
PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PIKLAMI I OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ <i>Sirloin tartare with pickles and chives olive oil</i>	45,00 zł
AWOKADO NA SAŁATCE Z FENKUŁA I ANANASA Z DODATKIEM SAMBUKI, DIP MIĘTOWY, PESTKI DYNI <i>Avocado on a fennel salad with a hint of sambuca, mint dip, pumpkin seeds</i>	38,00 zł
CHRUPIĄCE SAŁATY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, WARZYWAMI SEZONOWYMI, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I DIPEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM <i>Crispy salad with grilled chicken, seasonal vegetables, roasted almonds and honey & mustard dip</i>	36,00 zł
BRUSCHETTA Z PIECA Z MIESZANKĄ ŚWIEŻO POKROJONYCH POMIDORÓW, BAZYLIJ, CZOSNKU I OLIWY Z OLIWEK <i>Bruschetta with freshly sliced tomatoes, basil, garlic and olive oil</i>	22,00 zł

ZUPY

Soups

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z GRZANKAMI, ZIOŁOWĄ OLIWĄ I ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ <i>San Marzano tomato cream with brouton, herbal olive oil and fresh basil</i>	22,00 zł
ŻUR W CHLEBKU Z WĘDZONKĄ I JAJKIEM <i>Sour soup in a bread with smoked meat and egg</i>	22,00 zł
CHŁODNIK Z BOTWINY Z RZODKIEWKĄ I ŚWIEŻO SIEKANYM KOPREM <i>Chilled beetroot soup with radish and freshly chopped dill</i>	20,00 zł
ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I LUBCZYKIEM <i>Chicken soup with noodles and lovage</i>	20,00 zł

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

DUSZONE W WARZYWACH KORZENNYCH POLICZKI Z JELENIA, 85,00 zł
PURRE TRUFLOWE, SMAŻONY BÓB, MUS Z BURAKA,
SOS Z CZERWONEGO WINA

*Deer cheeks stewed in root vegetables, truffle puree,
fried broad beans, beetroot mousse, red wine sauce*

DORSZ NA RISOTTO SZAFRANOWYM, SOS MAŚLANY 67,00 zł
Z ZIELONYM GROSZKIEM, JAJO POCHE

Cod on a safran risotto, butter sauce with green peas, poche egg

PIERŚ Z KURCZAKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM, 48,00 zł
ZIEMNIAKI OPIEKANE, MIKS CHRUPIAĆCYCH SAŁAT
Z WARZYWAMI SEZONOWYMI I ZIOŁOWYM VINAIGRETTE

*Split chicken breast with Garlic butter, roasted potatoes,
mix of crispy salads with seasonal vegetables and herbal vinaigrette*

SCHAB Z KOŚCIĄ PANIEROWANY, ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM 46,00 zł
I MŁODĄ KAPUSTĄ, Z WĘDZONYM BOCZKIEM,
PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ

*Breaded bone-in loin, potatoes with dill, young cabbage
with smoked bacon, pickled red onion*

GOŁĄBKI WEGAŃSKIE Z WŁOSKIEJ KAPUSTY, Z KASZĄ BULGUR, 42,00 zł
WARZYWAMI, TOFU I GRZYBOWYM SOSEM

Vegan cabbage Rolls with bulgur, vegetables, tofu and mushroom sauce

PASTA

Pasta

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	45,00 zł
<i>Spaghetti frutti di mare</i>	
PENNE POLLO E SPINACI Z KURCZAKIEM I KURKAMI, SOS ŚMIETANOWY, ŚWIEŻE LIŚCIE SZPINAKU	38,00 zł
<i>Penne pollo e spinachi with chicken and chanterelles, cream sauce, fresh spinach</i>	

DANIA DLA DZIECI

Children's menu

NUGGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I MIZERIĄ	20,00 zł
<i>Chickennuggets with frenchfries and cucumbersalad</i>	
SPAGHETTI NAPOLI	15,00 zł
<i>Spaghetti Napoli with tomatosauce</i>	
NALEŚNIKI Z SEREM, SOSEM CZEKOLADOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ	15,00 zł
<i>Pancakes with cheese, chocolatesauce and whippedcream</i>	
GOFR BELGIJSKI Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ	15,00 zł
<i>Belgian wafle with fruis and whippedcream</i>	

DESERY

Desserts

MATTONELLAFREDDA DI BISCOTTI, WŁOSKIE HERBATNIKI PRZEKŁADANE KREMEM MASCARPONE	22,00 zł
---	----------

Mattonella fredda di biscotti – italian biscuits layered with mascarpone

TORT BEZOWY Z PUSZYSTYM KREMEM JAGODOWYM	22,00 zł
--	----------

Meringue with fluffy blueberry cream

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI ŚMIETANKOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ	22,00 zł
--	----------

Apple pie served warm with ice-cream and whipped cream

LODY RZEMIEŚLNICZE Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ	20,00 zł
--	----------

Artisan ice-cream with fruits and whipped cream

KAWA

Coffee

KAWA CZARNA/BIAŁA	10,00 zł
-------------------	----------

Black / White coffee

ESPRESSO	9,00 zł
----------	---------

PODWÓJNE ESPRESSO	12,00 zł
-------------------	----------

Double Espresso

CAPPUCCINO / CAFÉ LATTE	12,00 zł
-------------------------	----------

IRISH COFFEE	20,00 zł
--------------	----------

CARAMEL LATTE	15,00 zł
---------------	----------

KAWA MROŻONA Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH	15,00 zł
--	----------

Ice coffee with vanilia ice cream

HERBATA

Tea

HERBATA CZARNA <i>Black tea</i>	10,00 zł
EARL GREY	10,00 zł
RÓŻA-WANILIA <i>Rose-Vanilla</i>	10,00 zł
CYTRYNA-POMARAŃCZA <i>Lemon-Orange</i>	10,00 zł
ZIELONA <i>Green</i>	10,00 zł
ZIELONA Z JAŚMINEM <i>Green with jasmine</i>	10,00 zł
MIĘTOWA <i>Mint</i>	10,00 zł
MALINOWA <i>Raspberry</i>	10,00 zł
MALINA-JAGODA <i>Raspberry-Blackberry</i>	10,00 zł
MROŻONA HERBATA <i>Ice-tea</i>	10,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages

PEPSI, 7 UP, ICE TEA	0,2 L	8,00 zł
WODA MINERALNA <i>Mineral Water</i>	0,25 L	6,00 zł
SOK OWOCOWY <i>Juice</i>	0,3 L	8,00 zł
LEMONIADA <i>Lemonade</i>	0,3 L	12,00 zł
RED BULL		14,00 zł

PIWO BUTELKOWE

Bottled beer

TYSKIE GRONIE	0,5 L	12,00 zł
PILSNER URQUELL	0,5 L	18,00 zł
KSIĄŻĘCE IPA	0,5 L	16,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 L	16,00 zł
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5 L	16,00 zł
LECH ICE SHANDY	0,5 L	12,00 zł
LECH PREMIUM	0,5 L	12,00 zł
HARDMADE PEACH	0,4 L	12,00 zł
HARDMADE RASPBERRY	0,4 L	12,00 zł
HARDMADE GRAPEFRUIT	0,4 L	12,00 zł

PIWO BECZKOWE

Draft beer

TYSKIE GRONIE	0,3 L	9,00 zł
TYSKIE GRONIE	0,5 L	12,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Alcohol free beer

LECH FREE	0,3 L	10,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	0,3 L	10,00 zł

DRINKI

Drinks

MOJITO	28,00 zł
LONG ISLAND ICE TEA	38,00 zł
APEROL SPRITZ	35,00 zł
SEX ON THE BEACH	38,00 zł
MARGARITA	28,00 zł
COSMOPOLITAN	28,00 zł

WÓDKA

Vodka

CHOPIN	40 ml	16,00 zł
FINLANDIA	40 ml	14,00 zł
STUMBRAS	40 ml	12,00 zł
WYBOROWA	40 ml	11,00 zł
SASKA	40 ml	11,00 zł
ŻUBRÓWKA	40 ml	11,00 zł

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

HENNESSY V.S.	40 ml	33,00 zł
MARTELL V.S.O.P	40 ml	42,00 zł
METAXA 7*	40 ml	22,00 zł
METAXA 5*	40 ml	17,00 zł

WHISKY

Whisky

JIM BEAM	40 ml	16,00 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40 ml	22,00 zł
GRANT'S	40 ml	16,00 zł
JACK DANIELS	40 ml	20,00 zł
JACK DANIELS HONEY	40 ml	20,00 zł
BALLANTINES	40 ml	16,00 zł
JAMESON	40 ml	18,00 zł
CHIVAS	40 ml	22,00 zł
GLENFIDDICH	40 ml	33,00 zł

RUM

BACARDI	40 ml	17,00 zł
---------	-------	----------

WERMUTY

MARTINI BIANCO	100 ml	17,00 zł
----------------	--------	----------

GIN

GIN SEAGRAM'S	40 ml	12,00 zł
GIN BOMBAY	40 ml	18,00 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA	40 ml	22,00 zł
----------------	-------	----------

LIKIER

BAILEY'S	40 ml	14,00 zł
MALIBU	40 ml	17,00 zł
BOLS LIKIER	40 ml	14,00 zł
JAGERMEISTER	40 ml	17,00 zł
APEROL	40 ml	16,00 zł

WYKAZ ALERGENÓW

<i>PRODUKT ZAWIERA WSKAZANY ALERGEN</i>	ZBOŻA zawierające gluten	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO łącznie z laktozą	ORZECY	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	UTLENEK SIARKI i siarczany	ŁUBIN	MIECZAKI
PRZYSTAWKI														
TATAR	+		+							+				
AWOKADO	+							+		+				
CHRUPIĄCE SAŁATY	+							+		+				
BRUSCHETTA	+						+							
ZUPY														
KREM Z POMIDORÓW	+						+		+					
ŻUR W CHLEBKU	+		+				+		+	+				
CHŁODNIK			+				+							
ROSÓŁ	+								+					
DANIA GŁÓWNE														
POLICZKI Z JELENIA									+	+				
DORSZ NA RISOTTO		+	+	+			+							
PIERŚ Z KURCZAKA										+				
SCHAB Z KOŚCIĄ	+		+				+							
GOŁĄBKI WEGAŃSKIE			+						+					
PASTA														
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	+	+	+	+										
PENE POLLO E SPINACHI	+						+							
DESERY														
MATTONELLAFREDDA	+		+				+							
BEZA			+				+	+						
SZARLOTKA	+		+				+							
LODY	+		+				+							
MENU DLA DZIECI														
NUGGETSY	+		+				+							
SPAGHETTI NAPOLI	+		+				+							
NALEŚNIKI	+		+				+							
GOFRY	+		+				+							
KAWA / HERBATA														
KAWA BIAŁA							+							
ESPRESSO/KAWA CZARNA														
PODWÓJNE ESPRESSO														
CAPUCCINO							+							
KAWA LATTE							+							
IRISH COFFEE							+							
KAWA MROŻONA							+							
HERBATA CZARNA/OWOCOWA														

+ produkt zawiera wskazany alergen

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	+		+							+				
AVOCADO ON A FENNEL SALAD	+							+		+				
CRISPY SALAD WITH GRILLED CHICKEN	+							+		+				
BRUSCHETTA	+						+							
SOUPS														
SAN MARZANO TOMATO CREAM	+						+		+					
SOUR SOUP	+		+				+		+	+				
CHILLEDD BEETROOT			+				+							
CHICKEN SOUP	+								+					
MAIN COURSES														
DEER CHEEKSSTEWED IN ROOT VEGETABLES									+	+				
COD ON A SAFRAN RISOTTO		+	+	+			+							
SPLIT CHICKEN BREAST										+				
BREADEDBONE - IN LOIN	+		+				+							
VEGAN CABBAGE ROLLS			+						+					
PASTA														
SPAGHETTI FRUTTI DI MARE	+	+	+	+										
PENE POLLO E SPINACHI	+						+							
DESSERTS														
MATTONELLAFREDDA DI BISCOTTI	+		+				+							
MERINGUE			+				+	+						
APPLE PIE	+		+				+							
ARTISAN ICE- CREAM	+		+				+							
MENU FOR KIDS														
NUGGETSY	+		+				+							
SPAGHETTI NAPOLI	+		+				+							
PANCAKES	+		+				+							
BELGIAN WAFLE	+		+				+							
COFFEE / TEA														
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