



ENDORFINA

RESTAURACJA

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

Alergeny:

- 1-zboża zawierające gluten/ contains gluten
- 2-laktoza/ contains milk and lactose
- 3-jaja/ contains eggs
- 4-skorupiaki i mięczaki/ contains shell fish, molluscs
- 5-ryby/ contains fish
- 6-sezam/ contains sesame seeds
- 7-soja/ contains soya
- 8-orzechy/ contains nuts
- 9-gorczyca/ contains mustard seeds
- 10-seler/ contains celeriac

Ceny zawierają podatek VAT
Prices include VAT

Od 5 osób do rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej
From 5 people a 10% service charge is added to the bill

RESTAURACJA PRZYJMUJE ZAMÓWIENIA DO GODZINY 20.30
LAST ORDER 20.30

SEZONOWE I LOKALNE

Chłodnik litewski z prażonymi ziemniakami i jajkiem

Lithuanian cold soup with roasted potatoes and egg

A(2,3) 300 ml

37 zł

Rosół z dzika z kołdunami

Wild boar broth with dumplings

A(1,3,9,10) 300 ml

38 zł

Mazurska zupa rybna z grzybami leśnymi

Masurian fish soup with forest mushrooms

A(2,3,5,9,10) 300ml

38 zł

Karmuszka mazurska z kleksem kwaśnej śmietany

Masurian karmushka with a dollop of sour cream

A(1,2,10) 300 ml

32 zł

Pierogi z dzika i jelenia z grzybami leśnymi w śmietanie

Dumplings with wild boar and deer with forest mushrooms in creamy sauce

A(1,2,3,10) 10 szt

65 zł

Bigos myśliwski na dziczyźnie, ziemniaki

Hunter's stew with venison meat, potatoes

A(2,10) 450g

54 zł

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Deska wędlin i przekąsek domowych z pieczywem (dla 2 osób)
Cold cuts and homemade snack platter with bread (for 2 people)

A(1,6,9) 800g

79 zł

Deska serów (dla 2 osób)
Cheese platter (for 2 people)

A(2,6,8) 400g

79 zł

Befszyk tatarski siekany z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem

Beef tenderloin tartar with a quail egg

A(1,2,3) 170g

62 zł

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i struganym parmezanem

Beef tenderloin carpaccio with arugula and Parmesan

A(2,9,10) 150g

59 zł

Krewetki z czosnkiem, chili, białym winem i zieloną pietruszką

Shrimps with garlic, chili, white wine, and green parsley

A(1,2,4) 250g

68 zł

Megaburger z frytkami

Megaburger with fries

A(1,2,9) 490g

67 zł

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną

Potato pancakes with sour cream

A(2,3) 250g

35 zł

SALATY / SALADS

Sałata z krewetkami z pomidorkami cherry, awokado i rukolą
Shrimp salad with cherry tomatoes, avocado, and arugula

A(4) 300g

63 zł

Sałata z kurczakiem, boczkiem i parmezanem podana z grzanką
Salad with chicken, bacon, and Parmesan served with a crouton

A(1,2,5) 330g

49 zł

Sałata z pomidorami, awokado i mozzarellą
Salad with tomatoes, avocado, and mozzarella

A(2) 300g

45 zł

Sałata z wątróbką, jabłkiem i malinami
Salad with liver, apple and raspberries

A(2) 300g

45 zł

Sałata grecka z oliwkami kalamata i fetą
Greek salad with Kalamata olives and feta

A(2) 300g

39 zł

ZUPY / SOUPS

Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej

Boeuf Strogonow with beef tenderloin

A(1,2,9,10) 300ml

38 zł

Kurkowa

Forest chanterelle soup

A(2,10) 300ml

35 zł

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Sour rye soup with white sausage and egg

A(2,3,10) 300ml

32 zł

Rosół z domowymi kluskami

Chicken soup with homemade noodles

A(1,3,10) 300ml

29 zł

Zupa dnia

Soup of the day

300ml

24 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

MIEŚO / MEAT

Stek z polędwicy wołowej, sos chimichuri, puree z ziemniaków,
Beef tenderloin steak, chimichurri sauce, mashed potatoes

A(2) 490g

149 zł

Żeberka BBQ, frytki stekowe, sałaty z warzywami

BBQ ribs, steak fries, salads with vegetables

900g

99 zł

Kaczka sous-vide, pampuchy na parze, modra kapusta, sos demi-glace

Sous-vide duck, steam bun, red cabbage, demi-glace sauce

A(1,2,3) 490g

79 zł

Domowy kotlet schabowy na smalcu, puree, mizeria

Homemade pork chop on lard, mashed potatoes and cucumber salad

A(1,2,3) 500g

67 zł

Filet kurczaka w sosie kurkowym, puree, marchewka glazurowana

Chicken fillet in chanterelle sauce, mashed potatoes, glazed carrots

A (2) 450g

64 zł

Wątróbka z cebulą i jabłkiem, ziemniaki, ogórek kiszony

Liver with onions and apples, potatoes, pickled cucumber

A (2) 600g

58 zł

RYBA / FISH

Polędwica z dorsza z pieca na salsie pomidorowej, ziemniaki opiekane

Cod fillet with tomato salsa and roasted potatoes

A(5) 450g

78 zł

Pstrąg z pieca, ziemniaki opiekane, mix sałat z warzywami

Baked trout, roasted potatoes, salad mix with vegetables

A(2, 5) 570g

76 zł

Filet z sandacza smażony na maśle, ziemniaki puree, szparagi

Zander fillet fried in butter, mashed potatoes, asparagus

A(1,2,3,5) 450g

82 zł

MAKARONY I PIEROGI / PASTA AND DUMPLINGS

Penne z kurczakiem i brokułami posypane parmezanem
Penne with chicken and broccoli topped with Parmesan

A(1,2,3) 400g

52 zł

Tagliatelle orkiszowe z pesto bazyliowym, parmezanem i orzeszkami pinii
Tagliatelle with basil pesto, Parmesan cheese, and pine nuts

A(1,2,3,8) 350g

48 zł

Pierogi z mięsem i zasmażką
Dumplings with meat and gravy

A(1,2,3,10) 10 szt.

45 zł

Pierogi ruskie
Dumplings with potatoes, cottage cheese, and onions

A(1,2,3) 10 szt.

42 zł

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką
Dumplings with cabbage and mushrooms with onions

A(1,2,3) 10 szt.

42 zł

DANIA DLA DZIECI / FOR CHILDREN

Paluszki z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i mizerią
Chicken fingers in crispy corncrumbs with fries and cucumber salad

A(2,3) 250g

30 zł

Spaghetti bolognese

A(1,3) 200g

30 zł

Chicken burger

A(1,2,3) 250g

30 zł

Rosół z domowymi kluskami

Chicken soup with homemade noodles

A(1,3,10) 250ml

19 zł

DODATKI / EXTRAS - 150g/ 20 zł

Opiekane ziemniaki

Roasted potatoes

Kluseczki spatzle

Spatzle dumplings

A(1,2,3)

Frytki

Fries

Puree ziemniaczane z masłem i koprem

Potato puree with butter and dill

A(2)

WARZYWA / VEGETABLES - 150g/ 20 ZŁ

Mieszanka sałat ze świeżymi warzywami
Salad mix with fresh vegetables

Mizeria
Cucumber salad with sour cream
A(2)

Sałatka z pomidorów z bazyliowym pesto
Tomato salad with basil pesto
A(2,8)

Sałatka z buraków
Beetroot salad

DESERY / DESSERTS

Brownie z lodami waniliowymi

Brownie with vanilla ice cream

A(1,2,3,8) 180g

35 zł

Owoce sezonowe pod kruszonką

Seasonal fruits crumble

A(1,2,8) 180g

30 zł

Fondue czekoladowe z owocami (dla 2 os)

Chocolate fondue with fruits (for 2 people)

A(2)

65 zł

Deser dnia

Dessert of the day

30 zł

Monoporcja – zapytaj kelnera

Monoportion – ask the waiter

NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

Irish Coffee	39zł
Frappe	25zł
Kawa mrożona	25zł
Latte macchiato	25zł
Caffé latte	25zł
Kawa z mlekiem	22zł
Cappuccino/Flat White	22zł
Cappuccino XL	26zł
Macchiato	22zł
Kawa Crema/Americano	15zł
Double espresso	18zł
Espresso	14zł
Herbata z rumem	25zł
Herbata (czarna, Earl Grey, zielona, jaśminowa, owocowa, mięta)	16zł
Dopłata za likier	10zł
Dopłata za syrop	8zł
Dopłata za mleko bez laktozy/roślinne	3zł

NAPOJE ZIMNE/COLD BEVERAGES

Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy	29zł/25cl
Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy i szpinaku	29zł/25cl
Sok wyciskany ze świeżych grejpfrutów	29zł/25cl
Sok wyciskany ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów	29zł / 25cl
Woda San Pellegrino/Aqua Panna	29zł/70cl
Woda San Pellegrino/Acqua Panna	19zł/30cl
Woda Cisowianka/ Perlage	15zł/30cl
Limonata sycylijska	22 zł/27cl
Aranciata sycylijska	22 zł/27cl
Arancia Rossa sycylijska	22 zł/27 cl
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuze Tea	13zł/25cl
Sok owocowy Cappy (jabłko, pomarańcza, pomidor, grejpfrut)	13zł/25cl

PIWO BEZALKOHOLOWE/ NON-ALCOHOLIC BEER

Żywiec smakowy 0% (melonzada, arbużada, malina, bez & jabłko)	19zł/50cl
Żywiec lager 0%	19zł/50cl

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE /NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Smoothie	28zł /25cl
Mojito	25zł /25cl
Hugo	25zł/25cl
Limoncello Spritz	25zł/25cl
Lemoniada domowa	18 zł /25cl
Gin & Tonic	15zł /20cl
Aperol Spritz	15zł /20cl
Likier Limoncello	15 zł/4 cl

ALKOHOLE/ALCOHOL

PIWO/BEER

Budweiser	22zł/50cl
Żywiec	20zł/50cl
Żywiec	17zł/30cl
Corona	17zł/33cl

PIWO KRAFTOWE- MAZURSKI BROWAR

Lager jasny/ ciemny	27 zł/50cl
Pszeniczne wędzone	30zł/50cl
Farmhouse z pędami sosny	30zł/50cl
Oaty - Oatmeal Stout Browar Trzech Kumpli	28zł/50cl

APERITIF

Monteverdi Dolce	27zł/15cl
Jägermeister	22 zł /4cl
Bitter Campari	19zł/4cl
Becherovka	19zł/4cl
Martini	15zł/8cl

WÓDKA/VODKA

Beluga	45zł/4cl
Belvedere	35zł/4cl
Finlandia Platinum	32zł/4cl
Śliwowica	29zł/4cl
Hubertówka	23zł/4cl
Strumbras potato	19zł/4cl
Ostoya	18zł/4cl
Finlandia Vodka	18zł/4cl
Wyborowa	15zł/4cl
Żubrówka	15zł/4cl

WÓDKA BUTELKI/VODKA BOTTLES

Beluga Noble	469zł/70cl
Belvedere	429zł /70cl
Belvedere	349zł/50cl
Ostoya	189zł/70cl
Hubertówka	159zł/50cl
Ostoya	129zł/50cl
Strumbras potato	149zł/50cl
Finlandia	129zł/50cl
Wyborowa	109zł/50cl

NALEWKI/LIQUEURS

Cointreau	25zł/4cl
Kahlua	22zł/4cl
Potok Wysoki	20zł/4cl
Malibu	17zł/4cl
Miód pitny -produkt lokalny	12zł/4cl
Miód pitny-produkt lokalny	129zł/70cl

TEQUILA

Olmeca	24zł/4cl
--------	----------

RUM

Bacardi Negro	20zł/4cl
Bacardi Bianco	20zł/4cl

GIN

Bombay Sapphire	29zł/4cl
Gordon's Pink	19zł/4cl
Gordon's Passionfruit	19zł/4cl

BRANDY

Metaxa 5	22zł/4cl
Stock	18zł/4cl

WHISKY/WHISKEY

Johnnie Walker Blue	219zł/4cl
Ballantine's 21 YO	98zł/4cl
Ballantine's 17 YO	65zł/4cl
Chivas Regal 12 YO	35zł/4cl
Jack Daniel's Tennessee	25zł/4cl
The Famous Grouse	25zł/4cl
Jameson	20 zł/4cl
Ballantine's Finest	18zł/4cl

SINGLE MALT

Glenlivet 21 YO Archive	225zł/4cl
Caol Ila 12 YO	58zł/4cl
Cardhu 12 YO	55zł/4cl
Glenfiddich 12 YO	44zł/4 cl
Glenlivet 12 YO	44zł/4cl

COGNAC

Hennessy XO	249zł/4cl
Remy Martin XO	198zł/4cl
Remy Martin V.S.O.P.	69zł/4cl
Hennessy Fine de Cognac	49zł/4cl
Martell VS	38zł/4cl

BOURBON

Four Roses	28zł/4cl
Jim Beam Black Extra Aged	27zł/4cl