

DZIEŃ DOBRY!

Śniadania

breakfasts

Śniadanie angielskie / 400 g / 38 zł

English breakfast

2 jajka sadzone / fasolka w pomidorach / pieczarki / wędzony boczek / frankfurterki / grillowany pomidor / masło / pieczywo
2 fried eggs / beans in tomatoes / mushrooms / smoked bacon / frankfurters / grilled tomato / butter / bread

Śniadanie klasyczne / 250 g / 31 zł

Classic breakfast

pasta jajeczna ze szczypiorkiem / ser żółty / szynka / pomidor / ogórek / twaróg / konfitura / masło / pieczywo
egg paste with chives / cheese / ham / tomato / cucumber / cottage cheese / jam / butter / bread

Jajecznica lub jajka sadzone, lub omlet na maśle / 200 g / 17 zł

Three scrambled eggs or fried eggs or omelette on butter

Jajka po benedyktyńsku na maślanym brioche ze szpinakiem, prażonym boczkiem i sosem holenderskim / 250 g / 27 zł

Eggs Benedict on butter brioche with spinach, roasted bacon and Hollandaise sauce

Shakshuka / 280 g / 29 zł

pomidory / papryka / bakłażan / cebula / imbir / czosnek / kumin / pestki dyni, słonecznika i siemienia lnianego
tomatoes / pepper / eggplant / onion / ginger / garlic / cumin / pumpkin, sunflower and linseed seeds

Omlet z serem halloumi, awokado, twarogiem i sałatką / 280 g / 33 zł

Omelette with halloumi cheese, avocado, cottage cheese and lettuce

Smażona kaszanka z cebulą, jajkiem sadzonym, sałatką, szczypiorkiem, prażoną cebulą i dipem musztardowym / 250 g / 25 zł

Fried black pudding with onion, fried egg, lettuce, chives, roasted onion and mustard dip

bagle

bagels

kremowy twaróg / jajko sadzone / ogórek / rzodkiewka / sałata / szczypiorek / 250 g / 21 zł

creamy cottage cheese / fried egg / cucumber / radish / lettuce / chives

łosoś wędzony / kremowy twaróg / awokado / sałata / 250 g / 29 zł

smoked salmon / cream cheese / avocado / lettuce

pajdy

slices of bread

Drwala / 350 g / 35 zł

Lumberjack's

2 jajka sadzone / frankfurterki / pieczarki / pomidorki koktajlowe / mozzarella / rukola / szczypiorek / dip musztardowy
2 fried eggs / frankfurters / mushrooms / tomatoes cocktail / mozzarella / arugula / chives / mustard dip

Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 39 zł

English-style baked Striploin

pieczona papryka / kapary / oliwa truflowa / rukola / Parmezan / majonez truflowy
roasted pepper / capers / truffle oil / arugula / Parmesan cheese / truffle mayonnaise

Tatar wołowy / 280 g / 35 zł

Beef tartare

wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos Sriracha / kapary / musztarda francuska / majonez
beef / gherkin / onion / pickled cucumber / Sriracha sauce / capers / French mustard / mayonnaise

Śledź a'la Matjas / 280 g / 31 zł

Herring

śledź / sos tatarski / piklowana cebula / rukola
herring / tartar sauce / pickled onion / rocket

na stodko

sweet breakfasts

Owsianka ze śliwkami, miodem, gorzką czekoladą, migdałami i cynamonem / 250 g / 19 zł

Porridge with plums, honey, dark chocolate, almonds, cinnamon

Mini croissanty (3 szt.) z konfiturą z czarnej porzeczki i Nutellą / 150 g / 21 zł

Mini croissants (3 pcs) with blackcurrant jam and Nutella

Racuchy drożdżowe z jabłkami, cynamonem, cukrem pudrem i sosem waniliowym / 220 g / 23 zł

Cottage cheese yeast pancakes with apples, cinnamon, powdered sugar and vanilla sauce

Mango Bowl na bazie jogurtu naturalnego z mussem z mango, granolą czekoladową i owocami / 250 g / 21 zł

Mango Bowl based on natural yoghurt with mango mousse and chocolate granola and fruits

dodatki

extras

boczek / szynka / jajko poche / pieczarki / pomidor / ogórek / masło / 40 g / 5 zł

bacon / ham / egg poche / butter / mushrooms / tomato / cucumber
awokado / frankfurterki / 50 g / 8 zł
avocado / frankfurters
ketchup / musztarda / 50 g / 4 zł
ketchup / mustard

bukiet sałat i sezonowych warzyw z limonkowym winegret i balsamico / 50 g / 9 zł

mix of lettuce and seasonal vegetables with lime vinaigrette and balsamico

pieczywo (bagietka pszenna, chleb żytni) / 100 g / 6 zł
bread (wheat baguette, rye bread)

LUNCH

przystawki

starters

Frytki zapiekane z parmezanem i majonezem truflowym / 250 g / 19 zł

Fries baked with Parmesan cheese and truffle mayonnaise

Chrupiąca bagietka zapiekana z pieczarkami, mozzarellą i konfiturą pomidorową / 320 g / 21 zł

Crunchy baguette with mushrooms, mozzarella cheese and tomato jam

PAJDY / SLICES OF BREAD

Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 39 zł

English-style baked Striploin
pieczona papryka / kapary / oliwa truflowa / rukola / parmezan / majonez truflowy
roasted pepper / capers / truffle oil / rocket / Parmesan cheese / truffle mayonnaise

Tatar wołowy / 280 g / 35 zł

Beef tartare
wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos Sriracha / kapary / musztarda francuska / majonez beef / gherkin / onion / pickled cucumber / Sriracha sauce / capers / French mustard / mayonnaise

Śledź a'la Matjas / 280 g / 31 zł

Herring
śledź / sos tatarski / piklowana cebula / rukola
herring / tartar sauce / pickled onion / rocket

DODATKI / EXTRAS:

jajko poche / grillowany boczek + 5 zł
poached egg / grilled bacon

zupy

Soups

Tajska / 250 ml / 23 zł

Thai soup
kurczak / warzywa / mleko kokosowe / makaron ryżowy
chicken / vegetables / coconut milk / rice noodles

Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 17 zł

Beef and poultry broth
makaron / kawałki kurczaka / marchewka / natka pietruszki
pasta / chicken pieces / carrots / parsley

sałatki

salads

Z kurczakiem / 250 g / 31 zł

With chicken
sałata rzymska / sos anchois / parmezan / chrupiąca grzanka
romaine lettuce / anchovy sauce / Parmesan cheese / crispy crouton

Z burakami / 250 g / 29 zł

With beetroots
twaróg / orzechy / dressing balsamiczny / rukola / grzanki
cottage cheese / nuts / balsamic dressing / rocket / croutons

tajskie specjaly

thai specials

Pad Thai

makaron ryżowy / jajko / kielki fasoli mung / pasta z tamaryndowca / sos sojowy
rice noodles / egg / mung bean sprouts / tamarind paste / soy sauce

WYBIERZ / CHOOSE:

z kurczakiem / with chicken / 320 g / 39 zł
z łososiem / with salmon / 320 g / 41 zł
z wędzonym tofu / with smoked tofu / 320 g / 35 zł

Makaron ryżowy z warzywami, kielkami fasoli mung, sezamem i sosem sojowym / 320 g / 31 zł

Rice noodles with vegetables, mung bean sprouts, sesame seeds and soy sauce

makarony i risotto

pasta & risotto

Linguine z rostbefem / 350 g / 49 zł

Linguine with roast beef
kremowy sos truflowy / pieczarki / cebula / parmezan / rukola
creamy truffle sauce / mushrooms / onion / Parmesan cheese / rocket

Penne z leśnymi grzybami / 350 g / 33 zł

Penne with forest mushrooms
sos śmietanowy z czosnkiem / cebula / oliwa truflowa / parmezan
cream sauce with garlic / onion / truffle oil / Parmesan cheese

Penne z kurczakiem / 350 g / 35 zł

Penne with chicken
suszone pomidory / konfitura pomidorowa / pesto bazyliowe / parmezan
sun-dried tomatoes / tomato jam / basil pesto / Parmesan cheese

Risotto z pomidorami / 350 g / 31 zł

Risotto with tomatoes
zielony groszek / brukselka / pesto bazyliowe / parmezan
green peas / Brussels sprouts / basil pesto / Parmesan cheese

dania główne

main dishes

Filet z łososia z patelni podany z linguine w kremowym sosie z atramentem kałamarnicy i zielonymi warzywami / 360 g / 55 zł

Pan-fried salmon fillet served with linguine in a creamy sauce with squid ink and green vegetables

Policzki wieprzowe w sosie demi-glace z ziemniakami gratin oraz podsmażoną kapustą kiszoną z cebulą i białym winem / 380 g / 41 zł

Pork cheeks in demi-glace sauce with potatoes gratin and fried sauerkraut with onion and white wine

Filet z kurczaka sous-vide w sosie z gorgonzoli i zielonego pieprzu z frytkami oraz miksem sałat i warzyw z limonkowym winegretem / 360 g / 39 zł

Sous-vide chicken fillet in Gorgonzola cheese and green pepper sauce with french fries and a mix of lettuce and vegetables with lime vinaigrette

Klasyczny amerykański burger ze smażoną cebulą, serem, sosem BBQ i frytkami / 380 g / 41 zł

Classic American burger with fried onion, cheese, BBQ sauce and fries

desery

desserts

Czekoladowe Trio / 180 g / 21 zł

Chocolate Trio

gorące ciastko z płynną czekoladą / ciemna kruszonka / lody czekoladowe

hot cake with liquid chocolate / dark crumble / chocolate ice cream

Francuskie naleśniki *Crepes Suzette* w pomarańczach z lodami waniliowymi / 180 g / 25 zł

French Crepes Suzette in oranges with vanilla ice cream

kawy

coffee

Caffe Crema	190 ml	12 zł	280 ml	15 zł
Espresso / Doppio	30 ml	11 zł	60 ml	13 zł
Cappuccino	220 ml	14 zł	280 ml	17 zł
Flat White	190 ml	15 zł	280 ml	18 zł
Latte macchiato	*	*	260 ml	15 zł
Latte smakowe	*	*	260 ml	19 zł
Flavored Latte o smaku karmelowym, waniliowym, orzechowym, cookies / with caramel, vanilla, nutty, cookies flavor				
Mocha	*	*	260 ml	15 zł
Kakao	*	*	260 ml	11 zł
Mleko	*	*	200 ml	7 zł

WYMIENI MLEKO NA ROSLINNE LUB BEZ LAKTOZY /
CHANGE MILK TO PLANT-BASED OR LACTOSE-FREE + 4 zł

kawy mrozone

ice coffee

Frappe / 350 ml / 17 zł
espresso doppio / mleko / cukier trzcinowy / kruszony lód
espresso doppio / milk / cane sugar / crushed ice

Latte Fredo / 350 ml / 17 zł
espresso, syrop karmelowy, waniliowy, orzechowy lub ciasteczkowy
espresso / flavored syrup - caramel, vanilla, nut or cookie

herbaty

tea

Wake Me Up Breakfast, Dark Muscat, Earl Grey Supreme,
Sweet Sweet Cinnamon, Japanese Sencha Kagoshima, Mint La
La Land, Tropical Vibe, Super Girl, Awesome Fruits, Yummy
Orange Rooibos / 250 ml / 12 zł

Herbata marokańska - zielona z cukrem i miętą / 500 ml / 17 zł
Moroccan tea - green tea with cane sugar and peppermint

**Herbata kwitnąca zielona z kwiatem wiśni i jaśminem /
500 ml / 17 zł**
Blooming tea - green tea with cherry blossom and jasmine

napary

infusion

WYBIERZ / CHOOSE:
z imbiru lub mięty pieprzowej lub rumianku / 250 ml / 12 zł
ginger or peppermint or hibiscus

Owocowy z kardamonem 500 ml / 19 zł
Fruits with cardamom
maliny / truskawki / pomarańcza / miód / mięta / kardamon
raspberries / strawberries / orange / honey / mint /
cardamom

zimne napoje

cold drinks

Woda mineralna Cisowianka 300 ml 8 zł 700 ml 16 zł
Mineral water

Coca-Cola / Sprite / Fanta / Tonic 250 ml 9 zł
Galvanina Century Bio Lemoniada 355 ml 15 zł
z herbatą białą, guavą i kwiatem lotosu / with
white tea, guava and lotus flower
z granatem / with a grenade

sezonowe inspiracje

seasonal spirit

Herbata rozgrzewająca / 350 ml / 16 zł
Warming tea
Owocowa - pomarańcza / cytryna / imbir / miód /
cynamon / goździki
Fruit - orange / lemon / ginger / honey /
cinnamon / cloves
Czarna - cynamon / jabłko / cytryna / goździki
Black - cinnamon / apple / lemon / cloves

Czekolada z chili / 130 ml / 14 zł
Chocolate with chili

Pumpkin Spice Latte / 350 ml / 19 zł
purée z dyni / spienione mleko / podwójne espresso /
bita śmietana / cynamon
pumpkin purée / frothed milk / double espresso /
whipped cream / cinnamon

Shot imbirowy dla odważnych! / 100 ml / 10 zł
Ginger shot for the brave!
imbir / miód / sok z cytryny
ginger / honey / lemon juice

smoothie

WYBIERZ / CHOOSE:
mango z pomarańczą / truskawka z malinami /
burak z jabłkiem i cytryną / 250 ml / 15 zł
mango with orange / strawberry with raspberries /
beetroot with apple and lemon

koktajle

cocktail

WYBIERZ SMAK / CHOOSE THE FLAVOR:
truskawka / malina / mango
strawberry / raspberry / mango

WYBIERZ BAZĘ / CHOOSE THE BASE:
jogurt / mleko / napój roślinny: sojowy / owsiany / 250 ml / 15 zł
yoghurt / milk / plant drink: soy / oat
kruszony lód / 250 ml / 15 zł
crushed ice

soki

juice

100% NATURY / 250 ml / 15 zł
WYBIERZ / CHOOSE:
ogórek, jabłko, szpinak / malina, pomarańcza, jabłko /
mango, imbir, jabłko
cucumber, apple, spinach / raspberry, orange, apple /
mango, ginger, apple

Cold Press / 250 ml
WYBIERZ / CHOOSE:
z pomarańczy / grejpfruta / 15 zł
orange / grapefruit
z jabłką / marchwi / gruszek / 12 zł
apple / carrot / pear

OD 12:00 ZAPRASZAMY NA LUNCH
W naszym lokalu i w ogródku obowiązuje zakaz palenia.

piwa beer

BROWAR MAZURSKA MANUFAKTURA

JURAND Jasne pełne alk. 5,6% / 500 ml / 14 zł

JURAND Ciemne alk. 5,6% / 500 ml / 15 zł

JURAND Witbier bezalkoholowe / 500 ml / 16 zł

wina wine

BIAŁE WHITE

Mancura Etnia Chardonnay Chile



17 zł



75 zł

Rongopai Sauvignon Blanc Nowa Zelandia

19 zł

90 zł

Due Terri Pinot Grigio Włochy

19 zł

90 zł

Castello di Medina Verdejo Hiszpania

19 zł

90 zł

Principe DeViana Chardonnay Hiszpania

21 zł

105 zł

CZERWONE RED

Triuno Malbec Argentyna

21 zł

105 zł

Chiaromonte Primitivo Włochy

22 zł

120 zł

Principe DeViana Crianza Hiszpania

21 zł

105 zł

Mancure Etnia Carmenere Chile

17 zł

75 zł

MUSUJĄCE SPARKLING

Prosecco La Farra DOC Treviso Glera Włochy

19 zł

90 zł

Mancure Etnia Moscato Chile

17 zł

75 zł

BEZALKOHOLOWE NO-ALCOHOL

Florium / Włochy

15 zł

65 zł

spritzery spritz

Spritzer 19 zł

50 ml białe wino / white wine

70 ml woda sodowa / soda water

ogórek / cucumber

Pink Spritz 21 zł

10 ml Grenadyna / Grenadine

80 ml Prosecco

150 ml lemoniada cytrynowa / lemonade

Hugo Spritz 23 zł

30 ml syrop o smaku czarnego bzu /

elderflower flavored syrup

80 ml Prosecco

30 ml woda sodowa / soda water

mięta / mint



SZANOWNI GOŚCIE, W NASZYM LOKALU I W OGRÓDKU
OBOWIĄZUJE ZAKAZ PALENIA
DEAR GUESTS, SMOKING IS NOT ALLOWED INSIDE AND
OUTSIDE THE RESTAURANT

drinki cocktails

Aperol Spritz 29 zł

40 ml Aperol

80 ml Prosecco

40 ml woda sodowa / soda water

pomarańcza / orange

Elderflower 25 zł

30 ml Tanqueray No. 10

20 ml syrop o smaku czarnego bzu /

black elderberry flavor syrup

50 ml Prosecco

20 ml sok z limonki / lime juice

50 ml woda sodowa / soda water

ogórek, mięta / cucumber, mint

Green Leaf 25 zł

40 ml P31

20 ml sok z limonki / lime juice

10 ml syrop cukrowy / sugar syrup

20 ml białko / egg white

Evening Ginie 27 zł

30 ml Whitley Neill Rhubarb & Ginger

5 g cukier trzcinowy / cane sugar

40 ml tonic

rozmaryn, grapefruit / rosemary, grapefruit

Whisky Sour 29 zł

40 ml whisky

20 ml sok z cytryny / lemon juice

20 ml syrop cukrowy / sugar syrup

20 ml białko / egg white

3 k Angostura

Mojito 0% 17 zł

100 ml Sprite

cukier trzcinowy / sugar cane

limonka, mięta / lime, mint

Aperol Free 0% 21 zł

40 ml syrop Aperol Spritz

80 ml Florium Sauvignon Blanc Zero

120 ml woda sodowa / soda water

grapefruit

alkohole spirits

Baltic / 40 ml / 9 zł • 500 ml / 90 zł

Chivas Regal 12 YO / 40 ml / 16 zł

Jameson / 40 ml / 16 zł

Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / 100 ml / 12 zł

Havana Club 3 Años / 40 ml / 12 zł

Bombay Sapphire Gin / 40 ml / 10 zł

Tanqueray / 40 ml / 19 zł

Hendrick's Gin / 40 ml / 19 zł

Whitley Neill Rhubarb & Ginger / 40 ml / 16 zł

Hennessy Very Special / 40 ml / 20 zł

Jägermeister / 40 ml / 12 zł

St. Germain / 40 ml / 10 zł

Aperol / 40 ml / 12 zł