



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

SEZONOWE I LOKALNE

Rosół z dzika z kołodunami
Wild boar broth with dumplings

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

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

Wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką, ziemniaki puree, ogórek kiszony
Liver with onions and apples, potatoes, pickled cucumber

A (2) 600g

58 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

Befsztyk tatarski siekany z polędwicy wołowej z przepiórczym jajkiem

Beef tenderloin tartar with a quail egg

A(1,2,3) 170g

69 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

Salata z krewetkami z pomidorkami cherry, awokado i rukolą

Shrimp salad with cherry tomatoes, avocado, and arugula

A(4) 300g

63 zł

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

A(1,2,5) 330g

49 zł

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

A(2) 300g

45 zł

Salata 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 kielbasą i jajkiem

Sour rye soup with white sausage and egg

A(2,3,10) 300ml

34 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 pieprzowy, puree z ziemniaków,
Beef tenderloin steak, pepper sauce, mashed potatoes

A(2) 490g

149 zł

Żeberka BBQ, gratin ziemniaczany, sałaty z warzywami

BBQ ribs, potato gratin, 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, frytki, kapusta zasmażana

Homemade pork chop on lard, fries and sautéed cabbage

A(1,2,3) 500g

67 zł

Filet kurczaka w sosie kurkowym, puree z ziemniaków

Chicken fillet in chanterelle sauce, mashed potatoes

A (2) 450g

64 zł

RYBA / FISH

Polędwica z dorsza z pieca na salsie pomidorowej, ziemniaki opiekane

Cod fillet with tomato salsa and roasted potatoes

A(5) 450g

85 zł

Filet z sandacza smażony na maśle, ziemniaki puree, borowiki

Zander fillet fried in butter, mashed potatoes, mushrooms

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

82 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 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

Pierogi z jelenia z zasmażką i borowikami
Dumplings with wild boar and mushrooms with onions

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

65 zł

Pierogi z dzika z zasmażką
Dumplings with deer and onions

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

59 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

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

Kapusta zasmażana
sautéed cabbage

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

Affogato

A(2)

22 zł

Deser dnia

Dessert of the day

30 zł

Lody (gałka)

Scoop of ice cream

A()

10 zł

NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

Irish Coffee	39zł
Frappe	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 zimowa/ Wintertee	29 zł
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
Limonata sycylijska	22 zł/27cl
Aranciata sycylijska	22 zł/27cl
Arancia Rossa sycylijska	22 zł/27cl
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%	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
Likier Limoncello	15 zł/4 cl

ALKOHOLE/ALCOHOL

PIWO/BEER

Budweiser	22zł/50cl
Żywiec	20zł/50cl
Żywiec	17zł/30cl
Grzaniec	29zł/50cl
Grzaniec	25zł/30cl

PIWO KRAFTOWE- MAZURSKI BROWAR

Lager jasny/ ciemny	27 zł/50cl
Pszeniczne wędzone	30zł/50cl
Farmhouse z pędami sosny	30zł/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
Żubrówka	15zł/4cl
Wyborowa	12zł/4cl

WÓDKA BUTELKI/VODKA BOTTLES

Beluga Noble	429zł/70cl
Belvedere	399zł /70cl
Belvedere	329zł/50cl
Ostoya	169zł/70cl
Hubertówka	149zł/50cl
Ostoya	119zł/50cl
Strumbras potato	129zł/50cl
Finlandia	119zł/50cl
Wyborowa	99zł/50cl

NALEWKI/LIQUEURS

Cointreau	25zł/4cl
Kahlua	22zł/4cl
Potok Wysoki	20zł/4cl
Malibu	19zł/4cl
Miód pitny -produkt lokalny	12zł/4cl
Miód pitny-produkt lokalny	100zł/70cl

TEQUILA

Olmea	24zł/4cl
-------	----------

RUM

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

GIN

Bombay Sapphire	29zł/4cl
Gordon's Pink	20zł/4cl
Gordon's Passionfruit	20zł/4cl

BRANDY

Metaxa 5	22zł/4cl
Stock	18zł/4cl

WHISKY/WHISKEY

Johnnie Walker Blue	189zł/4cl
Ballantine's 21 YO	89zł/4cl
Ballantine's 17 YO	59zł/4cl
Chivas Regal 12 YO	35zł/4cl
Jack Daniel's Tennessee	25zł/4cl
The Famous Grouse	27zł/4cl
Jameson	22 zł/4cl
Ballantine's Finest	20zł/4cl

SINGLE MALT

Glenlivet 21 YO Archive	199zł/4cl
Caol Ila 12 YO	58zł/4cl
Cardhu 12 YO	55zł/4cl
Glenfiddich 12 YO	39zł/4 cl
Glenlivet 12 YO	39zł/4cl

COGNAC

Hennesy XO	199zł/4cl
Remy Martin XO	179zł/4cl
Remy Martin V.S.O.P.	69zł/4cl
Hennesy Fine de Cognac	49zł/4cl
Martell VS	29zł/4cl

BOURBON

Four Roses	29zł/4cl
Jim Beam Black Extra Aged	27zł/4cl