



Restauracja jest
rekomendowana przez

Gault & Millau 

Polska
2015 / 2016 / 2017 / 2018 / 2019

Zima w Fidze

Krem z grzybów leśnych

Ravioli z pieczonym ziemniakiem i słoniną,
estragonowy crème fraiche, chips cebulowy
*Cream of wild mushrooms, baked potato and lard ravioli,
tarragon crème fraiche, onion chips*

22zł

Śledź marynowany w oleju

Pieczony ziemniak, kwaśna śmietana, wędzona ikra z pstrąga z Zielenicy,
wasabi, redukcja z buraka, oliwa koperkowa
*Herring marinated in oil, baked potato, sour cream,
smoked Trout caviar from Zielenica, wasabi, beetroot reduction, dill oil*

28zł

Udko z kaczki

Kartacz z dziczyzną, piklowana czerwona kapusta,
puree z dynii, żurawina, sos śliwkowy
*Confit duck leg, dumpling with game meat, pickled red cabbage,
pumpkin puree, cranberries, plum sauce*


59zł

Czekoladowy fondant

Krem cointreau i wanilia, lody rumowo rodzynkowe
Chocolate fondant, cointreau&vanilla cream, rum and raisin icecream

28zł

Na dobry początek

- Żurek na domowym zakwasie ★** **25zł**
Puree ziemniaczane, mus musztardowy, pieczarka, boczek, jajko przepiórcze,
domowa biała kiełbasa z dziczyzną
*Sour rye flour soup, potato puree, mustard mousse, champignon, bacon, quail egg,
homemade game white sausage*
- Wędzony półgęsek ★  Slow Food** **28zł**
Karmelizowana figa, biszkopt, orzech laskowy, marynowany burak, musztardowiec
*Smoked goose, caramelized fig, sponge cake, hazelnut, marinated beetroot,
mustard leaf*
- Małże Św. Jakuba (przegrzebki)** **38zł**
Kalafior, rodzynki, topinambur, prażone orzechy
Scallops, cauliflower, raisins, Jerusalem of Artichoke, roasted nuts
- Tatar z polskiej wołowiny ★** **39zł**
Pieczarka, piklowana cebula, emulsja porowa, chrupka gryczana
Polish beef tatar, champignon, pickled onion, dill emulsion, buckwheat crisp
- Selekcja zakąsek podawana z pieczywem i oliwą smakową z manufaktury Łagowskiego**
Snacks selection served with bread and flavoured oil from Łagowski Manufacture
- ślimaki z gospodarstwa Sakowskich smażone na maśle czosnkowym z pietruszką i grzybami **18zł**
pan-fried snails from Sakowski Farm with garlic butter, dill, mushrooms
 - marynowane warzywa **12zł**
homemade pickles
 - domowe sezonowane wędliny i długo dojrzewające mięsa, chutney **15zł**
selection of homemade cold meats and matured meat, chutney
 - regionalne sery z Gospodarstwa Wańczykówka, chutney **15zł**
selection of regional cheeses, chutney

★ Nasze bestsellery

Serwis nie jest wliczony w cenę / service is not included

Następnie

Ryby

Polędwica z dorsza ★ **62zł**
Puree z ziemniaka z zieloną cebulką, grillowana kapusta, grzyby leśne, chorizo, chutney z pomidora, veloute z pora
Cod loin, mashed potatoes with scalion, grilled white cabbage, wild mushrooms, chorizo, tomato chutney, leek veloute

Karmazyn **56zł**
Zielone warzywa, salse verde, maślany krunch, gnocchi z ricotty, sos winny
Red Snapper, green vegetable, salse verde, butter crunch, ricotta gnocchi, white wine sauce

Mięsa

De Volaille i balotyna z młodego kurczaka **45zł**
Puree ziemniaczane, dziki brokuł, masło smardzowe, grzyby
De Volaille and bollatine of pulard, potato puree, wild broccoli, morel mushroom butter, mushrooms

Kark wieprzowy **48zł**
Krokiet ziemniaczany, jarmuż, boczniak, piklowana cebula, gorczyca, ciemny sos
Pork neck, potato croquette, kale, oyster mushrooms, pickled onion, mustard seeds, dark sauce

Stek z polędwicy wołowej (180g) **79zł**
Sezonowana polędwica, grzyby leśne, szpinak, dziki brokuł, puree z zieloną cebulką, sos demi-glace
Dry aged fillet steak (180g), wild mushrooms, spinach, wild broccoli, mashed potatoes with scalion, demi-glace sauce

Sezonowany antrykot z polskiej jałówki (200g) ★ **85zł**
Pieczony ziemniak, boczniaki, mieszanka sałat, sos demi-glace
Rib-eye steak, baked potato, oyster mushroom, mixed salads, demi-glace sauce

Burger wołowy **37zł**
Domowa maślana bułka, wołowina, chrupiąca cebula, cheddar, chorizo, relish paprykowy, rukola, sos cezar, domowe frytki, mix sałat
Beef burger, butter bun, crispy onion, cheddar, chorizo, red peppers relish, rocket salad, ceasar sauce, homemade chunky chips, mixed salads

Sałaty i Makarony

Mieszanka sałat

Warzywa ogrodowe, chips ziemniaczany, sos vinaigrette do wyboru z:

Mixed salads, garden vegetables, potato chips, vinaigrette sauce served with:

- **wędzoną piersią z kurczaka**, sos vinaigrette **35zł**
Smoked chicken breast, vinaigrette sauce
- **smażonymi krewetkami**, trawą cytrynową i kolendrą **49zł**
fried prawns with lemon grass and coriander
- **grillowanym antrykotem** i pieczarką brunatną **39zł**
dry-aged grilled rib-eye with brown mushroom

Makaron linguine z ośmiornicą, przegrzebkami i chorizo **45zł**

Pomidor, świeże zioła, ser z Wańczykówka

Linguinie with octopus, scallops, chorizo, tomato, fresh herbs, cheese from Wańczykówka

Na deser

- Parowany jogurt ★** **26zł**
Kruszonka z pieczonej białej czekolady, lody z marakujji i mango, sezonowe owoce
Steamed yoghurt, roasted white chocolate crumble, passion fruit and mango ice cream, fruits
- Sernik z koziego twarogu** **24zł**
Krucze ciastko, lody z krwistej pomarańczy
Goat cottage cheesecake, butter sable, bloody orange sorbet
- Selekcja domowych lodów** **18zł**
Selection of homemade ice cream

Napoje

Kawy (dostępne również w wersji bezkofeinowej)

- Espresso **8zł**
- Espresso doppio **10zł**
- Kawa czarna **10zł**
- Cappuccino / kawa biała **10zł**
- Latte Macchiato **12zł**

Herbaty Dammann

10zł

- Selekcja herbat
Zapytaj obsługę o aktualną ofertę herbat

Do herbat polecamy

4zł

- Miód od Kulmy
- Konfiturę z płatków róż Babci Filomeny

Soki świeżo wyciskane

15zł

- Pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix

Rozgrzewające napoje

Idealne na chłodne dni

- *Napar z imbirem, cytryną, miodem* **16zł**
- *Herbata z rumem, imbirem, goździkami, cytryną, miodem* **19zł**

Napoje

Cisowianka

7zł / 14zł

- Perlage (gazowana) 0,3l/0,7l
- Classique (niegazowana) 0,3l/0,7l

Naturalne soki tłoczone z domu Rembowskih 0,2l

9zł

- Jabłkowy
- Jabłkowy z miętą
- Jabłkowy z czarną porzeczką
- Gruszkowy z jabłkiem
- Pomidorowy

Coca-Cola | Coca- Cola Zero | Fanta | Sprite | Tonic 0,2l

8zł

Piwo Miłośław 0,5l

10zł

- Niefiltrowany
- Pilsner

Piwa rzemieśnicze 0,5l

14zł

- Browar *Kormoran*
- Browar *Trzech Kumpli*
- Browar *Za Miastem*
- Browar *Stu Mostów*
- Browar *Olbracht*

Zapytaj obsługę o dostępność piw

Piwo niskoalkoholowe (1% alc.) 0,5l

14zł

- Browar Kormoran *1 na 100*