

Przystawki / Starters

PYRA Z GZIKIEM 3 5 6 7 9 49
twaróg z Krajkowa | babka ziemniaczana |
kwaśna śmietana | rzodkiewka **VEGE**
cottage cheese from Krajkowo | potato pie |
sour cream | radish **VEGE**

PIEROGI Z RAKAMI
Z JEZIOROWNI 1 2 3 4 7 9 13 59
sos beurre blanc z kwiatów czarnego bzu |
marynowana truskawka
Crayfish dumplings from Jeziorownia |
elderflower beurre blanc sauce | marinated strawberry

TATAR Z SARNY 1 3 5 7 65
piklowana kurka | kiszony topinambur |
czarny bez | majonez grzybowy |
masło z palonym jałowcem | bułki z kasztanów
Roe deer tartare | pickled chanterelle mushroom |
pickled Jerusalem artichoke | elderberry | mushroom
mayonnaise | butter with burnt juniper | chestnut rolls

TARTA ZE SMAŻONYM
WIELKOPOLSKIM SEREM 1 2 7 11 39
żel z derenia | grzyby w maśle
Tart with fried Wielkopolska cheese
derenberry gel | mushrooms in butter

SERY 1 3 5 6 7 8 9 79
selekcja regionalnych serów
selection of regional cheeses

WĘDLINY 1 3 5 6 7 8 9 11 79
selekcja polskich wędlin
selection of Polish cold cuts

Zupy / Soups

POLEWKA Z BOROWIKÓW 1 3 7 9 39
pasztet z grzybów | zsiadłe mleko | rydze **V**
Boletus soup | mushroom pâté | curdled milk |
saffron milk cap **V**

ZUPA Z RAKÓW
Z JEZIOROWNI 1 2 3 4 7 9 11 55
kaszka manna | masło rakowe | oliwa koperkowa
Crayfish soup from Jeziorownia | semolina porridge |
crayfish butter | dill olive oil

+ CAVIOR ANTONIUS + 69
1 3 4 7

ANTONIUS
Caviar

Special

KAWIOR ANTONIUS 1 3 4 7
jesiotr Siberian 5* 240
jesiotr Oscierta 6* 350
wytrawny gofr | kwaśna śmietana
| ogórek marynowany w polskim ginie
sturgeon caviar | dry waffle | sour cream
| cucumber pickled in Polish gin

ANTONIUS
Caviar

Desery / Desserts

CZEKOLADOWA SZYSZKA 1 3 7 39
biała czekolada z borowikiem |
marynowana szyszka | sorbet ze świerku
Chocolate cone | white chocolate with
boletus | pickled pine cone | spruce sorbet

WUZETKA 1 3 7 35
śmietana z Krajkowa | wanilia |
biała czekolada | lody z palonego masła **VEGE**
wuzetka | Cream from Krajkow | vanilla |
white chocolate | roasted butter ice cream **VEGE**

Dania główne / Mains

PIECZONA KALAREPA 3 5 6 7 10 11 73
kasza gryczana | brokuł | bób | majonez cytrynowy |
szalotka | sos aioli **VEGE, możliwa opcja VEGAN**
roasted kohlrabi | buckwheat groats | broccoli |
broad beans | lemon mayonnaise | shallots | aioli sauce
VEGE, available VEGAN option

PIEROGI Z DZICZYZNĄ 1 2 5 7 9 65
sos z rydzami | wędzona słonina
Dumplings with venison | red capsicum sauce | smoked bacon

SANDACZ Z JAJAMI 2 3 4 5 7 8 9 11 105
sos z sardeli | sos tatarski | boczek | omlet z jaj | pasternak
anchovy sauce | tartar sauce | bacon | egg omelette | parsnip

SARNA 149
mus z kasztanami | pasternak | terina z goleni
Roe deer | mousse with chestnuts | parsnip | shank terrine

CIEŁĘCINA Z WĄTRÓBKĄ
CIEŁĘCĄ 1 3 5 7 9 97
kurki w maśle | sos z kartofli | flan ziemniaczany |
chutney z brzoskwini i dyni
Veal with veal liver | chanterelles in butter |
potato sauce | potato flan | peach and pumpkin chutney

1 Zboża zawierające gluten
(pszenica, żyto, jęczmień,
owies, orkisz, orkisz) oraz
produkty pochodne.

2 Skorupiaki oraz produkty
pochodne.

3 Jaja i produkty pochodne.

4 Ryby i produkty pochodne.

5 Orzeszki ziemne, orzechy
arachidowe oraz produkty
pochodne.

6 Soja i produkty pochodne.

7 Mleko i produkty pochodne.

8 Orzechy: migdały, orzechy
laskowe, włoskie, nerkowca,
brazylijskie, pistacjowe oraz
produkty pochodne.

9 Seler i produkty pochodne.

10 Nasiona sezamu i produkty
pochodne.

11 Dwutlenek siarki i siarczany w
stężeniach powyżej 10mg/kg
lub 10mg/ w przeliczeniu na
SO₂

12 Łubin i produkty pochodne.

13 Mięczaki i produkty pochodne.