

MENU

Dostępne od 12:00 do 20:00 | Available from 12:00 PM to 8:00 PM

PRZYSTAWKI / Starters

Tatar z polędwicy wołowej, kremowe żółtko, szalotka, korniszon, musztarda z buraków, sepia, kawior z łososia, gorczyca, majonez ze skorupiaków
Beef fillet tartare, creamy yolk, shallots, cornichon, beetroot mustard, squid ink, salmon roe, mustard seed, shellfish mayo 65 PLN

Proziaki z kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli i piklowanymi kurkami VGT
Mini soda breads with goat cheese, red onion marmelade and pickled chanterelles VGT 45 PLN

Bruschetta z kurkami, karmelizowaną gruszką, ricottą, miodem i tymiankiem cytrynowym VGT
Bruschetta with chanterelles, caramelised pear, ricotta, honey and lemon thyme VGT 45 PLN

Mix sałat z kurkami, pomidorami koktajlowymi confit, grillowaną brzoskwinia i kozim serem VGT
Mixed leaves with chanterelles, confit cherry tomatoes, grilled peach and goat cheese VGT 47 PLN

Goujons z zębacz z sosem tatarskim z podgrzybkami i zielonym groszkiem tłuczonym z masłem
Atlantic wolffish goujons with bay bolete tartar sauce and mashed peas with butter 65 PLN

ZUPY / Soups

Consommé z perliczki, szpinakowe ravioli z ricottą, żółtkiem i Pecorino, fasola edamame
Guinea fowl consommé, spinach ravioli with ricotta, egg yolk and Pecorino, edamame beans 39 PLN

Krem z kurek i podwędzanych moreli z salsą kurkową i redukcją z kwasu chlebowego VGT
Cream of chanterelles and smoked apricots with chanterelle salsa and kvass reduction VGT 37 PLN

VGT - wegetariańskie / vegetarian
VG - wegańskie / vegan

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.
For information about allergens, please contact a member of our team.

Przy obsłudze powyżej 4 osób, do Państwa rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku

10% service charge will be added for groups above 4 persons

MENU

Dostępne od 12:00 do 20:00 | Available from 12:00 PM to 8:00 PM

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Pierś z kaczki z écrasé z batatów,
kurkami, dzikim brokołem i coulis
z czarnych porzeczek
z crème de Cassis

87 PLN

*Duck breast, sweet potato écrasé,
chanterelles, wild broccoli,
blackcurrant coulis
with Crème de Cassis*

Stek z polędwicy wołowej, frytki,
grillowane warzywa, masło z
pieczonym czosnkiem i Pernod,
mini sałatka z rukoli
i pomidorów koktajlowych
*Beef fillet steak, french fries, grilled
vegetables, roasted garlic and
Pernod butter, mini rocket
and cherry tomatoes salad*

140 PLN

Burger wołowy, autorski sos, ser
Raclette, krążki cebulowe, miodowy
domowy ogórek, jalapeño, pomidor,
frytki
*Beef burger, homemade sauce,
Raclette cheese, onion rings,
homemade honey pickled cucumber,
jalapeño, french fries*

58 PLN

Kanapka klubowa – grillowana
pierś z kurczaka, boczek, pomidor,
jajko sadzone, chrupiąca sałata,
majonez, frytki
*Club sandwich – grilled chicken
breast, bacon, tomato, fried egg,
crispy lettuce, mayo, french fries*

54 PLN

Pad Thai 

- z krewetkami / with prawns 59 PLN
- z kurczakiem / with chicken 52 PLN
- z panierowanym tofu w sosie
ketjap manis **VG** / with breaded
tofu in ketjap manis sauce **VG** 49 PLN

Gnocchi alla Romana z kurkami,
groszkiem cukrowym, cukinią
i kremem parmezanowym
z dymką **VGT**

69 PLN

*Roman-style gnocchi with
chanterelles, sugar snap peas,
courgette and Parmesan cream
with spring onions **VGT***

DESERY / Desserts

Limonkowy sernik z crème
fraîche i konfiturą z truskawek
z czarnym pieprzem
*Lime cheesecake with crème
fraîche and strawberry jam
with black pepper*

36 PLN

Tarta z kremem czekoladowym,
chrupką z orzechów laskowych,
popcornem i słonym karmelem
*Chocolate cream tart with
hazelnut crisp, popcorn and salted
caramel*

36 PLN

Wybór lodów i sorbetów
Ice cream and sherbet choice

7 PLN

NAPOJE ZIMNE / *Soft drinks*

Woda mineralna niegazowana ***Still mineral water***

Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l 15 / 23 PLN

Acqua Panna 0,25 / 0,75l 26 / 35 PLN

Woda mineralna gazowana ***Sparkling mineral water***

Kropla Délice 0,33l / 0,75l 15 / 23 PLN

S. Pellegrino 0,25l / 0,75l 26 / 35 PLN

Na zdrowie! / *Stay Healthy!*

Jałowiec – napój regionalny 0,33l 20 PLN
/ Regional juniper soda 0,33l

Kvass Klasztorny 0,5l 25 PLN

Sok ze świeżych owoców 0,2l 27 PLN
Pomarańcza / grejpfrut
Freshly squeezed fruit juice 0,2l
Orange / grapefruit

Napoje zimne bezalkoholowe ***Non-alcoholic soft drinks***

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, 17 PLN
Sprite, Kinley Tonic Water 0,25l

Red Bull Energy Drink, Red Bull 25 PLN
Energy Drink Sugar free 0,25l

Domowa herbata mrożona 0,3l / 22 PLN
Homemade ice tea 0,3l

Domowa lemoniada 0,3l / 25 PLN
Homemade lemonade 0,3l

Domowa sezonowa lemoniada 0,3l / 27 PLN
Homemade seasonal lemonade 0,3l

Soki owocowe 0,25l 19 PLN
pomarańcza / jabłko / pomidor
Fruit juices 0,25l
orange / apple / tomato

Nektar owocowy 0,25l 17 PLN
czarna porzeczka / grejpfrut
Fruit nectar 0,25l
blackcurrant / grapefruit

KAWY, HERBATY / *Coffees, teas*

Cold brew 22 PLN

Espresso 16 PLN

Podwójne espresso / 19 PLN
Double espresso

Americano 19 PLN

Flat White 21 PLN

Cappuccino 21 PLN

Caffè Latte 23 PLN

Latte z syropem smakowym 27 PLN
/ Flavored latte

Kawa mrożona / *Iced coffee* 24 PLN

Czekolada na gorąco / *Hot chocolate* 26 PLN

Zmiana mleka na roślinne do 45 PLN
wybranego napoju / *Switch to plant-*
based milk for the selected drink

Dzbanek herbaty liściastej 0,2l 18 PLN
/ Pot of loose leaf tea 0,2l
Earl Grey, Darjeeling, Peppermint,
Green Tea, Rote Grütze,
Sencha Encolada, Sunny Asia,
Chamomile, Rooibos Vanilla, Jasmine

PIWO/ Beer		
Lane / Draught		
Tyskie Gronie Jasne / <i>lager</i> 5,2%	19 / 22 PLN	0,3l / 0,5l
Pilsner Urquell 4,4%	25 / 28 PLN	0,3l / 0,5
Butelkowe / Bottled		
Lech Free 0,0%	19 PLN	0,33l
Browar Warkot Bezalkoholowe <0,5%	28 PLN	0,5l
Browar Warkot Pils 5%	30 PLN	0,5l
Browar Warkot Pszenica 4,5%	30 PLN	0,5l
Browar Warkot IPA New Zealand 6,0%	30 PLN	0,5l
Browar Warkot Stout 5,5%	32 PLN	0,5l
Browar Warkot Tropical Sour 4,3%	32 PLN	0,5l
Cydr / <i>Cider off-dry</i> 4,5%	22 PLN	0,33l

WINA DOMOWE / House wines

Bezalkoholowe / Non-alcoholic			0,15L / 0,75L
La Gioiosa (musujące <i>sparkling</i>)	24 / 119 PLN		
Eisberg Selection Pinot Grigio	26 / 129 PLN		
Musujące / Sparkling			0,15L / 0,75L
Pere Ventura Primer Brut Reserva 11,5%	34 / 169 PLN		
DO Cava, Catalunya; <i>Spain</i>			
Białe / White			0,15L / 0,75L
Monteselve Geminus Trebbiano d'Abruzzo 13%	32 / 159 PLN		
Abruzzo; <i>Italy</i>			
Bouchard Aîné & Fils Heritage Chardonnay 12,5%	37 / 179 PLN		
Burgundy; <i>France</i>			
Finca Montepedroso Verdejo 12,5%	38 / 189 PLN		
DO Rueda, Rueda; <i>Spain</i>			

Różowe / Rosé		0,1L / 0,75L
Claude Val Rose 13%	26 / 129 PLN	
Languedoc; <i>France</i>		
Czerwone / Red		0,15L / 0,75L
Monteselve Geminus Montepulciano d'Abruzzo 14%	32 / 159 PLN	
Abruzzo; <i>Italy</i>		
Bouchard Aîné & Fils Heritage Pinot Noir 12,5%	37 / 179 PLN	
Burgundy; <i>France</i>		
Bodegas Ontañón Crianza 14%	38 / 189 PLN	
DOCa Rioja, Rioja; <i>Spain</i>		
Słodkie / Sweet		0,15L / 0,75L
Puklavac Estate Selection Premium Yellow Muscat 10%	39 / 194 PLN	
Podravje, <i>Slovenia</i>		

ALKOHOLE / Spirits

Wódka / Vodka		0,04l
Ostoya 40%	23 PLN	
Ima Distillery Wódka jabłkowa 40%	24 PLN	
J.A. Baczewski 40%	28 PLN	
Chopin Black Potato 40%	37 PLN	
Belvedere Organic 40%	39 PLN	
Gin		0,04l
Beefeater 40% / Beefeater Pink 37.5%	25 PLN	
Malfy Rosa 41%	27 PLN	
Tanqueray No. Ten 47.3%	38 PLN	
Rum		0,04l
Havana 3 YO 37.5% / Especial 37.5%	25 PLN	
Havana Club 7 YO 40%	30 PLN	
Ron Zacapa 23 YO 40%	62 PLN	

WHISKY

Blended	0,04l
Chivas Regal 12 YO 40%	28 PLN
Chivas XV 15 YO 40%	48 PLN
Jameson Black Barrel 40%	36 PLN
Bourbon / American Whiskey	0,04l
Buffalo Trace 40%	28 PLN
Bulleit 95 Rye Whiskey 45%	34 PLN
Eagle Rare 10 YO Single Barrel Bourbon 45%	37 PLN
Woodford Reserve 43,2%	43 PLN
Irish Single Malt	0,04l
Teeling Single Malt 46%	48 PLN
Scottish Single Malt	0,04l
The Glenlivet 12 YO Double Oak 40% <i>Speyside</i>	38 PLN
Talisker 10 YO 45,8% <i>Skye</i>	44 PLN
Glenkinchie 12 YO 43% <i>Lowlands</i>	48 PLN
GlenDronach 12 YO 43% <i>Highlands</i>	52 PLN
Macallan 12YO Double Cask 40% <i>Speyside</i>	62 PLN
Lagavulin 16 YO 43% <i>Islay</i>	82 PLN
Japońska Whisky / Japanese Whisky	0,04l
Nikka Whisky From The Barrel 51,4%	58 PLN

APERITIVE / DIGESTIVE

Wytrawne / Dry	0,04l
Amaro Montenegro 23% 0,04l	26 PLN
Duch Kniei 33% 0,04l	28 PLN
Krzeska Ziołowa 40% 0,04l	42 PLN
Słodkie / Sweet	0,04l
Ima Distillery Wiśnia z czekolady 22,5% 0,04l	20 PLN
Jägermeister 35% 0,04l	24 PLN
Jakob Haberfeld Nalewka Basztówka 35% 0,04l	36 PLN
Tequila	0,04l
Olmecca Altos Plata 38%	35 PLN
Olmecca Altos Reposado 38%	37 PLN
Cognac, Brandy	0,04l
Martell V.S.O.P. 40%	54 PLN
Marques Del Real Tesoro Solera Gran Reserva Brandy De Jerez 38%	46 PLN