

LUBLIN NA TALERZU

LUBLIN ON A PLATE

PRZYSTAWKA

FORSZMAK LUBELSKI Z CEBULARZEM 28 ZŁ

forszmak lubelski / ciepły mini cebularz lubelski

LUBLIN FORSZMAK WITH CEBULARZ

Lublin-style meat stew / warm mini Lublin onion flatbread

[1, 3, 7, 9, 10, 12]

Jeden z najbardziej charakterystycznych smaków Lubelszczyzny, obecny w regionalnej tradycji kulinarnej od pokoleń. | *One of the most distinctive flavours of the Lublin region, rooted in its culinary tradition for generations.*

PIECZONE JABŁKO Z KASZANKĄ 29 ZŁ

cebula / mak / sos musztardowy na lubelskim cydrze

BAKED APPLE WITH BLOOD SAUSAGE

onion / poppy seeds / mustard sauce with Lublin cider

[1, 7, 10, 12]

Połączenie kaszanki, jabłka i lubelskiego cydru nawiązuje do prostych, gospodarskich smaków kuchni Lubelszczyzny. | *A combination inspired by the rustic flavours of the Lublin region: blood sausage, apple and local cider.*

CEBULARZ LUBELSKI Z WĘDZONYM 36 ZŁ

PSTRĄGIEM Z PUSTELNI [1, 4, 7, 10, 12]

piklowane warzywa / kwaśna śmietana / olej koperkowy

LUBLIN CEBULARZ WITH SMOKED TROUT FROM

PUSTELNIA: pickled vegetables / sour cream / dill oil

Cebularz lubelski, którego tradycja sięga XIX wieku, jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych smaków regionu. / *Lublin cebularz, with a tradition dating back to the 19th century, is one of the region's culinary icons.*

SCHAB PO LUBELSKU [1, 3, 7] 49 ZŁ

zapekana kapusta zasmażana / purée ziemniaczane z koperkiem / skwarki

LUBLIN-STYLE PORK LOIN: baked roux-thickened cabbage / dill potato purée / cracklings

Danie inspirowane domową kuchnią Lubelszczyzny, w której ważne miejsce zajmują kapusta, ziemniaki i wieprzowina. / *Inspired by the home cooking of the Lublin region, built around cabbage, potatoes and pork.*

KLUSKI LENIWE Z KARMELIZOWANĄ 28 ZŁ

ŚLIWKĄ [1, 3, 7]

palone masło z bułką tartą / karmelizowana śliwka / kwaśna śmietana z cynamonem

POLISH CURD CHEESE DUMPLINGS WITH CARAMELISED

PLUM: brown butter with breadcrumbs / caramelised plum / cinnamon sour cream

Nasza interpretacja prostych, domowych smaków regionu — twarogu, masła i sezonowych śliwek. / *Our take on simple regional home flavours: curd cheese, butter and seasonal plums.*



CZERWONE MENU

RED MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY

54 ZŁ

marynowany rydz / ogórek piklowany / czerwona cebula / mus chrzanowy / tarte żółtko / chleb cebulowy / ubite palone masło

BEEF TARTARE: marinated saffron milk cap / pickled cucumber / red onion / horseradish mousse / grated egg yolk / onion bread / whipped brown butter [1, 3, 7, 10, 12]

PIECZONY ZIEMNIAK ZE ŚLEDZIEM

29 ZŁ

jabłko / cebula / burak marynowany / natka pietruszki / olej lniany

BAKED POTATO WITH HERRING: salmon / tuna / avocado / capers / dill / chilli [4, 10, 12]

ZUPY / SOUPS

ESENCJONALNY ROSÓŁ Z PIECZONEGO DROBIU

22 ZŁ

domowy makaron / kolorowa marchew

RICH ROASTED POULTRY BROTH: homemade noodles / colourful carrots [zmienne]

ZUPA DNIA

20 ZŁ

Zapytaj obsługę, co pysznego serwujemy dzisiaj.

SOUP OF THE DAY: Ask our team what delicious soup we are serving today.

[zmienne]

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

42 ZŁ

marynowana dynia / ogórek / suszony pomidor / ser Bursztyn / prażone pestki dyni / winegret z olejem z pestek dyni / grzanka ziołowa

GRILLED CHICKEN SALAD

marinated pumpkin / cucumber / sun-dried tomato / Bursztyn cheese / roasted pumpkin seeds / pumpkin seed oil vinaigrette / herb crouton

[1, 7, 10, 12]

SAŁATKA Z KREWETKAMI I WAKAME

44 ZŁ

pomidorki koktajlowe / wakame / winegret z kiszzonej kapusty / chili / czosnek / grissini

PRAWN & WAKAME SALAD: cherry tomatoes / wakame / sauerkraut vinaigrette / chilli / garlic / grissini [1, 2, 6, 10, 11]

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SUPREME Z KURCZAKA

46 ZŁ

placek gryczany z twarogiem z Krasnegostawu / sos z boczniaków / sałatka z piklowanej cebuli i rukoli

CHICKEN SUPREME: buckwheat pancake with cottage cheese from Krasnystaw / oyster mushroom sauce / pickled onion and rocket salad [1, 3, 7, 13]

BURGER WOŁOWY

49 ZŁ

cheddar / prażony boczek / jajko sadzone / sałata / pomidor / ogórek piklowany / frytki / sos z papryką chipotle

BEEF BURGER: cheddar / crispy bacon / fried egg / lettuce / tomato / pickled cucumber / fries / chipotle sauce [1, 3, 6, 7, 10]

BURGER Z SZARPANYM ŻEBERKIEM

46 ZŁ

szarpane żeberko / ogórek kiszony / szczypior / sałata / jalapeño / sos barbecue / frytki z batatów / sos z konfitowanego czosnku

PULLED RIB BURGER: pulled pork rib / dill pickle / chives / lettuce / jalapeño / barbecue sauce / sweet potato fries / confit garlic sauce

[1, 3, 6]

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

98 ZŁ

opiekane ziemniaki / marchew glazurowana / jarmuż / sos pieczeniowy z karmelizowaną cebulą i tymiankiem

BEEF TENDERLOIN STEAK: roasted potatoes / glazed carrots / kale / gravy with caramelised onion and thyme

[6, 7, 9, 12]

PAPPARDELLE

49 ZŁ

chorizo / pesto pomidorowe / czosnek / chili / rukola / płatki sera Bursztyn

PAPPARDELLE: chorizo / tomato pesto / garlic / chilli / rocket / Bursztyn cheese shavings

[1, 3, 7]

ŁOSOŚ Z GRILLOWANYM BROKUŁEM

49 ZŁ

grillowany brokuł / purée z pietruszki i jabłka / salsa cytrynowa z chili / prażona cebula

SALMON WITH GRILLED BROCCOLI: grilled broccoli / parsley root and apple purée / lemon-chilli salsa / crispy onion

[4, 7, 13]

ZIEŁONE MENU

GREEN MENU

Roślinna odsłona naszej kuchni — dania wegetariańskie i wegańskie tworzone z dbałością o sezonowość, smak i różnorodność.

Our plant-forward selection — vegetarian and vegan dishes created with seasonality, flavour and variety in mind.

PRZYSTAWKA / STARTER

GRILLOWANE HALLOUMI

28 ZŁ

baby szpinak / piklowany kalafior z curry / pomidorki koktajlowe / winegret miodowo-cytrynowy

GRILLED HALLOUMI: baby spinach / curry-pickled cauliflower / cherry tomatoes / honey-lemon vinaigrette

[7, 10]

ZUPA / SOUP

KREM Z KASZTANÓW

24 ZŁ

prażone migdały / popcorn z palonym masłem

CHESTNUT CREAM SOUP: roasted almonds / brown butter popcorn

[7, 8]

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM I WĘDZONYM TWAROGIEM

32 ZŁ

pieczony burak / wędzony twaróg / rukola / prażony orzech włoski / marynowana czerwona cebula / winegret miodowo-musztardowy

ROASTED BEETROOT & SMOKED CURD CHEESE SALAD: roasted beetroot / smoked curd cheese / rocket / roasted walnut / marinated red onion / honey-mustard vinaigrette

[7, 8, 10]

GOŁĄBKI Z KAPUSTY WŁOSKIEJ

35 ZŁ

kasza gryczana / pieczarki / sos z duszonych pieczarek z czosnkiem i natką pietruszki

SAVOY CABBAGE ROLLS: buckwheat / mushrooms / braised mushroom sauce with garlic and parsley

[7]

CHRUPIĄCE PLACKI Z CUKINII

36 ZŁ

wędzony ser / żurawina

CRISPY COURGETTE FRITTERS: smoked cheese / cranberry

[1, 3, 7]

DZIADZIO WŁADZIO POLECA DZIADZIO WŁADZIO RECOMMENDS

DANIE DZIADZIA WŁADZIA – 68 ZŁ

pstrąg łososiowy / czarna soczewica z czerwoną kapustą / jarmuż / borowiki

DZIADZIO WŁADZIO'S DISH

salmon trout / black lentils with red cabbage / kale / porcini mushrooms

DESKA LOKALNYCH SERÓW I WĘDLIN – 85 ZŁ

3 rodzaje sera korycińskiego / 3 rodzaje wędlin z Masarni Krasusy / pikle

LOCAL CHEESE & COLD CUTS BOARD

3 Koryciński cheeses / 3 cold cuts from Masarnia Krasusy / pickles

Selekcja lokalnych serów i wędlin, dobieranych przez kuchnię w zależności od aktualnej dostępności.

DESERY

DESSERTS

33 ZŁ [1, 3, 7]

TIRAMISU LAVA

Klasyczne tiramisu w nieoczywistej formie, serwowane przy stoliku. / *Classic tiramisu in an unexpected presentation, served tableside.*

SERNIK PIERNIKOWY Z WIŚNIAMI I ROZMARYNEM

spód piernikowy / czekolada / wiśnie z rozmarynem / sos wiśniowy

GINGERBREAD CHEESECAKE WITH CHERRIES & ROSEMARY:

gingerbread base / chocolate / rosemary cherries / cherry sauce

[1, 3, 6, 7, 8] 26 ZŁ

ALERGENY /ALLERGENS

ALERGENY PRZY DANIACH ZOSTAŁY WPISANE ZGODNIE Z FINALNĄ WERYFIKACJĄ SZEFA KUCHNI.

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

ROZGRZEWAJĄCE RYTUAŁY

LIZAKI ARCHE 17 ZŁ

Gorący napar z autorskim lizakiem z zatopionymi owocami, kwiatami i przyprawami. Zanurz, zamieszaj i pozwól mu powoli uwolnić smak.

POMARAŃCZA & RÓŻA

czarna herbata | suszona pomarańcza | płatki róży | cynamon

WIŚNIA & HIBISKUS

zielona herbata | liofilizowana wiśnia | płatki hibiskusa

19 ZŁ HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

Podawane w szklanym dzbanku.

LICZI & CYNAMON

zielona herbata | liczi | cynamon | jabłko | goździki

WIŚNIA & IMBIR

czarna herbata | wiśnia | imbir | pomarańcza | suszona żurawina

ZIMNE KLASYKI

	pojemność	cena
COCA-COLA ZERO CUKRU	0,25	10 ZŁ
COCA- COLA ORGINAL TASTE	0,25	10 ZŁ
FANTA/ SPRITE/ KINLEY	0,25	10 ZŁ
KROPLA BESKIDU niegazowana	0,33	10 ZŁ
KROPLA DELICE gazowana	0,33	10 ZŁ
FUZETEA	0,25	12 ZŁ
CAPPY	0,25	10 ZŁ
pomarańcza / jabłko / grejpfrut		
BURN NAPÓJ ENERGETYCZNY	0,25	20 ZŁ
SOK SWIEŻO WYCISKANY	0,30	20 ZŁ
grejpfrut / pomarańcza / cytrusowy mix		

HERBATY
LIŚCIASTE

14 ZŁ

ASSAM

POMARAŃCZOWY EARL GREY

BIAŁA Z BRZOSKWINIĄ

ZIELONA Z JAŚMINEM

DZIKA RÓŻA Z HIBISKUSEM

ADWENTOWA

KOKTALJE BEZALKOHOLOWE

Orzeźwiające 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. Orzeźwiające 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.

KAWA

	cena
ESPRESSO	10 ZŁ
ESPRESSO DOPIO	14 ZŁ
AMERICANO	12 ZŁ
CAPPUCCINO	14 ZŁ
FLAT WHITE	16 ZŁ
LATTE	16 ZŁ
PUMPKIN SPICE LATTE	19 ZŁ

GORĄCA
CZEKOLADA

MARSHMALLOW 17 ZŁ

gorąca czekolada
mini pianki marshmallow

BISCOFF 19 ZŁ

gorąca czekolada | bita śmietana |
sos Biscoff | ciasteczko Biscoff

PIWA BEZALKOHOLOWE

pojemność	cena
0,5	17 ZŁ

KRAINA ARCHE IPA 0%

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

KRAINA ARCHE IPA 0% MANGO & ANANAS

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

KRAINA ARCHE IPA 0% CYTRUSOWE

Bezalkoholowa IPA w cytrusowej odsłonie. Cytrusowy aromat i lekka gorzyczka tworzą świeży, orzeźwiający profil.

PIWA RZEMIEŚNICZE - KRAINA ARCHE

pojemność	cena
0,5	19 ZŁ

0,5 19 ZŁ

0,5 19 ZŁ



PIWA REGIONALNE - PERŁA



PERŁA BEZALKOHOLOWA

Bezalkoholowy lager o przyjemnie chmielowej gorzyczce i aromacie.