



**WKŁADKA WIOSNA/LATO**  
**SPRING/SUMMER INSERT**

CARPACCIO Z HALIBUTA MARYNOWANEGO KARDAMONEM  
I GRAPEFRUITEM

PHALIBUT CARPACCIO MARINATED IN CARDAMOM AND GRAPEFRUIT

**150 g**

**19,00 PLN**

ZUPA Z MULI Z SZAFRANOWĄ NUTĄ

SHELLFISH SOUP WITH A SAFFRON NOTE

**250 ml**

**18,00 PLN**

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM BALSAMICZNYM I FRYTKAMI Z BATATA

BEEF TENDERLOIN WITH BALSAMIC SAUCE AND SWEET POTATO FRIES

**150/150 g**

**59,00 PLN**

MAKARON RYŻOWY Z WARZYWAMI I PALONYM NERKOWCEM

RICE NOODLES WITH VEGETABLES AND ROASTED CASHEWS

**250 g**


**22,00 PLN**

BEZA Z SORBETEM MALINOWYM I OWOCAMI

MERINGUE WITH RASPBERRY SORBET AND FRESH FRUIT

**100 ml**

**21,00 PLN**



## PRZYSTAWKI / STARTERS

MAŁŻE NOWOZELANDZKIE ZAPIEKANE Z CZOSNKIEM  
I SUSZONYMI POMIDORAMI

NEW ZEALAND MUSSELS ROASTED WITH GARLIC AND DRIED TOMATOES

150 g

29,00 PLN

SAŁATKA CAPRESE INACZEJ – CZYLI BIAŁA MOZZARELLA  
BUFALA, ŚWIEŻE POMIDORY, BAZYLIA, OLIWA

CAPRESE SALAD WITH A DIFFERENCE – WHITE  
BUFALLO MOZZARELLA, FRESH TOMATOES, BASIL, OIL

250 g

21,00 PLN

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI  
I KREMOWYM KOZIM TWAROŻKIEM

BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND CREAMY GOAT COTTAGE CHEESE

150 g

17,00 PLN



## SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM, KAPARAMI  
I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM  
ROASTED SALMON SALAD WITH CAPERS AND HONEY-MUSTARD SAUCE

120/80 g  
39,00 PLN

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I SEREM FETA  
GRILLED CHICKEN BREAST SALAD WITH FETA CHEESE

120/80 g  
27,00 PLN

SAŁATKA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ SMAŻONĄ W PIEPRZU  
BEEF TENDERLOIN FRIED IN PEPPER SALAD

100/120 g  
35,00 PLN

SAŁATKA Z KREWETKAMI ŚWIEŻYMI OWOCAMI I SOSEM Z MANGO  
FRESH SHRIMP AND SEAFOOD SALAD WITH MANGO SAUCE

120/120 g  
37,00 PLN


## ZUPY / SOUPS

 MINISTRONE – WŁOSKA ZUPA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW  
Z DODATKIEM POMIDORÓW  
MINISTRONE – ITALIAN FRESH VEGETABLES SOUP WITH TOMATOES

250 ml  
12,00 PLN

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM  
HOME-MADE BROTH WITH NOODLES

250 ml  
10,00 PLN

 KREMOWA ZUPA Z CIECierzycy i pomidorów  
z ziołowymi grzankami  
CREAMY TOMATO CHICKPEA SOUP WITH HERB CROUTONS

250 ml  
12,00 PLN

## DANIA RYBNE / FISH DISHES

HALIBUT W PISTACJOWEJ PANIERCE Z GROSZKIEM CUKROWYM I RISOTTO  
PISTACHIO BREADED HALIBUT WITH MANGE TOUT AND RISOTTO

150/150 g  
39,00 PLN

STEK Z ŁOSOSIA W SOSIE KOPERKOWYM NA PUREE CHRZANOWYM  
Z DODATKIEM WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE  
SALMON STEAK WITH DILL SAUCE ON HORSERADISH PUREE WITH STEAMED VEGETABLES

150/150 g  
44,00 PLN

SANDACZ NA SOSIE Z BOCZNIAKÓW  
Z CZERWONYM TAGLIATELLE I BROKUŁAMI  
PIKEPERCH ON OYSTER MUSHROOM SAUCE WITH RED TAGLIATELLE AND BROCCOLI

150/150 g  
32,00 PLN

## BURGERY / BURGERS

BURGER Z WOŁOWINĄ, WARZYWAMI I SEREM GÓRSKIM Z DODATKIEM FRYTEK  
BEEF BURGER WITH VEGETABLES, MOUNTAIN CHEESE, AND FRIES

200/150 g  
29,00 PLN

BURGER Z WOŁOWINĄ, KONFITURĄ CEBULOWĄ, MOZZARELLĄ  
Z DODATKIEM FRYTEK

BEEF BURGER WITH ONION JAM, MOZZARELLA, AND FRIES

200/150 g  
29,00 PLN

DODATKI DO BURGERÓW /BURGER ADD-INS:  
JAJKO SADZONE, PAPRYCZKI JALAPENO, KETCHUP, BEKON  
WSZYSTKIE W CENIE 3 ZŁ

FRIED EGG, JALAPENO PEPPERS, KETCHUP, BACON  
ALL FOR PLN 3.00

50 g





## DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W RAZOWEJ PANIERCE Z PUREE Z BATATA  
I PIECZONYMI WARZYSWAMI

PORK TENDERLOIN IN WHOLEMEAL FLOUR CRUST WITH SWEET POTATO PUREE  
AND BAKED VEGETABLES

**150/150 g**

**32,00 PLN**

RIB EYE STEAK – SOCZYSTY STEAK Z ANTRYKOTU ARGENTYŃSKIEGO  
Z DOMOWYMI FRYTKAMI I ZESTAWEM ŚWIEŻYCH WARZYSW

RIB EYE STEAK – JUICY ARGENTINIAN RIB EYE STEAK WITH HOMEMADE FRIES  
AND FRESH VEGETABLES

**180/200 g**

**69,00 PLN**

PIERŚ KURCZĘCIA Z KOZIM TWAROŻKIEM  
Z TAGLIATELLE WARZYSWNYM I SOSEM PAPRYKOWYM

CHICKEN BREAST WITH GOAT COTTAGE CHEESE, VEGETABLE TAGLIATELLE,  
AND RED PEPPER SAUCE

**150/150 g**

**35,00 PLN**

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY CIĘTY Z KOŚCIĄ  
Z ZIEMNIAKAMI PUREE I ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ

TRADITIONAL PORK CHOP WITH POTATO PUREE AND STEWED CABBAGE

**150/250 g**

**32,00 PLN**



## MAKARONY / PASTAS

MAKARON FUSILLI Z SUSZONYMI POMIDORAMI,  
MOZZARELLĄ, SZPINAKIEM  
FUSILLI WITH DRIED TOMATOES, MOZZARELLA, AND SPINACH

250 g  
25,00 PLN

MAKARON LINGUINE Z SZAFRANEM  
I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ  
LINGUINE WITH SAFFRON AND PROSCIUTTO DI PARMA

250 g  
37,00 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE

250 g  
21,00 PLN

TAGLIATELLE Z SOSEM BOROWIKOWYM Z DODATKIEM WĄTRÓBKI  
TAGLIATELLE IN PORCINI SAUCE WITH AN ADDITION OF LIVER

250 g  
28,00 PLN

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM, SEREM RICOTTA I RUKOŁĄ  
RAVIOLI WITH SPINACH, RICOTTA CHEESE, AND ARUGULA

250 g  
29,00 PLN

MAKARON GARGANELLI Z PŁATKAMI WOŁOWINY  
W TRUFLOWYM AROMACIE  
GARGANELLI PASTA WITH BEEF FLAKES IN TRUFFLE AROMA

230 g  
39,00 PLN

KOLOROWE RISOTTO Z KREWETKAMI SEREM GRANA PADANO  
I OSTRĄ PAPRYKĄ  
COLOURFUL RISOTTO WITH SHRIMP, GRANA PADANO CHEESE, AND HOT PEPPER

200 g  
36,00 PLN



## DESERY / DESSERTS

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI, BITĄ ŚMIETANĄ, SOSEM CZEKOLADOWYM  
ICE CREAM CUP WITH FRUIT, WHIPPED CREAM, AND CHOCOLATE SAUCE

250 g  
12,00 PLN

CZEKOLADOWE „JAJO PINGWINA” Z WANILIOWYM KREMEM,  
ŚWIEŻYMI OWOCAMI, OPRÓSZONE KORZENNYM PIASKIEM  
CHOCOLATE „PENGUIN EGG” WITH VANILLA CREAM, FRESH FRUIT,  
AND FRESH FRUIT SPRINKLED WITH SPICE SAND

200 g  
25,00 PLN

FOGLIAME Z MUSEM MASCARPONE I ŚWIEŻYMI MALINAMI  
MILLE-FEUILLE WITH MASCARPONE MOUSSE AND FRESH STRAWBERRIES

150 g  
18,00 PLN

SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI MIĘTOWYMI  
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

150 g  
18,00 PLN

TORCIK TRUSKAWKOWY  
STRAWBERRY SMALL TORTE

150 g  
12,00 PLN

## MENU DLA DZIECI

DOMOWY BULION Z MAKARONEM

HOMEMADE CHICKEN SOUP

**8,00 PLN**

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

TOMATO SOUP WITH NOODLES

**8,00 PLN**

CHICKEN BURGER ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI,  
FRYTKI, SOS KOKTAJLOWY

CHICKEN BURGER WITH FRIES AND ROSE SAUCE

**15,00 PLN**

FILET Z DORSZA W ZŁOCISTEJ PANIERCE  
Z ZIEMNIACZKAMI GOTOWANYMI I SAŁATĄ ZE ŚMIETANĄ

COD FILLET WITH POTATOES

**18,00 PLN**

PIERŚ Z KURCZAKA W ZŁOCISTEJ PANIERCE  
Z ZIEMNIACZKAMI GOTOWANYMI I SAŁATĄ ZE ŚMIETANĄ

CHICKEN BREAST WITH POTATOES

**18,00 PLN**

SPAGHETTI BOLOGNESE

MAKARON SPAGHETTI, MIĘSO MIELONE WOŁOWO-WIEPRZOWE,

CEBULA, CZOSNEK, MARCHEW, SELER,

SOS POMIDOROWY, OLIWA, PARMEZAN.

SPAGHETTI BOLOGNESE.

SPAGHETTI, MINCED BEEF AND PORK, ONION, GARLIC,  
CARROT, CELERY, TOMATO SAUCE, OLIVE OIL, PARMESAN CHEESE

**15,00 PLN**

SEROWE KOPYTKA, KLAROWANE MASŁO, MIÓD I PYŁ CYNAMONOWY

HOMEMADE WHITE CHEESE DUMPLINGS

**12,00 PLN**