

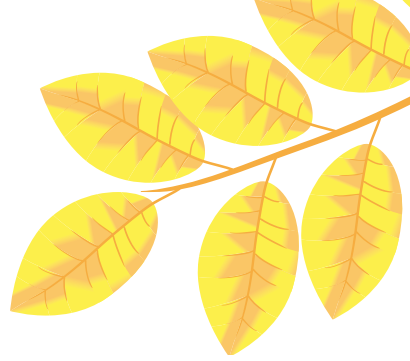
MENU

Pory<sup>4</sup>Roku  
restauracja





## JESIĘŃ



### Borowik i szpinak z delikatnym mascarpone zapieczone w cieście francuskim



Boletus and spinach with delicate mascarpone baked in french pastry

170 g

35,00 PLN

### Kremowa zupa z pieczonych polskich jabłek i buraków z dodatkiem twarogu



Creamy soup of baked polish apples and beets with added cottage cheese

250ml

29,00 PLN

### Konfitowana kaczka pierś w jesiennych aromatach karmelizowanej dyni i winnej gruszki

Confit duck breast with flavors of caramelized pumpkin and pear

130/200 g

95,00 PLN

### Tagliatelle z borowikiem, wątróbką i boczkiem

Tagliatelle with boletus, liver and bacon

250 g

45,00 PLN

### Śliwka na kruchym cieście z opalaną bezą i lodami w stylu malaga



Plum on a pastry with meringue and malaga style ice cream

160 g

32,00 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 becon on chortkten sauce

130 g

39,00 PLN

## SALATKI

### SALADS

Salatka z grillowaną pierśią kurczaka i serem feta

Grilled chicken breast and feta salad

250 g

38,00 PLN

Bukiet sałat z krewetkami i świeżymi owocami

Salad bouquet with shrimps and fresh fruit

250 g

45,00 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

24,00 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  
49,00 PLN

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

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

400/200 g  
115,00 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  
138,00 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  
56,00 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 wotowiny z grillowanym bekonem,  
świeżymi warzywami, serem mimolette i frytkami

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

180/200 g

48,00 PLN



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

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

150/200 g

48,00 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

39,00 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
Goraca czekolada z gatką lodów/bitą śmietaną / Hot Chocolate	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	18,00 PLN
Lemoniada cytryna - czarny bez 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

#### Piwo smakowe / Flavored Beer

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



