

MENU

Pory⁴Roku
restauracja





WIOSNA

Quiche ze szparagami, błękitnym serem, wędzonym boczkiem
i pomidorkami

Quiche with asparagus, blue cheese, smoked bacon and tomatoes

150 g

39,00 PLN

Ręcznie lepione pierożki z wołowiną
podane z rukolą i parmezanem

Handmade beef dumplings served with arugula and parmesan

200 g

39,00 PLN

Wiosenna zupa warzywna

Spring vegetable soup



250 g

35,00 PLN

Morszczuk kapski w pistacjowej panierce z młodymi warzywami,
ziołowymi kopytkami i sosem cytrynowym

Hake in pistachio crusted hake with young vegetables,
herb dumplings and lemon sauce

150 g/150 g

64,00 PLN

Delikatny krem mascarpone z jogurtem naturalnym
i świeżymi owocami

Delicate mascarpone cream with natural yogurt and fresh fruit



150 g

29,00 PLN

Wegańska panna cotta z matchą i malinami

Vegan panna cotta with matcha and raspberries



130 g

25,00 PLN



PRZYSTAWKI

STARTERS

Bruschetta z pomidorami i kozim twarogiem

Bruschetta with tomatoes and goat cheese



150 g

29,00 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i serem grana padano

Beef tenderloin carpaccio with arugula and grana padano cheese

120 g

49,00 PLN

Wątróbki drobiowe w boczku na sosie kurkowym

Chicken livers in bacon on chanterelles sauce

130 g

39,00 PLN

SALATKI

SALADS

Salatka z grillowaną piersią kurczaka i serem feta

Grilled chicken breast and feta salad

250 g

42,00 PLN

Bukiet sałat z krewetkami i świeżymi owocami

Salad bouquet with shrimps and fresh fruit

250 g

47,00 PLN

ZUPY

SOUPS

Kremowa zupa z pomidorów i ciecierzycy 

Creamy with tomatoes and chickpeas soup

250 ml

35,00 PLN

Żurek na zakwasie z borowikami i puree chrzanowym

Sourdough soup with porcini mushrooms and horseradish puree

250 ml

35,00 PLN

Domowy rosół z makaronem


Homemade chicken broth with noodles

250 ml

35,00 PLN

MAKARONY

PASTAS

Tagliatelle ze szpinakiem,
suszonymi pomidorami i mascarpone 

Spinach tagliatelle with sun-dried tomatoes
and mascarpone cheese

250 g

45,00 PLN

Linguine z szafranem i szynką parmeńską

Linguine with saffron and Parma ham

250 g

45,00 PLN

Penne z krewetkami i pesto z suszonych pomidorów

Penne with shrimps and sun-dried tomato pesto

250 g

56,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierś kurczęcia w wędzonym boczku
z grillowaną cukinią czarną soczewicą

Chicken breast in smoked bacon
with grilled zucchini and black lentils

150/150 g

47,00 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i zasmażaną kapustą

Traditional pork chop with mashed potatoes and fried cabbage

170/150 g

52,00 PLN

Wolno duszone żeberko wołowe z dodatkiem
pieczonych ziemniaków, sosu barbecue i surówki coleslaw

Slow stewed beef ribs with roasted potatoes,
barbecue sauce and coleslaw salad

400/200 g

118,00 PLN

Stek z antrykotu argentyńskiego
z dodatkiem opiekanych ziemniaków i zestawu świeżych sałat

Argentinian entrecote steak with roasted potatoes and fresh salad

250/200 g


142,00 PLN

Pieczony okoń morski
z frytkami z batata i sałatką z roszponki i granatu

Baked sea bass
with sweet potato fries and lamb's lettuce and pomegranate salad

220/150 g

63,00 PLN

Chilli z komosą ryżową, czarną soczewicą z awokado
i jogurtem greckim 

Chili with quinoa and black lentils, avocado, and greek yogurt

200 g

47,00 PLN

BURGERY

Burgers

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

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

180/200 g

52,00 PLN



Burger wegetariański ze świeżymi warzywami,
awokado, sosem wegańskim i frytkami

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

150/200 g

52,00 PLN

Dodatki do burgerów / burger add-ins:

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

50 g

6,00 PLN

DESERY

DESSERTS

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

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

170 g

42,00 PLN

Domowa szarlotka z sosem karmelowym i lodami waniliowymi

Homemade apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream

150 g

32,00 PLN

Fondant czekoladowy z lodami miętowymi

Chocolate fondant with mint ice cream

120 g

35,00 PLN

NAPOJE

BEVERAGES

Herbaty i kawy / Tea and coffee

Americano	10,00 PLN
Espresso	10,00 PLN
Espresso Doppio	13,00 PLN
Espresso Macchiato	10,00 PLN
Cappuccino	13,00 PLN
Flat White	15,00 PLN
Caffe Latte	15,00 PLN
Caffe Latte Macchiato	17,00 PLN
Kawa Mrożona / Ice coffee	28,00 PLN
Irish Coffee	28,00 PLN
Herbata Eilles Tea Diamond / Tea	10,00 PLN
Gorąca czekolada / Hot Chocolate	26,00 PLN
Herbata zimowa / Winter Tea	20,00 PLN
Wino grzane / Mulled wine	24,00 PLN

Napoje Zimne / Cold Beverages

Woda mineralna Cisowianka 330 ml / Mineral Water 330 ml	8,00 PLN
Woda mineralna Cisowianka 700 ml / Mineral Water 700 ml	16,00 PLN
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 330 ml / Fresh orange juice 330 ml	20,00 PLN
Świeżo wyciskany sok z grejfrutów 330 ml / Fresh grapefruit juice 330 ml	20,00 PLN
Sok owocowy Tymbark 200 ml / Fruit Juice Tymbark 200 ml	10,00 PLN
Sok pomidorowy Tymbark 200 ml / Tomato Juice Tymbark 200 ml	10,00 PLN
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes 200ml	12,00 PLN
Tiger Energy Drink 250ml	14,00 PLN
Lemoniada limonka - mango 300 ml / Mango lemonade 300 ml	18,00 PLN
Lemoniada cytryna - czarny bez 300 ml / Elderflower lemonade 300 ml	18,00 PLN
Ice tea 300 ml	14,00 PLN

Piwo beczkowe / Draft Beer

Pilsner Urquell 500 ml		18,00 PLN
Pilsner Urquell 330 ml		14,00 PLN

Piwo Butelkowe / Bottled Beers

Peroni Nastro Azzurro 330 ml	14,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 500 ml	16,00 PLN
Książęce IPA 500 ml	16,00 PLN
Książęce Czerwony Lager 500 ml	16,00 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 500 ml	16,00 PLN
Grolsh 450 ml	20,00 PLN
Lech Premium 500 ml	16,00 PLN
Książęce Pszeniczne 0% 500 ml	16,00 PLN

Piwo smakowe / Flavored Beer

Captain Jack Blue Lagoon 400 ml	16,00 PLN
Hardmade Yuzu Crush 400 ml	16,00 PLN

