

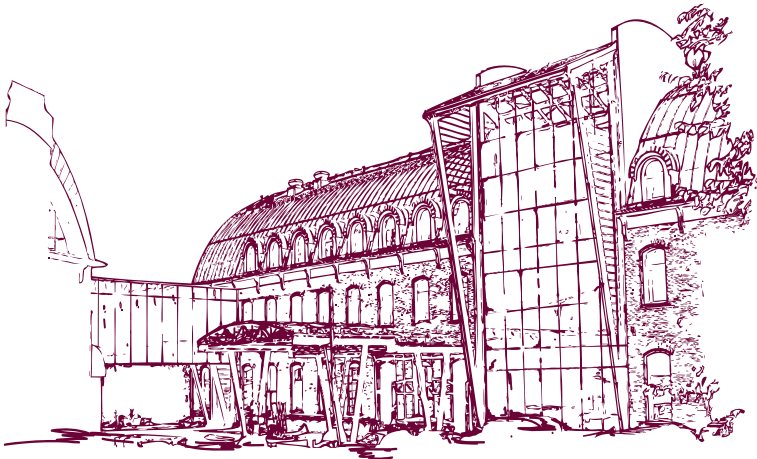
NAPOJE / DRINKS

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	10	PLN
Espresso Macchiato	11	PLN
Doppio	14	PLN
Americano	14	PLN
Flat White	17	PLN
Latte Macchiato	16	PLN
Cappucino	16	PLN
Gorąca czekolada (wytrawna/mleczna/biała) / Hot chocolate (dry/milk/white)	19	PLN
Herbata Ronnefeldt (dzbanek) / Ronnefeldt tea (pot)	14	PLN
Herbata Dilmah / Dilmah tea	9	PLN

NAPOJE CHŁODNE / COOL DRINKS

Sok ze świeżych pomarańczy / Fresh orange juice	300 ML	17	PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	300 ML	9	PLN
Woda mineralna Cisowianka / Mineral water Cisowianka	700 ML	15	PLN
Sok Tymbark / Tymbark juice	200 ML	9	PLN
Fuztea (cytryna, brzoskwinia) / Fuztea (lemon, peach)	250 ML	9	PLN
Coca-Cola / Fanta / Kinley / Sprite	300 ML	9	PLN
Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade	300 ML	16	PLN
Lemoniada cytrynowa (dzbanek) / Lemon lemonade (pot)	1 L	34	PLN
Kawa mrożona / Iced coffee		18	PLN
Herbata mrożona / Iced tea		16	PLN



MENU

MENU DEGUSTACYJNE (DLA MINIMUM 2 OSÓB)

TASTING MENU (MINIMUM FOR 2 PEOPLE)

Pięciodaniowa kompozycja Szefa kuchni Five-course composition of the Chef	190 PLN Osoba / Person
Siedmiodaniowa kompozycja Szefa kuchni Seven-course composition of the Chef	230 PLN Osoba / Person

PRZYSTAWKI I SAŁATKI / STARTERS & SALADS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE Szparagi kiszzone/grzyby konfitowane/musztarda/żółtko kofitowane Pickled asparagus/confit mushrooms/mustard/confit yolk	73 PLN
MULE 200 G/400 G / MUSSELS 200 G/400 G Szalotka 400 g/wino białe/foccacia Shallot 400 g/white wine/foccacia	38 / 75 PLN
SAŁATKA NICEJSKA / SALAD NICOISE Pomidory/czarne oliwki/jajko/szpinak/łosoś/fasolka szparagowa/ziemniaki Tomatoes/black olives/egg/spinach/salmon/green beans/potatoes	49 PLN
SAŁATKA CEZAR / CAESAR SALAD Salata rzymaska/anchois/parmezan/boczek/filet z kurczaka Romaine lettuce/anchovies/parmesan/bacon/chicken fillet	41 PLN

ZUPY / SOUPS

KREM POMIDOROWY / TOMATO CREAM Pesto bazyliowe / Basil pesto	23 PLN
ROSÓŁ / BROTH Makaron / Noodles	23 PLN
ŻUREK / SOURED RYE FLOUR SOUP Szparaga kiszona/pulpet z ozorów wołowych/poping Pickled asparagus/beef tongue meatballs/popping	24 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET DROBIOWY / CHICKEN FILLET Ziemniaki puree/majonez pietruszkowy/ogórki piklowane Mashed potatoes/parsley mayonnaise/pickled cucumbers	43 PLN
FILET Z KACZKI Z HOISIN / HOISIN DUCK FILLET Wiśnia/polenta z kaszy manny/puree z brokuła Cherry/semolina polenta/broccoli puree	69 PLN
SCHAB BEKON / PORK LOIN BACON Pyra z gzikiem/ćwikła/demi glace Potato with cottage cheese/beetroot salad/demi glace	64 PLN
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TENDERLOIN STEAK Ziemniaki gratin/puree grzybowe/szparagi/salsa Gratin potatoes/mushroom puree/asparagus/salsa	149 PLN
ŁOSOŚ / SALMON Czarna soczewica/brokul gałazkowy/pesto Black lentils/broccoli/pesto	94 PLN
BOCZNIAK BOURGINION BOURGUINON OYSTER MUSHROOM Sos sojowy/ziemniaki/marchew/wino Soy sauce/potato/carrot/wine	36 PLN
KARTACZ / CEPELINAI Sos z pieczonych ziemniaków/grzyby konfitowane Baked potato sauce/confit mushrooms	38 PLN
RISOTTO Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ / SIRLOIN RISOTTO Szparagi białe/borowik White asparagus/boletus	78 PLN
MAKARON Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ PASTA WITH BEEF TENDERLOIN Sos ostrygowy/kapusta pekińska/groszek cukrowy/grzybki shimeji Oyster sauce/nappa cabbage/snow pea/shimeji mushrooms	76 PLN
MAKARON Z OWOCAMI MORZA / SEAFOOD PASTA Krewetki/mule/wino/pietruszka Shrimps/mussels/wine/parsley	79 PLN

DESERY / DESSERTS

SERNIK CYTRUSOWY / CITRUS CHEESECAKE Gin/lody słony karmel Gin/salty caramel ice cream	26 PLN
SEMIFREDO / SEMIFREDO Pistacje/czekolada Cream/pistachios/chocolate	21 PLN
BROWNIE / BROWNIE Wanilia/tahini/orzech włoski/jogurt kokosowy Vanilla/tahini/walnut/coconut yogurt	27 PLN

DODATKI / SIDES

Frytki / French fries	13 PLN
Ziemniaki / Potatoes	13 PLN
Pikle / Pickles	12 PLN
Salata mieszana / Mix salad	12 PLN
Warzywa na parze / Steamed vegetables	12 PLN



- Bezglutenowe danie / Gluten-free dish
- Danie może być przygotowane bez glutenu / Dish can be prepared in gluten-free style
- Wegetariańskie danie / Vegetarian dish
- Wegańskie dania / Vegan dishes

Zgodnie z dyrektywą PE nr 1169/2011 lista alergenów oraz gramatura potraw są dostępne na życzenie klienta u obsługi kelnerskiej. Allergen list and weight of dishes is available on request.