

Restaurant menu

LUNCH - DINNER - DESSERT

Przystawki Starters

**Carpaccio wołowe z marynowanym karczochem
i suszonymi pomidorami**

*Beef carpaccio with marinated artichokes
and sun-dried tomatoes*

59,00 PLN

**Salata z wędzoną kaczą piersią, gruszką,
rukolą i orzeszkami pinii**

*Lettuce with smoked duck breast, pear,
arugula, and pine nuts*

53,00 PLN

VEG Szparagi grillowane z serem burrata

Grilled asparagus with burrata cheese

55,00 PLN

Zupy Soups

Zupa rybna z warzywami i owocami morza

Fish soup with vegetables and seafood

39,00 PLN

**Krem ziemniaczany z trufkami
i chipsem bekonowym/grzanki VEG**

*Potato soup with truffles and
bacon chips or croutons*

33,00 PLN

CONNECT WITH
YOUR SPIRIT GUIDE

Restaurant menu

LUNCH - DINNER - DESSERT

Dania główne Main courses

**Połowiczka z dzika z zapiekanką warzywną
i dzikim brokułem w sosie balsamico**

Wild boar tenderloin with vegetable gratin
and wild broccoli in balsamic sauce

119,00 PLN

**Kotlet schabowy z kością
z młodą kapustą i ziemniakami**

Pork chop on the bone
with young cabbage and potatoes

69,00 PLN

**Burger wołowy z boczkiem, cebulą, ogórkiem
konserwowym, pomidorem i serem cheddar**

*Beef burger with bacon, onion, pickled cucumber,
tomato and cheddar cheese*

65,00 PLN

CONNECT WITH
YOUR SPIRIT GUIDE

Restaurant menu

LUNCH - DINNER - DESSERT

Dania główne

Main courses

**Pstrąg butterfly z ziemniakiem
z ogniska i sałatką z kalarepy**

Butterfly trout with campfire
potatoes and kohlrabi salad

75,00 PLN

Tagliatelle z królikiem/tofu **VEG
i ragout warzywnym w sosie pomidorowym**
*Tagliatelle with rabbit/tofu and vegetable ragout
in tomato sauce*

59,00 PLN

Restaurant menu

LUNCH - DINNER - DESSERT

Pierogi Domowe Homemade Dumplings

VEG Pierogi ruskie okraszone smażoną cebulą

Potato and cheese dumplings with fried onion

36,00 PLN

Pierogi z mięsem okraszone smażoną cebulą

Meat dumplings with fried onion

36,00 PLN

VEG Pierogi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta

Dumplings stuffed with spinach, sun-dried tomatoes and feta

36,00 PLN

Desery

Desserts

Semifredo z bakaliami i pomarańczami

*Semifredo with dried fruits,
nuts and oranges*

33,00 PLN

Fondant z białej czekolady z lodami kakaowymi i limonką

White chocolate fondant with cocoa ice cream and lime

33,00 PLN

Do rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej.

A 10% service charge will be added to the bill.