

Danie specjalne | Special dish

Sieja pieczona w soli / pieczone ziemniaki /
Marchew / pomidory koktajlowe / oliwki /
białe wino

(danie dedykowane dla dwóch osób, zapytaj obsługę o czas oczekiwania)

Salt-baked whitefish / baked potatoes / carrots / cherry tomatoes / olives / white wine
(dish for two people, ask the staff about the waiting time)

169,-

Przystawki | Appetizers

Tatar z szyszek rakowych / czosnek / chili / miód / limonka / pieczywo

Crayfish tartare / garlic / chili / honey / lime / bread

72,-

Tatar z siei / ogórek marynowany / cebula / oliwa / koper / żółtko przepiórcze / pieczywo

Whitefish tartare / pickled cucumber / onion / olive oil / dill / quail egg yolk / bread

72,-

Krewetki / emulsja maślano śmietanowa / koper / czosnek / pieczywo

Shrimps / butter-cream emulsion / dill / garlic / bread

72,-

Szyjki rakowe / masło rakowe / czosnek / cebula / pieczywo

Crayfish necks / crayfish butter / garlic / onion / bread

72,-

Salatka z ośmiornicy / oliwki / pomidory koktajlowe / kapary / oliwa z oliwek / ocet winny

Octopus salad / olives / cherry tomatoes / capers / olive oil / wine vinegar

72,-

Deska Morana / biała kiełbasa pieczona w winie / pasztet / smalec / sery / winogrono /
orzechy / pieczywo / pikle własnej produkcji (sugerowane dla 2 osób)

Moran charcuterie board / white sausage braised in wine / pâté / lard / cheeses / grapes / nuts / bread /
homemade pickles (dish for two people)

165,-

Sałatki | Salads

Krewetki / grillowane halloumi / sałata lodowa / sos winegret / pieczywo

Shrimps / grilled halloumi / iceberg lettuce / vinaigrette sauce / bread

59,-

Sałatka z gruszką i serem pleśniowym / winogrono / prażone orzechy nerkowca /
roszponka / sos winegret / pieczywo

Pear and blue cheese salad / grapes / roasted cashews / arugula / vinaigrette dressing / bread

59,-

Pierś z kurczaka supreme sous-vide / sałata rzymska / pomidory koktajlowe / zielony
ogórek / marynowane warzywa / jajko / ser Bursztyn / sos Cezar / oliwki / grzanki

*Supreme sous-vide chicken breast / romaine lettuce / cherry tomatoes / cucumber / pickled vegetables /
egg / Bursztyn cheese / Caesar dressing / olives / croutons*

69,-

Zupy | Soups

Rosół z dzikiego ptactwa / domowy ręcznie robiony makaron

Wild bird broth / homemade handmade noodles

39,-

Krem pomidorowy / pomidory / cebula / czosnek / śmietanka / krem z mascarpone

Tomato cream / tomatoes / onion / garlic / cream / mascarpone cream

39,-

Zupa szczawiowa / purée ziemniaczane / jajko gotowane

Fish soup / whitefish / salmon / shrimp / mussel meat

39,-

Zupa orientalna / kurczak / mleko kokosowe / chili / kolendra / makaron ryżowy

Oriental soup / chicken / coconut milk / chili / coriander / rice noodles

42,-

Zupa rybna / sieja / łosoś / krewetki / mięso
z mały / słodka śmietanka / koperek / por / seler

Fish soup / whitefish / salmon / shrimp / mussel meat / sweet cream / dill / leek / celery

42,-

Dania główne | Main Dishes

Tradycyjny kotlet schabowy (280g) / ziemniaki z koperkiem / mizeria

Traditional pork chop (280g) / potatoes with dill / cucumber salad

79,-

Domowa pyza drożdżowa / szarpany indyk / sos hoisin / kremowy serek twarogowy / rukola / domowe pickle

Homemade yeast dumpling / pulled turkey / hoisin sauce / creamy cottage cheese / arugula / homemade pickles

69,-

Orientalne pierogi z kaczki / sos teriyaki / warzywa

Oriental duck dumplings / teriyaki sauce / vegetables

69,-

Pierś z kurczaka supreme sous-vide / pierogi z serem i ziemniakami / emulsja masłana / koperek

Supreme sous-vide chicken breast / cheese and potato dumplings / butter emulsion / dill

69,-

Stek z polędwicy wołowej / purée ziemniaczane / sos demi glace / warzywa w maślanej emulsji

Beef tenderloin steak / mashed potatoes / demi-glace sauce / vegetables in butter emulsion

129,-

Burger z dziczyzny / domowa bułka maśłana / bekon / świeże warzywa / własny sos BBQ / frytki

Venison burger / homemade buttered bun / bacon / fresh vegetables / own BBQ sauce / fries

75,-

Makaron orientalny / polędwica wołowa / wino / sos ostrygowy / sos sojowy / miód / czosnek / chili

Oriental noodles / beef tenderloin steak / wine / oyster sauce / soy sauce / honey / garlic / chili

79,-

Żeberko wieprzowe wolno gotowane / sos BBQ / pieczone ziemniaki / kremowy serek twarogowy / sałatka z ogórka

Slow-cooked pork ribs / BBQ sauce / baked potatoes / creamy cottage cheese / cucumber salad

89,-

Ryby i owoce morza | Fish and seafood

Mule w autorskim sosie (1kg) / czosnek / ser pleśniowy / masło / bagietka ziołowa

Mussels in original sauce (1kg) / garlic / blue cheese / butter / herb baguette

129,-

Śledź holenderski / sos śmietanowy / jabłko / cebula / smażone ziemniaki

Dutch herring / creamy sauce / apple / onion / fried potatoes

69,-

Filet z halibuta w panko / purée ziemniaczane / sos śmietanowo porowy z suszonymi pomidorami / szparagi / groszek

Panko-crusted halibut fillet / potato purée / creamy leek sauce with sun-dried tomatoes / asparagus / peas

89,-

Filet z siei / purée z selera / karmelizowane warzywa

Whitefish fillet / celeriac purée / caramelized vegetables

89,-

Filet z łososia / orzechowa skorupka / purée z zielonego groszku / warzywa

Salmon fillet / nut crust / green pea purée / vegetables

89,-

Makaron z szyszkami rakowymi / śmietanka / szpinak / pomidory koktajlowe / cebula / czosnek / ser bursztyn

Pasta with crayfish / cream / spinach / cherry tomatoes / onion / garlic / amber cheese

72,-

Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes

Warzywne curry / mleko kokosowe / kolendra / ryż jaśminowy

Vegetable curry / coconut milk / coriander / jasmine rice

54,-

Kasza gryczana / suszone pomidory / czosnek / grzybowe ragout

Buckwheat / sun-dried tomatoes / garlic / oyster mushrooms ragout

54,-

Makaron penne / oliwa czosnkowa / pomidory koktajlowe / szpinak

Penne pasta / garlic oil / cherry tomatoes / spinach

54,-

Desery | Desserts

Puchar lodowy / kruszona beza / owoce / bita śmietana

Ice cream sundae / crumbled meringue / whipped cream / fruit

39,-

Beza / mus mascarpone / owoce

Meringue / mascarpone mousse / fruit

39,-

Deser lodowy Baileys / kruszona beza / owoce / bita śmietana

Baileys ice cream dessert / crushed meringue / fruit / whipped cream

39,-

Sernik na zimno / maślana kruszonka / pulpa ze świeżych mandarynek

Cold cheesecake / butter crumble / fresh mandarin pulp

39,-

Kawa i herbata | Coffee and Tea

Cafè crema	12,-
<i>Black Coffee</i>	
Flat white	16,-
<i>Coffee with milk</i>	
Espresso	12,-
Espresso Doppio	16,-
Cappuccino	16,-
Cafè Latte Macchiato	16,-
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną	26,-
<i>Ice coffee with ice cream and whipped cream</i>	
Karmelowe Latte Macchiato	22,-
<i>Caramel Latte Macchiato</i>	
Herbata Richmond	16,-
<i>Assam Black / Earl Grey / Peppermint / Green / Herbaty smakowe</i>	
<i>Flavoured teas</i>	

Napoje zimne | Soft drinks

Woda Kamena 0,3l gazowana / niegazowana	10,-
<i>Kamena water 0,2l sparkling / still</i>	
Karafka wody 0,9l gazowana / niegazowana	16,-
<i>Jug of water 0,9l sparkling / still</i>	
Pepsi / Pepsi max / 7up / Mirinda / Schweppes 0,2l	12,-
Red Bull 0,25l	19,-
Lipton Ice Tea 0,2l cytryna / brzoskwinia	12,-
<i>Lipton Ice Tea 0,2l lemon / peach</i>	
Sok Toma 0,2l	12,-
pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka	
<i>Toma juice 0,2l orange / apple / black currant</i>	
Naturalna lemoniada	22,-
<i>Natural lemonada</i>	
Sok z pomarańczy świeżowyciskany	22,-
<i>Fresh orange juice</i>	

Piwo lane | Draft beer

Żywiec 0,3l	16,-
Żywiec 0,5l	18,-

Piwo butelkowe | Bottled beer

Żywiec 0,5l	18,-
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	18,-
Miłosław Pilsner 0,5l	19,-
Fortuna Czarne 0,5l	19,-
Paulaner Weissbier 0,5l (pszeniczne)	19,-
Piwo Gnieźnieńskie Czarne/Apa 0,5l	19,-
Piwo Gnieźnieńskie 0% mango-marakuja/Limonka 0,5l	18,-

Drinki | Alcoholic drinks

Aperol Spritz	30,-
<i>Aperol 60ml, Prosecco 150ml, woda gazowana</i>	
Hugo	30,-
<i>Prosecco 200ml, syrop z dzikiego bzu 30ml, woda gazowana, mięta, lód</i>	
Cosmopolitan	30,-
<i>Baczewski 40ml, Cointreau, sok z cytryny 20ml, sok żurawinowy</i>	
Sex on the Beach	30,-
<i>Baczewski 40ml, 20ml Archers, syrop kokosowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy</i>	
Negroni	30,-
<i>Gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml</i>	
Old Fashioned	30,-
<i>Jack Daniel's 40ml, cukier trzcinowy, angostura</i>	
Mojito	30,-
<i>Havana 40ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana</i>	
Caipirinha	28,-
<i>Cachaca 40ml, limonka, cukier trzcinowy</i>	
Cuba Libre	30,-
<i>Havana Club Anejo Especial 40ml, Peps 200ml i, sok z limonki</i>	
Tequila Sunrise	30,-
<i>Tequila Gold 40ml, 300ml sok pomarańczowy, grenadine 20ml</i>	
Whisky Sour	35,-
<i>Wild Turkey 101 40ml, sok z limonki 20ml, syrop cukrowy 20ml, biało, angostura</i>	
Pinacolada	35,-
<i>Rum Havana 40ml, mleczko kokosowe 40ml, syrop kokosowy 20ml, nektar ananasowy 100ml, sok z limonki 10ml</i>	
Pornstar	38,-
<i>Baczewski 40ml, Prosecco 40ml, syrop waniliowy, puree marakuja, sok z limonki, biało</i>	

Szampany | Champagnes

Moët&Chandon Brut Impérial 0,2l/0,75l	99,-/399,-
Moët&Chandon Brut Rosé Impérial 0,75l	399,-
Moët&Chandon Ice Impérial 0,75l	399,-
Dom Pérignon Blanc 0,75l	1 599,-
Gosset Grand Reserve 0,75l	349,-

Wódka | Vodka

Belvedere Vodka 40ml/0,5l/0,7l	24,-/240,-/340,-
Belvedere Heritage 176 40ml/0,7l	30,-/420,-

Baczewski Vodka 40ml/0,5l	20,-/150,-
Baczewski Wiśniówka 40ml/0,5l	20,-/160,-
Baczewski Morelówka 40ml/0,5l	20,-/160,-
Baczewski Piolunówka 40ml/0,5l	20,-/160,-
Baczewski Jeżynówka 40ml/0,5l	20,-/160,-
Baczewski Pomarańczówka 40ml/0,5l	20,-/160,-
Baczewski Orzechówka 40ml/0,5l	20,-/160,-

Gin

Hendrick's 40ml/0,7l	30,-/420,-
Baczewski 40ml/0,7l	20,-/290,-
Xibal 40ml/0,7l	25,-/320,-
Silks Irish 40ml/0,7l	25,-/280,-

Rum

The Demon's Share 3 YO 40ml/0,7l	22,-/290,-
Boțran 18 YO Solera 40ml/0,7l	29,-/420,-
Boțran Miracielo 40ml/0,7l	25,-/320,-
Ron Zacapa 23YO 40ml/0,7l	35,-/490,-

Cognac

Hennessy Very Special 40ml/0,7l	26,-/360,-
Frapin VIP X.O. Grande Champagne 40ml/0,7l	79,-/1200,-
Frapin V.S.O.P. Grande Champagne 40ml/0,7l	34,-/490,-

Brandy

Duque De Veragua 40ml/0,7l	42,-/650,-
Metaxa 5* 40ml/0,7l	20,-/270,-
Metaxa 7* 40ml/0,7l	25,-/300,-
Metaxa 12* 40ml/0,7l	30,-/420,-

Whisky

Baczewski Whisky 40ml/0,7l	25,-/330,-
Baczewski Single Malt 40ml/0,7l	51,-/850,-
Jakubiak Single Malt Single Barrel 40ml/0,7l	35,-/490,-
The Whistler P.X. Irish Single Malt 40ml/0,7l	35,-/470,-
The Whistler Double Irish Oaked 40ml/0,7l	30,-/360,-
Tullibardine Sherry Cask 40ml/0,7l	30,-/360,-

Tullibardine Burgundy Cask 40ml/0,7l	30,-/360,-
Tullibardine Sauternes Cask 40ml/0,7l	30,-/360,-
Tullibardine 15 40ml/0,7l	38,-/590,-
Tullibardine 18 40ml/0,7l	65,-/950,-
Tomatin Legacy 40ml/0,7l	30,-/420,-
Tomatin 12 YO 40ml/0,7l	35,-/400,-
Ardbeg Wee Beastie 40ml/0,7l	35,-/420,-
Koval Whiskey	37,-/490,-
The Balvenie Caribbean Cask 14 YO 40ml/0,7l	55,-/770,-
Yamakazura	38,-/550,-
Dalmore King Alexander III 40ml 40ml/0,7l	135,-/1890,-

Burbon, Tennessee Whiskey

Jack Daniel's No 7 40ml/0,5l/0,7l	22,-/200,-/300,-
Jack Daniel's Single Barrel 40ml/0,7l	40,-/560,-
Koval Burbon 40ml/0,7l	37,-/490,-

Tequila

Jose Cuervo Gold 40ml/0,7l	24,-/330,-
Jose Cuervo Silver 40ml/0,7l	24,-/330,-

Likiery | Liqueurs

Jägermeister 40ml/0,5l/0,7l	20,-/160,-/200,-
Moka 40ml/0,7l	20,-/220,-
Cointreau 40ml/0,7l	15,-/190,-
Campari 40ml/0,7l	20,-/220,-
Bailey's 40ml/0,7l	20,-/220,-
Apperol 40ml/0,7l	15,-/190,-
Grand Marnier 40ml/0,7l	25,-/330,-
Archer's 40ml/0,7l	15,-/190,-
Ovovit 40ml/0,5l	17,-/90,-

Vermouth

Martini Bianco 100ml/1l	22,-/200,-
Martini Extra Dry 100ml/1l	22,-/200,-
Martini Rosso 100ml/1l	22,-/200,-

	GLUTEN/GLUTEN	SKORUPIAKI/SHELLFISH	MIECZAKI/MOLLUSCS	JAJKO/EGG	MLEKO/LACTOSE	ORZECHY/NUTS	SOJA/SOYA	PSZENICA/WHEAT	GORCZYCA/MUSTARD	RYBY/FISHES	SELER/CELERIAC	SEZAM/SESAME	ORZECHY ZIEMNE/PEANUTS	ŁUBIN/LUPINE	DWUTLENEK SIARKI/SULFUR DIOXIDE
Tatar z szyjek rakowych															
Tatar z siei															
Krewetki															
Szyjki rakowe															
Salatka z ośmiornicy															
Deska Morana															
Salatka z krewetkami															
Salatka gruszka															
Salatka z kurczakiem															
Rosół															
Krem pomidorowy															
Zupa szczawiowa															
Zupa orientalna															
Zupa rybna															
Kotlet schabowy															
Pyza z indykiem															
Pierogi z kaczki															
Kurczak + pierogi															
Stek wołowy															
Burger z dziczyzny															
Makaron orientalny															
Żeberko BBQ															
Mule															
Śledź															
Halibut w panko															
Sieja															
Łosoś															
Makaron z rakami															
Curry warzywne															
Kasza + ragout															
Penne szpinak															
Puchar lodowy															
Beza															
Deser Baileys															
Sernik na zimno															

Pomimo zachowania najwyższej staranności przy doborze i przygotowaniu składników, potrawy mogą zawierać śladowe ilości alergenów (np. gluten, mleko, jaja, orzechy, skorupiaki, soja) wynikające ze wspólnych linii produkcyjnych i magazynowania.