



Carpaccio z poledwicy wołowej / Beef Carpaccio

MENU

GOOD COMPANY

Live Cooking



Krem z pomidorów / Tomato cream

ZUPY / SOUPS

- ZUPA DNIA** | 12 zł | SOUP OF THE DAY
- KREM Z POMIDORÓW** | 15 zł | TOMATO CREAM
z pesto bazylowym (2, 6)
- ZUR NA ZAKWASIE** | 16 zł | ŻUREK (POLISH SOUP)
z kielbasą i jajkiem (1, 2, 3, 12)
- FLAKI** | 18 zł | TRIPE
(1, 8, 9, 11, 12)

PRZEKAŚKI / STARTERS

- CARPACCIO Z POLEDWICY WOŁOWEJ** | 38 zł | BEEF CARPACCIO
rukola, oliwa truflowa, grzanki (1, 2, 10, 11, 15)
- MIX GOOD COMPANY** | 32 zł | MIX GOOD COMPANY
skrzydełka z kurczaka, papryczki jalapenos z serem cheddar, paluszki z mozzarelli, kwaśna śmietana (po 3 szt.) (1, 2, 3, 11)
- HUMMUS Z CIECIERZYCY** | 26 zł | HUMMUS
ciepla chrupiąca pita, warzywa (1, 3, 9, 12)
- PIEROŻKI GYOZA** | 28 zł | GYOZA DUMPLINGS
kaczka, kielki mix, sos sweet chilli, sos sojowy (5 szt.) (1, 3, 8, 9, 10)



Pierozki Gyoza / Gyoza dumplings

- zapytaj kelnera / ask the waiter
- Szef kuchni poleca / Chef recommends
- danie wegetariańskie / vegetarian dish

Pieczony, którego używamy do dan, jest codziennie wypiekane w naszej piekarni / The bread we use for our dishes is baked every day in our bakery

Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie. / Information about allergens is located at the end of the menu.



Carbonara / Carbonara



Tagliatelle z owocami morza / Seafood tagliatelle

PASTY

- PASTA DNIA** | 26 zł | PASTA OF THE DAY
- CARBONARA** | 32 zł | CARBONARA
świeży makaron spaghetti, boczek własnej produkcji Baccara, cebula, czosnek, śmietana, Grana Padano (1, 2, 3)
- Z KURCZAKIEM W SOSIE GRZYBOWYM** | 38 zł | CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE
świeży makaron penne, kurczak, podgrzyby, czosnek, natka pietruszki, oliwa z oliwek (1, 2, 3, 15)
- TAGLIATELLE Z OWOCAMI MORZA** | 39 zł | SEAFOOD TAGLIATELLE
świeży czarny makaron, mule, krewetki, kalmary, ośmiorniczki, czosnek, parsyli, cream (1, 2, 3, 4, 5, 13)

WOK

- SMAŻONY MAKARON RYŻOWY / SOJOWY** | 12, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14
FRIED RICE PASTA / SOY
- Z WARZYWAMI** | 31 zł | with vegetables
- Z KURCZAKIEM** | 37 zł | with chicken
- Z WIEPRZOWINĄ** | 38 zł | with pork
- Z WOŁOWINĄ** | 41 zł | with beef
- Z KREWETKAMI** | 43 zł | with shrimps

GOOD COMPANY

garden restaurant

Kuchnia przyjmuje zamówienia:
Pn.-Pt. do godz. 22:30
w Sb. i Nd. do 21:30

Przy grupach liczących 5 osób lub więcej dodajemy 10% serwisu.
10% service charge will be added for tables of five or more people

SALATY / SALADS

- MIX SALAT** | 25 zł | MIX SALAD
pomidor, ogórek, kielki, sos vinaigrette, grzanki (1, 10, 11)
- Z KREWETKAMI** | 36 zł | WITH PRAWNS
krewetki (3szt), mix salat, pomidor, ogórek, grzanki, sos balsamico (1, 2, 5, 10, 11)
- CEZAR** | 31 zł | CAESAR
grillowany kurczak, bekon, salata rzymska, pomidor, grzanki, sos cezar (1, 2, 10, 11)
- Z BURAKIEM PIECZONYM** | 29 zł | ROASTED BEET
kozi ser, rukola, oliwa z oliwek, prażone ziarna słonecznika, grissini (1, 10, 11, 12)



Salaty z krewetkami / Salads with prawns



Salaty z burakiem pieczonym / Salads with roasted beet



Stek z tuńczyka / Tuna steak



New York Steak

GRILL

- KURCZAK** | 39 zł | CHICKEN
piersi z kurczaka w marynowaniu limonkowej, frytki, sałatka Good Company (1, 10, 11)
- KREWETKI** | 49 zł | SHRIMPS
krewetki (5 szt.) na masle czosnkowym z natką pietruszki i grzankami (1, 2, 5)
- BURGER** | 42 zł | BURGER
wołowina, ser cheddar, boczek własnej produkcji Baccara, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, salata, frytki, sałatka Good Company (1, 2, 9, 10, 11)
- STEK Z TUŃCZYKA** | 45 zł | TUNA STEAK
marynowany w oliwie z oliwek, natka pietruszki, ziemniaczane ćwiartki, sałatka Good Company (1, 4, 10)
- GRILLOWANY FILET Z LOSOSIA** | 49 zł | GRILLED SALMON
marynowany w cytrynie i chili, ryż, sałatka Good Company (4, 10, 11)
- NEW YORK STEAK** | 69 zł | NEW YORK STEAK
frytki, sos pieczeniowy na czerwonym winie, sałatka Good Company (1, 10, 11)
- POLEDWICA WOŁOWA** | 72 zł | BEEF STEAK
smażone ziemniaki z pieczonym czosnkiem, sos z zielonego pieprzu, sałatka Good Company (1, 10, 11)



Pieczone żeberka w sosie BBQ / BBQ grilled pork ribs



Udko z gęsi / Goose leg

KUCHNIA POLSKA / POLISH CUISINE

- PIEROGI WŁASNEGO WYROBU** | 28 zł | HOMEMADE DUMPLINGS
7 szt. gotowane
- Do wyboru: - z mięsem - ruskie
- ze szpinakiem i fetą - z kapustą i grzybami (1, 2, 3, 15)
- PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ** | 48 zł | BBQ GRILLED PORK RIBS
ziemniaczane ćwiartki, sałatka Good Company (1, 10, 11)
- SCHABOWY** | 37 zł | PORK CHOP
panierowany schab, smażone ziemniaki, sałatka Good Company (1, 3, 10, 11)
- UDKO Z GĘSI** | 52 zł | GOOSE LEG
zasmażane buraczki, pieczone ziemniaki (1, 2)

DESERY / DESSERTS

- DESER DNIA** | 15 zł | Zapytaj kelnera co dziś przygotowaliśmy dla Ciebie
DESSERT OF THE DAY - ask your waiter
- TIRAMISÙ** | 16 zł |
- TORTISSIMO** | 15 zł | torty z naszej cukierni BACCARA
from our bakery
- Clodo** | 15 zł | Tort waniliowy na chrupiącej masie orzechowo-migdałowej (1, 2, 3, 6, 7)
Vanilla cake on a crunchy nut-almond base
- Royal** | 15 zł | Tort czekoladowy na chrupiącej masie orzechowej (1, 2, 3, 6, 7)
Chocolate cake on crispy nutty base
- Chopin** | 15 zł | Tort-dwa rodzaje czekolady na orzechowym spodzie (1, 2, 3, 6, 7)
Two types of chocolate on a nutty cake base

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

- Kawy / Coffees**
- Espresso/Doppio 8 zł / 10 zł
Americano 10 zł
Cappuccino 10 zł
Latte 11 zł
Flat White 11 zł
Mocha black 13 zł
Caramel Macchiato 14 zł
Syrupy smakowe / flavored syrups 3 zł
Mleko sojowe / soy milk 2 zł
- Herbaty / Teas**
- Eiiles (dżbanek) / jug 12 zł
Herbata sezonowa / season tea 15 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

- Kawy mrożone / Iced coffees**
- Iced Latte 13 zł
Iced Caramel 14 zł
Iced Americano 10 zł
- Softy / Softs**
- Coca Cola (0,25l) 8 zł
Coca Cola Zero (0,25l) 8 zł
Fanta (0,25l) 8 zł
Sprite (0,25l) 8 zł
Tonic (0,25l) 8 zł
Red Bull (0,25l) 14 zł
- Soki / Juices**
- Pomarańcza / Orange 8 zł / 0,25l 16 zł / 1l
Jabłko / Apple 8 zł / 0,25l 16 zł / 1l
Czarna porzeczka / Blackcurrant 8 zł / 0,25l
Grejpfrut / Grapefruit 8 zł / 0,25l
Pomidor / Tomato 8 zł / 0,25l
- Soki świeżo wyciskane / Fresh juices**
- Pomarańcza / Orange 15 zł
Grejpfrut / Grapefruit 15 zł
- Woda / Water**
- Niegazowana (0,33l) / Still 7 zł
Gazowana (0,33l) / Sparkling 7 zł
Woda niegazowana (1l) / Still 12 zł

ALKOHOLE

- PIWO BUTELKOWE** | BOTTLED BEER
- ŻYWIEC 0,33l 11 zł
LECH 0,33l 11 zł
TYSKIE 0,33l 11 zł
PAULANER PSZENICZNE 0,5l 15 zł
JASNE/CIEMNE
WHEAT BEER LIGHT/DARK
PIWO BEZALKOHOLOWE 0,33l 11 zł
- PIWO Z BECZKI** | DRAUGHT BEER
- 0,3l 0,5l
10 zł 14 zł
- APERITIF**
- CAMPARI 4cl 14 zł
JAGERMEISTER 4cl 14 zł
MARTINI BIANCO/ROSSO 8cl 16 zł
- WÓDKA** | VODKA
- WYBOROWA 4cl/0,5l 12 zł / 99 zł
SASKA WISNIOWA 4cl/0,5l 12 zł / 99 zł
ZUBRÓWKA 4cl/0,5l 14 zł / 110 zł
BIALAZ TRAWA (WHITE/BIBON GRASS)
GORZKA ŻOŁĄDKOWA 4cl/0,5l 14 zł / 110 zł
BELVEDERE 4cl 20 zł
- RUM**
- BACARDI 4cl 14 zł
BACARDI BLACK 4cl 16 zł
- GIN**
- SEAGRAMS 4cl 15 zł
BOMBAY 4cl 20 zł
- WHISKY**
- JOHNNIE WALKER RED 4cl/0,7l 18 zł / 199 zł
JOHNNIE WALKER BLACK 4cl/0,7l 25 zł / 269 zł
CHIVAS REGAL 4cl/0,7l 24 zł / 269 zł
JACK DANIELS 4cl/0,7l 20 zł / 219 zł
TALISKER 4cl 38 zł
- TEQUILLA**
- OLMECA SILVER 4cl 16 zł
SIERRA SILVER 4cl 15 zł
OLMECA GOLD 4cl 18 zł
- KONIAK & BRANDY** | COGNAC & BRANDY
- STOCK X.O. 4cl 25 zł
METAXA 4cl 22 zł
REMY MARTIN V.S.O.P. 2cl 30 zł
- LIKIERY** | LIQUEURS
- COINTREAU 4cl 18 zł
BAILEYS 4cl 18 zł
MALIBU 4cl 16 zł

ALERGENY ŻYWIENIOWE
Dania mogą zawierać:
1. zboża/głuten 2. białka mleka krowiego 3. jaja 4. ryby 5. skorupiaki 6. orzechy 7. orzechy ziemne 8. soję 9. sezam 10. dwutlenek węgla i siarczyn 11. gorczycz 12. seler 13. męczak 14. kokos 15. grzyby

ALLERGENS:
The dish contains:
1. grains/gluten 2. cow's milk 3. eggs 4. fish 5. shellfish 6. nuts 7. peanuts 8. soy 9. sesame 10. carbon dioxide and sulphites 11. mustard 12. celery 13. molluscs 14. coconut 15. mushrooms