

PRZYSTAWKI / STARTERS

Podpłomyki z szynką dojrzewającą, pasztetem jagnięcym, carpaccio sezonowym i serem Bursztyn
Flatbreads with dry cured ham, lamb pate, seasonal carpaccio and Bursztyn cheese

27 zł

Tatar z jagnięciny wrzosówki z jajkiem przepiórczym, konfitowaną cebulką, boczniakiem
Wrzosówka breed lamb tartare with quail egg, onion confit, oyster mushroom

39 zł

Boczek ze świni złotnickiej z boczniakiem i marynowanymi grzybami
Złotnicka breed bacon with oyster mushroom and marinated wild mushrooms

28 zł

Sałatka z wątróbką jagnięcą i owocami
Salad with lamb liver and fruits

27 zł

Sałatka z warzyw sezonowych
Salad with seasonal vegetables

22 zł

Kołoduny Dobodowskie z masłem szałwiowym
Kołoduny - Dobodo's dumplings with salvia butter

29 zł

Wątróbka jagnięca z topinamburem i owocami sezonowymi, sos winno-rozmarynowy
Lamb liver with Jerusalem artichoke and seasonal fruits in rosemary wine sauce

28 zł

Pierogi z jagnięciną
Dumplings with lamb

22 zł

ZUPY / SOUPS

Flaczki garnuszkowe pod serem
Beef tripe soup with cheese cover

18 zł

Krem z brokułów z lodami z koziego sera
Cream of broccoli soup with goat cheese ice cream

18 zł

Chłodnik pomidorowy z sezonowymi owocami
Cazpacho's style soup with seasonal fruits.

17 zł

Chłodnik brzoskwiniowy z orzechami włoskimi
Chilled peach soup with walnuts

21 zł

Zupa dnia
Soup of the day

15 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami, kiszoną marchewką, konfiturą z cebuli, chipsem z jarmużu i sosem jałowcowym
Pork tenderlion with potatos, carrot in brine, onion chutney, kale chips and junpier sauce.

41 zł

Frykando wołowe z kluskami śląskimi
Beef frykando with drop noodles

43 zł

Udziec z jagnięciny wrzosówki z kopytkami, puree sezonowym, kalarepą pieczoną w soli
Leg of wrzosowka breed lamb with potato noodles, seasonal puree and kohlrabi baked in salt

56 zł

Pierś z kaczki z puree z selera, sosem czereśniowym i białą fasolą
Duck breast with celeriac puree, sweet cherry sauce and white beans.

42 zł

Troć w prażynce ryżowej i majonezie chrzanowym z czarnym ryżem
Troat in rice crust and horseradish mayonaisse with wild rice.

49 zł

Biała ryba z jarmużem blanszowanym i kaszą gryczaną
White fish with blanched kale and buckwheat

48 zł

Kaszniak Dobodowski z komosy, kaszy jaglanej i gryczanej z serem Bursztyn
Dobodo's Rissotto with quinoa, millet and buckwheat and Bursztyn cheese

33 zł

DESERY / DESSERTS

Blamaż jałowcowy z rabarbarem i lodami imbirowymi
Juniper blanc-manger with rhubarb and ginger ice cream

15 zł

Para pączków z czekoladą chili, orzechami laskowymi i konfiturą owocową
Doughnut couple with chilli chocolate and hanzelnuts served with orange confit

14 zł

Śliwka w sosie z ciemnego piwa z lodami jogurtowymi
Plum in dark beer sauce served with yogurt ice cream

14 zł

Sernik z sezonową konfiturą na kruchym ciastku migdałowym
Cottage cheese with seasonal fruit compote on crunchy almond cookie

15 zł

MENU DEGUSTACYJNE 7 DAŃ / TASTING MANU 7 COURSES

178 zł

Jesiotr z chrzanem i ryżem
Sturgeon with horseradish and rice

Pierś z kaczki z fasolą i grzybami sezonowymi
Duck breast with white beans and seasonal mushrooms

Dorsz z jarmużem i pomarańczą
Codfish with kale and orange

Podpłomyk z szynką z sarniny i gorczycą
Flatbread with venison ham and mustard

Kasznik Dobodowski z Bursztynem i szczypiorkiem
Dobodo's Risotto with Bursztyn cheese and chive

Udziec z jagnięciny wrzosówki z kalarepą i marchewką
Leg of wrzosowka breed lamb with kohlrabi and carrot

Rabarbar z jałowcem i imbirem
Rhubarb with juniper and ginger

MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ / TASTING MANU 5 COURSES

128 zł

Jesiotr z chrzanem i ryżem
Sturgeon with horseradish and rice

Pierś z kaczki z fasolą i grzybami sezonowymi
Duck breast with white beans and seasonal mushrooms

Podpłomyk z szynką z sarniny i gorczycą
Flatbread with venison ham and charlock

Kasznik Dobodowski z serem Bursztyn i szczypiorkiem
Dobodo's Risotto with Bursztyn cheese and chive

Rabarbar z jałowcem i imbirem
Rhubarb with juniper and ginger

MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE 7 DAŃ / VEGETARIAN TASTING MANU 7 COURSES

138 zł

Podpłomyk z cebulą i gorczycą
Flatbread with onion and mustard

Cukinia w pomidorach
Zucchini with tomatoes

Chłodnik brzoskwinowy
Chilled peach soup

Grzyby sezonowe z topinamburem i żurawiną
Seasonal mushrooms with topinambour and cranberries

Kalafior w migdałach
Cauliflower in almonds

Kasznik Dobodowski z serem Bursztyn i szczypiorkiem
Dobodo's Risotto with Bursztyn cheese and chive

Śliwka z sosem piwnym i jogurtem
Plum in dark beer sauce with yogurt

MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE 5 DAŃ / VEGETARIAN TASTING MANU 5 COURSES

88 zł

Podpłomyk z cebulą i gorczycą
Flatbread with onion and mustard

Chłodnik brzoskwinowy
Chilled peach soup

Kalafior w migdałach
Cauliflower in almonds

Kasznik Dobodowski z serem Bursztyn i szczypiorkiem
Dobodo's Risotto with Bursztyn cheese and chive

Śliwka z sosem piwnym i jogurtem
Plum in dark beer sauce with yogurt