

Menu dla dzieci / Menu for children

Pomidorowa z makaronem /15 pln/ NO fat VEGETARIAN
tomato soup, noodles

Rosół domowy z makaronem /15 pln/
traditional chicken broth, noodles

Polędwiczki drobiowe /24 pln/
panierowane polędwiczki, frytki, surówka z marchewki
breaded chicken tenderloin, French fries, carrot salad

Spaghetti Bolognese /24 pln/

Naleśniki z serem NO fat VEGETARIAN
i sosem truskawkowym /15 pln/
crepes with cheese and strawberry sauce

Ryż z jabłkiem i cynamonem /15 pln/ gluten FREE NO fat VEGETARIAN
rice with apple and cinnamon

Desery / Desserts

Fondant /22 pln/
czekoladowy fondant z lodami waniliowymi
chocolate fondant with vanilla ice cream

Śliwki na ciepło /20 pln/
śliwki, rozmaryn, czerwone wino, lody waniliowe
plums, rosemary, red wine, vanilla ice cream

Sielankowa szarlotka /20 pln/
podana na ciepło z lodami waniliowymi i sosem karmelowym
warm apple tart, vanilla ice cream and caramel sauce

Crêpes Suzette /20 pln/ VEGETARIAN
naleśniki, skórka pomarańczowa, karmel,
cząstki pomarańczy, lody waniliowe
pancakes, orange zest, caramel, orange wedge, vanilla ice cream

Polskie sery zagrodowe /45 pln/
sery z zagrody Bożeny i Daniela Sokołowskich
cheese from the farms Bożena and Daniel Sokołowsky

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

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information of allergens is available at restaurant service.

Napoje bezalkoholowe / Soft drinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 10 pln
Tonic Kinley (0,25 l) 10 pln
Fuzetea (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

Evian (0,33 l)/(0,75 l) 14 pln/21 pln
Badoit (0,33 l)/(0,75 l) 14 pln/21 pln

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

Świeżo wyciskane soki (0,33 l) 18 pln
Freshly squeezed juices / pomarańcza, grejpfrut / orange, grapefruit

Piwo beczkowe / Draught beer

TYSKIE KSIĄŻĘCE
Tyskie Klasyczne (0,3 l) 11 pln
Tyskie Klasyczne (0,5 l) 13 pln
Książęce Złote Pszeniczne (0,3 l) 14 pln
Książęce Złote Pszeniczne (0,5 l) 17 pln

Piwo butelkowe / Bottled beer

Pilsner Urquell Grolsch KSIĄŻĘCE Jack LECH REDD'S
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
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 zawierają VAT / Prices include VAT



Restauracja Impresja
MENU



Przekąski / Appetizers

Śledź /25 pln/

filet ze śledzia, cebula, jabłko, buraczki, gotowane ziemniaki, sos miodowo-musztardowy, śmietana
herring, onion, apple, beetroots, boiled potatoes, honey mustard vinaigrette, cream



Carpaccio /45 pln/

delikatne płatki polędwicy wołowej, roszponka, sos z białego wina, oliwa truflowa, płatki parmezanu, krem balsamiczny
thinly sliced beef tenderloin, lettuce, wine vinaigrette, truffle oil, shaped parmesan, balsamic cream

Krewetki z kurkami /45 pln/

krewetki, kurki, czosnek, pomidory, tymianek, bób
shrimp, chanterelles, garlic, tomatoes, thyme, broad beans

Tatar z polędwicy wołowej /45 pln/

traditional beef tartar

Buratto /30 pln/

pieczone buraki z miodem, kielki sakury, ser kozi, pestki dyni, krem balsamiczny, ziołowy winegret
backed beetroot with honey, sakura sprouts, goat cheese, pumpkin seeds, balsamic cream, herbal vinaigrette



Grzanki /25 pln/

pasta z ciecierzycy, pomidorów i makreli
chickpea, tomato and mackerel paste



Salaty / Salads

Salatka z camembertem /30 pln/

liście salaty, camembert, gruszka, buraki, migdały prażone, kielki sakury, żurawinowy winegret
leaves of lettuce, camembert, pear, beetroot, roasted almonds, sakura sprouts, cranberry vinaigrette



Śródziemnomorska /30 pln/

liście salaty, ogórek, pomidor, cebula, oliwki, kukurydza, tuńczyk, anchois, jajko, ziołowy winegret
leaves of lettuce, cucumber, tomato, onion, olives, corn, tuna, anchovies, egg, herbal vinaigrette



Smaki Sielanki /30 pln/

rukola, karmelizowane jabłka z Doliny Pilicy, ser pleśniowy, orzechy, miodowy winegrette
rucola with caramelized apples from the Valley of Pilica, blue cheese, walnuts and honey vinaigrette



Cesarska /30 pln/

sałata rzymska, chrupiące grzanki czosnkowe, sos cesarski
romaine salad, Cesar sauce, crispy garlic croutons
* z grillowaną pierśią kurczaka - with grilled chicken breast /40 pln/
* z grillowanymi krewetkami - with grilled shrimps /45 pln/



Zupy / Soups

Krem jabłkowy /18 pln/

jabłka z Doliny Pilicy, ziemniaki, kardamon, chrzan, kielki sakury
apples from Pilica Valley, potatoes, cardamom, horseradish, sakura sprouts



Żurek staropolski /18 pln/

tradycyjny żurek domowy z jajkiem i białą kielbasą
traditional Polish homemade white soup with boiled eggs and white sausage

Krem z dyni /18 pln/

pieczona dynia, cebula, imbir, mleko kokosowe
roasted pumpkin, onion, ginger, coconut milk



Makarony / Pastas

Makaron pełnoziarnisty /32 pln/

penne z pełnego ziarna, ser lazur, camembert, ser kozi
śmietana, natka pietruszki
whole grain penne, blue cheese, camembert, goat cheese, cream, parsley



Ryżowy /30 pln/

chrupiące warzywa, sos sojowy, prażony sezam
crispy vegetables, soya sauce, roasted sesame seeds
* z grillowaną pierśią kurczaka - grilled chicken breast /35 pln/
* z krewetkami - with shrimps /40 pln/



Tagliatelle z kurkami /35 pln/

makaron, kurki, pomidory koktajlowe, szpinak, sos śmietanowy
pasta, chanterelles, cherry tomatoes, spinach, cream sauces



Burgery / Burgers

Sielanka burger /45 pln/

burger wołowy zapieczony z serem, chrupiący boczek
bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw
grilled beef burger topped with cheese, crispy bacon, sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Burger z kurczakiem /40 pln/

grillowana pierś kurczaka zapieczona z serem mozzarella, bułka z sezamem, sos tysiąca wysp, frytki, coleslaw
grilled chicken breast topped with mozzarella cheese, sesame buns, thousand island dressing, French fries, coleslaw

Burger wegetariański /40 pln/

burger z ciecierzycy, bułka z sezamem, cukinia, pomidor, sałata, sos tysiąca wysp, frytki
chick peas burger, sesame buns, courgette, tomato, lettuce, thousand island dressing, French fries



Dania główne / Main dishes

Stek wołowy /70 pln/

wołowina angus, pieczony ziemniak, torcik
z grillowanych warzyw, esencja z czerwonego wina
angus beef, baked potato, grilled vegetables, essence of red wine

Comber jagnięcy /70 pln/

mus z pieczonej dyni, goździki, cynamon, kawior z bakłażana, sos z nutą czekolady
roasted pumpkin mousse, cloves, cinnamon, eggplant caviar, sauces with chocolate

Kaczka /64 pln/

marynowana i pieczona w miodzie kaczka, mus z czerwonej kapusty, kluski ze szpinakiem, żurawina z domowej spiżarni
marinated and roasted in honey duck, red cabbage mousse, spinach dumplings, cranberry sauce

Cymes Warecki /45 pln/

polędwiczka wieprzowa, jabłka z Doliny Pilicy, cukinia, szafran, bazylia, goździki, czuszka
pork tenderloin, appels from Pilica Valley, zucchini, saffron, basil, cloves, chilli

Kurczak sous vide /40 pln/

filet z kurczaka, mus z pieczonego selera i kalafiora, marchewka, groszek cukrowy
fillet of chicken, baked celery and cauliflower mousse, carrots, sugar snap peas



Schabowy jak u mamy /35 pln/

tradycyjny kotlet schabowy, kapusta, ziemniaki z koperkiem
traditional Polish pork cutlet, cabbage and dill potatoes

Łosoś gotowany /45 pln/

filet z łososia, marchewka, jarmuż, groszek cukrowy, brokuły
fillet of salmon, carrot, kale, sugar snap peas, broccoli, lemon sauces



Halibut pieczony /45 pln/

warzywa julienne, mus z czarnej belugi, sos waniliowy, limonka, kielki sakury
roasted halibut, vegetable julienne, beluga mousse, vanilia souce, lime, sakura sprouts



Pierogi /29 pln/

domowe pierogi do wyboru: z mięsem lub serem i ziemniakami
homemade Polish style dumplings of your choice:
meat or potato with cheese

Autorskie menu przygotowane przez Szefa Kuchni, Edwarda Suchenka.
Unique menu by Head Chef Edward Suchenek.

Informacje na temat alergenów dostępne są u obsługi restauracji.
Information of allergens is available at restaurant service.
Ceny zawierają VAT. / Prices include VAT.