

# Przystawki | Appetizers

**Tatar ze świeżego łososia** z ogórkiem zielonym podawany z grzanką czosnkową

*Fresh salmon tartare with fresh cucumber served with crispy garlic toast*

**42,-**      **GF**

**Śledź holenderski** z kwaśną śmietaną, jabłkiem i cebulką podawany z ziemniakiem pieczonym w emulsji maślanej

*Dutch herring with sour cream, apple and onion, served with potatoe baked in butter emulsion*

**39,-**      **MF**

**Krewetki królewskie** w sosie śmietanowo czosnkowym podawane z bagietką

(6 szt)

*King prawns in cream-garlic sauce, served with a baguette (6 pcs.)*

**55,-**      **GMF**

**Tatar z polędwicy wołowej** z cebulą, ogórkiem konserwowym, marynowanymi grzybami, żółtkiem, musztardą francuską podawany z pieczywem i masłem

*Beef tenderloin tartare, with onion, pickled cucumber, marinated mushrooms, egg yolk, French mustard served with bread and butter*

**49,-**      **GETMY**

**Deska Morana** sery, pieczony przez nas pasztet z żurawiną, biała kiełbasa naszego wyrobu, autorski smalec z suszoną śliwką i żubrówką, domowe pikle (sugerowana dla 2 osób)

*Charcuterie board, regional cheeses, pate with cranberries, white sausage, original lard with dried plum and bison grass vodka, homemade pickles (for 2 people)*

**99,-**      **GMEC**

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:  
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :  
**G** – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery  
**T** - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

# Zupy | Soups

**Rosół** z domowym makaronem

-

*Chicken soup with homemade pasta*

**29,-**

**GE**

**Zupa szczawiowa** z puree ziemniaczanym i jajkiem na twardo

-

*Sorrel soup with mashed potatoes and hard-boiled egg*

**29,-**

**EMC**

**Zupa orientalna** z kurczakiem, mlekiem kokosowym, chilli i kolendrą

-

*Oriental soup with chicken, coconut milk, chilli, and coriander*

**33,-**

**MPSY**

# Sałaty | Salads

**Sałatka z kurczakiem supreme sous-vide** z mixem sałat, pomidorami koktajlowymi, zielonym ogórkiem, marynowanymi warzywami, twardym serem i sosem miodowo-musztardowym podawana z pieczywem

-

*Sous-vide supreme chicken salad with a mix of lettuces, cherry tomato, green cucumber, pickled vegetables, hard cheese and honey-mustard sauce, served with bread*

**45,-**

**GMT**

**Sałatka z kozim serem**, pieczonymi burakami, świeżym szpinakiem, mixem sałat, winogronem, kaparami oraz prażonym słonecznikiem

-

*Salad with goat cheese, roasted beetroots, fresh spinach, mixed lettuce, grapes, capers and roasted sunflower seeds*

**45,-**

**GMTP**

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:  
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

**G** – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |  
**T** - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

# Dania główne | Main Dishes

**Mule** w oryginalnym sosie belgijskim podawane z bagietką (1 kg)

*Mussels in original Belgian sauce, served with garlic baguette (2.2 lbs)*

**89,-** **GEMC**

**Pieczony pstrąg z Zielenicy** podawany z gratin ziemniaczano-brokułowo-kalafiorowym, dipem czosnkowym oraz wędzonym kawiozem

*Baked trout from Zielenica served with potato-broccoli-cauliflower gratin, garlic dip and smoked caviar*

**65,-** **GFM**

**Filet z sandacza** z puree ziemniaczanym, puree marchewkowym oraz glazurowanymi warzywami sezonowymi

*Zander with mashed potatoes, carrot puree and glazed seasonal vegetables*

**65,-** **GMF**

**Autentyczne pielmieni** wieprzowo-wołowe w sosie maślanym podawane z kwaśną śmietaną, octem i młotkowanym pieprzem (10 szt.)

*Authentic pork and beef pelmeni with butter sauce, sour cream served with vinegar and hammered pepper*

**42,-** **GEM**

**Gęsie wątróbki** smażone z cebulą i jabłkiem serwowane z ziemniakami puree oraz sałatką z ogórka kiszzonego

*Goose livers fried with onion and apple served with mashed potatoes and cucumber salad*

**42,-** **GMSY**

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:  
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

**G** – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery  
**T** - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

**Filet z kurczaka supreme sous-vide** podawany na puree z ziemniaka, kalafiora i cebuli oraz warzywa w emulsji maślanej

-  
*Sous-vide chicken supreme fillet served on potatoes, cauliflower and onions puree, and vegetables in a butter emulsion*

**52,- GEM**

**Kotlet schabowy z kością** (380g) z ziemniakami w emulsji maślanej oraz zasmażaną kapustą kiszoną z boczkiem

-  
*Pork chop on the bone (0.8lb/13 oz) with potatoes in butter emulsion and fried sauerkraut with bacon*

**54,- GEM**

**Makaron orientalny** z polędwicą wołowa lub krewetkami, warzywami, imbirem, chili, olejem sezamowym w sosie sojowo-ostrygowo-miodowym

-  
*Oriental noodles with sirloin or shrimp, vegetables, ginger, chili, sesame oil, soy-oyster-honey sauce*

**59,- GEMSY**

**Stek z polędwicy wołowej** z ziemniakami w emulsji maślanej, warzywami sezonowymi glazurowanymi w miodzie oraz sosem demi glace z zielonym pieprzem

-  
*Beef tenderloin steak, with potatoes in butter emulsion, seasonal vegetables glazed in honey and demi glace sauce with green pepper*

**79,- M**

**Policzki wieprzowe** w sosie winno-miodowo-musztardowym na puree ziemniaczanym podawane z warzywnym tagliatelle

-  
*Pork cheeks in wine-honey-mustard sauce on mashed potatoes served with vegetable tagliatelle*

**49,- GT**

**Burger z dziczyzny** w domowej bułce maślanej, bekonem, świeżymi warzywami, własnym sosem BBQ podawany z frytkami stekowymi

-  
*Venison burger, in homemade butter bun, bacon, fresh vegetables, own BBQ sauce, served with steak fries*

**49,- GEMSY**

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:  
Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :

**G** – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – seler, celery |  
**T** - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

# Desery | Desserts

**Deser lodowy** z kruszonką bezą, bitą śmietaną i owocami

-

*Ice cream dessert with crushed meringue, whipped cream and fruit*

**29,-**

**EM**

**Nugat** – deser lodowy własnego wyrobu z ajerkoniakiem i bakaliami

-

*Nougat - homemade ice cream dessert with eggnog and dried fruits*

**29,-**

**EM**

**Beza** z musem z mascarpone i owocami

-

*Meringue with mascarpone mousse and fruit*

**29,-**

**EM**

**Sernik** z białą czekoladą podawany z kruszonką i konfiturą z czarnej porzeczki

-

*White chocolate cheesecake served with crumble and blackcurrant jam*

**29,-**

**EM**

Dania podawane w restauracji zawierają składniki mogące wywołać alergię:  
*Dishes served in our restaurant may contain or have come into contact with these allergens :*

**G** – gluten | **E** - jajka, eggs | **M** - mleko, milk | **F** - ryba, fish | **C** – celery, seler |  
**T** - musztarda, mustard | **P** - orzechy, peanuts | **S** - sezam, sesame | **Y** – soja, soy

## Kawa i herbata | Coffee and Tea

<b>Cafè crema</b>	12,-
<i>Black Coffee</i>	
<b>Flat white</b>	14,-
<i>Coffee with milk</i>	
<b>Espresso</b>	12,-
<b>Espresso Doppio</b>	16,-
<b>Cappuccino</b>	16,-
<b>Cafè Latte Macchiato</b>	16,-
<b>Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną</b>	20,-
<i>Ice coffee with ice cream and whipped cream</i>	
<b>Herbata Eilles</b>	10,-
<i>Assam Black / Earl Grey / Peppermint / Green / Summer Berry</i>	
<i>Eilles tea Assam Black / Earl Grey / Peppermint / Green / Summer Berry</i>	

## Napoje zimne | Soft drinks

<b>Woda Kamena 0,3l</b> gazowana / niegazowana	7,-
<i>Kamena water 0,2l sparkling / still</i>	
<b>Karafka wody 0,9l</b> gazowana / niegazowana	15,-
<i>Jug of water 0,9l sparkling / still</i>	
<b>Pepsi / Pepsi max / 7up / Mirinda / Schweppes 0,2l</b>	10,-
<b>Red Bull 0,25l</b>	14,-
<b>Lipton Ice Tea 0,2l</b> cytryna / brzoskwinia	10,-
<i>Lipton Ice Tea 0,2l lemon / peach</i>	
<b>Sok Toma 0,2l</b>	10,-
<i>pomarańczowy / jabłkowy / grejfrutowy / czarna porzeczka / pomidorowy</i>	
<i>Toma juice 0,2l orange / apple / grapefruit / black currant / tomato</i>	
<b>Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 0,3l</b>	18,-
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	
<b>Naturalna lemoniada</b>	16,-
<i>Natural lemonada</i>	

## Piwo lane | Draft beer

<b>Żywiec 0,3l</b>	12,-
<b>Żywiec 0,5l</b>	14,-

## Piwo butelkowe | Bottled beer

<b>Żywiec 0,5l</b>	15,-
<b>Żywiec bezalkoholowy 0,5l</b>	15,-
<b>Miłośław Pilsner 0,5l</b>	15,-
<b>Fortuna Czarne 0,5l</b>	15,-
<b>Paulaner Weissbier pszeniczne 0,5l</b>	16,-
<b>Warka Radler 0,5l</b>	15,-

## Drinki | Alcoholic drinks

<b>Aperol Spritz</b>	27,-
<i>Aperol 60ml, Prosecco 100ml, woda gazowana</i>	
<b>Hugo</b>	25,-
<i>Prosecco 120ml, syrop z dzikiego bzu, woda gazowana, mięta, lód</i>	
<b>Krwawa Mery</b>	25,-
<i>Wódka 60ml, sok pomidorowy 120ml, sok z cytryny, sos Worcestershire, Tabasco, sól selerowa, sól i pieprz</i>	
<b>Espresso Martini</b>	25,-
<i>Wódka 60ml, Kahlua, Espresso, syrop cukrowy</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	25,-
<i>Wódka 40ml, Cointreau, sok z cytryny, sok żurawinowy</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	25,-
<i>Smirnoff Black 40ml, Archers 20ml, sok pomarańczowy, sok żurawinowy</i>	
<b>Dirty Martini</b>	24,-
<i>Gin 75ml, Martini, oliwki</i>	
<b>Negroni</b>	25,-
<i>Gin 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml</i>	
<b>Brakfast Martini</b>	24,-
<i>Gin 40ml, Cointreau, sok z cytryny, marmolada</i>	
<b>Manhattan</b>	30,-
<i>Jack Daniel's 60ml, Martini Rosso, angostura</i>	
<b>Old Fashioned</b>	25,-
<i>Jack Daniel's 50ml, cukier trzcinowy, angostura</i>	
<b>Hennessy Hero</b>	32,-
<i>Hennessy V.S. 40ml, miód, sok z cytryny, 7up</i>	
<b>Sidecar</b>	39,-
<i>Hennessy V.S. 45ml, Cointreau, sok z cytryny</i>	
<b>Mojito</b>	25,-
<i>Havana 50ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana</i>	
<b>Daiquiri</b>	25,-
<i>Havana 60ml, sok z limonki, syrop cukrowy</i>	
<b>Margarita</b>	29,-
<i>Tequila 60 ml, Cointreau, sok z limonki, syrop z agawy</i>	
<b>Caipirinha</b>	24,-
<i>Cachaca 60ml, limonka, cukier trzcinowy</i>	

## Szampany | Champagnes

<b>Moët&amp;Chandon Brut Impérial 0,2l/0,75l</b>	99,-/299,-
<b>Moët&amp;Chandon Ice Impérial 0,75l</b>	329,-
<b>Dom Pérignon Blanc 0,75l</b>	1 199,-

# Wódka | Vodka

Belvedere Vodka 40ml/0,5l/0,7l	24,-/240,-/320,-
Belvedere Heritage 176 40ml/0,7l	28,-/399,-
Smirnoff Black 40ml/0,5l	12,-/90,-
Kruk z polskiego ziemniaka 40ml/0,5l	17,-/150,-

## Gin

Seagram's Gin 40ml	12,-
Hendrick's 40ml	25,-

## Rum

Havana Club Anejo 3 Anos 40ml	13,-
Havana Club Anejo Especial 40ml	15,-
Ron Zacapa 23YO 40ml	35,-

## Cognac

Hennessy Very Special 40ml	26,-
----------------------------	------

## Brandy

Metaxa 5* 40ml	18,-
Metaxa 7* 40ml	22,-
Metaxa 12* 40ml	30,-

## Whisky

Chivas Regal 12YO 40ml	24,-
Singleton of Dufftown 12 YO 40ml	28,-
Ardbeg Wee Beastie 40ml	30,-
Glenfiddich 12YO 40ml	32,-
Glenmorangie Quinta Ruban 14 YO 40ml	42,-
The Balvenie Caribbean Cask 14 YO 40ml	55,-
Dalmore King Alexander III 40ml	139,-



## Burbon, Tennessee Whiskey

<b>Jack Daniel's 40ml</b>	<b>22,-</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel 40ml</b>	<b>40,-</b>
<b>Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon</b>	<b>22,-</b>
<b>Wild Turkey 101</b>	<b>30,-</b>

## Tequila

<b>Olmecca Gold 50ml</b>	<b>24,-</b>
<b>Olmecca Blanco 50ml</b>	<b>20,-</b>

## Likiery | Liqueurs

<b>Jägermeister 50ml</b>	<b>16,-</b>
<b>Kahlula 40ml</b>	<b>14,-</b>
<b>Cointreau 40ml</b>	<b>10,-</b>
<b>Campari 40ml</b>	<b>10,-</b>

## Vermouth

<b>Martini Bianco 100ml</b>	<b>22,-</b>
<b>Martini Rosso 100ml</b>	<b>22,-</b>