

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

KLASYKI DWORKU

Szef Kuchni poleca

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PIKLAMI I OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ <i>Sirloin tartare with pickles and chives olive oil</i>	50,00 zł
ŚLEDŹ BAŁTYCKI, MARYNOWANY W SCHERRY, SELER NACIOWY, MUSZTARDA FRANCUSKA, KOPER, CHRUPIĄCE PIECZYWO <i>Baltic herring, marinated in scherry, celery, French mustard, dill, crispy bread</i>	32,00 zł
ŻUR W CHLEBKU Z WĘDZONKĄ I JAJKIEM <i>Sour soup in a bread with smoked meat and egg</i>	26,00 zł
CHŁODNIK Z BOTWINY Z RZODKIEWKĄ I ŚWIEŻO SIEKANYM KOPREM <i>Beet soup with radish and freshly chopped dill</i>	22,00 zł
SCHABOWY MARYNOWANY W MLEKU Z PUREE ZIEMNIACZANYM, KAPUSTA ZASMAŻANA Z KOPREM, KOMPRESOWANA CZERWONA CEBULA <i>Pork schnitzel, potato puree, poasted cabbage with dill, compressed red onion</i>	48,00 zł
PSTRĄG Z PATELNI, MIGDAŁY, FRYTKI, KISZONA KAPUSTA Z JABŁKIEM <i>Pan-fried trout, almonds, french fries, sauerkraut with an apple</i>	60,00 zł
PIECZONE GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ, SOS Z GRZYBÓW LEŚNYCH <i>Roasted stuffed cabbage with buckwheat, forest mushroom sauce</i>	40,00 zł
SZARLOTKA NA CIEPŁO Z NUTĄ CYNAMONU I BITĄ ŚMIETANĄ <i>Apple pie served warm with a hint of cinnamon and whipped cream</i>	22,00 zł

ANTIPASTI

Przystawka / Appetizers

PIATTO ITALIANO, WŁOSKA WĘDLINA, MARYNOWANE PAPRYCZKI Z RICOTTA, OLIWKI, KAPARY, RUKOLA, OLIWA, CHRUPIĄCE PIECZYWO <i>Piatto italiano, Italian sausage, pickled peppers with ricotta, olives, capers, arugula, olive oil, crispybread</i>	50,00 zł
ARANCINI Z MOZZARELLĄ I KONFITURĄ Z WŁOSKICH POMIDORÓW <i>Arancini with mozzarella and tomato jam</i>	26,00 zł
SAŁATA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI, CYKORIA, SEZONOWE WARZYWA, DIP MIODOWO-MUSZTARDOWY, PRAŻONE MIGDAŁY <i>Mix of salads, chicory, chicken or prawns, seasonal vegetables, honey&mustard dip, roasted almonds</i>	38,00/65,00 zł
CARPACCIO Z OŚMIORNICY, DRESING CZOSNKOWO-CYTRYNOWY, RUKOLA, CHRUPIĄCE PIECZYWO <i>Octopus carpaccio, garlic and lemon dressing, arugula, foccacia, crispy bread</i>	45,00 zł

ZUPPE

Zupy / Soups

ZUPPA DI PESCE SYCYLIJSKA ZUPA RYBNA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ <i>Sicilian fish soup with sour cream</i>	24,00 zł
CREME DI POMODORO E PEPPERONI Z ZIOŁOWYMI GRZANKAMI I OLIWĄ <i>Tomato and peppers creamy soup with herbal croutons and olive oil</i>	24,00 zł
ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I LUBCZYKIEM <i>Chicken soup with noodles and lovage</i>	24,00 zł

PIATTO PRINCIPALE

Dania główne / Main courses

SALTIMBOCCA DI POLLO CON PROSCIUTTO CRUDO /GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA W SZYNCE DOJRZEWAJĄCEJ/ ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁOWEJ OLIWIE, MIX SAŁAT Z BALSAMICO <i>Chicken saltimbocca with ripening ham, roasted potatoes in herbal olive oil, mix of salads with balsamico</i>	52,00 zł
INVOLTINO DI MAIALE CON PANCETTA E SPINACI /ROLADA WIEPRZOWA Z PANCETTĄ I SZPINAKIEM/ CHRUPIĄCA POLENTA, KURKI W ŚMIETANIE, MIKS CHRUPIĄCYCH SAŁAT Z ZIOŁOWĄ OLIWĄ <i>Pork roulade with pancetta and spinach, crispy polenta, chanterelles in cream, grilled vegetables with herbal olive oil</i>	70,00 zł
MANZO IN UMIDO AL VINO ROSSO /WOŁOWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE/ PURRE TRUFLOWE, ZIELONA FASOLA Z PESTO <i>Beef stewed in a red wine, truffle puree, green beans with pesto</i>	80,00 zł

PASTA

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Spaghetti with garlic, chili and olive oil</i>	25,00 zł
PENNETTE AGLI ASPARAGI, SZPARAGI, GUANCIALE, POMIDOR KOKTAJLOWY, PARMEZAN <i>Pennette agli asparagus, asparagus, guanciale, cherry tomato, parmesan cheese</i>	48,00 zł
RIGATTONI Z KURCZAKIEM I KURKAMI W SOSIE TYMIANKOWYM <i>Rigattoni with chicken and chanterelles in a thyme sauce</i>	45,00 zł
TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E SPINACI Z KREWETKAMI, CZOSNKIEM W SOSIE WINNO MAŚLANYM, Z POMIDORKAMI I CUKINIĄ <i>Tagliolini con gamberetti e spinaci with shrimps, garlic, in sauce wine with butter, cherry tomatoes and zucchini</i>	60,00 zł
TAGLIATELLE ALL'A MATRICIANA, GUANCIALE, POMIDOR KOKTAJLOWY, SER PECOLINO <i>Tagliatelle All'a Matriciana, guanciale, cherry tomato, and pecolino cheese</i>	48,00 zł

PIZZA

Pizza

MARGHERITA	32,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte</i>	
CAPRICIOSA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pieczarki</i>	
<i>szynka Cotto</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / 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 / 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 / ripening ham / cherry tomatoes</i>	
<i>arugula / parmesan</i>	
HAWAJSKA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>szynka / ananas / kukurydza</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / ham / pineapple / corn</i>	
CARBONARA	36,00 zł
<i>sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / boczek / pieczarki</i>	
<i>czerwona cebula / szczypior</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / bacon / mushrooms / chives</i>	
SPINACI	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / szpinak</i>	
<i>pomidor koktajlowy / oliwki / czosnek / ricotta</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / dried tomatoes / olives</i>	
<i>garlic / ricotta cheese</i>	
PANCETTA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pancetta</i>	
<i>pepperoni / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / pepperoni / jalapeno / red onion</i>	
BBQ	36,00 zł
<i>sos bbq / ser mozzarella / grillowany kurczak / czerwona cebula / papryka</i>	
<i>bbq sauce / mozzarella cheese / grilled chicken / red onion/ and pepper</i>	
WEGETARIAŃSKA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / ser mozzarella / pomidorki koktajlowe / oliwki / feta</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella chees / cherry tomatoes / olives / and feta cheese</i>	

DESERY

Desserts

WŁOSKA BEZA Z PUSZYSTYM KREM KARMELOWY I DAKTYLAMI 24,00 zł
Italian meringue with caramel sauce and dates

CANNOLI NADZIEWANE DELIKATNYM KREMEM Z SERKA RICOTTA, OWOCE 24,00 zł
Cannoli stuffed with delicate ricotta cream and fruit

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 BECZKOWE

TYSKIE GRONIE	0,3 l	9,00 zł	0,5 l	12,00 zł
---------------	-------	---------	-------	----------

PIWO BUTELKOWE

PILSNER URQUELL	0,5 l	18,00 zł
KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l	16,00 zł
KSIAŻĘCE CZERWONY LAGER	0,5 l	16,00 zł
KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5 l	16,00 zł
LECH PREMIUM	0,5 l	12,00 zł
TYSKIE GRONIE	0,5 l	12,00 zł
HARDMADE YUZU CRUSH	0,4 l	12,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER	0,3 l	10,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	0,3 l	10,00 zł
KSIAŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l	16,00 zł
KOZEL	0,5 l	16,00 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