




Nasza kuchnia opiera się na sezonowych warzywach, lokalnych zbożach i odpowiedzialnych hodowlach. Wszystkie sosy, wywary, fermenty GT Ferment i pieczywo przygotowujemy na miejscu, pracując w duchu pełnego wykorzystania surowca.

pieczywo


chleb oraz focaccia zimna fermentacja 14h  10,-
masło miso / masło ziołowe


na mniejszy apetyt

polska stracciatella  46,-
Manufaktura by Rudnicki
kiszona botwina GT Ferment/bób z grilla/
mięta / orzechy makadamia


gazpacho pomidorowe  35,-
salsa z pieczonej papryki i kiszzonego
szparaga / puder z oliwek

kwiat cukinii w tempurze  48,-
kozia feta *Manufaktura by Rudnicki* /
groszek cukrowy / piklowana zielona
truskawka GT Ferment

pstrąg tęczowy ekologiczny  49,-
Gospodarstwo Rybackie Zielonica
crème fraîche / pomidor bawole serce /
pachnotka / majonez z kiszonych cytryn
GT Ferment / ikra z pstrągą złocistego

tatar wołowy  57,-
Masurian Farm
certyfikowana wołowina ekologiczna
(Rolnictwo UE) / piklowany dziki szparag
GT Ferment / chipsy ziemniaczane /
majonez pieprzowy

na większy głód

risotto z kozim twarogiem  58,-
Manufaktura by Rudnicki
mangold / orzechy nerkowca /
tapenada z oliwek i pomidorów


sola Dover à la meunière 75,- / 100 g
chips kaparowy / migdały / kiszona cytryna
GT Ferment


skok z królika 82,-
sałata rzymska / groszek cukrowy / purée
ziemniaczane


caramelle wołowe 79,-
kurki w emulsji maślanej / piklowany dziki
szparag GT Ferment / grillowany bób /
jarmuż tokański


New York lub Rib Eye steak  189,-
Masurian Farm
ekologiczna wołowina, sezonowana na sucho
30 dni – 300 g / sos chimichurri /
młode ziemniaki w emulsji koperkowej
o dostępność zapytaj obsługę


dodaj mnie

kolorowe pomidory  34,-
kiszony szparag GT Ferment / zatar /
musztardowiec

ogórki gruntowe z grilla  24,-
nasz labneh / salsa verde / mix ziół /
orzechy nerkowca

frytki domowe  22,-
ser Emilgrana / majonez szczypiorkowy


fasolka szparagowa  23,-
majonez na bazie kiszonych cytryn /
bułka tarta

mieszane sałaty sezonowe  18,-
dressing calamansi / pikle GT Ferment

do wina

polskie sery zagrodowe
kiszona cytryna / sezonowy chutney
do wyboru:
4 rodzaje sera 59,-
8 rodzajów sera 119,-


nasze kiszonki  45,-
labneh / grillowana rzodkiewka / zatar


chipsy warzywne  14,-
majonez truflowy / świeża trufła

Antonius – kawior *** 30 g** 399,-
crème fraîche przygotowywane
na miejscu / bliny

desery

gâteau czekoladowe  38,-
piklowany rabarbar GT Ferment /
karmel miso / lody waniliowe

tartaletka z truskawkami  38,-
sos angielski / lody szczawiowe /
piklowana zielona truskawka GT Ferment /
syrop werbenowy

sernik na zimno  36,-
piklowane czereśnie / galaretka owocowa /
tonka


*wszystkie ekologiczne produkty posiadają odpowiedni certyfikat

danie wegetariańskie 


danie wegańskie 


Our cuisine is built on seasonal vegetables, local grains, and responsibly sourced produce. All sauces, stocks, GT Ferment ferments, and bread are prepared in house, working in the spirit of full ingredient utilisation.


bread

bread and focaccia  14-hour cold fermentation
miso butter / herb butter 10,-

smaller plates

Polish stracciatella  *Manufaktura by Rudnicki*
pickled beet greens GT Ferment /
grilled broad beans / mint / macadamia nuts 46,-


tomato gaspacho  35,-
Roasted pepper and pickled asparagus salsa
/ olive powder

tempura zucchini flower  48,-
goat feta *Manufaktura by Rudnicki* / sugar snap
peas / pickled green strawberry GT Ferment

organic rainbow trout *Zielonica Fish Farm* 49,-
crème fraîche / oxheart tomato /
Korean mint / preserved lemon mayonnaise
GT Ferment / golden trout roe

beef tartare *Masurian Farm* 53,-
certified organic beef (EU Agriculture) /
pickled wild asparagus GT Ferment /
potato chips / pepper mayonnaise

larger plates

goat's curd risotto  *Manufaktura by Rudnicki* 58,-
swiss chard / cashew nuts / olive and
tomato tapenade


dover sole à la Meunière 75,- / 100 g
caper crisps / almonds / GT Ferment
preserved lemon


rabbit saddle 82,-
romaine lettuce / sugar snap peas /
potato purée


beef caramelle pasta 79,-
chanterelles in butter emulsion /
GT Ferment pickled wild asparagus /
grilled broad beans / Tuscan kale


New York or rib eye steak *Masurian Farm* 189,-
organic dry-aged beef (30 days), 300 g /
young potatoes in dill emulsion /
chimichurri sauce
please ask the staff about availability

sides

heirloom tomatoes  34,-
pickled asparagus GT Ferment / za'atar /
mustard greens

grilled cucumbers  24,-
house-made labneh / salsa verde /
mixed herbs / cashew nuts

homemade fries  22,-
Emilgrana cheese / chive mayonnaise

green beans  23,-
House-made labneh / salsa verde /
mixed herbs / cashew nuts

mixed seasonal greens  18,-
dressing calamansi / pickles GT Ferment

to share / with wine


Polish farmhouse cheeses *Manufaktura by Rudnicki*
preserved lemon / seasonal chutney
choice of:
4 varieties 59,-
8 varieties 119,-


our fermented vegetables  28,-
labneh / grilled radish / zatar


vegetable chips  14,-
truffle mayonnaise / fresh truffle

Antonius caviar *** 30 g** 399,-
house-made crème fraîche / blinis

desserts

chocolate gâteau  38,-
miso caramel / pickled rhubarb GT Ferment /
vanilla ice cream

strawberry tartlet  38,-
crème anglaise / sorrel ice cream / pickled
green strawberry GT Ferment / verbena syrup

cold cheesecake  36,-
pickled cherries / fruit jelly / tonka bean

