

LUBLIN NA TALERZU

LUBLIN ON A PLATE

PRZYSTAWKA

CEBULARZ LUBELSKI 36 ZŁ

Cebularz / pstrąg pustelnia / piklowane warzywa / twaróg wędzony / koperek

Cebularz flatbread / trout from Pustelnia / pickled vegetables / smoked cottage cheese / dill

1, 4, 6, 9

ZUPA

KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA 24 ZŁ

biała kiełbasa / chrzan / twaróg / zioła

Roasted potato cream soup: white sausage / horseradish / cottage cheese / herbs

6, 8, 9

DANIE GŁÓWNE

POLICZKI WIEPRZOWE DUSZONE W WINIE 55 ZŁ

policzki / kaszotto / czerwona kapusta / sos gravy

Pork cheeks braised in wine: pork cheeks / barley risotto / red cabbage / gravy sauce

6, 8, 9, 11

PIEROGI Z KAPUSTĄ GROCHEM I KMINKIEM 36 ZŁ

cukinia / czerwona cebula / wege boczek / mikroliście rukoli

Dumplings with cabbage, peas and caraway:

zucchini / red onion / vegan bacon / arugula microgreens

1, 5, 6

DESER

JAGIELNIK Z DAKTYLAM I ORZECHAMI 24 ZŁ

sernik jaglany: słony karmel / ziemia cynamonowa / figa

Millet cake with dates and nuts: salted caramel / cinnamon crumble / fig

1, 7



DESERY

DESSERTS

CIASTO WŁASNEGO WYPIEKU 22 ZŁ

Homemade cake
1, 3, 6, 7

LODY Z KARAMELIZOWANĄ NEKTARYNKĄ 29 ZŁ

Ice cream with caramelized nectarina | 6, 7, 11

TIRAMISU LAVA 31 ZŁ

1, 3, 6, 7

kulturalna

RESTAURACJA

Witamy optymistycznie

CZERWONE MENU

RED MENU

PRZYSTAWKI

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 54 ZŁ

Czerwona cebula / kurki / dijon / grzanki
Beef tartare: red onion / chanterelle mushrooms / Dijon mustard / croutons
1, 7

TATAR Z DWÓCH RYB 50 ZŁ

Łosoś / tuńczyk / avocado / kapary / koper / chilli
Two-fish tartare: salmon / tuna / avocado / capers / dill / chilli
4, 11

ZUPA

CONSUMME CIEŁĘCE 25 ZŁ

Bulion/warzywa/pulpeciki/zioła
Veal consommé: broth / vegetables / meatballs / herbs
3, 6, 8, 10

SAŁATKI

SAŁATKA Z WĘDZONYMI KREWETKAMI 49 ZŁ

Krewetki / sałaty / edamame / avocado / jalapeno / mango
Salad with smoked shrimp: shrimp / mixed lettuce / edamame / avocado / jalapeño / mango
1, 2, 5, 11

SAŁATKA JAMON CURADO 45 ZŁ

Szynka jamon / sałaty / owoce sezonowe / figa / grissini / vinegret z kiszzonego ogórka
Jamón Curado salad: jamón ham / lettuce / seasonal fruits / fig / grissini / pickled cucumber vinaigrette
1, 9

DANIA GŁÓWNE

TAGIATELLE Z OWOCAMI MORZA 54 ZŁ

Makaron sepia / krewetki / vongole / chilli / natka pietruszki
Tagliatelle with seafood: sepia pasta / shrimp / vongole clams / chili / parsley
1, 7

PIEROGI Z KASZANKĄ I KARAMELIZOWANĄ CEBULKĄ 42 ZŁ

Sos dijon / trybula / chips z pancetty / puder z oliwek
Dumplings with black pudding and caramelized onion: Dijon sauce / chervil / pancetta chips / olive powder
1, 6, 9

FILET Z KACZKI SOUS VIDE 65 ZŁ

Filet / puree wasabi / dziki brokuł / marchewka / sos malinowo porzeczkowy
Sous-vidé duck breast fillet: duck fillet / wasabi purée / wild broccoli / carrot / raspberry-currant sauce
9, 11

KURCZAK KUKURYDZIANY Z FETĄ I SZPINAKIEM 49 ZŁ

Filet kukurydziany / feta / szpinak / suszone pomidory / risotto / ogórek chilli
Corn chicken fillet with feta and spinach: chicken fillet / feta / spinach / sun-dried tomatoes / risotto / chili cucumber
5, 6, 11

BURGER WOŁOWY 48 ZŁ

Brioche / mięso wołowe / cheddar / słodkie pieczarki / sałata / pickle / fryty
Beef burger: brioche / beef / cheddar / sweet mushrooms / lettuce / pickles / fries
1, 3, 5, 6, 9

BEFSZYK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 95 ZŁ

Ziemniaki z ognia / warzywa pieczone / sos paryski / grzanka | 180 g
Beef tenderloin steak: fire-roasted potatoes / roasted vegetables / Paris sauce
1, 6

SANDACZ Z MIGDAŁAMI W PALONYM MAŚLE 56 ZŁ

Filet z sandacza / migdały / kalarepa / koper włoski / salsa verde
Pike-perch with almonds in browned butter: pike-perch fillet / almonds / kohlrabi / fennel / salsa verde
1, 9

ZIELONE MENU

GREEN MENU

Roślinna odsłona naszej kuchni – dania wegetariańskie i wegańskie tworzone z dbałością o sezonowość, smak i równowagę kompozycji.

A plant-based take on our cuisine – vegetarian and vegan dishes crafted with care for seasonality, flavor, and balance in composition.

PRZYSTAWKA

WĘDZONE TOFU 29 ZŁ

Tofu / hummus / kapary / zioła
Smoked tofu: tofu / hummus / capers / herbs

ZUPA

WIOSENNA ZUPA Z MŁODYCH WARZYW 22 ZŁ

Bulion wegetariański / bukiet warzyw / koperek
Spring soup with young vegetables: vegetarian broth / mixed vegetables / dill

SAŁATKA

SAŁATKA Z PIECZONYM BOCZNIKIEM 39 ZŁ

Sałaty / boczniak królewski / czarny piklowany pomidor / ogórek curry / mikroliście / oliwa dyniowa
Salad with roasted oyster mushroom: lettuce / king oyster mushroom / black pickled tomato / curry cucumber / microgreens / pumpkin oil

MAKARON

CASARECCE PESTO VERDE 45 ZŁ

Makaron / bimi / groszek cukrowy / szpinak / edamame / oliwa
Casarecce with pesto verde: Pasta / bimi / sugar snap peas / spinach / edamame / olive oil

DANIA GŁÓWNE

GRILOWANY BAKŁAŻAN Z CIECIORKĄ 44 ZŁ

Bakłażan / ciecierzycy / tofu / komosa ryżowa
Obergene with chickpeas: obergene / chickpeas / tofu / quinoa

PULPETY KRESOWE Z DYNI I SOCZEWICY 38 ZŁ

Dynia / czerwona soczewica / maślaki / pomidory
Eastern-style pumpkin and lentil meatballs: pumpkin / red lentils / slippery jack mushrooms / tomatoes

DANIE DZIADZIA WŁADZIA



pstrąg łososiowy

/ czarna soczewica z czerwoną kapustą / jarmuż / borowiki

Grandpa Władzio'S dish: salmon trout / black lentils with red cabbage / kale / porcini mushrooms

68 zł

ALERGENY

DLA PAŃSTWA WYGODY ALERGENY OBECNE W NASZYCH DANIACH ZOSTAŁY OZNACZONE NUMERAMI PRZY POSZCZEGÓLNYCH POZYCJACH MENU. KAŻDY NUMER ODPOWIADA KONKRETNEMU ALERGENOWI. SZCZEGÓŁOWY WYKAZ ZNAJDUJE SIĘ PONIŻEJ.

FOR YOUR CONVENIENCE, ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES ARE INDICATED BY NUMBERS NEXT TO EACH MENU ITEM. EACH NUMBER CORRESPONDS TO A SPECIFIC ALLERGEN. A DETAILED LIST CAN BE FOUND BELOW.

1 - GLUTEN / GLUTEN | 2 - SKORUPIAKI / CRUSTACEAN | 3 - JAJA / EGGS | 4 - RYBY / FISH | 5 - SOJA / SOY | 6 - LAKTOZA / LACTOSE | 7 - ORZECHY / NUTS | 8 - SELER / CELERY | 9 - GORCZYCA / MUSTARD | 10 - NASIONA SEZAMU / SESAME SEEDS | 11 - DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES | 12 - MIĘCZAKI / MOLLUSCS



SEZONOWE LEMONIADY

Zapytaj obsługę o dostępne warianty

szklanka 0,3 L **15 ZŁ** | dzbanek 1 L **35 ZŁ**

NASZE BESTSELLERY

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Czysty smak bez kompromisów
grejpfrut | pomarańcza | cytrusowy mix

szklanka 0,3 L **20 ZŁ**



ZIMNE KLASYKI

	pojemność	cena
KROPLA BESKIDU gazowana / niegazowana	0,33	10 ZŁ
SOK OWOCOWY CAPPY pomarańcza / jabłko / grejpfrut	0,25	10 ZŁ
COCA-COLA / FANTA / SPRITE / KINLEY	0,25	10 ZŁ
FUZETEA	0,25	12 ZŁ
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	0,33	20 ZŁ
LEMONIADA SEZONOWA	0,33	15 ZŁ
NAPÓJ ENERGETYCZNY	0,25	18 ZŁ

KAWA & HERBATA

	cena
ESPRESSO	10 ZŁ
ESPRESSO DOPIO	14 ZŁ
AMERICANO	12 ZŁ
CAPPUCCINO	14 ZŁ
FLAT WHITE	16 ZŁ
LATTE	16 ZŁ
HERBATA CZARNA / ZIELONA / OWOCOWA	10 ZŁ

Zapytaj obsługę o dostępne opcje

KOKTALJE BEZALKOHOLOWE

Orzeźwiający koktajle bezalkoholowe inspirowane klasyką światowych barów. Idealne dla tych, którzy chcą cieszyć się smakiem ulubionych drinków w lekkiej, bezalkoholowej odsłonie

SUNSET SPRITZ

Giffard Aperitif Bitter 0% | prosecco bezalkoholowe | soda | pomarańcze

Bezalkoholowa interpretacja włoskiego klasyka Aperol Spritz. Orzeźwiający połączenie musującego prosecco 0%, delikatnie gorzkiego Giffard Aperitif Bitter oraz świeżej pomarańczy lekki, cytrusowy i idealny na każdą porę dnia.

CUBA LIBRE ZERO

Giffard Gold Cane 0% | cola | limonka

Klasyczny kubański smak w wersji bezalkoholowej. Połączenie coli, limonki i syropu Giffard Gold Cane 0% tworzy orzeźwiający, lekko karmelowy drink o dobrze znanym charakterze.

G&T ZERO

Giffard Herbal Juiper 0% | Tonic Kinley | limonka

Bezalkoholowa wersja kultowego Gin & Tonic na bazie Giffard Herbal Juniper 0% i toniku Kinley z dodatkiem limonki. Zapytaj obsługę o dostępne smaki toników - każdy z nich nadaje drinkowi unikalny charakter.

GOLDEN SUNRISE

Giffard Smoky Agave 0% | Cappy pomarańcza | grenadyna

Bezalkoholowa odsłona Tequila Sunrise. Połączenie Giffard Smoky Agave 0%, soku pomarańczowego i grenadyny tworzy efektowny, owocowy koktajl o delikatnie słodkim i egzotycznym profilu.

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

pojemność cena
0,35 31 ZŁ

0,35 26 ZŁ

0,35 26 ZŁ

0,35 28 ZŁ

PIWA BEZALKOHOLOWE

PIWA REGIONALNE - PERŁA



PERŁA BEZALKOHOLOWA

Bezalkoholowy lager o przyjemnie chmielowej goryczce i aromacie.

PERŁA 0% LIMONKA & MIĘTA

Orzeźwiający bezalkoholowy lager łączący klasyczny charakter piwa z soczystą limonką i świeżą, aromatyczną miętą.

pojemność cena
0,5 17 ZŁ

0,5 17 ZŁ

PIWA RZEMIEŚLNICZE - KRAINA ARCHE

KRAINA ARCHE IPA 0%

Jasne, bezalkoholowe piwo typu IPA – pasteryzowane, niefiltrowane. Wyrazisty smak i delikatna goryczka w nowoczesnym wydaniu.

KRAINA ARCHE IPA 0% MANGO & ANANAS

Bezalkoholowa IPA w tropikalnej odsłonie. Połączenie mango i ananasa z lekką goryczką tworzy świeży, owocowy i orzeźwiający profil.

pojemność cena
0,5 19 ZŁ

0,5 19 ZŁ

