

Przystawki / Starters

Śledź (50g), sałatka jarzynowa, jajko przepiórcze, grzyby shimeji, marynowana cebulka, wędzona kwaśna śmietana

Herring (50g), vegetable salad, quail egg, shimeji mushrooms, marinated onion, smoked sour cream
19,00 / 180g



Tatar z polędwicy wołowej (90g), marynowany borowik, cebula, ogórek, kapary, chleb własnego wypieku

Beef sirloin tartar (90g), marinated boletus, onion, cucumber, capers, homemade bread
39,00 / 140g

Selekcja serów (150g), orzechy w miodzie, owoce, oliwki

Cheese selection (150g), honey nuts, fruits, olives
35,00 / 300g

Deska wiejskich specjałów (200g), mięsa wędzone, pasztet, kielbasa podsuszana, smalec, ogórki kiszone, chrzan, żurawina, chleb własnego wypieku

Regional specialties selection (200g), smoked meat, pate, dried sausage, regional lard, pickled cucumbers, horseradish, cranberry, homemade bread
25,00 / 300g



Wątróbka drobiowa (90g), liście szpinaku, wiśnie, jabłka, chrupiąca grzanka

Chicken liver (90g), spinach leaves, cherries, apples, toast
19,00 / 200g

Krewetki tygrysie (100g), masło czosnkowe, chilli, pietruszka, grzanka ziołowa

Fried tiger prawns (100g), garlic butter, chilli, parsley, herbal toast
35,00 / 170g

Panierowane przekąski, kalmary, krążki cebulowe, ser brie, sos chilli, sos czosnkowy

Breaded snacks, squid, onion rings, brie cheese, chilli sauce, garlic sauce
18,00 / 200g

Zupy / Soups

Krem z pomidorów z salsą z pieczonej papryki, twaróg wędzony

Tomato cream with roasted pepper salsa, smoked curd
12,00 / 230ml



Staropolski żurek w aromacie grzybów

Polish traditional rye flour soup in mushroom aroma
13,00 / 230ml



Rosół drobiowo-wołowy, cappellacci z giczą cielęcą

Chicken and beef soup, cappellacci with veal shanks
13,00 / 230ml

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Salaty / Salads

Salata z grillowanym kurczakiem (80g), melonem i pomidorkiem cherry, dressing miodowo-musztardowy, grzanka
Salad with grilled chicken (80g), melon and cherry tomatoes honey mustard dressing, toast
25,00 / 200g

Salata z grillowanym kozim serem (50g), kompresowane jabłko, żurawina, dressing z rokitnika, grzanka
Salad with grilled goat cheese (50g), compressed apple, cranberry, sandthorn dressing, toast
26,00 / 200g



Dania główne / Main courses

Pierozki z kaczki (250g) z rozmarynem, delikatny sos musztardowy, warzywne tagliatelle
Duck ravioli (250g) with rosemary, mustard sauce, vegetable tagliatelle
31,00 / 320g



Kotlet schabowy (160g), kopytka duszone w sosie kurkowym, mizeria
Pork chop (160g), dumplings stewed in chanterelle sauce, cucumber salad
37,00 / 350g

Filet z kurczaka supreme (130g) ser lazur, sałatka z jarmużu i pomidorka cherry, sos prowansalski, ziemniaki rosti
Supreme chicken fillet (130g), with blue cheese, kale and cherry tomato salad, provencal sauce, rosti potatoes
34,00 / 400g

Policzki wołowe (150g) sos z polskich grzybów, karmelizowane warzywa w miodzie i occie orzechowym, karłowarski knedlik
Beef cheeks (150g) Polish mushrooms sauce, honey-venegar caramelised vegetables, karlowarsky dumpling
42,00 / 350g

Podwędzana pierś z kaczki sous vide, kluski śląskie, demi glace pomarańczowy, chrupiąca sałatka z kopru włoskiego, dressing mango
Smoked sous vide duck breast, Silesian dumplings, orange demi-glace, crispy fennel salad, mango dressing
39,00 / 400g

Stek z antrykotu dojrzewającego (200g), demi glace z gorgonzolą, młode ziemniaki opiekane, warzywa grillowane
Steak entrecote (200g), demi-glace with gorgonzola, baked potatoes, grilled vegetables
59,00 / 400g



Golonka wieprzowa (350g) glazurowana w czarnym piwie, kapusta z kminkiem, ziemniaki opiekane, chrzan, musztarda
Pork knuckle (350g) glazed in black beer, cabbage with caraway, baked potatoes, horseradish, mustard
32,00 / 600g



Ryby / Fish

Filet z sandacza (130g), risotto szafranowe z kurkami i fasolką edamame
Pike perch fillet (130g), saffron risotto with chanterelles and edamame beans
44,00 / 320g



Filet z halibuta (100g), por, puree z topinamburu, gnocchi buraczkowe z mascarpone i orzechami włoskimi, sos malinowy
Halibut fillet (100g), leek, Jerusalem artichoke puree, beetroot gnocchi with mascarpone and walnuts, raspberry sauce
44,00 / 340g

Makarony / Pasta

Makaron ryżowy, sos chili, pędy bambusa, cukinia, kukurydza:
Rice noodles, chili sauce, bamboo shoots, zucchini, corn:



połędwiczka drobiowa (80g)
chicken tenderloin (80g)
30,00 / 400g

krewetki (80g)
shrimps (80g)
36,00 / 400g

Szpinakowe ravioli z ricottą, sos cytrynowo – parmezanowy
Spinach ravioli with ricotta, lemon and parmesan sauce
28,00 / 200g



Desery / Desserts

Tarta czekoladowa z pianką espresso
Chocolate mousse tart with espresso foam
12,00 / 100g

Sernik miodowo cynamonowy
Cinnamon-honey cheesecake
13,00 / 130g

Torcik miodowy „Marlenka”
„Marlenka” honey cake
13,00 / 120g

Puchar lodów z owocami
Ice cream with fruit
15,00 / 250g



Aperitif

Campari Bitter

4 cl 12,00

Grappa

4cl 12,00

Vermouth

Martini

10 cl 9,00

Wódki czyste

Unflavoured vodkas

Chopin Potato Vodka

4 cl 15,00

Finlandia

4 cl 8,00

Wyborowa

4 cl 7,00

Wódki gatunkowe

Flavoured vodkas

Śliwowica

4 cl 7,00

Żubrówka

4 cl 7,00

Żołądkowa gorzka

4 cl 7,00

Cherry

4 cl 7,00

Tequila

el Jimador silver / gold

4 cl 14,00



Whisky

Scotch malt whisky

Glenfiddich 15

4 cl 44,00

Scotch whisky

Chivas Regal 12

4 cl 21,00

Ballantines

4 cl 12,00

Special Polish Whisky

J.A. Baczewski 1781

4cl 14,00

Irish whiskey

Jameson

4 cl 12,00

Whiskey Bourbon

Jack Daniel's Single Barrel

4 cl 26,00

Gentelman Jack

4 cl 19,00

Jack Daniels

4 cl 17,00

Rum

Bacardi superior

4 cl 14,00



Gin

Bombay Sapphire Gin 4 cl 14,00

Gordon's 4 cl 12,00

Digestif

Jagermeister 4 cl 12,00

Koniaki, Brandy

Cognac, Brandy

Hennessy X.O. 4 cl 80,00

Hennessy FINE 4 cl 36,00

Martel V.S.O.P 4 cl 40,00

*Metaxa ****** 4 cl 18,00

Likiery

Liquers

Gold Wasser 4 cl 12,00

Krupnik 4 cl 7,00

Chambord 4 cl 18,00

Cointreau 4 cl 16,00

Kahlua 4 cl 12,00

Passoa 4 cl 12,00

Malibu 4 cl 12,00

Carolains 4 cl 12,00

Southern Comfort 4 cl 12,00

Bols 4 cl 12,00



Piwo

Beer

Tyskie Gronie beczkowe Tyskie draught beer	50 cl 10,00 30 cl 8,00
Książęce Ciemne Łagodne	50 cl 10,00
Książęce Czerwony Lager	50 cl 10,00
Książęce Żłote Pszeniczne	50 cl 10,00
Lech Premium	33 cl 8,00
Lech niskoalkoholowe Lech low alcohol	33 cl 9,00
Piwa regionalne Browaru Kormoran Regional beer	50 cl 11,00 

Cocktaile alkoholowe

Cocktails

Margaritha tequila, cointreau, lemon juice	10 cl 24,00
Caipirinha cachaca, lime juice, cane sugar	6 cl 16,00
Cosmopolitan wodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup	13 cl 18,00
Whiskey Sour whisky, lemon juice, cane sugar	9 cl 14,00
Pina Colada rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	16 cl 19,00
Tequila Sunrise tequila, orange juice, grenadine syrup	13 cl 19,00
Mojito rum, cane sugar, mint leaves, water, lime	15 cl 18,00
Long Island Ice Tea wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice	19 cl 24,00
Tom Collins gin, lemon juice, cane sugar, water	17 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Cocktaile bezalkoholowe

Non alcoholic cocktails

Virgin Pina Colada pineapple juice, coconut syrup, cream	16 cl 10,00
Virgin Cosmopolitan cranberry syrup, lime juice	13 cl 10,00
Virgin Mojito apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime	8 cl 10,00

Napoje zimne

Cold drinks

Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	20 cl 12,00
Sok z marchwi i jabłka / z buraka Carrot juice	20 cl 8,00
Sok owocowy (jabłko / pomarańcza) (apple, orange juice)	20 cl 6,00
Napój (grejpfrut) (grapefruit juice)	20 cl 6,00
Nektar (czarna porzeczka) (Black currant juice)	20 cl 6,00
Woda Eau de Vie Eau de Vie water	50 cl 5,00
Pepsi	20 cl 6,00
Mirinda	20 cl 6,00
7- Up	20 cl 6,00
Tonic	20 cl 6,00
Red Bull	25 cl 13,00

Napoje gorące

Hot beverages

Kawa Coffee	14 cl 7,00
Espresso	9 cl 7,00
Cappuccino	14 cl 8,00
Latte	20 cl 8,00
Irish Coffe	25cl 16,00
Gorąca czekolada Hot chocolate	20 cl 8,00
Herbata Tea	szk. 7,00



Wina białe / White wines

De Morgenzon DMZ Chenin Blanc

RPA

75 cl 84,00

Ventisqero Reserva Sauvignon Blanc

Casablanca Valley, Chile

75 cl 75,00

25 cl 27,00

15 cl 17,00

Trapiche Chardonnay

Mendoza, Argentina

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

Canaletto Pinot Grigio

IGT Veneto, Italy

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

Estate Selection Sauvignon Blanc

Pinot Grigio

Slovenia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00



Wina czerwone / Red wines

Baron de Ley Rioja Club Privado

DOCa Rioja, Spain

75 cl 83,00

Ventisquero Yelcho Carmenerre Reserva

Maipo Valley, Chile

75 cl 68,00

25 cl 24,00

15 cl 15,00

Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia

75 cl 65,00

25 cl 23,00

15 cl 14,00

Chianti Fontella

DOCG Chianti, Italy

75 cl 62,00

25 cl 22,00

15 cl 15,00

Estate Selection Cabernet Sauvignon Merlot

Macedonia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

Trapiche Malbec

Mendoza, Argentina

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00



Szampany i Wina musujące

Champagnes & Sparkling Wines

Jean De La Fontaine Brut

A.C. Champagne

75 cl 160,00

Cava Rigol

Semi - Seco (Metodo Tradicional Spain)

75 cl 49,00

Wina różowe i deserowe

Dessert rose wines

Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

Villa Rosale Zindafel Rose

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

Villa Rosale Cabernet / Merlot

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 51,00

25 cl 18,00

15 cl 11,00

Graham's Fine White Porto

Portugal

75 cl 78,00

15 cl 17,00



GODZINY OTWARCIA

Śniadania 6.30 – 10.30 (do 11.00 w weekendy)

Restauracja 12.00 – 22.30

Bar 12.00 – 24.00

OPENING HOURS

Breakfast 6.30 a.m. to 10.30 a.m. (till 11.00 a.m. weekends)

Restaurant 6.30 a.m. to 11 p.m.

Bar 12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Ceny wykazane w menu zawierają VAT

The prices include VAT

Gramatury potraw znajdują się do wglądu u Szefa Kuchni

Weight of the dishes you can check at the office of the Chief of Cook

Aktualizacja karty menu: 01.04.2019r.

Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, nasiona sezamu, nasiona słonecznika, orzechy.

Jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakikolwiek produkt, prosimy powiedzieć o tym naszej obsłudze.

Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.

W przypadku pytań bądź wątpliwości, obsługa udzieli Państwu niezbędnych informacji.

Menu update of: 01.04.2019r.

Some dishes may contain allergens, such as almond flakes, sesame seed, sunflower seeds, nuts.

If you are allergic to any food products, please advise a member of the service team.

A full list of allergens within each of our dishes can be obtained from your waiter.

If you have any questions or concerns, our staff will provide you with the necessary information.

