

PRZEKĄSKI / APPETIZERS

Sałata Cezarska	40,-
sałata organiczna / sos cezar / ser Pecorino / grzanka truflowa / suszone pomidory	
- z szaszłykiem z kurczaka	48,-
- z szaszłykiem z krewetek	59,-
-z szaszłykiem z łososia	68,-
Caesar lettuce	
organic lettuce / Caesar sauce / Pecorino cheese / truffle toast / sun dry tomatoes	
- with chicken skewer	
- with shrimp skewer	
-with salmon skewer	
Tatar wołowy	75,-
Podwędzana wołowina pniewy podawana z leniwym żółtkiem, majonezem z lubczyku, marynowanymi grzybami shimeji	
Beef tartare	
Smoked pniewy beef served with lazy egg yolk, lovage mayonnaise and marinated shimeji mushrooms	
Burrata	55,-
pesto bazyliowe / pomidorki cherry / szalotka balsamico / bazylia	
Burrata	
basil pesto / cherry tomatoes / balsamic shallots / basil	

ZUPY / SOUPS

Toskańska zupa pomidorowa	35,-
mozzarella / oliwa szczypiorkowa	
Tuscan tomato soup	
mozzarella /chives olive oil	
Rosół z kołdunami	35,-
kołduny litewskie / wołowina / kurczak / warzywa	
Broth with dumplings	
Lithuanian dumplings / beef / chicken / vegetables	
Żurek staropolski	35,-
Tradycyjna polska zupa na zakwasie żytnim	
Zakwas żytni/ wędzonka/ jajko w koszulce/ natka pietruszki	
Polish traditional soup "żurek" made on traditional rye leavening	
Sour rye leavening / country smoked meat / poached egg / parsley	

RYBY / FISH

- Sandacz z ziołowo-orzechowym crustem, sosem beurre blanc i sezonowymi warzywami** **87,-**
Zinder with herb and nut crust, beurre blanc sauce and seasonal vegetables
- Pieczony łosoś** **85,-**
szyjki rakowe / risotto / sos cytrynowy / groszek cukrowy
Salmon
crayfish / risotto / lemon sauce / sugar snap peas

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- Tagiatelle w kremowym sosie z leśnymi grzybami i zielonym groszkiem** **66,-**
Tagiatelle in a creamy with mushrooms sauce with and green peas
- Czarne tagiatelle na ostro z chorizo i krewetkami** **77,-**
Spicy squid Ink fettuccine with shrimp and chorizo
- Ravioli z kurkami w emulsji maślano-ziołowej na puree z batatów** **67,-**
Ravioli with chanterelles in butter and herb emulsion served with sweet potato puree
- Risotto z grzybami leśnymi** **64,-**
borowik / podgrzybek / tiul serowy / oliwa truflowa / ryż
Risotto with wild mushrooms
boletus / bolete / cheese tulle / truffle oil / rice
- Schabowy z kością** **75,-**
kapusta smażona z koprem / ziemniaki pieczone
Pork chop with bone
fried cabbage with dill / pan-fried potatoes
- Pieczona Kaczka** **82,-**
buraki zasmażane / gratin ziemniaczane / sos żurawinowy
Duck
fried beetroot / potato gratin / cranberry sauce
- Kurczak kukurydziany** **68,-**
puree truflowe / smażone warzywa / sos pommery
Corn chicken
truffle puree / fried vegetables / pommery sauce
- Burger „Krubki Górki”** **69,-**
Mielona wołowina / sos majonezowy/ sałata/ pomidor/ ogórek/ jalapeno / ser cheddar
„Krubki Górki” Burger
Ground beef / mayonnaise sauce / lettuce / tomato / cucumber / jalapeno / cheddar cheese

Polędwica wołowa PODAWANA NA GORĄCYM KAMIENIU 165,-
Polędwica / warzywa grillowane / trzy rodzaje sosów / ziemniaki opiekane
Beef tenderloin SERVED ON A HOT STONE
Beef loin / grilled vegetables / three types of sauces / roasted potatoes

DESERY / DESSERTS

Sernik Nowojorski 46,-
Sernik z białą czekoladą / sos malinowy / owoce
New York Cheesecake
Cheesecake with white chocolate / raspberry sauce / fruit

Fondant czekoladowy 46,-
Ciastko czekoladowe / sos owocowy / lody waniliowe
Chocolate fondant
Chocolate cake / fruit sauce / vanilla ice cream

Puchar lodów z owocami 38,-
A cup of ice cream with fruit

- **Przed złożeniem zamówienia prosimy o poinformowanie obsługi o ewentualnych alergiach pokarmowych.** Before placing an order, please inform the staff about any food allergies.
- **Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalny serwis do stołów powyżej 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.** Taking care of your comfort and professional service, we add 10% waiter service for tables of more than 5 people.
- **Wszystkie z naszych dań są przygotowane z produktów od sprawdzonych i zaufanych dostawców, do naszych dań nie używamy żadnych wspomagaczy ani ulepszaczy smakowych.** All of our dishes are prepared from products from proven and trusted suppliers, we do not use any additives or flavor enhancers in our dishes.

Życzę smacznego!
Piotr Murawski
Szef Kuchni
Enjoy your meal!
Piotr Murawski
Chef