

Drodzy Goście

Tworząc dla Państwa nową kartę,
inspirowaliśmy się kuchnią polską oraz włoską.
Celem jest usatysfakcjonowanie zarówno podniebień
ceniących tradycyjne dania, jak również tych poszukujących
nowych smaków na talerzu.

Wyjątkowość tego miejsca można dostrzec o każdej porze roku:

Latem – siedząc w ogrodzie, słuchając śpiewu ptaków
i szumu fontanny ze źródła,

Zimą – pijąc gorącą herbatę i ogrzewając się przy kominku,

Wiosną – łapiąc coraz cieplejsze promienie słońca
na ratanowych fotelach na tarasie, gdzie najlepiej smakuje nasza kawa

Jesienią – gdy pojawią się na nich przytulne kocyki,
aby móc dłużej korzystać z dnia delektując się
potrawami naszej karty menu.

Dear Guests,

Creating our new menu, we were inspired by Polish and Italian cuisine.

*Our goal was to satisfy either traditional tastes likewise
those looking for something new on the plate.*

The uniqueness of this place is noticeable every season of the year:

*Summer – while sitting in the garden, listening to birds singing
and fountain from the spring*

Winter – while drinking hot tea and warming up by the fireplace

*Spring – catching first warm rays of sun
while sipping delightful coffee on our terrace*

*Autumn – wrapped in cosy blankets so you can delight the day longer
and savour the dishes from our menu*

PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY Z WIEJSKIM ŻÓŁTKIEM
I KOSZYKIEM ŚWIEŻEGO PIECZYWA

50,00 zł

Beef tartare with country egg yolk and a basket of fresh bread

PYRA Z GZIKIEM PODANA NA SIANIE POROWYM

15,00 zł

Potato with cottage cheese served on leek straw

PASZTETOWA Z GRZYBAMI

20,00 zł

Pâté with mushrooms

ŚLEDŹ NA ZIELONO... Z KOPERKIEM I KAPARAMI

25,00 zł

Herring in green... with dill and capers

ZUPY

Soups

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I NUTĄ LUBCZYKU

24,00 zł

Broth with homemade noodles and a hint of lovage

ŻUREK Z JAJEM GOTOWANY NA LEŚNYCH GRZYBACH
PODANY W CHLEBIE

28,00 zł

Sour rye soup with egg, cooked with forest mushrooms and served in bread

KREM Z KALAFIORA Z LETNIĄ CZARNĄ TRUFLĄ
I PARMEZANEM

26,00 zł

Cauliflower cream soup with summer black truffle and parmesan

ORZEŹWIAJĄCE GAZPACHO Z POMIDORÓW

26,00 zł

Refreshing tomato gazpacho

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

SCHABOWY NA SMALCU W TOWARZYSTWIE
POLSKIEGO ZIEMNIAKA Z KOPREM I MŁODĄ KAPUSTĄ
*Breaded pork chop cooked in lard, served with Polish-style potatoes
with dill and young cabbage*

50,00 zł

PIERŚ Z KURCZAKA SOUS-VIDE
PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM I MARCHEWKĄ
Z GROSZKIEM W SOSIE VELOUTÉ
*Chicken breast sous-vide served with mashed potatoes
and carrots with peas in velouté sauce*

45,00 zł

GULASZ Z DZICZYZNĄ Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI
I KNEDLIKIEM
Wild game stew with root vegetables and dumplings

75,00 zł

GĘSIE PIPKI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ, SIEKANĄ PIETRUSZKĄ
I PAMPUCHEM NA PARZE
Goose gIBLETS with sour cream, chopped parsley, and steamed dumpling

50,00 zł

KACZKA PIECZONA Z JABŁKIEM, KOPYTKA Z PATELNI,
SOS Z PIECZONEJ CEBULI, MODRA KAPUSTA
Roast duck with apple, pan-fried potato dumplings, roasted onion sauce, red cabbage

85,00 zł

PSTRĄG Z PATELNI PODANY W MIGDAŁACH Z FRYTKAMI
I SURÓWKĄ Z PRAWDZIWIE KISZONEJ KAPUSTY
*Pan-seared trout served with almonds, fries, and coleslaw made
from authentic pickled cabbage*

70,00 zł

PIEROGI Z MLECZNĄ CIEŁĘCINĄ I ZŁOCISTĄ OKRASĄ
Pierogi with creamy veal filling and golden grease

60,00 zł

SAŁATY

Salad

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI, 38,00 zł
WARZYWAMI SEZONOWYMI, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI 65,00 zł
ORAZ DIPEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM

*Salad with grilled chicken or shrimp, seasonal vegetables, toasted almonds,
and honey-mustard dip*

CHRUPIĄCE SAŁATY, WARZYWA SEZONOWE, 38,00 zł
KOPERKOWY VINAIGRETTE I WĄTRÓBKA W MALINACH

Salad with vegetables, dill vinaigrette, and liver in raspberries

PASTA

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 25,00 zł
Spaghetti aglio, olio e peperoncino

PAPPARDELLE Z RAGU BOLOGNESE I PARMEZANEM 40,00 zł
Pappardelle with Bolognese ragù and parmesan

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 28,00 zł
Spaghetti alla Puttanesca

STROZZAPRETI Z KURCZAKIEM I KURKAMI 45,00 zł
W SOSIE TYMIANKOWYM
Strozzapreti with chicken and chanterelle mushrooms in thyme sauce

GNOCCHI Z SOSEM SZPINAKOWYM I GORGONZOLĄ 30,00 zł
Gnocchi with spinach sauce and Gorgonzola

PIZZA

Pizza

MARGHERITA	32,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte</i>	
CAPRICCIOSA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pieczarki</i>	
<i>szynka</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / mushrooms / ham</i>	
PEPPERONI	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pepperoni</i>	
<i>jalapeno / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / pepperoni / jalapeno / red onion</i>	
PARMA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / prosciutto crudo</i>	
<i>pomidorki koktajlowe / rukola / parmezan</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / ripening ham / cherry tomatoes</i>	
<i>arugula / parmesan</i>	
WEGETARIAŃSKA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pomidorki koktajlowe /</i>	
<i>oliwki / feta</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / cherry tomatoes / olives /</i>	
<i>feta cheese</i>	
BBQ	36,00 zł
<i>sos bbq / mozzarella Fior di Latte / grillowany kurczak /</i>	
<i>czerwona cebula / papryka</i>	
<i>bbq sauce / mozzarella Fior di Latte / grilled chicken / red onion / pepper</i>	
HAWAJSKA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / szynka / ananas / kukurydza</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / ham / pineapple / corn</i>	

DESERY

Desserts

SZARLOTKA JAK W DOMU... NA CIEPŁO, Z LODAMI WANILIOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ <i>Apple pie like at home... warm, with vanilla ice cream and whipped cream</i>	25,00 zł
BEZA W STYLU WŁOSKIM Z PUSZYSTYM KREMEM KARMELOWYM ORAZ ŚWIEŻYMI OWOCAMI <i>Italian-style meringue with fluffy caramel cream and fresh fruits</i>	25,00 zł
SERNIK Z OWOCAMI <i>Cheesecake with fruits</i>	25,00 zł

KAWA

Coffee

Kawa czarna / biała <i>Coffee</i>	12,00 zł
Espresso	12,00 zł
Double espresso	16,00 zł
Cappuccino	15,00 zł
Irish coffee	24,00 zł
Caramel Latte	20,00 zł
Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych <i>Ice coffee with vanilia ice cream</i>	22,00 zł

HERBATA

Tea

HERBATA CZARNA <i>Black tea</i>	12,00 zł
EARL GREY	12,00 zł
RÓŻA-WANILIA <i>Rose-Vanilla</i>	12,00 zł
CYTRYNA-POMARAŃCZA <i>Lemon-Orange</i>	12,00 zł
ZIELONA <i>Green</i>	12,00 zł
ZIELONA Z JAŚMINEM <i>Green with jasmine</i>	12,00 zł
MIĘTA/CYNAMON <i>Mint/cinnamon</i>	12,00 zł
MALINOWA <i>Raspberry</i>	12,00 zł
MALINA-JAGODA <i>Raspberry-Blackberry</i>	12,00 zł
MROŻONA HERBATA <i>Ice-tea</i>	12,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages

Pepsi / Mirinda / 7Up / Pepsi zero / Schweppes / Lipton Ice Tea	0,2 l	10,00 zł
Woda Mineralna Riverenci <i>Mineral water</i>	0,5 l	9,00 zł
Sok jabłkowy/pomarańczowy cz. porzeczka/pomidor <i>Juices: apple, orange, black currant, tomato</i>	0,2 l	10,00 zł
Lemoniada	0,3 l	14,00 zł
Red Bull	0,25 l	18,00 zł

PIWO BECZKOWE

TYSKIE GRONIE	0,3l	14,00 zł	0,5 l	16,00 zł
---------------	------	----------	-------	----------

PIWO BUTELKOWE

PIWO REGIONALNE			0,5 l	20,00 zł
PILSNER URQUELL			0,5 l	20,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE			0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER			0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE			0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE IPA			0,5 l	18,00 zł
LECH PREMIUM			0,5 l	16,00 zł
TYSKIE GRONIE			0,4 l	16,00 zł
HARDMADE EXOTIC KUMKWET			0,5 l	16,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER			0,3 l	12,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ			0,3 l	12,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE			0,5 l	18,00 zł
KOZEL			0,5 l	18,00 zł
TYSKIE			0,5 l	16,00 zł

WÓDKA

Vodka

OSTOYA	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
FINLANDIA	40 ml	16,00 zł	0,5 l	180,00 zł
STUMBRAS	40 ml	16,00 zł	0,5 l	180,00 zł
WYBOROWA	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł
ŻUBRÓWKA	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł

DRINKI

Drinks

COSMOPOLITAN	30,00 zł
<i>wódka Finlandia Lime / sok z limonki / Triple Sec / sok żurawinowy</i> <i>Finland Lime / lime juice / Triple Sec / cranberry juice</i>	
SEX ON THE BEACH	30,00 zł
<i>wódka Wyborowa / Archers / sok żurawinowy /</i> <i>sok pomarańczowy / Grenadyna</i> <i>Wyborowa vodka / Archers / cranberry juice / orange juice / Grenadyna</i>	
MOJITO HAVANA	36,00 zł
<i>rum Havana / mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana</i> <i>Havana rum / mint / lime / cane sugar / sparkling water</i>	
APEROL SPRITZ	36,00 zł
<i>Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water / orange</i>	
LONG ISLAND	40,00 zł
<i>wódka Wyborowa / rum Havana / Triple Sec / Beefeater Gin /</i> <i>tequila Silver Olmeca / sok z limonki / pepsi</i> <i>Wyborowa vodka / rum Havana / Triple Sec / Beefeater Gin /</i> <i>tequila Silver Olmeca / lime juice / pepsi</i>	
JOHN COLLIN'S	30,00 zł
<i>Beefeater Gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana</i> <i>Beefeater Gin / lemon juice / sugar syrup / sparkling water</i>	
HUGO	36,00 zł
<i>Prosecco / syrop z kwiatu czarnego bzu / mięta / limonka / pomarańcza</i> <i>Prosecco / elderflower syrup / mint / lime / orange</i>	
WHISKY SOUR	38,00 zł
<i>whiskey Jack Daniel's / sok z limonki / syrop cukrowy / biało / angostura</i> <i>Jack Daniel's whiskey / lime juice / sugar syrup / egg white / Angostura</i>	
PORNSTAR MARTINI	38,00 zł
<i>wódka Wyborowa / Prosecco / Passoa / mus z marakui /</i> <i>sok z limonki / syrop cukrowy / syrop waniliowy</i> <i>Wyborowa vodka / Prosecco / Passoa / passion fruit mousse / lime juice /</i> <i>sugar syrup / vanilla syrup</i>	

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

HENNESSY V.S.	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
HENNESSY X.O	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
MARTELL V.S.O.P	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
METAXA 12*	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł
COURVOISIER VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł

WHISKY

Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
JACK DANIELS	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
JACK DANIELS SINGLE BARREL	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł
BALLANTINES	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
JAMESON	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
CHIVAS	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
GLENFIDDICH	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
MACALLAN	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
OCTOMORE	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
ABERLOUR 12 YO	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł

BURBON

JIM BEAM	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
WOODFORD RESERVE	40 ml	35,00 zł	0,7 l	520,00 zł

RUM

DON PAPA BAROKO	40 ml	35,00 zł	0,7 l	570,00 zł
MALIBU	40 ml	19,00 zł	0,7 l	300,00 zł
HAVANA CLUB ANEJO	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
HAVANA CLUB ESPECIAL	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
BUMBU THE ORIGINAL	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł

WERMUTY

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

GIN

BOMBAY	40 ml	20,00 zł	0,7 l	320,00 zł
HENDRICK'S	40 ml	28,00 zł	0,7 l	420,00 zł
MALFY	40 ml	18,00 zł	0,7 l	300,00 zł
BEEFEATER	40 ml	16,00 zł	0,7 l	230,00 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA SILVER	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
TEQUILA OLMECA GOLD	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł

LIKIER

CYTRYNÓWKA ŚWIĘTOKRZYSKA	40 ml	22,00 zł		
BAILEY'S	40 ml	18,00 zł		
BOLS LIKIER	40 ml	18,00 zł		
JAGERMEISTER	40 ml	19,00 zł		
APEROL	40 ml	20,00 zł		
CAMPARI	40 ml	18,00 zł		
KAHLUA	40 ml	16,00 zł		
PASSOA	40 ml	12,00 zł		