



RESTAURACJA

13⁰⁰ – 22⁰⁰

 danie wegańskie

 danie wegetariańskie

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”

"There is no sincere love than the love of food"

George Bernard Shaw

ZUPY SOUPS

Zupa rybna z krewetkami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem

Fish soup with shrimps, sour cream and dill

35 PLN

Consommé wołowe z karmelizowaną cebulą, białym winem, makaronem orzo, opieńkami i oliwą lubczykową

Beef Consommé with caramelized onions, white wine, orzo, fungus and lovage oil

33 PLN

Ribollita z młodej kapusty z pieczonymi warzywami, ciecierzycą, aromatyzowana kminem rzymskim

Cabbage Ribollita with roasted vegetables, chickpeas flavored with cumin 🌿

29 PLN

PRZYSTAWKI / SALATY APPETIZERS AND SALADS

- Sałata a'la Bufala z pomidorami marynowanymi w oliwie tymiankowej oraz cytrynie, brzoskwinia, pesto bazyliowym, rukolą i roszponką** 39^{PLN}
Bufala salad with tomatoes marinated in thyme oil and lemon, peach, basil pesto, arugula and lamb's lettuce
- Sałata Cezar z serem Grana Padano, grzankami, podana z krewetkami lub grillowaną pierśią z kurczaka** 59^{PLN}
49^{PLN}
Caesar Salad with Grana Padano cheese, croutons, served with shrimps or grilled chicken breast
- Sałata z marynowanego kopru włoskiego z filetowanymi pomarańczami, mixem wiosennych sałat, rzodkiewką, karmelizowanymi orzeszkami piniowymi oraz dresingiem Yuzu** 29^{PLN}
Marinated fennel salad, filleted oranges, spring salad mix, radish, caramelized pine nuts and Yuzu dressing
- Śledź marynowany z ziemniakami z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem, piklowaną cebulą oraz jabłkiem i majonezem ziołowym** 39^{PLN}
Marinated herring with potatoes, sour cream and chives, pickled onions, apple and herb mayonnaise
- Tatar wołowy z musztardą francuską, szalotką, piklowanymi grzybami shimeji, majonezem z wędzonym rybem i chrustem ziemniaczanym** 49^{PLN}
Beef tartare with French mustard, shallots, pickled shimeji mushrooms, smoked fish mayonnaise and potato crisp
- Deska śródziemnomorskich specjałów: wędliny i sery długodojrzewające, oliwki, focaccia** 69^{PLN}
Mediterranean specialties: Selection of cold cuts and long-ripening cheese, olives, focaccia

PIZZA

- Prosciutto Crudo** 39 PLN
ser Grana Padano, suszone pomidory, rukola
Grana Padano cheese, dried tomatoes, arugula
- Mozzarella di Bufala** 39 PLN
pomidorki cherry, bazylia
cherry tomatoes, basil
- Salami Napoli** 39 PLN
sos pomidorowy, salami, oliwki, cukinia
tomato sauce, salami, olives, zucchini
- Quattro Formaggi** 39 PLN
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, rukola
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, arugula
- Chèvre** 39 PLN
ser kozi, winogrona, marmolada z czerwonej cebuli, karmelizowany słonecznik
goat cheese, red onion marmalade, grapes, caramelized sunflower seeds
- Scampi** 45 PLN
krewetki, chorizo, rukola
prawns, chorizo, arugula

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

- Sezonowany antrykot z pieczonym bakłażanem w glazurze sojowej, sałatką z groszku cukrowego i suszonych pomidorów oraz sosem Jack Daniel's** 120 PLN
Rib eye with baked eggplant in soy glaze, sugar pea and sun-dried tomato salad with Jack Daniel's sauce
- Grillowany stek z karkówki z pieczonym w ziołach selerem, sałatką z fasoli szparagowej, musem jabłkowym z imbirem oraz sosem Calvados** 69 PLN
Grilled pork shoulder steak with roasted celery, green bean salad, ginger apple mousse and Calvados sauce

Supreme z kurczaka zagrodowego z purée z pieczonych batatów, niepaloną kaszą gryczaną z melisą, sałatką z rukwi wodnej, brokułem gałązkowym oraz redukcją drobiowo - estragonową **59 PLN**

Chicken Supreme with roasted sweet potato purée, buckwheat groats with lemon balm, watercress salad, sprig broccoli with chicken and tarragon reduction

Burger wołowy z serem Cheddar, pomidorem, sałatką rzymską, piklami, sosem musztardowym z frytkami **55 PLN**

Beef burger with Cheddar cheese, tomato, romaine lettuce, pickles, mustard sauce with french fries

Smażony filet z sandacza z ziołowo - kaparowymi ziemniakami z patelni, szparagami, jajkiem w koszulce oraz sosem Beurre Blanc **69 PLN**

Fried zander fillet with herb and caper potatoes from the pan, asparagus, poached egg and Beurre Blanc sauce

Okoń morski pieczony z ziołami, podany z salsą paprykową aromatyzowaną limonką i kolendrą oraz warzywną paellą **99 PLN**

Sea bass baked with herbs, served with pepper salsa flavored with lime & cilantro leaves and vegetable paella

Papardelle z krewetkami, przegrzebkami, małżami, suszonymi pomidorami, szpinakiem oraz sosem homarowym **89 PLN**

Papardelle with shrimps, scallops, clams, sun-dried tomatoes, spinach and lobster sauce

Risotto szafranowe z Grana Padano, rodzynką sułtańską, radicchio, groszkiem cukrowym i crème fraiche **55 PLN**

Saffron risotto with Grana Padano, sultana raisin, radicchio, sugar snap peas and crème fraiche

Dziki brokuł karmelizowany z chilli i czosnkiem, podany z purée szpinakowym, cukinią, popcornem z kaszy gryczanej oraz olejem z orzechów włoskich **49 PLN**

Wild broccoli caramelized with chilli and garlic, served with spinach purée, zucchini, buckwheat popcorn and walnut oil

DANIA DLA DZIECI KIDS MENU

- Rosół z makaronem i marchewką** 29 PLN
Broth with noodles and carrots
- Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym** 29 PLN
Cream of baked tomatoes with basil pesto
- Makaron garganelli z sosem Bolognese** 35 PLN
Garganelli pasta with Bolognese sauce
- Grillowana pierś z kurczaka, purée ziemiaczane i mizeria** 33 PLN
Grilled chicken breast, potato purée and cucumber salad
- Panierowane fileciki z dorsza z frytkami i colesławem** 35 PLN
Breaded cod fillets with french fries and coleslaw
- Pizza Margherita** 29 PLN
sos pomidorowy, Mozzarella
tomato sauce, Mozzarella cheese
- Pizza Cotto** 33 PLN
sos pomidorowy, Mozzarella, szynka
tomato sauce, Mozzarella cheese and ham

DESERY DESSERTS

- Crème brûlée waniliowy z lodami z marakui oraz kruszonką z palonej czekolady, migdałów oraz malin** 33 PLN
Vanilla crème brûlée with passion fruit ice cream, roasted chocolate crumble, almonds and raspberries
- Beza Pavlova z kremem Chantilly, owocami sezonowymi oraz żelem z wina Rose Mary** 31 PLN
Pavlova meringue with Chantilly cream, seasonal fruit and Rose Mary wine gel
- Café Gourmand - selekcja domowych trufli oraz pralin z kawą** 35 PLN
Café Gourmand - selection of home-made truffles and coffee pralines

APERITIF & DIGESTIF

Eu de vie	25 PLN
Calvados Papidoux V.S.O.P.	23 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	45 PLN
Rémy Martin X.O.	159 PLN
Hennessy V.S.	35 PLN
Hennessy V.S.O.P.	43 PLN
Hennessy X.O.	149 PLN
Metaxa 7	25 PLN
Ratafia Kaszubska – nalewka wiśniowa	21 PLN
Disaronno	19 PLN
Grand Marnier	29 PLN
Jägermeister	21 PLN
Fernet Branca	25 PLN

PIWO BEER

	0,3l	0,5l
Vrest Jasny <i>Amber Ale</i>	12 PLN	16 PLN
Vrest Ciemny <i>Dark Ale</i>	12 PLN	16 PLN
Vrest Pszeniczny <i>Wheat Ale</i>	12 PLN	16 PLN
Vrest Niecodzienny <i>Offbeat</i>	12 PLN	16 PLN
Piwo niskoalkoholowe <i>Low alcohol beer</i>	—	15 PLN

SZAMPAN CHAMPAGNE

	Butelka
Moët & Chandon Brut Imperial	459 PLN
Dom Perignon Vintage	1 399 PLN