

*Chef de cuisine
recommends*

RESTAURANT
BONEROWSKA

Gourmet

STEAK & FISH

Startery / Starters

Tatar wołowy po polsku, chipsy ziemniaczane, majonez chrzanowy Polish beef tartare, potato chips, horseradish mayonnaise	44 PLN
Krewetki królewskie, pikantna kielbasa z Mangalicy, czosnek, wino, masło King prawns, spicy Mangalica sausage, garlic, wine, butter	67 PLN
Deska specjalów regionalnych: wędzona gęś, kaszanka, kielbasa Lisiecka, wędzony pstrąg Board of regional specialities: smoked goose, black pudding, Lisiecka sausage, smoked trout	48 PLN
Pasztet z gęziej wątróbki z foie gras, wiśnie, orzechy włoskie Goose liver pate with foie gras, cherries, walnuts	57 PLN
Selekcja serów, konfitura śliwkowa, orzechy pekan Cheese selection, plum jam, pecan nuts	56 PLN

Zupy / Soups

Zupa grzybowa serwowana w chlebie Mushroom soup served in bread	28 PLN
Barszcz czerwony z krokietem z grzybów leśnych i kapusty kiszonej Beetroot soup with forest mushroom croquette and pickled cabbage	26 PLN
Żurek tradycyjny, biała kielbasa, jajo na twardo, majeranek, chrzan Traditional sour-rye soup, white sausage, hard-boiled egg, marjoram, horseradish	24 PLN

*Chef de cuisine
recommends*

RESTAURANT
BONEROWSKA

Gourmet
STEAK & FISH

Kanapki / Sandwiches

serwowane z frytkami / served with fries

Bacon Burger, jajo sadzone, ogórek kiszony, sałata, sos barbecue 59 PLN
Bacon Burger, fried egg, pickled cucumber, lettuce, barbecue sauce

Kanapka z grillowanym kurczakiem, sałata rzymska, pomidor, prażona cebula, dressing czosnkowy 55 PLN
Sandwich with grilled chicken, romaine lettuce, tomato, roasted onion, garlic dressing

Sałatki / Salads

serwowane z pieczywem / served with bread

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pancetta, parmezan, grzanki z brioszki 49 PLN
Romaine lettuce with grilled chicken, pancetta, parmesan, brioche croutons

Buraki, kozi ser, orzechy włoskie, granat, sos miodowo-balsamiczny 46 PLN
Beets, goat cheese, walnuts, pomegranate, honey-balsamic sauce

Pierogi i kluski / Dumplings and noodles

Ruskie z czarna truflą, cebula chrupiąca, wędzona śmietana, puree z cebuli 42 PLN
"Russian" dumplings with black truffle, crispy onion, smoked crème fraîche, onion puree

Pierogi z szarpaną gęsiną, śliwka, oliwa zielona, czerwona kapusta 46 PLN
Dumplings with pulled goose, plum, green olive oil, red cabbage

Kluski ziemniaczane w sosie grzybowym, polski parmezan 47 PLN
Potato noodles in mushroom sauce, Polish Parmesan cheese

Chef de cuisine
recommends

RESTAURANT
BONEROWSKA

Dania Główne / Main Course

Gourmet
STEAK & FISH

Żeberka wieprzowe, sos barbecue, pieczony ziemniak z orzechami, sałata rzymska 64 PLN
Pork ribs, plum barbecue sauce, baked potato with nuts, romaine lettuce

Kaczka pieczona po polsku, kluski ziemniaczane, czerwona kapusta, sos wiśniowy 73 PLN
Roast duck in Polish style, potato dumplings, red cabbage, cherry sauce

Policzki wołowe gotowane w winie, seler, baby marchewka, czerwona porzeczka, jarmuż 69 PLN
Beef cheeks braised in wine, celery, baby carrots, red currant, kale

Polędwica z dorsza, sos z homara, kalafior romanesco, borowik stepowy 84 PLN
Cod sirloin, lobster sauce, romanesco cauliflower, boletus edulis

Z ognia

Polędwica wołowa Polska 200g / Polish Beef tenderloin 98 PLN

Antrykot z Argentyny 250g / Entrecote from Argentina 78 PLN

Rib Eye z USA 250g 110 PLN

Rib Eye from USA

T-bone 500g 142 PLN

Tomahawk wieprzowy 500g / Pork Tomahawk 72 PLN

Kotlety jagnięce z kością walijskie / Welsh lamb chops 110 PLN

Pstrąg z zielenicy z masłem ziołowym / Algae trout with herbal butter 65 PLN

Dodatki - 14 PLN

Buraki zasmażane / Fried beetroot

Ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem / Potatoes baked with herbs and garlic

Frytki belgijskie / Belgian fries

Sałaty z winegretem / Lettuce with vinaigrette

Puree ziemniaczane z czarną truflą / Potato puree with black truffle

Kasza gryczana, boczek, grzyby / Buckwheat, bacon, mushrooms

*Chef de cuisine
recommends*

RESTAURANT
BONEROWSKA

Desery / Dessert

Gourmet

STEAK & FISH

Sernik krakowski, kutia z makiem i bakaliami, sos pomarańczowy Cracow cheesecake, kutia with poppy seeds and dried fruit, orange sauce	25 PLN
Jabłka pieczone z masłem, lody z palonego masła, słony karmel Baked apples with butter, roasted butter ice cream, salty caramel	23 PLN
Fondant czekoladowy, owoce, lody waniliowe Chocolate fondant, fruits, vanilla ice cream	25 PLN
Krem brulee, owoce sezonowe, lody waniliowe Cream brulee, seasonal fruits, vanilla ice cream	21 PLN