

MENU

PRZYSTAWKI / Starters

Carpaccio z jelenia, żurawina piklowana w occie Moscatel, mus ze smażonych grzybów, chrupiący pasternak, rukola 42 PLN
Deer carpaccio, cranberries pickled in Moscatel vinegar, fried mushrooms mousse, crispy parsnip, rocket

Podpłomyk, karmelizowana gruszka, kozi ser, wędzony mus dyniowy, frisse 39 PLN
Flatbread, caramelized pear, goat cheese, smoked pumpkin mousse, frisse

Smażone przegrzebki, ziemniaki konfitowane w wędzonym maśle, sos maślany na serwatce z solirodem, jabłko marynowane w fermentowanym miodzie i yuzu, popcorn z sorgo 52 PLN
Fried scallops, potatoes confit in smoked butter, whey buerre blanc with samphire, apple marinated in fermented honey and yuzu, sorghum popcorn

Tatar z polędwicy wołowej, ketchup z grzybów leśnych, ogórki piklowane w musztardzie Colman's, szalotka, kremowe żółtko, chipsy z ziemniaków truflowych 42 PLN
Beef sirloin tartare, wild mushrooms ketchup, cucumbers pickled in Colman's mustard, shallot, creamy egg yolk, truffle potato chips

SAŁATKI / Salads

Mix sałat, cykoria kompresowana w Cointreau, piklowane śliwki, pieczony topinambur, grzanki z chleba na zakwasie, wegański parmezan, dressing musztardowy z nutą prażonych orzechów laskowych **VG** 37 PLN
*Mixed leaf salad, chicory compressed in Cointreau, pickled plums, roasted Jerusalem artichoke, sourdough bread croutons, vegan parmesan, hazelnut mustard dressing **VG***

Sałata rzymska, wędzony półgęsek, gotowana w Porto skorzonera, pieczone bataty, prażone pestki dyni, dressing Jagermeister 37 PLN
Romaine lettuce, smoked goose breast, scorzonera braised in Porto, roasted sweet potatoes, roasted pumpkin seeds, Jagermeister dressing

ZUPY / Soups

Bulion z grzybów leśnych, mus z miodu i Gorgonzoli, domowy makaron, chilli **VGT** 26 PLN
*Wild mushrooms broth, honey and Gorgonzola mousse, homemade pasta, chilli **VGT***

Krem z pieczonego selera, kiszonej w miodzie gruszki i maślanki, kandyzowany imbir, piklowana dynia Hokkaido, smażone grzyby shimeji **VGT** 26 PLN
Cream of roasted celery root, honey brined pear and buttermilk, candied ginger, pickled Hokkaido pumpkin, fried shimeji mushrooms VGT

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Policzki z prosięcia, pampuchy, jus z karmelizowanej cebuli i korzenia selera z piklowanymi ziarnami gorczycy, grillowany por, świeży, tarty chrzan, smażona żurawina 59 PLN
Piglet cheeks, steamed yeast dumplings, caramelized onion and celery root jus with pickled mustard seeds, grilled leek, freshly grated horseradish, fried cranberries

Gulasz jagnięcy z fasolą na ciemnym piwie, puree z pasternaku i palonego bakłażana, chleby sodowe z szałwią 57 PLN
Stout lamb stew with beans, parsnip and charred aubergine puree, sage soda breads

Kanapka Szefa Kuchni: pierś z kurczaka marynowana w sosie Bulgogi, jarmuż, piklowane chilli, gruszkowo-imbirowy majonez, frytki z batatów 45 PLN
Chef's Sandwich: chicken breast marinated in Bulgogi sauce, curly kale, pickled chilli, pear and ginger mayo, sweet potato fries

Burger wołowy, konfitura z czerwonej cebuli, ser Mimolette, krucha sałata, piklowane ogórki, sos z szalotkami, musztardą Dijon, ketchupem, majonezem i wędzoną papryką 52 PLN
Beef burger, red onion jam, Mimolette cheese, crunchy salad, pickled cucumbers, sauce with shallots, Dijon mustard, ketchup, mayo and smoked paprika

Wegański cottage pie, puree ziemniaczano-batatowe, piklowane mini warzywa **VG** 45 PLN
Vegan cottage pie, potato and sweet potato puree, pickled baby vegetables VG

Dyniowe risotto, mascarpone, borowiki, olej z pestek dyni **VGT** 45 PLN
Pumpkin risotto, mascarpone, boletus mushrooms, pumpkin seeds oil VGT

Płaty makaronu, pieczone buraki, smażona kapusta, podgrzybki, wędzone podgardle, sos śmietanowy na bazie redukcji z grzybów leśnych, chrupiąca czarna komosa 42 PLN
Homemade pasta sheets, roasted beets, fried cabbage, bay bolete mushrooms, smoked dewlap, cream sauce based on wild mushrooms reduction, crispy black quinoa

Chow mein – pszenny makaron z warzywami, sosem sojowym i kiełkami fasoli mung

Chow mein - wheat noodles with vegetables, soy sauce and mung bean sprouts

- z kurczakiem
with chicken 40 PLN
- z tofu **VGT**
with tofu VGT 40 PLN
- z krewetkami
with prawns 49 PLN
- z polędwicą wołową
with beef tenderloin 49 PLN

GRILL / Grill

Schab z wieprzowiny jabłkowej z kością 300g 59 PLN
Apple fed bone-in pork chop

Łosoś 200g 57 PLN
Salmon

Stek z sezonowanego antrykotu wołowego 200g 85 PLN
Matured entrecote steak

Halibut 200g 59 PLN
Halibut

Żebro z wieprzowiny Duroc 220g 55 PLN
Duroc pork rib

Pierś z kaczki 170g 55 PLN
Duck breast

DODATEK DO WYBORU / Side dish to choose from

pieczone w miodzie warzywa sezonowe, puree ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, frytki, frytki z batatów, ryż basmati, glazurowana brukselka z prażonymi orzeszkami pini, mix sałat z dressingiem miodowym
honeyroasted seasonal vegetables, potato puree with roasted garlic, French fries, sweet potato fries, basmati rice, glazed brussels sprouts with charred pine nuts, mixed leaf salad in honey dressing

SOS DO WYBORU / Sauce to choose from

bearnaise na palonym maśle, sos demi glace z zielonym pieprzem i miodem, sos beurre blanc z szalwią
bearnaise on noisette butter, demi-glace sauce with green peppercorns and honey, sage beurre blanc

DESERY / Desserts

Tarta orzechowa, krem karmelowy, beza zaparzana, kruszonka migdałowa, lody lukrecjowe
Hazelnut tart, caramel cream, Italian meringue, almond crunch, liquorice ice cream

26 PLN

Czekoladowe naleśniki, krem pralinowy, wiśnie, papier czekoladowy, puder z białej czekolady, pianka z kompotu wiśniowego z likierem
Chocolate pancakes, praline cream, cherries, chocolate paper, white chocolate powder, cherry compote and liqueur foam

26 PLN

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.

For information about allergens please contact a member of our team.

Przy obsłudze grup powyżej 9 osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.

10% service charge will be added for groups above 9 persons.

VGT - wegetariańskie / *vegetarian*

VG - wegańskie / *vegan*

NAPOJE ZIMNE / *Soft drinks*

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / *Still mineral water*

Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l 10 PLN / 17 PLN

Acqua Panna 0,33l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

WODA MINERALNA GAZOWANA / *Sparkling mineral water*

Kropla Délice 0,33l / 0,75l 10 PLN / 17 PLN

S.Pellegrino 0,25l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,
Kinley Tonic Water 0,25l 10 PLN

Red Bull Energy Drink 0,25l 16 PLN

Domowa lemoniada 14 PLN

Sok z cytryny, świeży ogórek, cukier trzcinowy, woda gazowana
Homemade lemonade
Lemon juice, cucumber, cane sugar, sparkling water

Domowa herbata mrożona / *Homemade ice tea* 14 PLN

Soki owocowe 0,25l 10 PLN

pomarańcza / jabłko / pomidor
Fruit juices 0,25L
orange / apple / tomato

Nektar owocowy 0,25l 10 PLN

czarna porzeczka / grejpfrut
Fruit nectars 0,25l
blackcurrant / grapefruit

Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l 18 PLN

pomarańcza / grejpfrut / jabłko / marchew / mieszany
Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0,2l
orange / grapefruit / apple / carrot / mixed

KAWY, HERBATY / *Coffees, Teas*

Espresso 10 PLN

Espresso macchiato 11 PLN

Podwójne espresso / *Double espresso* 17 PLN

Czarna kawa / *Black coffee* 10 PLN

Kawa z mlekiem / *White coffee* 12 PLN

Cappuccino 13 PLN

Latte macchiato 15 PLN

Latte z syropem smakowym / <i>Flavored latte</i>	16 PLN
Latte z mlekiem sojowym / <i>Soy milk latte</i>	19 PLN
Kawa mrożona / <i>Frappe coffee</i>	19 PLN
Kawa po irlandzku / <i>Irish coffee</i>	28 PLN
Czekolada na gorąco / <i>Hot chocolate</i>	16 PLN
Dzbanek herbaty / <i>Pot of tea</i>	12 PLN
Herbaty kwitnące / <i>Tea flowers</i>	19 PLN
Herbaty liściaste / <i>Leaf teas</i>	18 PLN

WINO / *Wine*

MUSUJĄCE / <i>Sparkling</i>	0,1 L / 0,75 L
Bepin de Eto 0,1l / 0,75l Włochy / Italy	22 PLN / 135 PLN
Gancia Rose 0,75 l półsłodkie / off dry, Włochy / Italy	139 PLN
Gancia Prosecco 0,75l Włochy/Italy	155 PLN
WINO DOMOWE / <i>House wine</i>	0,1 L / 0,75 L
Ozzi Chardonnay / Shiraz; Australia Płd.-Wsch. / South-Eastern Australia	19 PLN / 95 PLN
Rocca Ventosa Pinot Grigio/ Montepulciano d'Abruzzo Włochy/Italy	19 PLN / 95 PLN
Quinta da Alorna Touriga Nacional Rose Portugalia/ Portugal	17 PLN / 119 PLN
WINO SŁODKIE/ <i>Sweet wine</i>	0,1 L / 0,75 L
Graham's 10 Years Old Tawny Port Portugalia/Portugal	32 PLN / 219 PLN
Alorna Abafado 5 Years Portugalia/Portugal	25 PLN / 159 PLN

PIWO / Beer

BECZKOWE / Draught

Tyskie Gronie 0,3l / 0,5l 13 PLN / 15 PLN

Pilsner Urquell 15 PLN / 18 PLN

BUTELKOWE / Bottled

Książęce Czerwony Lager 0,5 l (Red Lager) 17 PLN

Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l (Dark Gentle) 17 PLN

Książęce Porter 0,5 l (Porter) 18 PLN

Książęce Weizen 0,5 l 18 PLN

Lech Free 0,33 l (bezalkoholowe/non-alcoholic) 15 PLN

KOKTAJLE / Cocktails

Cider Ice Mojito	27 PLN
(Cydr/cider, rum, Bitter mint, sok z limonki/lime juice, syrop kiwi/kiwi syrup, syrop Mojito/Mojito syrup)	
Limoncello Freeze	22 PLN
(Wino musujące/sparkling wine, Limoncello, Bitter lemon, syrop truskawkowy/strawberry syrup, syrop grenadyna/grenadine syrup, sok z cytryny/lemon juice)	
Elderflower Frozen Daiquiri	27 PLN
(Gin, Briotet Fleur de Sureau, woda/water, Bitter Grejpfrut/Grapefruit Bitter, puree marakuja/passion fruit puree, syrop Elderflower/Elderflower syrup, sok z cytryny/ lemon juice)	
Butterfly Iced Tea	21 PLN
(Herbata Butterfly/ Butterfly Tea, syrop cukrowy/sugar syrup, puree mango/mango puree, sok z cytryny/lemon juice)	
Aperol Spritz	29 PLN
(Aperol, Prosecco, woda gazowana/sparkling water)	
Whisky Sour	22 PLN
(whisky, sok z cytryny/lemon juice, syrop cukrowy/ simple syrup)	
Negroni	24 PLN
(Gin, Bitter, Słodki wermut/Sweet vermouth)	
Old Fashioned	29 PLN
(Borbon/bourbon, cukier/sugar, bitter)	
Cosmopolitan	26 PLN
(Wódka cytrynowa/lemon flavored vodka, Triple sec, sok z limonki/lime juice, sok żurawinowy/cranberry juice)	
Caipirinha	19 PLN
(Cachaca, limonka/lime, cukier trzcinowy/cane sugar)	
Pina Colada	26 PLN
(Rum, sok ananasowy/pineapple juice, śmietanka kokosowa/coconut cream)	
Mojito	26 PLN
(Rum, limonka/lime, cukier trzcinowy/cane sugar)	

LONG DRINKS

Sea Breeze	22 PLN
(Wódka/vodka, sok grejpfrutowy/grapefruit juice, sok żurawinowy/cranberry juice)	
Long Island Ice Tea	38 PLN
(Wódka/vodka, Tequila, Triple sec, Gin, Rum, sok z cytryny/lemon juice, Coca-Cola)	

Sex on the Beach 26 PLN
(Wódka/vodka, Malibu, likier brzoskwiniowy/peach liqueur,
sok pomarańczowy/ orange juice, sok żurawinowy/cranberry juice)

Cuba Libre 28 PLN
(Rum, limonka/lime, Coca-Cola)

WÓDKA / *Vodka* 4 CL

Żubrówka Czarna / Żubrówka Black 16 PLN

Wyborowa 18 PLN

J.A.Baczewski 18 PLN

Absolut Blue 18 PLN

Finlandia 18 PLN

Chopin Rye 19 PLN

Orkisz 19 PLN

WÓDKA PREMIUM / *Premium vodka* 4 CL

Belvedere 29 PLN

Belvedere Unfiltered 34 PLN

Wyborowa Exquiste 28 PLN

Chopin Black 24 PLN

Grey Goose 29 PLN

WÓDKA SMAKOWA / *Flavoured vodka* 4 CL

Żubrówka Bison Grass 16 PLN

Soplica smakowa / Flavored 16 PLN
(zapytaj obsługę o dostępne smaki/ Ask our team about available
flavors)

Soplica Staropolska 17 PLN
Oryginalna / Oryginal, Głogowa / Hawthorn, Czarna Jeżyna /
Blackberry, Dereniowa / Cornelian cherry

Krzeska ziołowa 24 PLN

WHISKY, WHISKEY, BOURBON 4 CL

Grant's Ale Cask (house whisky) 16 PLN

Grant's Sherry Cask 8 YO 37 PLN

Grant's 12 YO	19 PLN
The Arran Malt Aged 10 Years	29 PLN
Ardbeg 10 YO	42 PLN
Port Charlotte 10 YO	54 PLN
Lagavulin Aged 16 Years	59 PLN
Kilchoman Machir Bay	49 PLN
Bruichladdich The Classic Laddie	46 PLN
Octomore 06.1 Aged 5 Years	112 PLN
Talisker Storm	42 PLN
Highland Park 12 Years Old	36 PLN
The BenRiach Aged 12 Years	36 PLN
Glenfiddich Aged 12 Years	22 PLN
Glenfiddich Aged 15 Years	39 PLN
Glenmorangie Original Aged 10 Years	36 PLN
Auchentoshan Three Wood	35 PLN
Nikka Whisky Taketsuru	57 PLN
The Kurayoshi Pure Malt Matsui Whisky	64 PLN
Bushmills Single Malt 10 YO	24 PLN
Green Spot Single Pot Still	49 PLN
Yellow Spot Single Pot Still	79 PLN
Fujimi (Blended)	29 PLN
Puni Nova Italian Malt	59 PLN
Ballantines 12 YO	19 PLN
Ballantines 17 YO	39 PLN
Chivas Regal 12 YO	24 PLN
Johnnie Walker Black Label	23 PLN
Johnnie Walker Double Black	29 PLN
Monkey Shoulder	26 PLN
Tullamore D.E.W. Original	18 PLN

Tullamore D.E.W. 12 YO	26 PLN
Cu Chulainn	22 PLN
Jack Daniel's Old No. 7	24 PLN
Jack Daniel's Gentelman Jack	26 PLN
Blanton's Special Reserve	33 PLN
Jim Beam White	16 PLN
Jim Beam Black	19 PLN
Maker's Mark	34 PLN

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY	4 CL
---------------------------------	------

Dupuy X.O.Tentation	89 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	29 PLN
Metaxa 5*	17 PLN
Calvados VSOP Chateau du Breuil	24 PLN
Armagnac Castarede V.S.O.P	29 PLN
Torres Brandy 15 Reserva Privada	26 PLN

GIN	4 CL
------------	------

Seagram's	16 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN
Hendrick's	36 PLN

RUM	4 CL
------------	------

Havana Club 3YO	16 PLN
Kraken	26 PLN
Dictador	26 PLN

TEQUILA	4 CL
----------------	------

Olmecca Silver	16 PLN
Olmecca Gold	16 PLN
Herradura Silver 100% Agave	49 PLN
Herradura Reposado 100% Agave	43 PLN

Herradura Anejo 100% Agave 49 PLN

WERMUT / *Vermouth* 10 CL

Martini Bianco/Extra Dry/ Rosato /Rosso 15 PLN

LIKIERY / *Liqueurs* 4 CL

Campari 16 PLN

Aperol 16 PLN

Grand Marnier 19 PLN

Bailey's Irish Cream 16 PLN

Becherovka 18 PLN

Jagermeister 17 PLN

Kahlua 18 PLN

Limoncello 19 PLN

Malibu 16 PLN

Zapytaj obsługę o pełną ofertę napojów i alkoholi.
Ask our team about full drinks and alcohol offer.