

Cztery pory roku...

Chłodnik litewski

z jajem wiejskim na twardo i świeżym koprem 29,00



Botwina z jajem w koszulce

z puree z młodych ziemniaków ze skwarkami 27,00

Szparagi po polsku

z prażoną na maśle bułką tartą 49,00

Szparagi Magdy Gessler

z zielonym aioli z cząstkami awokado 49,00

Golonka duszona w piwie

z młodą kapustą i ziemniakami w koprze 55,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magda Gessler

Zakąski



Śledź zagrycha

w zaprawie z selera naciowego

39,00

Tatar po polsku z polędwicy

z wiejskim żółtkiem na bogato

48,00



Pasztet z dziczyzny

u nas pieczony w towarzystwie marynat i chrzanu

36,00

Carpaccio z polędwicy wołowej

z kaparami i bursztynem typu śnieg

49,00

Carpaccio z buraka z serem solan

na rukoli w winegreecie koperkowym

39,00



Deska polskich, kozich serów

dla dwóch osób, do wina i nie tylko

60,00



Deska wędzonych wędlin

z piklami z Delikatesów Magdy

55,00

Tatar z łososia

na różowo bogato doprawiony sezamkami,
tartym chrzanem i guacamole

68,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magda Gessler

Ciepły początek

Kołoduny litewskie

w zabaglione z lubczykiem *lub* na maśle 35,00

Krewetki

w glinie na oliwie z oliwek z połówką główki czosnku *lub*

w emulsji winno-maślanej na bagietce prosto z pieca 69,00

Placki ziemniaczane z tatarskim ze śledzia,

jajem na twardo i kwaśną, wiejską śmietaną 65,00

Pierogi z mlecznej cielęciny

z omastą z młodej cebuli i boczku 41,00

Pierogi ruskie z siekaną mięsą

i prawdziwą wiejską śmietaną 39,00

Pierogi z kaczką

z pieczonym jabłkiem z serem kozim i orzechami 43,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magdalena Górska

Zupy



Flaki po warszawsku z pulpetami

gotowane na giczach cielęcych,
podawane po staropolsku z tartym serem Bursztyn

31,00



Rumiany rosół na wielu mięsach i jarzynach

z lanymi kluskami bursztynowymi

29,00



Barszcz czerwony

jak rubin na zakwasie i skórkach z antonówek
z pasztecikiem

29,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.
Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.
Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magdalena Gessler

Sałaty

Sałata Caesar w otulinie z parmezanu

z grillowaną sałatą rzymską i prawdziwym anchois
do wyboru z kurczakiem *lub* krewetkami

59,00

Sałata Provence z serem kozim

zapieczony miodem i rozmarynem

47,00

Zielono mi ... czyli Zielone ogrody

awokado, szpinak, pieczarki, rukola, boczek

59,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magda Cesar

Ryby nasze polskie

Sandacz z pieca

ze szparagami w gnieździe ze szpinaku 79,00

Łosoś różowy

pieczony w musztardzie z młodymi warzywami 75,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magdalena Cieslar

A na drugie.....

Kotleciki cielęce z kostką

z jajem sadzonym i mizerią po polsku 88,00

Kotlet schabowy

z kapustą, na całą patelnię 64,00

Polędwica na leśno

w sosie demi glace z kopytkami 99,00

Gicz cielęca

z domowym kluskami śląskimi i porem 95,00

Łopatka jagnięca

pieczona w zaprawie z rozmarynu, tymianku i wina
podawana z ryżem pilaw i pomidorami cherry w cukrze 98,00

Kaczka bardzo po polsku

z pieczoną antonówką i buraczkami, cała połówka 99,00



Placki ziemniaczane

z gulaszem prawdziwie węgierskim 79,00

Risotto sezonowe

65,00



Antrykot na kamieniu z masłem czosnkowym,

warzywami z grilla, sosem BBQ i aioli 130,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magdalena Gessler

A na koniec rozkosznie i słodko

Zupa „Nic”

z bezowymi chmurkami i czerwonymi owocami 39,00

Moelleux au chocolat

wybornie czekoladowy z lodami w orzechach 33,00

Parfait chałwowe przez nas utarte

z bezą pistacjową na soku z pomarańczy 34,00



Rubinowa szarlotka zapieczona bezą

z pijanym sosem angielskim i cynamonem i już 28,00



Sernik

prawdziwie krakowski z rodzynekami 31,00

Puchar lodowy

z owocami sezonowymi 32,00



Kup w Delikatesach, o szczegóły zapytaj kelnera.



Wszystkie dania dostępne są również na wynos.

Do każdego rachunku doliczamy 10% serwisu.

Lista alergenów dostępna u Szefa Kuchni.

Magdalena Cieslar