
PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY 45,00 zł

polędwica wołowa / majonez z czarnym czosnkiem / żółtko / pikle

BEEF TARTARE

beef sirloin / black garlic mayonnaise / yolk / pickles

SMAŻONE BOCZNIAKI 30,00 zł

bocznik / grzanka żytnia / jajko poche / szpinak baby

FRIED OYSTER MUSHROOMS

oyster mushroom / rye toast / poached egg / baby spinach

KREWETKI 45,00 zł

krewetki / chorizo / pomidor / cukinia / bagietka

SHRIMPS

shrimps / chorizo / tomato / zucchini / baguette

ZUPY

Soups

ROSÓŁ 18,00 zł

makaron z gęsiną lub kołduny

CHICKEN SOUP

with noodles & goose meat or with dumplings

KREM Z DYNI 18,00 zł

dynia / mleko kokosowe / chilli / kolendra

PUMPKIN CREAM

pumpkin / coconut milk / chilli / coriander

ZUPA DNIA 16,00 zł

SOUP OF THE DAY

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

PALONY PĘCZAK 30,00 zł

pęczak / jarmuż / rzodkiew / pomidor koktajlowy / wędzona ricotta

ROASTED BARLEY

barley / kale / radish / cherry tomatoes / smoked ricotta cheese

FILET Z KURCZAKA 38,00 zł

kurczak / orientalny bulion / smażone warzywa / udon

CHICKEN FILLET

chicken / oriental buillon / fried vegetables / udon

GULASZ Z DZIKA 48,00 zł

dzik / babka ziemniaczana / kompresowany ogórek

WILD BOAR STEW

wild boar / potato gratin / compressed cucumber

UDO KACZE 50,00 zł

kaczka / kopytka / sos pieczeniowy / mus z pieczonego buraka i jabłka

DUCK LEG

duck / potato dumplings / roast sauce / roasted beetroot and apple mousse

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 82,00 zł

połędwica wołowa / ziemniak konfitowany / smażone grzyby /

demi glace z palonym masłem

BEEF SIRLOIN STEAK

beef sirloin / potato confit / fried mushrooms / demi glace with roasted butter

SPAGHETTI Z KLOPSIKAMI 42,00 zł

spaghetti / jagnięcina / sos neapolitański / pecorino

SPAGHETTI WITH MEATBALLS

spaghetti / lamb / sauce Napoli / pecorino

TAGLIATELLE SZPINAKOWE

55,00 zł

tagliatelle / krewetki / oliwa / czosnek / chilli

SPINACH TAGLIATELLE

tagliatelle / shrimps / olive oil / garlic / chilli

SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA

48,00 zł

łosoś / czarna soczewica / palona papryka / groszek zielony

FRIED SALMON FILLET

salmon / black lentil / roasted peppers / green peas

SALATY

Salads

MARYNOWANY BURAK

30,00 zł

burak / grillowany Halloumi / miks sałat / bagietka

PICKLED BEETROOT

beetroot / grilled halloumi cheese / mix of salads / baguette

CEZAR

30,00 zł

filet z kurczaka / sałata rzymska / parmezan / sos z anchois / grzanka

CEASAR

chicken fillet / romaine lettuce / parmesan cheese / anchovies sauce / toast

DESERY

Desserts

WYBÓR LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH 20,00 zł
SELECTION OF ARTISAN ICE-CREAM

CRUMBLE ŚLIWKOWE 20,00 zł
śliwka / miód / bakalie / kruszonka / lody waniliowe
PLUM CRUMBLE
plum / honey / dried fruits / crumble / vanilla ice-cream

MONO - DESER 24,00 zł
biała czekolada / mascarpone / marakuja / owoce sezonowe
MONO - DESSERT
white chocolate / mascarpone / maracuja / seasonal fruits

KAWA

Coffee

Kawa czarna / biała <i>Coffee</i>	10,00 zł
Espresso	9,00 zł
Double espresso	12,00 zł
Cappuccino	12,00 zł
Irish coffee	20,00 zł
Ice coffee	15,00 zł
Caramel Latte	15,00 zł
Latte Macchiato	13,00 zł

HERBATA

Tea

Herbata czarna PURE DARJEELING SINGLE REAGION TEA	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem bergamotki SILVER JUBILEE EARL GREY TEA	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem imbiru, miodu oraz mięty CEYLON GINGER, HONEY & MINT	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem truskawkowym CEYLON TEA WITH STRAWBERRY	10,00 zł
Herbata z aromatem róży oraz mięty CEYLON ROSE & MINT	10,00 zł
Herbata zielona CEYLON FULL LEAF GREEN TEA	10,00 zł
Herbata zielona z jaśminem NATURAL JASMINE GREEN TEA	10,00 zł
Napar owocowo -ziołowy ELDERFLOWER &APPLE INFUSION	10,00 zł
Napar owocowo ziołowy BLOOD ORANGE & EUCALYPTUS	10,00 zł
Napar owocowo ziołowy NATURAL INFUSION OF BLUEBERRY	10,00 zł
Rumianek PURE CHAMOMILE FLOWERS	10,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

Pepsi/ Mirinda/ 7Up	0,2 l	8,00 zł
Woda Mineralna Krystaliczne źródło	0,3 l	6,00 zł
<i>Mineral water</i>	0,75 l	
Woda Cisowianka Perlage		18,00 zł
Woda Cisowianka niegazowana	0,75 l	18,00 zł
Sok jabłkowy/pomarańczowy/grejpfrutowy/czarna porzeczka	0,2 l	7,00 zł
<i>Juices: apple, orange, grapefruit, black currant</i>		
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy	0,2 l	18,00 zł
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		
Red Bull	0,25 l	14,00 zł

PIWO

Beer

Tyskie Gronie KEG	0,3 l	9,00 zł	0,5 l	12,00 zł
Książęce Pszeniczne KEG	0,3 l	11,00 zł	0,5 l	14,00 zł
Książęce Ipa KEG	0,3 l	11,00 zł	0,5 l	14,00 zł
Peroni	0,3 l	12,00 zł		
Pilsner Urquell			0,5 l	15,00 zł
Książęce Ciemne Łagodne			0,5 l	14,00 zł
Książęce Czerwony Lager			0,5 l	14,00 zł
Lech Premium			0,5 l	12,00 zł
Lech Ice Shandy	0,33 l	9,00 zł	0,5 l	12,00 zł
Redd's			0,4 l	10,00 zł
Lech Free	0,33 l	9,00 zł		
Lech Free Limonka - Mięta	0,33 l	9,00 zł		
Lech Free Arbuz - Mięta	0,33 l	9,00 zł		
Grimbergen KEG	0,33 l	15,00 zł		

WÓDKA

Vodka

Wyborowa	40 ml	11,00 zł	0,5 l	110,00 zł
Finlandia	40 ml	14,00 zł	0,5 l	135,00 zł
Chopin	40 ml	16,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Żubrówka z Trawą	40 ml	11,00 zł	0,5 l	110,00 zł
Jakub Haberfield	40 ml	18,00 zł	0,5 l	200,00 zł
Beluga Transatlantic	40 ml	32,00 zł	0,7 l	520,00 zł
Beluga Noble	40 ml	27,00 zł	0,7 l	450,00 zł
Beluga Allure	40 ml	55,00 zł	0,7 l	750,00 zł
Beliga Gold Line	40 ml	70,00 zł	0,7 l	1000,00 zł

WHISKY

Whisky

Ballantines	40 ml	16,00 zł	0,7 l	270,00 zł
Johnnie Walker Black Label	40 ml	22,00 zł	0,7 l	385,00 zł
Johnnie Walker Blue Label	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1000,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	18,00 zł	0,7 l	310,00 zł
Gentleman Jack	40 ml	25,00 zł	0,7 l	420,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	38,00 zł	0,7 l	670,00 zł
Chivas	40 ml	16,00 zł	0,7 l	350,00 zł
Grant's	40 ml	16,00 zł	0,7 l	270,00 zł
Macallan	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
Glenfiddich 12yo	40 ml	33,00 zł	0,7 l	550,00 zł
Adberg 10yo	40 ml	45,00 zł	0,7 l	720,00 zł
Octomore 5 yo	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1000,00 zł

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

Cardenal Mendoza	40 ml	30,00 zł	0,7 l	500,00 zł
Courvoisier VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	650,00 zł
Metaxa 12*	40 ml	28,00 zł	0,7 l	450,00 zł
Hennessey V.S	40 ml	33,00 zł	0,7 l	570,00 zł
Hennessey X.O.	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1000,00 zł
Martel V.S. Fine Cognac	40 ml	39,00 zł	0,7 l	650,00 zł

BOURBON

Bourbon

Jim Beam	40 ml	16,00 zł	0,7 l	270,00 zł
Woodford Reserve	40 ml	35,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Blanton Single Barrel	40 ml	55,00 zł	0,7 l	750,00 zł
Booker's 7yo	40 ml	60,00 zł	0,7 l	800,00 zł
Baker's 7yo	40 ml	55,00 zł	0,7 l	750,00 zł

RUM

Rum

Bacardi Carta Blanca	40 ml	17,00 zł	0,7 l	285,00 zł
Bacardi Carta Negra	40 ml	17,00 zł	0,7 l	284,00 zł
Don Papa	40 ml	35,00 zł	0,7 l	500,00 zł
Malibu	40 ml	17,00 zł		

GIN

Gin

Seagram's	40 ml	12,00 zł	0,7 l	180,00 zł
Bombay Sapphire	40 ml	17,00 zł	0,7 l	285,00 zł
Hendrick's	40 ml	28,00 zł	0,7 l	460,00 zł

INNE

Others

Campari	40 ml	17,00 zł
Aperol	40 ml	16,00 zł
Bailey's	40 ml	17,00 zł
Kahlua	40 ml	16,00 zł
Jagermeister	40 ml	17,00 zł
Archers	40 ml	14,00 zł
Amaretto	40 ml	10,00 zł
Martini	100 ml	17,00 zł
Prosecco	200 ml	30,00 zł

DRINKI

Drinks

MOHITO <i>rum Bacardi / mięta / limonka / cukier trzcinowy</i> <i>Bacardi rum / mint / lime / cane sugar</i>	25,00 zł
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / woda gazowana</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water</i>	35,00 zł
SEX ON THE BEACH <i>wódka Wyborowa / Triple Sec / sok żurawinowy / sok pomarańczowy</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water</i>	25,00 zł
COSMOPOLITAN <i>wódka Finlandia Lime / sok z limonki / Triple Sec / sok żurawinowy</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water</i>	25,00 zł
TEQUILA SUNRISE <i>tequila Olmeca Silver / sok pomarańczowy / Grenadine</i> <i>tequila Olmeca Silver / orange juice / Grenadine</i>	25,00 zł
LONG ISLAND <i>wódka Wyborowa / rum Bacardi / Triple Sec / gin Seagrams / tequila Silver Olmeca / sok z limonki</i> <i>Wyborowa vodka / Bacardi rum / Triple Sec / Seagrams gin / Tequila Silver Olmeca / lime juice</i>	35,00 zł
MARGARITA <i>tequila Silver Olmeca / Triple Sec / sok z cytryny</i> <i>Tequila Silver Olmeca / Triple Sec / lemon juice</i>	25,00 zł
PINACOLADA <i>sok z ananasa / rum Malibu / mleko kokosowe / sok z limonki</i> <i>pineapple juice / Malibu rum / coconut milk / lime juice</i>	25,00 zł
MAI TAI <i>biały rum Bacardi / czarny rum Bacardi / Triple Sec / Amaretto / sok z limonki</i> <i>white rum Bacardi / black rum Bacardi / Triple Sec / Amaretto / lime juice</i>	25,00 zł
NEGRONI <i>gin Seagrams / Martini Rosso / Campari / woda gazowana</i> <i>Seagrams gin / Martini Rosso / Campari / sparkling water</i>	30,00 zł
JOHN COLLIN'S <i>gin Seagrams / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana</i> <i>Seagrams gin / lemon juice / sugar syrup / sparkling water</i>	25,00 zł
CAIPIRINHA <i>Cachaca / cukier trzcinowy / limonka</i> <i>Cachaca / cane sugar / lime</i>	25,00 zł
BELLINI <i>Prosecco / puree brzoskwińowe</i> <i>Prosecco / peach puree</i>	30,00 zł
SAZERAC <i>Abshynt / Cognac Hennessy v.s. / syrop cukrowy / Angostura Bitters</i> <i>Abshynt / Cognac Hennessy v.s. / sugar syrup / Angostura Bitters</i>	45,00 zł
OLD FASHIONED <i>bourbon Jim Beam / cukier trzcinowy / woda niegazowana / Angostura Bitters</i> <i>Jim Beam bourbon / cane sugar / still water / Angostura Bitters</i>	25,00 zł

WYKAZ ALERGENÓW

<i>PRODUKT ZAWIERA WSKAZANY ALERGEN</i>	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY	ŁUBIN	MIĘCZAKI
PRZYSTAWKI														
TATAR WOŁOWY	+		+			+			+	+				
SMAŻONE BOCZNIAKI	+		+											
KREWETKI	+	+	+	+			+							
ZUPY														
ROSÓŁ	+		+						+	+				
KREM Z DYNI	+						+							
SALAТЫ														
MARYNOWANY BURAK														
CEZAR	+		+	+			+		+					
DANIA GŁÓWNE														
PALONY PĘCZAK	+						+							
FILET Z KURCZAKA	+	+				+	+		+		+			
GULASZ Z DZIKA	+		+				+		+					
UDO KACZE	+		+				+		+					
STEK Z POŁĘDWICY							+							
SPAGHETTI Z KLOPSIKAMI	+		+				+		+					
TAGLIATELLE SZPINAKOWE	+	+	+	+			+							
SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA		+		+			+		+					
DESERY														
WYBÓR LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH			+				+							
CRUMBLE ŚLIWKOWE	+		+				+	+						
MONO DESER	+						+	+						
KAWA / HERBATA														
KAWA BIAŁA							+							
ESPRESSO/KAWA CZARNA														
PODWÓJNE ESPRESSO														
CAPUCCINO							+							
KAWA LATTE							+							
IRISH COFFEEIrish coffee							+							
KAWA MROŻONA							+							
HERBATA CZARNA/OWOCOWA														

W celu uniknięcia reakcji alergicznej, prosimy poinformować kelnera o swoich alergiach.

ALLERGENS

<i>PRODUCT CONTAINS AN INGREDIENT</i>	CELEALS CONTAINING GLUTEN	SHELLFISH	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	MILK / LACTOSE	NUTS	CELERY	MUSTARD SEED	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE	LUPINE	MOLLUSCS
STARTERS														
BEEF TARTARE	+		+			+			+	+				
FRIE OYSTER MUSHROOMS	+		+											
SHRIMPS	+	+	+	+			+							
SOUPS														
CHICKEN SOUP	+		+						+	+				
PUMPKIN CREAM	+						+							
SALADS														
PICKLED BEETROOT														
CEASAR	+		+	+			+		+					
MAIN COURSES														
ROASTED BARLEY	+						+							
CHICKEN FILLET	+	+				+	+		+		+			
WILD BOAR STEW	+		+				+		+					
DUCK LEG	+		+				+		+					
BEEF SIRLOIN STEAK							+							
SPAGHETTI WITH MEATBALLS	+		+				+		+					
SPINACH TAGLIATELLE	+	+	+	+			+							
FRIED SALMON FILLET		+		+			+		+					
DESSERTS														
SELECTION OF ARTISAN ICE-CREAM			+				+							
PLUM CRUMBLE	+		+				+	+						
MONO-DESSERT	+						+	+						
COFFEE														
COFFEE							+							
ESPRESSO														
DOUBLE ESPRESSO														
CAPUCCINO							+							
LATTE							+							
IRISH COFFEE							+							
ICE COFFEE							+							
TEA														

In order to avoid an allergic reaction, please inform the waiter about your allergies.