

MARILOR

Restauracja

Menu

Eat good - feel good...

Drodzy Goście,

Lista alergenów znajduje się u obsługi. Prosimy zwrócić uwagę, iż w rybach mogą znajdować się ości.
W naszej karcie znajdą Państwo dania zgodne z dietą Halal.
Do każdego rachunku doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%. Dziękujemy!

Dear Guests,

Ask our staff for the list of allergens. Please be careful, there can be fishbones.
In our menu you will find dishes compatible with the Halal diet.
We add a service charge of 10% to each bill. Thank you!

حلال
HALAL FOOD

Selekcja przekasiek

Snack selection

25 zł

Przystawki

Starters

Tatar wołowy Ogórek konserwowy / purée z karmelizowanej cebuli / chrzan	59 zł
Beef tartare <i>Pickled cucumber / caramelized onion purée / horseradish</i>	
Tatar z pstrąga Piklowana kalarepa / szczypiorek	45 zł
Trout tartare <i>Pickled kohlarbi / chives</i>	
Pasztet jagnięcy Pikle / brzosznica / chleb na zakwasie	45 zł
Lamb pate <i>Pickles / lingonberry / sourdough bread</i>	
Kluski scykane Trufła / grzyby shimeji / palone masło / szalwia	41 zł
Potatoe dumplings <i>Truffle / shimeji mushrooms / burnt butter / sage</i>	

Zupy

Soups

Bulion wołowy	35 zł
Bocznik mikołajkowy / lubczyk	
Beef boullion	
King oyster mushrooms / lovage	
Kwaśnica	35 zł
Wędzony pstrąg / ziemniaki / koperek	
Sour cabbage soup	
Smoked trout / potatoes / dill	

Dania główne

Main courses

Polędwica wołowa	119 zł
Purée z selera / pieczony seler / krokiet ziemniaczany / sos pieprzowy	
Filet of beef	
Celeriac purée / celeriac / potato croquet / peppercorn sauce	
Sznicel wieprzowy	69 zł
Remulada z kalarepy / purée ziemniaczane / jajko / piklowana gorczyca	
Pork Shnitzel	
Kohlarbi remulade / mashed potatoes / egg / pickled mustard seeds	
Filet z pstrąga	91 zł
Purée z pietruszki / koper włoski / sos szafranowy	
Rainbow trout	
Parsnip purée / fennel / saffron velouté	
Gulasz z dzika	79 zł
Ziemniaki / oscypek / jałowiec / chleb na zakwasie	
Wild Boar stew	
Potato espuma / oscypek / juniper berries / sourdough bread	
Pierogi z wędzonym twarogiem	59 zł
Bryndza / grzybowe XO / jarmuż	
Smoked cottage cheese dumplings	
Bryndza cheese / mushrooms XO / kale	
Pierś z kaczki	99 zł
Buraki / grzyby / jeżyna / nasturcja	
Duck breast	
Beets / mushrooms / blackberry / nasturtium	

For lovers of Good...

Dodatki

Side dishes

Frytki stekowe Steakhouse fries	11 zł
Frytki francuskie French fries	11 zł
Puree ziemniaczane Potato purée	11 zł
Miks sałat Mixed salad	16 zł
Sałata rzymska z sosem aioli Baby gem with aioli sauce	16 zł
Chleb na zakwasie z masłem Sourdough bread & butter	11 zł
Ketchup Ketchup	3 zł
Majonez Mayo	3 zł

Desery

Desserts

Tarta czekoladowa Wiśnia / orzech laskowy / lody amaretto	31 zł
Chocolate tart <i>Sour cherries / hazelnut / amaretto ice cream</i>	
Palona Pavlova Krem Chantilly / sorbet z owoców leśnych	31 zł
Burnt Pavlova <i>Chantilly cream / forest fruit sorbet</i>	

MARILOR

Restauracja

Napoje

BEVERAGES

Napoje zimne / Cold drinks

San Pellegrino	750 ml	27 zł
Aqua Panna	750 ml	27 zł
San Pellegrino	250 ml	18 zł
Aqua Panna	250 ml	18 zł
Pepsi / Mirinda / 7 up / tonic	250 ml	15 zł
Ice tea peach	250 ml	18 zł
Red Bull / sugar free	200 ml	24 zł
Soki owocowe / Fruit juices	200 ml	13 zł
<i>jabłko, pomarańcz, pomidorowy / apple, orange, tomato</i>		
Lemoniada owocowa	200 ml	30 zł
Świeżo wyciskane soki 0,2l - pomarańcz, grapefruit, mix	200 ml	30 zł
<i>Freshly squeezed juices - orange, grapefruit, mix</i>		
Lord of Taste elderflower	200 ml	22 zł
Lord of Taste ginger beer	200 ml	22 zł
Lord of Taste tonic water	200 ml	22 zł

Kawy & Herbaty / Coffee's & Tea's

Espresso	15 zł
Americano	15 zł
Americano z mlekiem	15 zł
<i>Americano with milk</i>	
Latte macchiato	15 zł
Cappuccino	15 zł
Espresso Doppio	15 zł
Flat white	15 zł
Czekolada na gorąco, klasyczna lub biała	18 zł
<i>Hot chocolate / milky / classic</i>	
Herbata Althaus	14 zł
<i>(English Breakfast, Royal Earl Grey, Grun Matinee, Lemon Mint, Red Fruit)</i>	
Herbata Althaus Loose Tea	17 zł
<i>(English Breakfast, Imperial Earl Grey, Grun Matinee, Bavarian Mint, Palm Beach)</i>	
Herbata Althaus Loose Tea	20 zł
<i>(Royal Jasmine Chung Hao)</i>	

Piwo / Beers

Browar Trzy Korony Chmyz Pils 5%			330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Gazda 5%			330 ml	26 zł
Browar Trzy Korony Krasa 5%			330 ml	26 zł
Heineken 5%	250 ml	16 zł	500 ml	28 zł
Żywiec Białe 4,9%			500 ml	22 zł
Żywiec Porter 9,5%			500 ml	22 zł
Żywiec IPA 5%			500 ml	22 zł
Żywiec 0%			330 ml	18 zł

Alkohole Regionalne / Regional alcohols 4 cl

Śliwowica / Plum vodka 70%	38 zł
Wódka Śliwowica / Plum vodka by Nosalowy 63%	26 zł
Wódka samogon / Hooch by Nosalowy 50%	22 zł
Wódka smakowa / Tincture by Nosalowy 40%	20 zł
Miodula Prezydencka / Honey tincture 40%	38 zł
Nalewka Smakowa / Tincture by Nosalowy 30%	18 zł

Aperitif & Digestif 4 cl

Aperol 11%	21 zł
Campari 25%	22 zł
Fernet Branca 35%	27 zł
Jagermeister 35%	24 zł
Krzeska 40%	43 zł

Vermouth 10 cl

Carpano Dry 18%	35 zł
Carpano Rosso 16%	37 zł

Likiery & Kremy / Liqueurs & Creams 4cl

Archers 18%	22 zł
Bailey's 17%	22 zł
Grand Marnier 40%	35 zł
Kahlua 16%	22 zł
Midori 20%	24 zł
Passoa 15%	21 zł
Sambuca 38%	21 zł

Wódki czyste / Pure vodkas 4cl

Belvedere Pure 40%	36 zł
Ostoya 40%	25 zł
Ostoya The Charcoal Filtered (Black) 40%	27 zł
Purity Vodka 40%	40 zł

Rum 4cl

Havana 3 37,5%	24 zł
Havana 7 40%	27 zł
Havana Especial 37,5%	25 zł
Dictador XO Insolent 40%	98 zł
La Factoria Libre Del Ron 40%	28 zł

Tequila & Mezcal 4cl

Altos Plata 38%	33 zł
Altos Reposado 38%	33 zł
Ocho Reposado 40%	42 zł
Mezcal Montelobos 43,2%	40 zł

Gin 4cl

Beefeater 40%	35 zł
Malfy 41%	28 zł
Monkey 47 Sloe Gin 29%	48 zł
Monkey 47 Dry Gin 37,5%	49 zł
Gil The Authentic Rural 43%	58 zł
Four Pillars Rare Dry 41,8%	38 zł
Crafter's Aromatic Flower 44,3%	28 zł
Z44 Roner 44%	52 zł
Hendrick's 41,4%	39 zł

Blended whisky 4cl

Chivas Regal XV 40%	75 zł
Chivas Regal 18 YO 40%	62 zł
Chivas Regal 13 YO 40%	38 zł
Monkey Shoulder 40%	29 zł

Single Malt 4cl

Aberlour 12 YO 40%	43 zł
Aberlour 16 YO 40%	67 zł
Aberlour A'bunadh 62,7%	120 zł
Aberlour Casg Annamh 48%	56 zł
Ardbeg 10 YO 46%	52 zł
Balvenie 14 YO 43%	95 zł
Balvenie Triple Cask 16 YO 47,6%	200 zł
Glenfiddich 12 YO 40%	38 zł
Glenfiddich 15 YO 40%	65 zł
Glenfiddich 18 YO 40%	78 zł
Glenfiddich 21 YO 40%	160 zł

Bourbon 4cl

Four Roses Single Barrel 50%	48 zł
Four Roses Small Batch 45%	38 zł
Jack Daniel's 40%	34 zł
Jack Daniel's Single Barrel 45%	49 zł

Irish whiskey 4cl

Jameson Black barrel 40%	47 zł
Tullamore Dew 12 YO 40%	31 zł
Tullamore Dew 14 YO 41,3	40 zł

Cognac 4cl

Hennessy Fine De Cognac 40%	56 zł
Hennessy V.S.O.P 40%	60 zł
Hennessy V.S. 40%	34 zł

Brandy 4cl

Metaxa 7 ★ 40%	35 zł
Metaxa 12 ★ 40%	40 zł

Koktaile / Cocktails

Rose Marilor	48 zł
Havana 3, Aperol, sok ananasowy, syrop kokosowy, biało, limonka <i>Havana 3, Aperol, pineapple juice, coconut syrup, egg white, lime</i>	
Cucumber Collins	48 zł
Gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, świeży ogórek <i>Gin Beefeater, lemon juice, sugar syrup, fresh cucumber</i>	
Espresso Martini	52 zł
Espresso, Wódka Ostoya, syrop wanilia, likier kawowy Kahlua <i>Espresso, Ostoya Vodka, vanilla syrup, Kahlua coffee liqueur</i>	
New Yourk Sour	46 zł
Wild Turkey 81, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, angostura bitters, wino czerwone <i>Wild Turkey 81, lemon juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters, red wine</i>	
Old Cuban	51 zł
Havana 7, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, angostura bitters, Prosecco <i>Havana 7, juice z lime, sugar syrup, mint leaves, angostura bitters, Prosecco</i>	
Negroni	48 zł
Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso <i>Campari, Bombay Sapphire, Vermouth Rosso</i>	
Passion Fruit Martini	57 zł
Wódka Ostoya, Passoa, sok z cytryny, puree z marakui, syrop cukrowy, Prosecco <i>Ostoya Vodka, Passoa, lemon juice, passion fruit puree, sugar syrup, Prosecco</i>	
Henry Spritz	46 zł
Hendricks Gin, Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda gazowana <i>Hendricks Gin, Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, sparkling water</i>	
Gin Basil Smash	39 zł
Beefeter Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, bazylia <i>Beefeter Gin, lemon juice, sugar syrup, basil</i>	

*Life is better
with good food!*