

## Przystawki / Appetizer

---

<sup>(2)</sup> chorizo z gęsi / <sup>(2)</sup> okrasa / plastry podsuszonego fermentowanego półgęska / <sup>(2)</sup> paprykarz z gęsi /  
<sup>(2)</sup> kremowy podwędzany pasztet / studzienina / gruszka musztardowa / świeże wypiekane pieczywo

<sup>(2)</sup> goose chorizo / <sup>(2)</sup> lard / slices of dried fermented goose / <sup>(2)</sup> goose paprikash / <sup>(2)</sup> creamy smoked pate / jellied goose  
meat / mustard pear / fresh baked bread

31 pln

\*

\* wędliny z gęsi  
kielbasa z gęsi / półgęsek wędzony / kaszanka z podrobów gęsi / dojrzewająca pierś gęsi / chorizo z gęsi /  
podwędzany pipek z gęsi / świeżo wypiekane pieczywo / musztarda domowa

goose sausages  
goose sausage / smoked goose / blood sausage made of goose offal / ripening  
goose breast / goose chorizo / smoked goose livers / freshly baked bread / home-made mustard

33 pln

\*

wątróbka gęsia / wiśnia / szalotka / miód lipowy / gryka  
goose livers / cherry / shallot / linden honey / buckwheat

26 pln

\*

<sup>(2)</sup> studzienina gęsia / marynowane warzywa korzenne / <sup>(1)</sup> domowa musztarda / <sup>(2)</sup> ocet z czerwonej cebuli / burak  
<sup>(2)</sup> goose meat in jelly / pickled root vegetables / <sup>(1)</sup> homemade mustard / <sup>(2)</sup> red onion vinegar / beetroot

26 pln

\*

kurki / bób / jajko wolno gotowane 62 st / sos maślany / plastry wędzonej pierśi gęsi  
chanterelles / broad beans / slow-cooked in 62 deg egg / butter sauce / slices of smoked Mulard duck breast

29 pln

\*

<sup>(2)</sup> \* tatar z dojrzewającej naszpikowanej solą pierś gęsi / <sup>(1/2)</sup> pikle / kiszony rydze z gminu Uście Gorlickie /  
majonez z wędzonej szprotki bałtyckiej / burak  
<sup>(2)</sup> tartare of goose breast studded with salt / <sup>(1/2)</sup> pickles / pickled milk cup / mayonnaise from smoked Baltic sprat /  
beetroot

28 pln

\*

---

Nasze menu nawiązuje do najlepszych tradycji kulinarnych i sięga jedynie po sprawdzone składniki regionalne.  
Our menu refers to the best culinary traditions and only reaches for proven regional ingredients.

(1) - produkt BIO    (2) - produkt regionalny    \* dania sztandarowe    (1) - BIO product    (2) - regional product    \* standard dishes

<sup>(1/2)</sup> półgęsek / <sup>(2)</sup> palone jabłko z Raciechowic / jablecznik / rzepa marynowana / miód wielokwiatowy leśny z Podksiężna / orzechy ziemne

goose breast smoked / <sup>(1/2)</sup> roasted apple from Raciechowice / <sup>(2)</sup> apple pie / pickled swede / wild flower honey from Podksiężna / peanuts

29 pln

\*

troć podwędzana gruszą / maślanka / ziemniak / szczypiorek / zioła

smoked trout with pear / buttermilk / potato / chives / herbs

31 pln

\*

<sup>(1/2)</sup> pierożki faszerowane bundzem / <sup>(2)</sup> palony ziemniak / kwaśna śmietana / olej lubczykowy / pieprz górski / <sup>(2)</sup> dojrzewająca wędzona słonina

<sup>(1/2)</sup> dumplings stuffed with bundz (regional mountain cheese) / <sup>(2)</sup> roasted potato / sour cream / lovage oil / <sup>(2)</sup> mountain pepper / ripening smoked bacon

23 pln

## Zupy / Soups

---

\* żur z podwędzanej gęsi / ziemniak palony / jajko wolno gotowane w 62 st / <sup>(1/2)</sup> rydze kiszone z gminy Uście Gorlickie / podroby / kwaśna śmietana

sour rye soup of smoked goose / roasted potato / slow-boiled in 62 degrees egg / <sup>(1/2)</sup> pickled red pine mushroom / offal / sour cream

22 pln

\*

chłodnik / szczaw / gruszka / pomidor/ papryka / poziomka

soup served cold / sorrel / pear / tomato / pepper / wild strawberry

21pln

\*

szczaw / jajko wolno gotowane 62 st/ ziemniak / kwaśna śmietana / dojrzewająca pierś gęsi

sorrel / boiled egg 62 deg / potato / sour cream / maturing goose breast

23 pln

\*

bulion z dzikiego ptactwa / makaron domowy / warzywa korzenne / lubczyk

wildfowl broth / home-made noodles / root vegetables / lovage

24 pln

---

Nasze menu nawiązuje do najlepszych tradycji kulinarnych i sięga jedynie po sprawdzone składniki regionalne.  
Our menu refers to the best culinary traditions and only reaches for proven regional ingredients.

(1) - produkt BIO

(2) - produkt regionalny

\* dania sztandarowe

(1) - BIO product

(2) - regional product

\* standard dishes

## Sałatki / Salads

---

bażant / sałata mini rzymska / anchois / bekon / 18 miesięczny dojrzewający ser / grzanka z obwarzanka  
pheasant / mini lettuce / anchovies / bacon / 18 months ripening cheese / toast with bagel

27 pln

\*

polski pomidor / bundz od Komprendy / lubczyk / szczaw krwisty / młode liście / zioła  
Polish tomato / bundz cheese / lovage / oxalis / young leaves / herbs

29 pln

\*

## Makarony ręcznie robione / Own production pasta

---

\* makaron domowy z estragonem / chorizo z gęsi / bób / szparagi / polski parmezan z Łomnic<sup>(2)</sup>  
homemade pasta with tarragon / goose chorizo / broad beans / asparagus / Polish parmesan cheese from  
Łomnice<sup>(2)</sup>

35 pln

\*

makaron wypełniany / kaczka / gęś / warzywa korzenne / pomidor / młody szpinak / polski parmezan z Łomnic<sup>(2)</sup>  
stuffed pasta / duck / goose / root vegetables / tomato / young spinach / Polish parmesan cheese<sup>(2)</sup>

37 pln

## Dania Główne / Main Course

---

\* Trzy Gęsi - gęś na trzy sposoby  
<sup>(2)</sup> gęsie pipki / plastry piersi na różowo / rolada / wiśnia / kluski leniwe z podwędzonym twarogiem / czerwona  
kapusta / czernica marynowana

Three Geese - goose prepared on three ways  
<sup>(2)</sup> goose stomachs / pink breast slices / roulade / cherry / dumplings made from potatoes flour, eggs and with  
smoked cottage cheese / bacon / red cabbage / marinated blackberry

53 pln

\*

---

Nasze menu nawiązuje do najlepszych tradycji kulinarnych i sięga jedynie po sprawdzone składniki regionalne.  
Our menu refers to the best culinary traditions and only reaches for proven regional ingredients.

(1) - produkt BIO    (2) - produkt regionalny    \* dania sztandarowe    (1) - BIO product    (2) - regional product    \* standard dishes

Maczanka po Krakowsku <sup>(1/2)</sup>  
szarpana gęszyna szpikowana paloną cebulą i solą / bukt pszenney / sałatka z ogórków kiszonych z Porąbki  
Uszewskiej / jabłko z Raciechowic / suska sechłońska / majonez kminkowy

pulled goose plucked with roasted onion and salt / wheat grain / salad from regional pickled cucumbers /  
apple from Raciechowice / regional dried fruits / cumin mayonnaise

44 pln

\*

przepiórka wolno pieczona 8 godzin / kasza po krakowsku / prażone ziarno / młody ziemniak /  
młode warzywa korzenne / młoda kapusta / zioła

slow-roasted quail 8 hours / Krakowian groats / Roasted beans / new potatoes / young root vegetables /  
young cabbage / herbs

72 pln

\*

Ptasie Trio:  
gęś, kaczka i bażant / karkonoski houbový /  
zielone szparagi / sos maślany z bergamotką / marynowane owoce leśne

goose, duck and pheasant / Karkonoski houbový / green asparagus / butter sauce with bergamot / pickled  
forest fruit

70 pln

\*

pierś gęsi na różowo / burak / wiśnia <sup>(2)</sup> / knedlik z chleba Prądnickiego / rokitnik / szparagi  
goose breast pink / beetroot / cherry <sup>(2)</sup> / dumpling from Prądnicki bread / sea buckthorn / asparagus

52 pln

\*

pierś kaczki rasy mulard / poziomki / rokitnik <sup>(1/2)</sup> / marchew pieczona w miodzie małopolskim / szparagi /  
dynia / ciasto ziemniaczane

duck breast mulard / wild strawberries / sea buckthorn <sup>(1/2)</sup> / carrot roasted in honey malopolskie / asparagus /  
pumpkin / potato cake

54 pln

\*

<sup>(2)</sup> konfitowane 48 godzin udo z gęsi / popcorn z gryki / pieczone ziemniaki po Krakowsku / młode warzywa  
korzenne / słonecznik / jabłko z Raciechowic

<sup>(2)</sup> confit 48 hours goose thigh / buckwheat popcorn <sup>(1/2)</sup> / roasted potato in Cracow / young root vegetables /  
sunflower / apple from Raciechowice

72 pln

\*

kasza bulgur / warzywa korzenne / młody szpinak / kurki / czosnek niedźwiedzi

bulgur / root vegetables / baby spinach / king oyster mushroom / bear's garlic

43 pln

\*

---

Nasze menu nawiązuje do najlepszych tradycji kulinarnych i sięga jedynie po sprawdzone składniki regionalne.  
Our menu refers to the best culinary traditions and only reaches for proven regional ingredients.

(1) - produkt BIO    (2) - produkt regionalny    \* dania sztandarowe    (1) - BIO product    (2) - regional product    \* standard dishes

dojrzewające żebro wołowe / bukt podwędzany / szalotka / papryka / pomidor / zioła  
ripening beef rib / smoked bukt / shallot / pepper / tomato / herbs

56 pln

\*

troć / soczewica / młode warzywa korzenne / młody szpinak / bergamotka / kolendra  
trout / lentils / young root vegetables / young spinach / bergamot / coriander

56 pln

## Desery / Desserts

---

kremówka krakowska / sorbet gruszkowy/ pieprz górski  
Cracows cream cake / pear sorbet / mountain pepper

21 pln

\*

beza palona / krem cytrynowy / czubryca marynowana / malina  
roasted meringue / lemon cream / savory marinated / raspberry

22 pln

\*

czekolada / wiśnia / migdały  
chocolate / cherry / almonds

21 pln

\*

karmelizowany jogurt / biała czekolada / owoce sezonowe  
caramelized yogurt / white chocolate / seasonal fruit

22 pln

\*

sernik jurajski / brzoskwinia  
cheesecake / peach

24 pln

\*

<sup>(2)</sup>selekcjonowane dojrzewające sery Polskie  
<sup>(2)</sup>selected ripening Polish cheese

28 pln

---

Nasze menu nawiązuje do najlepszych tradycji kulinarnych i sięga jedynie po sprawdzone składniki regionalne.  
Our menu refers to the best culinary traditions and only reaches for proven regional ingredients.

(1) - produkt BIO

(2) - produkt regionalny

\* dania sztandarowe

(1) - BIO product

(2) - regional product

\* standard dishes