

Ndż - Czł • Sun - Thu Pt - Sob • Fri - Sat
 13:00 - 21:00 • 1 p.m - 9 p.m 13:00 - 21:30 • 1 p.m - 9:30 p.m

Delikatne otwarcie posiłku, inspirowane naturą, fermentacją i lokalnymi produktami.
 Każda kompozycja to balans świeżości i subtelnej głębi smaku.

PRZYSTAWKI

Starters

Rytuał Jesiotra – luksusowa reinterpretacja *

Kawior z jesiotra Antonius, jajko przepiórcze konfitowane, brioche tostowa, masło szczypiorkowe, kwaśna śmietana, olej szczypiorkowy

Antonius sturgeon caviar, confit quail egg, toasted brioche, chive butter, sour cream, chive oil

waga/weight (50 g)

alergeny/allergens 1/2/4/6/12



300 PLN*

Krewetki tygrysie – morze w swojej esencji

palony czosnek w maśle klarowanym, redukcja białego wina, pomidory dojrzewające, świeże chilli, cytryna, olej pietruszkowy i świeże liście podane na ziołowej foccaci

Tiger Prawns – The Essence of the Sea

Burnt garlic in clarified butter, white wine reduction, vine-ripened tomatoes, fresh chili, lemon, parsley oil, and fresh herbs, served on herb-infused focaccia

waga/weight (120 g)

alergeny/allergens 1/12/13/15



75 PLN

Tatar z jelenia z leśnym twistem - dzikość + elegancja

Tatar z jelenia, majonez z palonego masła, borówka fermentowana, grzanka z pieczywa żytniego, olej z jałowca

Venison Tartare, browned butter mayonnaise, fermented blueberry, toasted rye bread, juniper oil

waga/weight (150 g)

alergeny/allergens 1/9/11



75 PLN

Ośmiornica, ziemia i ogień papryki

Grillowana Octopus vulgaris, ziemniak pieczony na ogniu, krem z pieczonej papryki, oliwa z lokalnych ziół i czosnku niedźwiedziego

Grilled Octopus vulgaris, fire-roasted potato, roasted pepper cream, local herb and wild garlic olive oil

waga/weight (200 g)

alergeny/allergens 2/4/10/11/13



65 PLN

Aksamitne esencje smaku, oparte na warzywach, bulionach i fermentacji. Każda zupa to skoncentrowana historia regionu podana w eleganckiej, nowoczesnej formie.

ZUPY

Soups

Zupa rybna z lokalnego połowu

Delikatny bulion z sandacza i szczupaka, z nutą kopru i cytrusów, podany z kawałkami ryb, olejem koperkowym.

Podany z grzanką czosnkową

A delicate broth made from pike-perch and pike, infused with hints of dill and citrus, served with pieces of fish and dill oil.

Accompanied by a garlic crouton



49 PLN

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/2/4/8/13/15

Bulion z kujawskich mięs

Klarowny, esencjonalny bulion przygotowany z wyselekcjonowanych mięs regionalnych takich jak :

wołowina dojrzewająca, drób wiejski, młode warzywa

korzeniowe, lokalne zioła, podany z domowym makaronem.

Clear, rich broth prepared from selected regional meats such as

dry-aged beef and free-range poultry, young root vegetables,

and local herbs, served with homemade pasta



39 PLN

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3/8

Barszcz z pieczonego buraka

Wywar z pieczonego buraka połączony z bulionem warzywnym, lokalne zioła, fermentowane plastry buraka, koper, podany z pasztetkiem z kaczki

Broth of roasted beetroot combined with vegetable stock, local herbs, fermented beet slices, dill, served with a duck pâté pastry



39 PLN

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3

Chłodnik z sezonowych warzyw

Kompozycja młodych warzyw ogrodowych, ziół, maślanka

z lokalnego gospodarstwa, podany z chrupiącymi warzywami i

olejem ziołowym

Composition of young garden vegetables and herbs, with buttermilk

from a local farm, served with crispy vegetables and herb oil



39 PLN

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 3/8

Harmonijne i eleganckie doświadczenie bez użycia mięsa i ryb.

DANIA JARSKIE

Vegetarian Dishes

Kasza „Ziarno i Czas”

Kasza gryczana palona, grzyby duszone w maśle,

sos cebulowy zredukowany, orzechy prażone, olej szczypiorkowy

Roasted buckwheat groats, mushrooms braised in butter, reduced

onion sauce, toasted nuts, chive oil



49 PLN

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/5/12

Marchew „Ogień i Miód”

Soczewica beluga, marchew pieczona w miodzie, purée

marchewkowo-imbrowe, jogurt fermentowany, olej koperkowy

Beluga lentils, honey-roasted carrots, carrot and ginger purée,

fermented yogurt, dill oil



49 PLN

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 8/12

Pełne, syjące kompozycje oparte na warzywach, kaszach, rybach i mięsach.
Każde danie łączy różnorodność tekstur oraz nowoczesną technikę kulinarną,
oddając charakter natury i sezonu.

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Sandacz "Spokój polskich rzek" *



150 PLN*

Delikatnie pieczony filet. Podany z lekko maślanym
grzybowym sosem, ziemniaki pieczone, oliwa ziołowa,
*Pike-Perch - Delicately roasted pike-perch fillet, served with a
lightly buttery mushroom sauce, roasted potatoes, and herb-
infused olive oil*

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 1/4/8/11/12

Okoń "Arystokracja z jezior" *



155 PLN*

Delikatnie pieczony filet. Podany z lekko kwaskowym sosem
żurkowym, pak choi smażone na maśle szczypiorkowym,
chrupiąca kasza
*Perch- Delicately roasted perch fillet, served with a lightly
tangy sour rye soup sauce, pak choi sautéed in chive butter,
and crispy groats*

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 1/4/8/11

Jeleń „Leśna Głębia”



79 PLN

Gulasz z jelenia, redukcja z czerwonego wina i jałowca, purée z
selera / pietruszki, borówki lub aronia, leśne suszone grzyby
*Venison stew, red wine and juniper reduction, celery and parsley
purée, blueberries or chokeberries, dried forest mushrooms*

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 3/8/12

Stek z woła „Ogień i cierpliwość " *



159 PLN*

Stek wołowy (dry aged), sos z zielonego pieprzu, masło
ziołowe (czosnek, tymianek), purée maślane
*Dry-aged beef steak, green pepper sauce, herb butter (garlic,
thyme), buttery purée*

waga/weight (450g)
alergeny/allergens 8/9

Kaczka „Słodycz i wyrafinowanie”



69 PLN

Pieczone udo kaczki, jabłko, cydr, przyprawy korzenne, purée z
korzeni, olej ziołowy
*Roasted duck leg, apple, cider, warm spices, root vegetable purée,
herb oil*

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 6/8/9

Kompozycje oparte na świeżych liściach, warzywach i ziołach, budowane wokół kontrastu chrupkości, soczystości i lekkich dressingów. Każda propozycja podkreśla naturalny charakter składników i ich sezonowy rytm.

SALATY

SALADS

Sałatka „Bridge” z pieczonym kozim serem

Mieszanka młodych liści, awokado, prażone pestki, dressing miodowo-musztardowy, oliwa extra virgin

„Bridge” Salad with baked goat cheese. Mixed baby leaves, avocado, toasted seeds, honey-mustard dressing, extra virgin olive oil

waga/weight (250 g)

alergeny/allergens 6/7/9/12



49 PLN

Sałatka z łososiem i cytrusami

Łosoś wędzony lub lekko pieczony, aioli, cytrusy (grejpfrut / pomarańcza), koper, vinaigrette cytrusowy

Smoked or lightly roasted salmon, aioli, citrus (grapefruit / orange), dill, citrus vinaigrette

waga/weight (250 g)

alergeny/allergens 4/9/15



55 PLN

Klasyczne techniki włoskiej kuchni spotykają się tu z produktami Kujaw.

Każde danie łączy aksamitne sosy, ręcznie formowane makarony i lokalne akcenty smakowe, tworząc harmonijną, sezonową interpretację komfortu w wersji fine dining.

MAKARONY

PASTA DISHES

agliatelle Kujawskie al Burro e Salvia

Tagliatelle, Pancetta affumicata (wędzony włoski boczek), masło palone, szałwia, twaróg dojrzewający, czarny pieprz
Tagliatelle pasta with Pancetta Affumicata (Italian smoked pancetta), brown butter, sage, aged curd cheese, and freshly cracked black pepper.

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/3/6/12



65 PLN

Pappardelle al Ragù di Manzo e Jałowiec

Pappardelle, wolno duszona wołowina, jałowiec (las Kujaw), czerwone wino, pecorino

Pappardelle pasta with slow-braised beef, juniper berries, red wine, and Pecorino cheese.

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/3/8/11/12



65 PLN

Delikatne, proste kompozycje o łagodnym smaku, przygotowane z naturalnych składników. Dania mają miękką strukturę i niewielką ilość przypraw, tak aby były lekkie, przyjazne dla najmłodszych podniebień i przede wszystkim przepyszne.

DANIA DLA DZIECI

KIDS' MENU

Rosół z kurki wesołej

Podany z domowym makaronem i marchewką
"Happy Hen" chicken broth, served with homemade pasta and carrots



32 PLN

waga/weight (180 ml)
alergeny/allergens 1,3,8

Małe spaghetti z masłem i serem

Spaghetti, masło z gospodarstwa, parmezan, delikatna oliwa
Spaghetti, farm butter, Parmesan, delicate olive oil



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1,12

Mini kluski z masłem

Małe kluski jajeczne, masło z gospodarstwa, posypka z bułki tartej, odrobina cukru trzcinowego i białego twarogu
Small egg noodles, farm butter, breadcrumb topping, a touch of cane and white sugar, and fresh curd cheese



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1/3/12

Delikatne kawałki kurczaka z warzywami

Gotowany lub pieczony kurczak, młoda marchewka, ziemniaczki lub frytki
Boiled or roasted chicken, young carrots, potatoes or fries



39 PLN

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens -

Słodkie kompozycje oparte na precyzyjnie dobranych składnikach, gdzie temperatura, struktura i intensywność smaku budują wielowarstwowe zakończenie doświadczenia.

DESSERTY

DESSERTS

„Czekoladowa Głębia i Sól”

Mus z ciemnej czekolady, sól wędzona, chrupiący crumble, owoce leśne
Dark chocolate mousse, smoked salt, crunchy crumble, forest berries



35 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/3

„Kujawska Truskawka i Śmietana”

Truskawki macerowane w alkoholu, krem śmietanowy fermentowany, miód z lokalnej pasieki, kruszonka maślana, mięta
Macerated strawberries in alcohol, fermented cream, honey from a local apiary, buttery crumble, mint



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/12

„Czekoladowe uniesienie”

Suflet czekoladowy, sorbet malinowy, owoce leśne
Chocolate soufflé, raspberry sorbet, forest berries



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens -

„Miód, Orzech i Masło Palone”

Lody waniliowe, orzechy prażone, masło palone, chrupiący karmel
Vanilla ice cream, toasted nuts, browned butter, crunchy caramel



39 PLN

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/7/12

NAPOJE SOFT
SOFT DRINKS

Cappy, Fuze Tea, coca cola, coca cola zero, sprite, fanta,
tonic 0,25 l

16 PLN

Woda gazowana / niegazowana 0,3 l / 0,7 l

12 PLN / 18 PLN

Lemoniada 0,25 l / 0,75 l
(Prosimy pytać u obsługi o dostępne smaki)

20 PLN / 35 PLN

Soki wyciskane 0,25 l

20 PLN

HERBATY
TEA

Klasyczna / zielona z miodem z sąsiedniej pasieki,
cytryną oraz rozmarynem

18 PLN

KAWY
COFFEE

espresso

13 PLN

americano

19 PLN

capuccino

22 PLN

latte macchiato

25 PLN

PIWO
BEER

Butelka 0,3 l

18 PLN

Lane 0,3 l

20 PLN

Lane 0,5 l

25 PLN

LEGENDA/LEGEND

WAGA - WAGA CAŁOŚCIOWA POTRAWY/ WAGA SKŁADNIKA GŁÓWNEGO
WEIGHT - TOTAL WEIGHT OF THE DISH/WEIGHT OF THE MAIN INGREDIENT

*DANIE DODATKOWO PŁATNE
* EXTRA CHARGE DISH

ALERGENY/ALLERGENS

- 1.GLUTEN *GLUTEN*
- 2.SKORUPIAKI *CRUSTACEANS*
- 3.JAJA *EGGS*
- 4.RYBY *FISH*
- 5.ORZECZY ZIEMNE *PEANUTS*
- 6.SOJA *SOYA*
- 7.ORZECZY *NUTS*
- 8.SELER *CELERY*
- 9.GORCZYCA *MUSTARD*
- 10.SEZAM *SEASAM*
- 11.ŁUBIN *LUPIN*
- 12.MLEKO *MILK*
- 13.MIĘCZAKI *MOLLUSCS*
- 14.DWUTLENEK SIARKI *SULPHUR DIOXIDE*
15. CYTRUSY *CITRUS*



wegetariańskie
vegetarian



produkty lokalne
local products



bez glutenu gluten-
free

Życzymy przyjemności z jedzenia!

KARTA WIN

Wina musujące / Sparkling wines

Moët & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	390 PLN
Moët & Chandon Rose Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	450 PLN
Moët & Chandon Nectar Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	420 PLN
Prosecco Adalina , Enrico Bedin, DOC Treviso Extra Dry , Veneto, Italy Glera	27 PLN / 220 PLN
Lussory Premium Sparkling 0% Airen, Chardonnay	25 PLN / 200 PLN

Wina białe / White wines

Bollini Baricatto Trentino, DOC Alto Adige, Italy Chardonnay	32 PLN / 200 PLN
Geierslay Riesling Feinherb, QA Mosel, Germany Riesling	29 PLN / 180 PLN
Bollini Sauvignon Blanc, Trentino, Italy Sauvignon Blanc	29 PLN / 180 PLN
Ciari Borgo Molino, DOC Friuli, Italy Pinot Grigio	220 PLN
Geierslay Trocken, AlcoholFrei, 0% Germany Riesling	27 PLN / 180 PLN

Wino różowe / Rose wine

Rosapasso, Biscardo Vini IGT, Veneto, Italy Pinot Noir	29 PLN / 200 PLN
--	-------------------------

Wina Czerwone / Red wines

Passimientto Baglio Gibellina, IGT Terre Siciliane, Italy Nero d'Avola, Frappato	35 PLN / 220 PLN
Alma Andina Reserva, Mendoza, Argentina Malbec	42 PLN / 280 PLN
Primitivo di Manduria, Papale, DOP Puglia, Italy Primitivo	39 PLN / 240 PLN
Chianti Superiore, Tuscany, Italy Sangiovese, Canaiolo, Cabernet	32 PLN / 200 PLN
Bourgogne Niudin Varrault, Burgundny, France Pinot Noir	280 PLN
Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy Corvina, Rondinella, Molinara	320 PLN