

Menu à la carte

MENU RESTAURACJI IMPRESJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY (100G) Z MAJONEZEM SZCZYPIORKOWYM, ŻÓŁTKIEM I PIKLAMI / BEEF TARTARE (100G) WITH CHIVE MAYONNAISE, EGG YOLK AND PICKLES **48 PLN** (180G)

Alergeny: jajka, gorczyca / Allergens: eggs, mustard

DESKA WŁOSKICH WĘDLIN (100G) Z OLIWKAMI I FOCACCIĄ / ITALIAN CURED MEAT (100G) PLATTER WITH OLIVES AND FOCACCIA **55 PLN** (200G)

Alergeny: gluten / Allergens: gluten

BABA GHANOUSH Z CIECIORKĄ, SEZAMEM I GRANATEM, PITA / BABA GHANOUSH WITH CHICKPEAS AND POMEGRANATE, SERVED WITH PITA BREAD **28 PLN** (180G)

Alergeny: gluten, nasiona sezamu / Allergens: gluten, sesame seeds

KREWETKI (80G) SMAŻONE NA MAŚLE Z CZUSZKĄ I PIECZONYMI POMIDORAMI / BUTTER-FRIED (80G) PRAWNS WITH CHILLI PEPPER AND ROASTED TOMATOES **52 PLN** (160G)

Alergeny: skorupiaki, mleko / Allergens: crustaceans, milk

ZUPY / SOUPS

ŻUREK Z KIEŁBASĄ, BEKONEM, PUREE ZIEMNIACZANYM I JAJKIEM / SOUR RYE SOUP WITH SAUSAGE, BACON, MASHED POTATOES AND EGG **29 PLN** (250ML)

Alergeny: mleko, gluten, jajka / Allergens: milk, gluten, eggs

PIKANTNY ROSÓŁ Z WOŁOWINĄ I NUDLAMI / SPICY BEEF BROTH WITH NOODLES **24 PLN** (250ML)

Alergeny: gluten, dwutlenek siarki i siarczyny / Allergens: gluten, sulfur dioxide and sulfites

KREM Z GRZYBÓW Z CHRUSTEM ZIEMNIACZANYM / CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH CRISPY POTATO GARNISH **26 PLN** (250ML)

Alergeny: mleko / Allergens: milk

ROOM SERVICE **20 PLN**

USŁUGA SERWISOWA OD 6 OSÓB / SERVICE CHARGE FOR PARTIES OF 6 OR MORE **10 %**

POTRZEBUJĄ PAŃSTWO FAKTURĘ VAT? Prosimy o informację przed płatnością / DO YOU NEED A VAT INVOICE? Please let us know before making the payment.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DRÓB / POULTRY

ROLADA Z INDYKA (160G) Z MUSEM GRZYBOWYM, GROCHEM I BROKUŁ BIMI / TURKEY ROULADE (160G) WITH MUSHROOM MOUSSE, PEAS AND TENDERSTEM BROCCOLI **62 PLN** (380G)

Alergeny: mleko, gorczyca, soja / Allergens: milk, mustard, soy

PICCATA Z KURCZAKA (160G) Z ŻURAWINĄ, OSCYPKIEM, GROSZKIEM, WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI / CHICKEN PICCATA (160G) WITH CRANBERRIES, SMOKED SHEEP'S CHEESE, PEAS, VEGETABLES, AND POTATOES. **52 PLN** (380G)

Alergeny: jaja, mleko, dwutlenek siarki i siarczyny / Allergens: eggs, milk, sulfur dioxide and sulfites

RYBY / FISH

GŁADZICA (160G) Z POLENTĄ I JARMUŻEM / PLAICE (160G) WITH POLENTA AND KALE **69 PLN** (360G)

Alergeny: ryby, gluten, gorczyca / Allergens: fish, gluten, mustard

HALIBUT (160G) W PIECZONYCH POMIDORACH I PAPRYCE / HALIBUT (160G) WITH ROASTED TOMATOES AND PEPPERS **79 PLN** (360G)

Alergeny: ryby / Allergens: fish

WOŁOWINA / BEEF

BURGER WOŁOWY (200G) Z PIKLAMI, COLESŁAWEM I FRYTKAMI / BEEF BURGER (200G) WITH PICKLES, COLESLAW AND FRENCH FRIES **67 PLN** (450G)

Alergeny: gluten, jaja, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, mustard

POŁĘDWICA WOŁOWA (200G) Z OSCYPKIEM PIECZONYM, ZIEMNIAKIEM I SOSEM HOLENDERSKIM / BEEF TENDERLOIN (200G) WITH SMOKED SHEEP'S CHEESE, POTATO AND HOLLANDAISE SAUCE **108 PLN** (420G)

Alergeny: jaja, mleko / Allergens: eggs, milk

WIEPRZOWINA / PORK

GOLONKA (350G) W GLAZURZE KORZENNO-MIODOWEJ Z KAPUSTĄ I KLUSKĄ ZIEMNIACZANĄ / PORK KNUCKLE (350G) IN A SPICED HONEY GLAZE WITH CABBAGE AND A POTATO DUMPLING **62 PLN** (580G)

Alergeny: mleko, gluten / Allergens: milk, gluten

MAKARONY / PASTA

TAGLIATELLE POMIDOROWE Z KREWETKAMI (80G), PESTO I MULARMI (40G) / TOMATO TAGLIATELLE WITH PRAWNS (80G), PESTO AND MUSSELS (40G) **55 PLN** (350G)

Alergeny: gluten, skorupiaki, mięczaki, orzechy, mleko / Allergens: gluten, crustaceans, molluscs, walnuts, milk

RAVIOLETTI BURACZANE Z KOZIM SEREM I PISTACJAMI / BEETROOT RAVIOLETTI WITH GOAT'S CHEESE AND PISTACHIOS **54 PLN** (300G)

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy / Allergens: gluten, milk, eggs, nuts

VEGE / VEGE

WARZYNNE LECZO Z BATATEM, TOFU (60G) I BOCZNIAKIEM / VEGETABLE STEW WITH SWEET POTATO, TOFU (60G) AND OYSTER MUSHROOMS **44 PLN** (280G)

Alergeny: soja / Allergens: soy

SALAATKI / SALADS

SALAATKA Z KOZIM SEREM (60G), GRUSZKĄ W WINIE I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM / GOAT'S CHEESE (60G) SALAD WITH WINE-POACHED PEAR AND HONEY-MUSTARD DRESSING **38 PLN** (250G)

Alergeny: mleko, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczyny / Allergens: milk, mustard, sulfur dioxide and sulfites

BUKIET SALAT Z TOFU (60G), JARMUŻEM, AWOKADO I SOSEM TAHINI / MIXED LEAF SALAD WITH TOFU (60G), KALE AND AVOCADO IN TAHINI SAUCE **36 PLN** (260G)

Alergeny: soja, gorczyca, nasiona sezamu / Allergens: soy, mustard, sesame seeds

WEGAŃSKA SALATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZNIAKIEM (40G), CEBULĄ, KORNISZONAMI I KOPREM / VEGAN POTATO SALAD WITH OYSTER MUSHROOMS (40G), ONION, CORNICHONS, AND DILL **32 PLN** (280G)

Alergeny: dwutlenek siarki i siarczyny / Allergens: sulfur dioxide and sulfites

DESERY / DESSERTS

SERNIK PISTACJOWY ZE SŁONYM KARMELEM / PISTACHIO CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL **29 PLN** (150G)

Alergeny: mleko, jajka, orzechy / Allergens: milk, eggs, nuts

TARTA JABŁKOWA Z LODAMI DYNIOWYMI I KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ / APPLE TART WITH PUMPKIN ICE CREAM AND ALMOND CRUMBLE **24 PLN** (150G)

Alergeny: gluten, jajka, mleko, orzechy / Allergens: gluten, eggs, milk, nuts

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE **24 PLN** (150G)

Alergeny: jajka, mleko / Allergens: eggs, milk

SZANOWNI GOŚCIE, jeśli mają Państwo jakiekolwiek **alergie lub nietolerancje pokarmowe**, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia. Z przyjemnością udzielimy informacji o składnikach naszych potraw i pomożemy dobrać odpowiednie dania.

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy smacznego!

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziółowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, ziola prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. / The following spices are used in meal preparation: black and herbal pepper, marjoram, oregano, basil, thyme, herbes de Provence, and vanilla sugar. According to information from the manufacturers, these may contain trace amounts of: gluten, milk, eggs, soy, celery, and mustard.