



Restauracja jest
rekomendowana przez



Gault & Millau

2015 / 2016 / 2017
2018 / 2019 / 2020

Jesień w Fidze

Zupa veloute z dyni piżmowej

Ravioli z borowikami, ciastko parmezanowe, masło szałwiowe
Butternut squash veloute, ceps ravioli, parmesan crisp, sage butter

22zł

Małże św. Jakuba (przegrzebki) ★

Kaszanka, boczek, jabłko, topinambur
Scallops, black pudding, bacon, apple, jerusalem artichoke

42 zł

Kremowe risotto z leśnymi grzybami

Mus z pietruszki, szpinak, chips ziemniaczany
Creamy wild mushrooms risotto, parsley mousse, spinach, potato chips

39 zł

Sernik z karmelizowanymi orzechami

Kruche sable, sos czekoladowy, krem z karmelizowanych migdałów,
figa, lody z figi i mascarpone

*Chessecake with carmelized nuts, sable, chocolate sauce,
carmelized almond cream, figs and mascarpone ice cream*

26 zł

★ **Nasze bestsellery**

Serwis nie jest wliczony w cenę / service is not included

Na dobry początek

Żurek na domowym zakwasie★	24zł
Puree ziemniaczane, grzyby leśne, boczek, chrzan, jajko, biała kiełbasa <i>Sour rye flour soup, potato puree, wild mushroom, bacon, horseradish, egg, white sausage</i>	
Zupa ogórkowa	21zł
Wędzony policzek z dzika, puree ziemniaczane, crème fraiche <i>Gherkins soup, smoked wildboar cheek, potato puree, crème fraiche</i>	
Tatar z polskiej wołowiny★	39zł
Piklowane grzyby, gorczyca, szczypiorek, chips z siemienia lnianego, emulsja lubczykowa <i>Polish beef tatar, pickled mushrooms, chive, linseed chips, lovage emulsion</i>	
Kalmar★	35zł
Wakame, grzyby shimeji, emulsja wasabi, teriyaki, chrupka ryżowa <i>Calamar, wakame, shimeji mushroom, wasabi emulsion, teriyaki, rice crisp</i>	
Selekcja zakąsek podawana z pieczywem i oliwą smakową	
<i>Snacks selection served with bread and flavoured oil</i>	
• marynowane oliwki	12zł
<i>marinated olives</i>	
• boczniki w panko, remulada z selera	15zł
<i>Breaded oyster mushrooms, celeriac remoulade</i>	
• domowe wędliny wędzone na zimno i gorąco w olchowym dymie, chutney	15zł
<i>selection of homemade cold and hot smoked meats, chutney</i>	
• regionalne sery z Gospodarstwa Wańczykówka, chutney	15zł
<i>selection of regional cheeses from Wańczykówka, chutney</i>	

★ **Nasze bestsellery**

Serwis nie jest wliczony w cenę / service is not included

Następnie

Ryby

Polędwica z dorsza 55zł
Fasola, chorizo, pomidor, pesto z kapusty, leśne grzyby, bisque
Cod, beans, chorizo, tomatoes, cabbage pesto, wild mushrooms, bisque

Mięsa

Pierś z kaczki 52zł
Fondant ziemniaczany, puree z moreli, śliwka, kapusta pak choi
Duck breast, potato fondant, apricot puree, plum, pak choi

Sezonowany schab z kostką 48zł
Puree musztardowe, chrzan, remulada z selera, kruszonka
Dry aged pork chop, potato puree with mustard, horseradish, celeriac remoulade, crust

Biodrówka jagnięca ★ 65zł
Pyra z gzikiem, puree z kalafiora, boczniak, szpinak, pieczona młoda marchew, sos z kminem rzymskim
Rump of lamb, baked potato with cottage cheese, cauliflower puree, oyster mushrooms, spinach, baked baby carrot, cumin sauce

Burger wołowy 37zł
Domowa maślana bułka, sałata, guacamole, cheddar, bekon, kimchi, sos paprykowy z trawą cytrynową i kafiorem, frytki
Beef burger, butter bun, lettuce, guacamole, cheddar, bacon, kimchi, pepper sauce with lemon grass and kafir, chips

Stek z polędwicy wołowej (180g) 79zł
Sezonowana polędwica, puree z zieloną cebulką, leśne grzyby, dziki brokuł, ozór, szpinak, sos demi-glace
Dry aged fillet steak (180g), potato puree with scallion, wild mushrooms, wild broccoli, beef tongue, spinach, 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

★ **Nasze bestsellery**

Serwis nie jest wliczony w cenę / service is not included

Sałaty

Mieszanka sałat

Warzywa ogrodowe, chips ziemniaczany, sos vinaigrette do wyboru z:
Mixed salads, garden vegetables, potato chips, vinaigrette sauce served with:

- **piersią z kurczaka sous vide, sos cezar** **35zł**
Sous vide chicken breast, ceasar sauce
- **pieczoną wołowiną i pieczarką brunatną** **39zł**
dry-aged roasted rib-eye with brown mushroom
- **smażonymi krewetkami i kalmarem, sos aioli** **49zł**
Fried prawns and squid, aioli sauce

Na deser

- Parowany jogurt ★** **24zł**
Kruszonka z pieczonej białej czekolady, lody z marakui i mango, sezonowe owoce
Steamed yoghurt, roasted white chocolate crumble, passion fruit and mango ice cream, seasonal fruits
- Eton mess** **24zł**
Beza, krem chantilly, krakers migdałowy, śmietana, sezonowe owoce
Eton mess, meringue, almond crackers, cream, seasonal fruits
- Selekcja lodów Szefa kuchni** **18zł**
Heads Chef selection of ice cream

★ **Nasze bestsellery**

Serwis nie jest wliczony w cenę / service is not included

Delikatesy Figa

Chleb żytni razowy (ok. 1kg) <i>Wholemeal rye bread</i>	14zł
Chleb rustykalny na jogurcie <i>Rustic bread with yoghurt</i>	14zł
Chleb pszenny (ok. 0,6kg) <i>Wheat bread</i>	10zł

*Codziennie wypiekamy świeże pieczywo naszego wyrobu.
Zapytaj o dostępność.*

Wyroby z naszej wędzarni

Schab jogurtowy <i>Pork chop</i>	6zł/100g	Szynka <i>Ham</i>	7zł/100g
Baleron <i>Gammon</i>	6zł/100g	Poładwiczka łososiowa <i>Pork loin</i>	7,50zł/100g

*Wyroby z naszej wędzarni sporządzone są wg
tradycyjnych receptur – bez żadnych sztucznych
dodatków. Wędliny pakujemy próżniowo.
Zapytaj o dostępność.*

Napoje

Kawy (dostępne również w wersji bezkofeinowej)

- Espresso **8zł**
- Espresso doppio **10zł**
- Kawa czarna **10zł**
- Cappuccino / kawa biała **10zł**
- Latte Macchiato **12zł**
- Kawa mrożona **14zł**

Herbaty Dammann

10zł

- Selekcja herbat
Zapytaj obsługę o aktualną ofertę herbat

Do herbat polecamy

4zł

- Miód
- 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

Pepsi | Pepsi Max | Mirinda | 7 Up | Tonic 0,2l

8zł

Piwo Miłośław 0,5l

10zł

- Niefiltrowany
- Pilsner

Piwa rzemieślnicze 0,5l

14zł

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

Zapytaj obsługę o dostępność piw

Piwo niskoalkoholowe 0,5l

- Browar Kormoran 1 na 100 (1% alc.)
- Browar Fortuna Miłośław Bezalkoholowy IPA (0% alc)

14zł

10zł