

Menu wegańskie / *Vege Menu*

Burger wegański /42 pln/

ciecierzycy / kasza jaglana / kolendra / chili Faden / guacamole / frytki z batata
Vegan burger
chickpeas / millet / coriander / chilli Faden / guacamole / sweet potato fries



Curry buraczane z tofu /42 pln/

burak / tofu / ananas / żółta pasta curry / ryż basmati / orzechy nerkowca / nasiona chia
Beetroot curry with tofu
beetroot / tofu / pineapple / yellow curry paste / basmati rice / roasted cashews / chia seeds



Owoce sezonowe z sorbetem /20 pln/

Seasonal fruits with sorbet



Desery / *Desserts*

Sielankowa szarlotka na ciepło /22 pln/

domowa szarlotka / lody waniliowe
Homemade warm apple pie with vanilla ice cream

Fondant z lodami waniliowymi /26 pln/

Fondant with vanilla ice cream

Krem bazyliowy z galaretką /22 pln/

krem bazyliowy / limonkowa galaretka / chips z palonej czekolady / sorbet cytrynowy
Basil cream with jelly
basil cream / lime jelly / roasted chocolate chips / lemon sherbet

Puchar lodów /22 pln/

lody / owoce sezonowe / bita śmietana
Ice Cream Cup
ice cream / seasonal fruit / whipped cream

Beza z kremem śmietanowym i owocami /22 pln/

Meringue with cream and fruit

Napoje gorące / *Hot drinks*

Herbata Dilmah / *Dilmah Tea* 12 pln

Kawa / *Coffee* 12 pln

Espresso 10 pln

Podwójne Espresso / *Double espresso* 15 pln

Caffè Cappuccino 13 pln

Caffè Latte 15 pln

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
The prices are given in PLN and include TAX.
Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information on allergens is available from the restaurant staff.

Napoje bezalkoholowe / *Soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 10 pln

Tonic Kinley (0,25 l) 10 pln

Woda niegazowana / *Still water (0,33 l)/(0,75 l)* 8 pln/14 pln

Woda gazowana / *Sparkling water (0,33 l)/(0,75 l)* 8 pln/14 pln

Soki owocowe / *Juices (0,25 l)* 10 pln

Świeżo wyciskane soki (0,33 l) 20 pln

Freshly squeezed juices / pomarańcza, grejpfrut / orange, grapefruit

Koktailie witaminowe / *Vitamin cocktails*

Koktaile witaminowe/Vitamin cocktails (0,4 l) 18 pln

Antyoksydacyjny (marchewka,jabłko,banan,miód,świeży imbir,cytryna)
Coś dla zdrowia (szpinak,siemię lniane,natka pietruszki,banan,cytryna)
Witamina C (natka pietruszki,cytryna,jabłko,miód)
Energia (truskawki,pomarańcza,jabłko)

Piwo beczkowe / *Draught beer*



Tyskie Klasyczne (0,3 l)/(0,5 l) 11 pln/13 pln

Książęce Złote Pszeniczne (0,3 l)/90,5 l) 14 pln/17 pln

Piwo butelkowe / *Bottled beer*



Pilsner Urquell (0,5 l) 22 pln

Grolsch (0,45 l) 22 pln

Książęce Czerwony Lager (0,5 l) 14 pln

Książęce Ciemne Łagodne (0,5 l) 14 pln

Książęce IPA (0,5 l) 14 pln

Książęce Porter (0,5 l) 14 pln

Książęce Sezonowe (0,5 l) 14 pln

Lech Premium (0,5 l) 13 pln

Redd's Piwo Smakowe (0,4 l) 14 zł

Captain Jack /piwo o smaku rumu/ (0,4 l) 14 pln

Piwo bezalkoholowe / *Non-alcoholic beer*

Lech Free (0,33 l) 12 pln

Lech Free Limonka/Lech Free Lime (0,33 l) 12 pln

Cydr / *Cider*

Cydr (0,275 l) 12 pln

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
The prices are given in PLN and include TAX.
Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information on allergens is available from the restaurant staff.



RESTAURACJA

impresja

MENU



Przekąski / *Appetizers*

Tatar wołowy /47 pln/
polędwica wołowa / cebula / pikle / kapary / musztarda francuska
Beef tartar
sirloin / onion / pickles / capers / french mustard

Awokado faszerowane /35 pln/ 
awokado / truskawki / mango / kompresowane jabłko /
ser gorgonzola / rukola
Stuffed avocado
avocado / srawberri / compressed apple / gorgonzola cheese /
arugula lettuce

Wątróbka drobiowa /34 pln/
wątróbka / karmelizowane jabłko / figa / rukola /
sos balsamiczn-gruszkowy
Poultry liver
poultry liver / carmelized apple / fig / arugula lettuce /
balsamic pear souce

Salaty / *Salads*

Salatka Verde /35 pln/
mix sałat / cukrowy groszek / brokuł / szparagi /
guacamole / oliwa awokado
Verde Salad
green salads / green pea pods / broccoli / asparagus /
guacamole / avocado oil

Polne sałaty z grillowanym serem halloumi /35 pln/ 
polne sałaty / ser halloumi / przepiórcze jajka /
oliwki / papardelle z zielonego ogórka /
prażone pestki dyni / kielki buraka / sos malinowy
Field lettuces with grilled halloumi
filed lettuces / halloumi cheese / quail eggs /
marinated olives / green cucumber papardelle /
roasted pumpkin seeds / beetroot sprouts / raspberry souce

Salatka Cezar /32 pln/
sałata rzymska / sos Cezar / pszenne grzanki czosnkowe /
ser parmezan / pomidorki cherry
Cesar salad
Roma salad / Cesar sous / wheat garlic croutons /
parmesan chees / cherry tomatoes

* z grillowaną piersią kurczaka - with grilled chicken breast /43 pln/
* z grillowanymi krewetkami - with grilled shrimps /46 pln/

Zupy / *Soups*

Krem z gruszki i pietruszki /20 pln/ 
bulion warzywny / gruszka / korzeń pietruszki /
cynamon / chilli Faden
Cream soup with pear and parsley
vegetable broth / pear / parsley root / cinnamon / chilli Faden

Żurek /20 pln/
żurek / wieprzowa biała kielbasa / jajko kurze / śmietana
Sour rey soup
sour rey soup / white pork sausage / chicken egg / cream

Consomme z sandacza /25 pln/
bulion z sandacza / warzywa / czarne mule
Zender consomme
pike perch broth / vegetables / black mussels

Makarony / *Pastas*

Udon z kurczakiem /38 pln/
makaron udon / kurczak / warzywa / kielki fasoli /
grzyby mun / sos teriyaki
Udon with chicken
udon noodles / chicken / vegetables / bean sprouts /
mun mushrooms / teriyaki sauce

Tagliatelle czarne z krewetkami /48 pln/
makaron Tagliatelle / atrament kalamarnicy / krewetki /
pomidorki cherry / zielona cukinii
Black tagliatelle with shrimps
tagliatelle pasta / squid ink / shrimps /
cherry tomatoes / green zucchini

Burgery / *Burgers*

Burger wołowy /48 pln/
wołowina / bułka sezamowa / ser / boczek /
sos tysiąca wysp / frytki / Coleslaw
Beef burger
beef / sesame roll / cheese / crispy bacon /
1000 island sauce / French fries / Coleslaw

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
The prices are given in PLN and include TAX.
Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information on allergens is available from the restaurant staff.

Dania główne / *Main dishes*

Stek z polędwicy wołowej /79 pln/
polędwica wołowa / masło ziołowe / warzywa sezonowe /
konfitura z czerwonej cebuli / ziemniaki au gratin
Beef tenderloin stek
beef tenderloin / herb butter / seasonal vegetables /
red onion jam / potatoes au gratin

Udko kaczki konfit /58 pln/ 
udko kaczki / sos żurawinowy / buraki glazurowane /
ziemniaki puree Bohun / chipsy z buraka Chioggia
Dack leg confit
duck leg / cranberry sauce / glazed beetroot /
Bohun puree potatoes / Chiogga beetroot chips

Pierś kurczaka Araukana sous vide /40 pln/ 
pierś kurczaka / warzywa grillowane / pieczony batat /
sos miodowy z gorczycą
Araukana sous vide chicken breast
chicken breast / grilled vegetables / baked sweet patato /
haney sauce with mustard

Kotlet schabowy /40 pln/
schab środkowy / kapusta z koperkiem / ziemniaki puree
Pork chop
pork chop / cabbage with dill / puree potatoes

Łosoś z pieczoną cykorią /58 pln/ 
Łosoś smażony / cykoria / brokuł / czarny ryż /
cytrusowa salsa / kielki z zielonego groszku
Salmon with roasted endive
Fried salmon / roast endiv / broccoli / black rice /
citrus salsa / green pea sprouts

Domowe pierogi z mięsem /34 pln/ 
pierogi mięsne / szpinak / omasta / prażona cebula
Homemade dumplings with meat
meat dumplings / spinach / spread / roasted onion

Menu wegańskie / *Vege Menu*

Wegański pasztet marchewkowy /35 pln/ 
pasztet marchewkowy / smalec z fasoli i jabłek /
prażony czarny sezam / szczawik krwisty / kielki sakura / pszenka grzanka
Vegan Carrot pate
carrot pate / bean and apple lard / roasted black sesame / red oxalis /
sakura sprout / wheat toast

Wegański krupnik /20 pln/  
bulion warzywny / kasza jęczmienna / boczniaki / warzywa
Vegan barley soup
vegetable broth / barley / oyster mushroom / vegetables