

MENU

Menu dostępne od 12:00 do 20:00 | Menu 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

Panierowane paluszki z Halloumi, dip jogurtowy z Harissą VGT
Breaded Halloumi sticks, yoghurt dip with Harissa VGT 45 PLN

Burrata, pesto z bobu, bazylia, mięta, cytryna i konfitowane migdały VGT
Burrata, broad bean pesto, basil, mint, lemon and confit almonds VGT 52 PLN

Salatka z cykorii, frisse i sałaty rzymskiej, zagrodowy kozi ser z niebieską pleśnią, dressing z miodem pomarańczowym i koniakiem, kandyzowane orzechy włoskie VGT
Chicory, frisse and romaine lettuce salad, farmstead goat blue cheese, orange, honey and cognac dressing, candied walnuts VGT 49 PLN

Szparagi zielone lub białe z dressingiem pomarańczowym, granatem, solą Maldon i pieprzem gruboziarnistym VG
Green or white asparagus with orange dressing, pomegranate, Maldon salt, and coarsely ground black pepper VG 32 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 ze szczawiu, jajko poche, galaretka z maślanek, wędzone purée ziemniaczane, puder z drożdży, szczawik zajęczy VGT
Cream of sorrel, poached egg, buttermilk jelly, smoked mashed potatoes, yeast powder, wood sorrel VGT 36 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

Menu dostępne od 12:00 do 20:00 | Menu available from 12:00 PM to 8:00 PM

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Pierś z kurczaka kukurydzianego, velouté z musztardą dijon, piklowana gorczyca, risotto z czosnkiem niedźwiedzim i Pecorino, fasolka szparagowa z pesto z orzechów laskowych
Corn-fed chicken breast, Dijon mustard velouté, pickled mustard seeds, wild garlic and Pecorino risotto, green beans with hazelnut pesto 85 PLN

Antrykot cielęcy, truflowe purée ziemniaczane, mini cukinia, sałatka z dzikich ziół, chimichurri
Veal entrecôte, truffle mashed potatoes, mini zucchini, wild herb salad, chimichurri 139 PLN

Smash burger wołowy, żulik, biała cebula, cheddar, złoty sos BBQ, mini sałatka z sosem winegret, frytki belgijskie
Smash beef burger, żulik bun, onions, cheddar, golden BBQ sauce, mini mixed leaves salad with vinaigrette, Belgian fries 57 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

Grillowany łosoś Movi, ryż basmati, grillowana sałata rzymska w dressingu cytrynowym, grzyby enoki duszone w słodkim sosie sojowym, salsa verde
Grilled Movi salmon, basmati rice, grilled Romaine lettuce in lemon dressing, enoki mushrooms braised in sweet soy sauce, salsa verde 75 PLN

Pad Thai
• z krewetkami / with prawns 59 PLN
• panierowanym tofu w sosie ketjap manis **VG** / with breaded tofu in ketjap manis sauce **VG** 49 PLN

Rösti z cukinii, wegański crème fraîche z syropem z agawy i różaną pastą harissa, grillowane mini marchewki i białe szparagi, prażone orzechy pekan, marakuja, mix świeżych ziół z olejem z czarnuszki **VG**
*Zucchini rösti, vegan crème fraîche with agave syrup and rose harissa paste, grilled mini carrots and white asparagus, roasted pecans, passion fruit, mixed fresh herbs with black cumin oil **VG*** 69 PLN

DESERY / Desserts

Sernik baskijski, dżem z pomarańczy i mandarynek
Basque cheesecake, orange and tangerine jam 29 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 14 / 22 PLN

Acqua Panna 0,25 / 0,75l 25 / 34 PLN

Woda mineralna gazowana *Sparkling mineral water*

Kropla Délice 0,33l / 0,75l 14 / 22 PLN

S. Pellegrino 0,25l / 0,75l 25 / 34 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 25 PLN
Pomarańcza / grejpfrut
Freshly squeezed fruit juice 0,2l
Orange / grapefruit

Napoje zimne bezalkoholowe *Non-alcoholic soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, 16 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 / 21 PLN
Homemade ice tea 0,3l

Domowa lemoniada 0,3l / 21 PLN
Homemade lemonade 0,3l

Domowa sezonowa lemoniada 0,3l / 22 PLN
Homemade seasonal lemonade 0,3l

Soki owocowe 0,25l 16 PLN
pomarańcza / jabłko / pomidor
Fruit juices 0,25l
orange / apple / tomato

Nektar owocowy 0,25l 16 PLN
czarna porzeczka / grejpfrut
Fruit nectar 0,25l
blackcurrant / grapefruit

KAWY, HERBATY / *Coffees, teas*

Cold brew 22 PLN

Espresso 15 PLN

Podwójne espresso / 21 PLN
Double espresso

Americano 15 PLN

Flat White 19 PLN

Cappuccino 19 PLN

Caffè Latte 20 PLN

Latte z syropem smakowym 25 PLN
/ Flavored latte

Kawa mrożona / *Iced coffee* 25 PLN

Czekolada na gorąco / *Hot chocolate* 25 PLN

Zmiana mleka na roślinne do 25 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 / lager 5,2%	18 / 20 PLN
0,3l / 0,5l	
Pilsner Urquell 4,4%	24 / 27 PLN
0,3l / 0,5l	

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%	30 PLN
0,5l	
Browar Warkot Tropical Sour 4,3%	30 PLN
0,5l	
Cydr / Cider off -dry 4,5%	22 PLN
0,33l	

WINA DOMOWE / House wines

Bezalkoholowe / Non-alccoholic 0,1l / 0,75l

La Gioiosa (musujące sparkling)	23 / 149 PLN
Eisberg Selection Pinot Grigio	26 / 129 PLN

Musujące / Sparkling 0,15l / 0,75l

Pere Ventura Primer Brut Reserva 11,5%	38 / 189 PLN
DO Cava, Catalunya; Spain	

Biale / White 0,1l / 0,75l

Monteselve Geminus Trebbiano d'Abruzzo 13%	24 / 159 PLN
Abruzzo; Italy	
Bouchard Aîné & Fils Heritage Chardonnay 12,5%	26 / 179 PLN
Burgundy; France	
Finca Montepedroso Verdejo 12,5%	38 / 189 PLN
DO Rueda, Rueda; Spain	

Różowe / Rosé 0,1l / 0,75l

Claude Val Rose 13%	26 / 129 PLN
Languedoc; France	

Czerwone / Red 0,1l / 0,75l

Monteselve Geminus Montepulciano d'Abruzzo 14%	24 / 159 PLN
Abruzzo; Italy	
Bouchard Aîné & Fils Heritage Pinot Noir 12,5%	26 / 179 PLN
Burgundy; France	
Bodegas Ontañón Crianza 14%	38 / 189 PLN
DOCa Rioja, Rioja; Spain	

Słodkie / Sweet 0,1l / 0,75l

Puklavec Estate Selection Premium Yellow Muscat 10%	25 / 159 PLN
Podravje, Slovenia	