



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 19.30
LAST ORDER 19.30

SZEF KUCHNI POLECA

SEZONOWE

Krem z dyni i batatów
Pumpkin and sweet potato cream soup

A (10) 300ml

29zł

Garganelli z sosem dyniowymi i parmezanem / z boczkiem
Garganelli with pumpkin and parmesan sauce / with bacon

A(1,2) 480g/530g

49 zł/+5 zł

Z JEZIORA I LASU

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)

38 zł

Filet z sandacza, kluseczki spatzle ,borowiki, marchewka
Pike-perch fillet, spatzle noodles, porcini mushrooms, carrot

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

78 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 os)
Cheese platter (for 2 people)
A(2,6,8) 400g
79 zł

Befsztyk 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

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

A(4) 300g

63 zł

Salata 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

Salata z pomidorami ,avocado i mozzarella
Salad with tomatoes, avocado, and mozzarella

A(2) 300g

45 zł

Salatka grecka z oliwkami kalamata i feta
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

Krem z kurek leśnych

Forest chanterelle cream soup

A(2,10) 300ml

35 zł

Żurek z białą kielbasą 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

23 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej , puree z ziemniaków, kurki na maśle
Beef tenderloin steak, mashed potatoes, chanterelle mushrooms sautéed in butter

A(2) 490g

149 zł

Żeberka BBQ , frytki stekowe ,sałaty z warzywami

BBQ ribs, steak fries, salads with vegetables

900g

109 zł

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

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

A(1,2,3)490g

79 zł

Kotlet schabowy na smalcu, szare kluski z boczkiem, kapusta zasmażana

Pork chop fried in lard, grey dumplings with bacon, fried cabbage

A(1,2,3)480g

67 zł

Noga kurczaka kukurydzianego z pieca , ryż szafranowy z warzywami

Baked corn-fed chicken leg, saffron rice with vegetables

A (2) 450g

64 zł

Polędwica z dorsza z crustem z boczku i kremowym sosem ze skorupiaków , puree z zielonego groszku

Cod loin with a bacon crust and creamy shellfish sauce, served with green pea purée

A(2,4,5) 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

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 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/ 19 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)

Mieszanka sałat ze świeżymi warzywami
Mix salad 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
Beet salad

DESERY / DESSERTS

Brownie z lodami waniliowymi

Brownie with vanilla ice cream

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

35 zł

Crêpes Suzette

A(1,2,3) 180g

35 zł

Owoce sezonowe pod kruszonką

Seasonal fruits crumble

A(1,2,8) 180g

30 zł

Tartuffo Pistacchio

A(2,8)

30 zł

Fondue czekoladowe z owocami-(dla 2 os)

Chocolate fondue with fruits (for 2 people)

A(2)

65 zł

Waniliowo-karmelowa tarta lodowa

Vanilla-caramel ice cream tart

A(2)

30 zł

Deser dnia

Dessert of the day

30 zł

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
Macchiato	22zł
Kawa Crema/Americano	15zł
Duble espresso	18zł
Espresso	14zł
Herbata z rumem	25zł
Herbata (czarna, Earl Grey, zielona, jaśminowa, owocowa, mięta)	16zł
Herbata zimowa	27zł
Wino grzane	27zł
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
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Fuze Tea	13zł/25cl
Sok owocowy Cappy (jabłko, pomarańcz, pomidor, grejpfrut)	13zł/25cl

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE /NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Pina Colada	28zł/25cl
Smothie	28zł /25cl
Mojito	25zł /25cl
Hugo	25zł/25cl
Krwawa Mary	20zł/25cl
Lemon Ice Tea	20zł/25cl
Lemoniada	20 zł /25cl
Gin & Tonic	15zł /20cl
Spritz	15zł /20cl

ALKOHOLE/ALCOHOL

PIWO/BEER

Paulaner Weisenbier	24zł/50cl
Budweiser	25zł/50cl
Żywiec Fassbier	20zł/50cl
Żywiec Fassbier	17zł/30cl
Corona	17zł/33cl

PIWO KRAFTOWE- BROWAR TRZECH KUMPLI

Lager	28zł/50cl
Weizen	28zł/50cl
Pan IPAni - Wheat IPA	28zł/50cl
Oaty - Oatmeal Stout	28zł/50cl

PIWO BEZALKOHOLOWE/ NON-ALCOHOLIC BEER

Żywiec geschmacklich 0%	20zł/50cl
Żywiec lager 0%	20zł/50cl

APERITIF

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

WÓDKA/VODKA

Beluga	45zł/4cl
Belvedere	35zł/4cl
Finlandia Platinum	32zł/4cl
Hubertówka	23zł/4cl
Strumbras potato	19zł/4cl
Ostoya	18zł/4cl
Finlandia Vodka	18zł/4cl
Wyborowa	15zł/4cl
Żubrówka	15zł/4cl
Śliwowica	29zł/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	119zł/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
Ballantine's 12 YO	29zł/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
Balvenie 12 YO	59zł/4cl
Caol Ila 12 YO	58zł/4cl
Cardhu 12 YO	55zł/4cl
Glenfiddich 12 YO	44zł/4 cl
Glenlivet 12 YO	44zł/4cl

COGNAC

Hennesy XO	249zł/4cl
Remy Martin XO	198zł/4cl
Remy Martin V.S.O.P.	69zł/4cl
Hennesy Fine de Cognac	49zł/4cl
Hennesy VS	39zł/4cl

BOURBON

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