



PRZYSTAWKI

Tatar z sarny, gomółki, opieńki piklowane, masło z czosnkiem niedźwiedzim, oliwa ziołowa, pajda chleba na zakwasie, żółtko, musztarda  **55 PLN**

Roe deer tartare, "gomółka" cheese, pickled mushrooms, wild garlic butter, herbal oil, slice of sourdough bread, egg yolk, mustard

Budyń z kuropatwy, grillowana chałka, mus z jarzębiny, żelka z pigwy  **44 PLN**

Partridge pudding, grilled challah, rowanberry mousse, quince jelly

Panna cotta borowikowa, oliwa ziołowa, puder z buraka, marynowany borowik, cebula, ogórek, gomółka z czosnkiem niedźwiedzim, rokitnik 

Boletus panna cotta, herbal olive oil, beetroot powder, marinated boletus, onion, cucumber, "gomółka" cheese with wild garlic, sea buckthorn

ZUPY

Rosół z dzikiego ptactwa, do wyboru: kołduny z kuropatwy/ kluski z bażanta  **36 PLN**

Wild bird broth, choice: partridge dumplings/ pheasant dumplings

Zupa krem z szarej renety i rokitnika, ptasie mleczko z dzikiej róży, chips z tapioki  **30 PLN**


Apple and sea buckthorn cream soup, rosehip marshmallow, tapioca chips

Żurek na maślance, kiełbasa z dzika, jajko  **35 PLN**

Sour rye soup with buttermilk, wild boar sausage, egg

SALATKI


Rukola z grillowaną śliwką, burrata, orzech włoski, oliwa, chipsy **33 PLN**

z fioletowego ziemniaka, winegret z rokitnika 

Rucola with grilled plum, burrata, walnut, olive oil, purple potato chips, sea buckthorn vinaigrette

Pak Choi z kurczakiem kukurydzianym, żelka z rabarbaru, porzeczkowy winegret z tymiankiem **34 PLN**

Pak Choi with corn chicken, rhubarb jelly, currant vinaigrette with thyme


Miks sałat z boczniakiem w tempurze, ogórek, pomidorki cherry, dressing figowy  **30 PLN**

Salad mix with oyster mushroom in tempura, cucumber, cherry tomatoes, fig dressing

PIEROGI I MAKARONY

Pierogi z nasionami konopi, soliród, masełko z czarnego bzu  **49 PLN**

Dumplings with hemp seeds, salicornia europaea, elderberry butter

Pierogi z dzikiem, piklowana śliwka, chips ze skorzonery, oliwa z pestek dyni  **56 PLN**

Dumplings with wild boar, pickled plum, scorzonera chips, pumpkin seed oil

Tagliatelle, pastrami wołowe, szalotka, masło, wino, kurki, natka pietruszki **51 PLN**

Tagliatelle, beef pastrami, shallot, butter, wine, chanterelles, parsley



Danie wegetariańskie
Vege



Danie rybne
Fish



Danie z dziczyzną
Venison

STEKI/STEAKS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Stek z polędwicy wołowej <i>Beef tenderloin steak</i> | 129 PLN |
| Stek z dojrzewającego antrykotu <i>Ripening entrecote steak</i> | 124 PLN |
| Stek z dojrzewającego rostbefu <i>Ripening roast beef steak</i> | 119 PLN |
| Dodatki skrobiowe: purée z czosnku niedźwiedziego, purée ziemniaczane, ziemniak pieczony, frytki <i>Starch additions: wild garlic purée, potato purée, baked potato, fries</i> | |
| Warzywa: warzywa grillowane, miks sałat z warzywami sezonowymi, guacamole, szparagi grillowane <i>Vegetables: grilled vegetables, salad mix with seasonal vegetables, guacamole, grilled asparagus</i> | |
| Sosy: maderowy, z zielonego pieprzu, aioli z czarnym czosnkiem <i>Sauces: madeira, green pepper, aioli with black garlic</i> | |

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Burger z jelenia, proziak, czekolada, sałata lollo, jagody, pomidor, czerwona cebula, ser brie, sos cumberland, frytki <i>Deer burger, proziak, chocolate, lollo lettuce, blueberries, tomato, red onion, brie cheese, cumberland sauce, fries</i> | 62 PLN |
| Pierś z perliczki, purée dyniowo-pigwowe, piklowana śliwka, oliwa smakowa, sos dereniowy, chips z cykorii <i>Guinea fowl breast, pumpkin-quince purée, pickled plum, flavored olive oil, dogwood sauce, chicory chips</i> | 55 PLN |
| Żebro z sarny, purée ziemniaczane, mus z czerwonej kapusty z wędzoną śliwką, rzepa, figa, sos jałowcowy <i>Roe deer rib, potato purée, red cabbage mousse with smoked plum, turnip, fig, juniper sauce</i> | 78 PLN |
| Strudel z borowikami, borowik smażony na soli, mus z cykorii, sos kasztanowy, dip z aronii, oliwa pietruszkowa <i>Boletus strudel, boletus fried in salt, chicory mousse, marrons sauce, chokeberry dip, parsley oil</i> | 51 PLN |
| Kluski śląskie z czosnkiem niedźwiedzim, mus z buraka z porzeczką, syrop z buraka, sos koperkowy, oliwa smakowa <i>Silesian dumplings with wild garlic, beetroot mousse with currant, beetroot syrup, dill sauce, flavored olive oil</i> | 48 PLN |
| Rolada z pstrąga ze szpinakiem i jarmużem, ziołowe kluski śląskie, sos berneński, mus z buraka <i>Trout roulade with spinach and kale, herb Silesian dumplings, Béarnaise sauce, beetroot mousse</i> | 64 PLN |
| Filet z makreli, pikle, ajwar z palonej papryki, chipsy z fioletowego ziemniaka, sos vin blanc <i>Mackerel fillet, pickles, roasted pepper ajvar, purple potato chips, vin blanc sauce</i> | 58 PLN |

DESERY/DESSERTS

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Dyniowe ptasie mleczko, czekolada, liofilizowane jagody <i>Pumpkin marshmallow, chocolate, freeze-dried berries</i> | 29 PLN |
| Lubaszka, ganache z białej czekolady, śliwka, wanilia, dym śliwkowy <i>Lubaszka, white chocolate ganache, plum, vanilla, plum smoke</i> | 37 PLN |



NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Pepsi/ Pepsi Max 200 ml _____ **10 PLN**

Mirinda/ 7up/ Schweppes 200 ml _____ **10 PLN**

Lipton 200 ml _____ **10 PLN**

Woda Lubaszka II _____ **10 PLN**

Sparkling/ still water

Sok Toma 330 ml pomarańczowy/ jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki _____ **9 PLN**

Orange/ apple juice, blackcurrant nectar

Sok ze świeżych owoców 400 ml _____ **19 PLN**

Freshly squeezed juice

Rockstar/ Redbull 250 ml _____ **17 PLN**

KAWA & HERBATA COFFEE & TEA

Kawa biała _____ **14 PLN**

White coffee

Kawa czarna _____ **12 PLN**

Black coffee

Espresso _____ **12 PLN**

Espresso Doppio _____ **15 PLN**

Cappuccino _____ **15 PLN**

Caffe latte _____ **16 PLN**

Herbaty selekcjonowane _____ **14 PLN**

Selected teas

Mleko roślinne _____ **3 PLN**

Plant milk

PIWA BEERS

Łańcut 500 ml (Lager, Pszegan, Stout, Mityng) _____ 15 PLN

Staropramen 500 ml (Niefiltrowane, Lager) _____ 15 PLN

Cornelius Hazy Grejfrut 500 ml _____ 14 PLN

Cornelius Hazy Grapefruit

Cornelius Banan 500 ml _____ 14 PLN

Cornelius Banana

Staropramen 0% 330 ml _____ 12 PLN

LANE DRAUGHT BEER

Staropramen 500 ml _____ 15 PLN

Staropramen 330 ml _____ 12 PLN

