



RESTAURACJA

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Krewetki, tost, pomarańcza, masło
Shrimps, toast, orange, butter

100G/120G **28zł**



Polędwica wołowa, szalotka, ogórek, jajko, pieczywo
Beef tenderloin, shallot, cucumber, egg, bread

110G/110G **30zł**



ZUPY | SOUPS

Botwina, młode ziemniaki
Beet greens soup, potatoes

250ML **15zł**



Łosoś, dorsz, aivar, marchewka, seler, pietruszka
Salmon, cod, aivar, carrot, celery, parsley

250ML **18zł**



DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

Indyk, ciecierzycza, cukinia, papryczka chili, orzech włoski
Turkey, chickpeas, zucchini, chili pepper, walnuts

160G/250G **36zł**



Polędwiczkę wieprzowe, grzyby, groszek, sałata, oliwa
Pork tenderloin, mushrooms, green peas, salad, olive oil

160G/220G **38zł**





RESTAURACJA

RYBY | FISH

Łosoś, szafran, ziemniak truflowy, pomidor chery, oliwki, sałata
Salmon, saffron, potato "Vitelotte", cherry tomato, olives, salad

160G/220G **43zł**



Halibut, pomidory, papryka, szpinak, czosnek, masło
Halibut, tomatoes, pepper, spinach, garlic, butter

160G/220G **47zł**



PIEROGI | DUMPLINGS

Dziczyzna, żurawina, biała kapusta, cebula, majonez
Venison, cranberries, cabbage, onion, mayonnaise

7SZT **35zł**



Kasza, grzyby, koper, śmietana, cebula, masło
Groats, mushrooms, dill, cream, onion, butter

7SZT **30zł**



MAKARONY | PASTA

Pappardelle, pomidorki chery, kapary, czosnek, papryczka chili
Pappardelle pasta, cherry tomatoes, capers, garlic, chili pepper

120G/140G **34zł**



Tagliatelle sepia, krewetki, mango, papryczki chili, figi
Squid ink Tagliatelle pasta, shrimps, mango, chili pepper, fig

120G/130G **38zł**





RESTAURACJA

SALĄTY | SALADS

Roszpinka, buraki, feta, orzechy włoskie, krem balsamicznym
Corn salad, beetroots, feta, walnuts, balsamic vinegar dressing

250G **28zł**



Chrupiące sałaty, zioła, pomidorki chery, kurczak, winegret
Crispy salads, herbs, cherry tomatoes, chicken, vinaigrette dressing

250G **32zł**



DESERY | DESSERTS

Mango, kefir, limonka, cynamon, mięta, kokos
Mango, kefir, lime, cinnamon, mint, coconut

160G **20zł**



Śmietana, jajko, wanilia, owoce, kokos, mleko
Cream, egg, vanilla, fruits, coconut, milk

160G **20zł**



LEGENDA | LEGEND



Danie wegetariańskie
Vege dish



Danie zawierające alergeny. O szczegóły zapytaj kelnera.
The dish containing allergens. About details ask a waiter.



Danie bezglutenowe
Gluten-free dish

Ceny zawierają podatek VAT
The rates include tax



RESTAURACJA

KARTA ALKOHOLI | ALCOHOLS CARD

Piwo butelkowe / Bottled beer / Flaschenbier | 300 ml

Żywiec 9zł

Piwo butelkowe / Bottled beer / Flaschenbier | 500 ml

Amber Chmielowy 9zł

Złote Lwy 10zł

Johannes 10zł

Pszenicznik 10zł

Aperitif | 100 ml

Martini Bianco 20zł

Whisky / Bourbon / Whiskey | 40 ml

Johnnie Walker Red 14zł

Johnnie Walker Black 16zł

Ballantines 14zł

Jack Daniels 18zł

Gentleman Jack 20zł

Jack Daniel's Tennessee Honey 18zł

Jim Beam Red Stag 18zł

Brandy | 40 ml

Stock '84 14zł

Koniak / Cognac | 40 ml

Hennessy 20zł



RESTAURACJA

KARTA ALKOHOLI | ALCOHOLS CARD

Rum | 40 ml

Bacardi Carta Oro	18zł
Bacardi Carta Blanca	16zł

Gin | 40 ml

Seagram's	11zł
-----------	------

Wódka / Vodka | 40 ml

Finlandia	10zł
Wyborowa	7zł
Żubrówka Złota	8zł
Goldwasser	18zł
Soplica Śliwkowa / Plum Vodka	7zł

Tequilla | 40 ml

Sauza Silver	15zł
--------------	------

Likiery / Liqueurs / Liköre | 40 ml

Jaegermeister	15zł
Baileys	16zł
Amaretto	13zł



RESTAURACJA

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

Herbata / Tea		7zł
Kawa / Coffee		7zł
Espresso		7zł
Cafe Cappuccino		10zł
Cafe Latte		10zł
Irish Coffee		18zł

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi Max 200 ml		7zł
Tonic Schweppes 200 ml		7zł
7UP 200 ml		7zł
Mirinda 200 ml		7zł
„Górska Woda” woda niegazowana 300 ml “Górska Woda” still water		6zł
„Krystaliczne Źródło” woda gazowana 300 ml “Krystaliczne Źródło” sparkling water		6zł
Sok pomarańczowy jabłkowy 200 ml Orange apple juice (no sugar)		7zł
Sok pomarańczowy wyciskany ze świeżych owoców 200 ml Orange juice squeezed from fresh fruits		15zł