



## MENU

### SAŁATKI/ SALADS

**Łosoś jurajski marynowany w wielickiej soli** 36 PLN  
warzywa / mix sałat/ majonez z czosnku niedźwiedziego

**Jurassic salmon marinated in Wieliczka salt**  
vegetables/ salad mix/ bear garlic mayonnaise

**Karmelizowany kozi ser** 34 PLN  
mix sałat/ owoce sezonowe/ orzechy/ vinaigrette malinowy

**Caramelised goat cheese**  
salad mix / seasonal fruit/ nuts/ raspberry vinaigrette

### PRZYSTAWKI/ APPETISERS

**Glazurowane młode buraki** 22 PLN  
bryndza podhalańska/ prażony słonecznik

**Glazed young beetroot**  
Podhale bryndza cheese/ roasted sunflower seeds

**Wątróbka drobiowa** 26 PLN  
mus z pietruszki/ sos wiśniowy

**Poultry liver**  
Parsley root mousse/ cherry sauce

### ZUPY/ SOUPS

**Chłodnik z botwinki** 16 PLN  
jajko przepiórcze/ rzodkiewka  
**Beet green soup**  
quail egg/ radish

**Żurek** 19 PLN  
jajko/biała kiełbasa/chrust ziemniaczany  
**Sour rye soup**  
egg/white sausage/ hash brown potatoes



## DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

**Połędwiczka z podhalańskiej jagnięciny w wędzonej szynce** **48 PLN**  
zapekane ziemniaki z owczym serem/ duszona cebula/ fasolka/ mleczny demi-glace

**Podhale lamb sirloin wrapped in aged ham**  
Potatoes baked with sheep cheese/ stewed onion/ beans/ milk demi-glace

**Filet z kurczaka kukurydzianego** **36 PLN**  
kaszotto z buraka/ twarde ser

**Corn-fed chicken fillet**  
beetroot groat risotto/ hard cheese

**Pierś z kaczki** **46 PLN**  
karmelizowana młoda marchew/ panierowana kasza jagłana/ sos wiśniowy

**Duck breast**  
caramelised young carrots/ breaded millet balls/ cherry sauce

**Papardelle z wołowiną** **38 PLN**  
suszone pomidory/ zielony groszek/ sos demi-glace

**Papardelle with beef**  
sundried tomatoes/ green peas/ demi-glace

**Sandacz gotowany w maśle koperkowym** **49 PLN**  
palony por/ kurki/ czarna soczewica/ sos z cydru

**Pikeperch in dill butter**  
charred leeks/ chanterelles/ black lentils/ cider sauce

## DESERY/ DESSERTS

**Słodko – słony przysmak GRAND SAL** **24 PLN**  
lody słony karmel – czekolada/ bita śmietana/ sos czekoladowy/ orzechy prażone

**GRAND SAL sweet and salty treat**  
Ice cream salty caramel – chocolate/ whipped cream/ chocolate sauce/ roasted nuts

**Lody** **23 PLN**  
świeże owoce

**Ice cream**  
fresh fruit



**Sernik na zimno**

mus malinowy/ kruche ciastko/ maliny/ beza

**19 PLN**

**No-bake cheesecake**

raspberry mousse/ shortcrust biscuit/ raspberries/ meringue

**Ciasto domowe**

**17 PLN**

**Homemade cake**