

### **Tatar wołowy z piklowanymi warzywami**

Drobno siekana wołowina najwyższej jakości, podana z piklowanymi warzywami i aksamitnym majonezem miso.

Beef tartare with pickled vegetable, and miso mayonnaise.

100 g / 100 g 52 zł

### **Delikatny krem z karotki i młodego pora**

Jedwabisty krem o naturalnej słodyczy, przełamany chrupiącymi chipsami z topinamburu.

Carrot and young leek cream soup with chips.

250 ml 35 zł

### **Sałatka z nowalijkami i jajkiem**

Świeża kompozycja młodych liści szpinaku, jarmużu oraz sezonowych warzyw i jajka, skropiona lekkim dressingiem cytrynowym.

Spring vegetable salad with a fresh composition of young spinach leaves, kale, seasonal vegetables, and egg with a light lemon dressing.

150 g 45 zł

### **Ravioli z cielęciną**

Delikatne ravioli wypełnione cielęciną, serwowane z aromatycznym masłem szałwiowym i chrupiącym guanciale.

Veal ravioli, served with aromatic sage butter and crispy guanciale.

150 g 42 zł

spring

wiosna

## **Makaron bezglutenowy z cielęciną**

Bezglutenowy makaron z soczystą cielęciną i brokołem bimi w sosie śmietanowym.

Gluten-free pasta with veal and broccoli in cream sauce.

250 g 46 zł

## **Stek z polędwicy wołowej**

Soczysty stek z polędwicy, podany ze złocistymi krokietkami ziemniaczanymi, zielonymi szparagami i sosem demi-glace.

Beef tenderloin steak served with golden potato croquettes, green asparagus and demi glace sauce.

150 / 200 g 139 zł

## **Filet z dorsza**

Delikatny dorsz przygotowany na parze, serwowany z aksamitnym sosem porowym i zielonymi warzywami.

Cod fillet served with leek sauce and green vegetables.

150 / 200 g 56 zł

## **Truskawkowe tiramisu**

Klasyczny deser w świeżej odsłonie z nutką truskawek i delikatnym kremem mascarpone.

Strawberry tiramisu.

120 g 36 zł

## **Tarta z rabarbarem**

Krucha tarta z kwaskowym rabarbarem, dopełniona aksamitnym kremem mascarpone.

Rhubarb tart with mascarpone cream.

150 g 38 zł

MENU

Pory<sup>4</sup>Roku  
restauracja



## PRZYSTAWKI

### STARTERS

Bruschetta z pomidorami i kozim twarożkiem 29,00 PLN

Bruschetta with tomatoes and goat cheese



150 g

Wątróbki drobiowe w boczku na sosie kurkowym 39,00 PLN

Chicken livers in bacon on chanterelles sauce

130 g

Ręcznie lepione pierogi z wołowiną, rukolą i parmezanem 39,00 PLN

Handmade dumplings with beef, arugula and parmesan cheese

200 g

## SALATKI

### SALADS

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka i serem feta 45,00 PLN

Grilled chicken breast and feta salad

250 g

Sałatka z serem burrata, pomidorami i awokado 52,00 PLN


Burrata cheese salad with tomatoes and avocado



250 g

## ZUPY

### SOUPS

Kremowa zupa z pieczonych pomidorów 35,00 PLN  
z chrupiącymi grzankami 

Tomato soup with crispy croutons  
250 ml

Żurek na zakwasie z borowikami i puree chrzanowym 35,00 PLN

Sourdough soup with porcini mushrooms and horseradish puree  
250 ml

Domowy rosół z makaronem 28,00 PLN

Homemade chicken broth with noodles  
250 ml

Bulion kolagenowy z makaronem

Naturalne wsparcie dla organizmu - gotowany przez kilkanaście godzin z kości i ogonów wołowych, ten rosół to prawdziwa bomba kolagenowa. Zawiera aminokwasy wspierające regenerację stawów, skóry i kości. Wzmacnia odporność, nawilża od wewnątrz i odżywia - bez syntetycznych dodatków, prosto z natury. Idealny wybór na reset

dla ciała i ducha 64,00 PLN

Collagen broth with noodles.

A delicate, clear broth made with ingredients rich in collagen, minerals and amino acids to support skin, joint health and immunity

250 ml

## MAKARONY

### PASTAS

Linguine z szafranem i szynką parmeńską 45,00 PLN

Linguine with saffron and Parma ham  
250 g

Penne z krewetkami i pesto z suszonych pomidorów 56,00 PLN

Penne with shrimps and sun-dried tomato pesto  
250 g

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSES

Grillowany filet z kurczaka z salsą  
z mango i pomidorów  
z dodatkiem ryżu jaśminowego 49,00 PLN  
Grilled chicken fillet with mango and tomato salsa  
150/150 g

Tradycyjny kotlet schabowy z puree ziemniaczanym  
i zasmażaną kapustą 58,00 PLN  
Traditional pork chop with mashed potatoes and fried cabbage  
170/150 g

Wolno duszone żeberko wołowe z dodatkiem  
pieczonych ziemniaków, sosu barbecue i surówki coleslaw 118,00 PLN  
Slow stewed beef ribs with roasted potatoes,  
barbecue sauce and coleslaw salad  
400/200 g

Filet z miętusa na szpinaku w sosie koperkowym z dodatkiem  
gotowanych ziemniaczków i mini marchewek 65,00 PLN  
Burbot fillet on spinach in dill sauce,  
served with boiled potatoes and baby carrots  
150/200 g

Pieczony okoń morski  
z frytkami z batata i sałatką z roszponki i granatu 63,00 PLN  
Baked sea bass  
with sweet potato fries and lamb's lettuce and pomegranate salad  
220/150 g

Risotto z burakiem i serem feta 47,00 PLN  
Beetroot risotto with feta   
200 g


## BURGERY

### Burgers

Burger z wołowiny z grillowanym bekonem,  
świeżymi warzywami, serem mimolette i frytkami 52,00 PLN

Beef burger with grilled bacon, fresh vegetables,  
Mimolette cheese and fries

180/200 g

Burger wegetariański ze świeżymi warzywami,  
awokado, sosem wegańskim i frytkami 52,00 PLN 

Vegetarian burger with fresh vegetables, avocado,  
vegan sauce and fries

150/200 g

Dodatki do burgerów / burger add-ins: 6,00 PLN

Jajko sadzone, papryczki jalapeno, ketchup, bekon  
fried egg, jalapeno peppers, ketchup, bacon

50 g

## DESERY

### DESSERTS

Czekoladowe „Jajo Pingwina”  
z waniliowym kremem, świeżymi owocami,  
oprószone korzennym piaskiem 42,00 PLN

Chocolate „Penguin Egg” with vanilla cream,  
fresh fruit, sprinkled with root powder

170 g

Domowa szarlotka z sosem karmelowym  
i lodami waniliowymi 32,00 PLN

Homemade apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream

150 g

Fondant czekoladowy z lodami miętowymi 35,00 PLN

Chocolate fondant with mint ice cream

120 g

## NAPOJE

### BEVERAGES

#### Herbaty i kawy / Tea and coffee

- Americano 12,00 PLN
- Espresso 12,00 PLN
- Espresso Doppio 15,00 PLN
- Espresso Macchiato 12,00 PLN
- Cappuccino 14,00 PLN
- Flat White 16,00 PLN
- Caffe Latte 16,00 PLN
- Caffe Latte Macchiato 18,00 PLN
- Kawa Mrożona / Ice coffee 28,00 PLN
- Irish Coffee 28,00 PLN
- Herbata Eilles Tea Diamond / Tea 13,00 PLN
- Gorąca czekolada / Hot chocolate 26,00 PLN
- Herbata zimowa / Winter tea 23,00 PLN
- Wino grzane / Mulled wine 26,00 PLN

#### Napoje Zimne / Cold Beverages

- Woda mineralna Cisowianka / Mineral water / 0,33 l / 0,7 l 8/16 PLN
- Świeżo wyciskany sok z pomarańczy / Fresh orange juice / 0,33 l 20,00 PLN
- Świeżo wyciskany sok z grejfrutów / Fresh grapefruit juice / 0,33 l 20,00 PLN
- Sok owocowy Tymbark / Fruit juice Tymbark / 0,2 l 10,00 PLN
- Sok pomidorowy Tymbark / Tomato juice Tymbark / 0,2 l 10,00 PLN
- Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes / 0,2 l 12,00 PLN
- Tiger Energy Drink / 0,25 l 14,00 PLN
- Lemoniada limonka - mango / Mango lemonade / 0,3 l / 1 l 18/36 PLN
- Lemoniada cytryna - czarny bez / Elderflower lemonade / 0,3 l / 1 l 18/36 PLN
- Ice tea / 0,3 l 14,00 PLN

#### Piwo beczkowe / Draft Beer

- Pilsner Urquell 4.4% 0,5 l 20,00 PLN
- Pilsner Urquell 4.4% 0,33 l 14,00 PLN



#### Piwo Butelkowe / Bottled Beers

- Peroni Nastro Azzurro 5% 0,33 l 14,00 PLN
- Książęce Złote Pszeniczne 4.9% 0,5 l 16,00 PLN
- Książęce IPA 5.4% 0,5 l 16,00 PLN
- Książęce Czerwony Lager 4.9% 0,5 l 16,00 PLN
- Książęce Ciemne Łagodne 4.1% 0,5 l 16,00 PLN
- Lech Premium 5% 0,5 l 16,00 PLN
- Książęce Porter 8% 0,5 l 16,00 PLN
- Książęce Pszeniczne 0% 0,5 l 16,00 PLN
- Lech free 0% 0,5 l 16,00 PLN

