

WIOSNA / SPRING

2023

Pory⁴Roku

restauracja



**CZARNY
GRONI**

PRZYSTAWKI

STARTERS

Bruschetta z pomidorami i kozim twarożkiem

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

45,00 PLN

Zielone szparagi z jajkiem w koszulkach
i sosem holenderskim



Green asparagus with poached egg and hollandaise sauce

130 g

29,00 PLN

Dojrzewający kozi ser na brioszce z figami
i karmelizowanymi buraczkami

Aged goat cheese on brioche with figs and caramelized beetroot

130 g

43,00 PLN

SALATKI

SALADS

Salatka z grillowaną pierśią kurczaka i serem feta

Grilled chicken breast and feta salad

250 g

38,00 PLN

Salatka z delikatnym serkiem burrata

Burrata salad



200 g

49,00 PLN

Salatka z grillowaną cukinią, halloumi
i pesto z pieczonej papryki



Grilled zucchini, halloumi, and roasted pepper pesto salad

200 g

49,00 PLN

ZUPY

SOUPS

Wiosenna zupa z młodym bobem
i mlekiem kokosowym 
Springtime soup with borad bean and coconut milk

250 ml
34,00 PLN

Kremowa zupa ze szparagów i szpinaku
z ciężką kwaśnej śmietany 
Creamy asparagus and spinach soup with sour cream

250 ml
34,00 PLN

Domowy rosół z makaronem
Homemade chicken broth with noodles

250 ml
20,00 PLN

MAKARONY

PASTAS

Tagliatelle ze szpinakiem,
suszonymi pomidorami i mascarpone 
Spinach tagliatelle with sun-dried tomatoes
and mascarpone cheese

250 g
42,00 PLN

Pasta alla norma siciliana z baktażanem 
Sicilian-style pasta alla norma with eggplant

250 g
42,00 PLN

Penne razowe z pesto z gruszki i pietruszki 
Whole wheat penne with pear and parsley pesto

230 g
38,00 PLN

Linguine z matżami po toskańsku
Linguine with tuscan-style clams

230 g
46,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierś kurczęcia z ricottą i szpinakiem podana z czarną soczewicą

Chicken breast with ricotta and spinach served with black lentils

150/150 g

45,00 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy z puree ziemniaczanym
i zasmażaną kapustą

Traditional pork chop with mashed potatoes and fried cabbage

170/150 g

47,00 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

Filet z cefala morskiego po prowansalsku z grzanką

Provençal-style grey mullet fillet with croutons

220 g

52,00 PLN

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



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

200 g

43,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierogi z wołowiną, rukolą i parmezanem

Dumplings with beef, arugula and parmesan cheese

200 g

36,00 PLN

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

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

każdy w cenie / each for

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

Delikatny sernik z białą czekoladą i świeżymi owocami
White chocolate cheesecake with fresh fruits

120 g
36,00 PLN

Domowa szarlotka z sosem karmelowym i lodami waniliowymi
Homemade apple pie with caramel sauce and vanilla ice cream

150 g
29,00 PLN

Deser truskawkowy z chia i jogurtem
Strawberry chia seed pudding with yogurt

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	25,00 PLN
Irish Coffee	28,00 PLN
Herbata Eilles Tea Diamond / Tea	8,00 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	15,00 PLN
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 330 ml / Fresh orange juice 330 ml	18,00 PLN
Świeżo wyciskany sok z grejfrutów 330 ml / Fresh grapefruit juice 330 ml	18,00 PLN
Sok owocowy Tymbark 200 ml / Fruit Juice Tymbark 200 ml	9,00 PLN
Sok pomidorowy Tymbark 200 ml / Tomato Juice Tymbark 200 ml	9,00 PLN
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes 200ml	10,00 PLN
Tiger Energy Drink 250ml	14,00 PLN
Lemoniada limonka - mango 300 ml	16,00 PLN
Lemoniada cytryna - czarny bez 300 ml	16,00 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

Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic Beer

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 330 ml	14,00 PLN
Lech Free Lager 500 ml	14,00 PLN
Lech Free limonka-mięta / dark sour fruits / arbuz-mięta 500 ml	14,00 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0% / Ipa 0% 500 ml	14,00 PLN

