



RESTAURACJA

13⁰⁰ – 22⁰⁰

 danie wegańskie

 danie wegetariańskie



*Dla grup powyżej 9 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości całego zamówienia.
Informacja o alergenach, gramaturach oraz składach dostępna u obsługi.*

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia”

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

George Bernard Shaw

ZUPY SOUPS

Rybna z krewetkami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem

Fish soup with shrimps, sour cream and dill

35 PLN

Krem z borowika z żytnim zakwasem, tortellini grzybowym oraz oliwą majerankową 

Boletus cream with rye leaven, mushroom tortellini and marjoram oil 

29 PLN

Cebulowa zapieczona z grzankami i serem Gruyere

Onion soup baked with croutons and Gruyere cheese

29 PLN

DANIA DLA DZIECI

KIDS MENU

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki** 29 PLN
Broth with noodles, carrots and parsley
- 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 ziemniaczane 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

- Czekoladowy fondant z sorbetem wiśniowym i wiśnią macerowaną w brandy** 33 PLN
Chocolate fondant with cherry sherbet and brandy macerated cherry
- Tarta jabłkowa z kremem mascarpone, słonym karmelem i cynamonem** 33 PLN
Apple tart with mascarpone cream, salty caramel and cinnamon
- Cafe Gourmand – selekcja mini deserów z kawą** 29 PLN
Cafe Gourmand – selection of home-made desserts coffee

PRZYSTAWKI / SALATY APPETIZERS AND SALADS

- Gravlax - łosoś marynowany w burakach i pieprzu z kremem chrzanowym, blinami, ikrą z łososia i solirodem** **45 PLN**
Gravlax salmon marinated in beetroot and pepper with horseradish cream, pancakes, salmon roe and solirodium
- Tatar wołowy z musztardą francuską, szalotką, piklowanymi grzybami shimeji, majonezem z wędzonych ryb i chrustem ziemniaczanym** **49 PLN**
Beef tartare with French mustard, shallots, pickled shimeji mushrooms, smoked fish mayonnaise and potato crisp
- Tortelloni z pieczoną kaczką, musem z karmelizowanego jabłka i calvadosu oraz oliwą ziołową** **43 PLN**
Tortelloni with roasted duck tortellini, caramelized apple, calvados mousse and herbal oil
- Deska śródziemnomorskich specjałów: wędliny i sery długodojrzewające, oliwki, focaccia** **75 PLN**
Mediterranean specialties: cold cuts and long-ripening cheese, olives, focaccia
- Salata Cezar z serem Grana Padano, grzankami, podana z grillowaną pierśią kurczaka lub krewetkami** **49 PLN**
59 PLN
Caesar salad with Grana Padano cheese, croutons, served with grilled chicken breast or shrimps
- Poke bowl – komosa ryżowa, świeże warzywa, awokado, podawana z tofu  lub grillowanym tuńczykiem** **45 PLN**
65 PLN
Poke bowl - quinoa, fresh vegetables, avocado, served with tofu  or grilled tuna 

PIZZA

- Prosciutto Crudo** 39 PLN
ser Grana Padano, suszone pomidory, rukola
Grana Padano cheese, dried tomatoes, arugula
- Mozzarella di Bufala** 39 PLN
pomidorki cherry, pesto bazyliowe
cherry tomatoes, basil pesto
- Salami Napoli** 39 PLN
salami, oliwki, cukinia
salami, olives, zucchini
- Gorgonzola** 39 PLN
gruszka, orzechy włoskie, miód, sos bianco
pear, walnuts, honey, bianco sauce
- Quattro Formaggi** 45 PLN
Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, rukola,
sos bianco
*Pecorino Romano, Gorgonzola, Taleggio, Mozzarella di Bufala, arugula,
bianco sauce*
- Scampi** 45 PLN
krewetki, chorizo, rukola
prawns, chorizo, arugula

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

- Sezonowany stek wołowy z wędzonymi ziemniakami, opalonym mini porem,
brokułem oraz sosem z czerwonego wina i pieprzu** 119 PLN
*Seasoned beef steak with smoked potatoes, grilled mini leek, broccoli, red wine and
pepper sauce*
- Porchetta z wieprzowiny jabłkowej z purée z cebuli, pieczonym selerem,
bocznikiem królewskim i musztardowym sosem demi glace** 79 PLN
*Apple pork Porchetta with onion purée, roasted celery, king oyster mushroom
and mustard demi glace sauce*

- Supreme z piersi kurczaka z musem z pieczonej marchewki aromatyzowanej tymiankiem, warzywami korzeniowym oraz sosem Cafe de Paris** 59 PLN
Farm chicken supreme with roasted carrot mousse flavored with thyme, root vegetables and Cafe de Paris sauce
- Burger wołowy z serem Cheddar, pomidorem, sałatą rzymską, piklami, sosem musztardowy i frytkami** 59 PLN
Beef burger with Cheddar cheese, tomato, romaine lettuce, pickles, mustard sauce and fries
- Halibut z komosą ryżową, serem Grana Padano, purée z kalafiora i smażonym koprem włoskim** 89 PLN
Halibut with quinoa, Grana Padano cheese, cauliflower purée and fried fennel
- Filet z łososia z purée z pieczonej dyni piżmowej z potrawką z pszenicy, oliwą dyniową, szparagami i sosem z czerwonej pomarańczy** 79 PLN
Salmon fillet with roasted butternut squash purée, wheat groats stew, pumpkin oil, asparagus and red orange sauce
- Orecchiette a'la frutti di mare - makaron Orecchiette, sos pomidorowy, czosnek, oliwki, owoce morza** 99 PLN
Orecchiette a 'la frutti di mare - Orecchiette pasta, tomato sauce, garlic, olives, seafood
- Garganelli z gęsiną, salsefią, papryką, chilli i serem Pecorino** 65 PLN
Garganelli with goose, salsify, paprika, chilli and Pecorino cheese
- Risotto truflowe z pieczonymi warzywami i chipsami z topinamburu** 59 PLN
Truffle risotto with roasted vegetables and Jerusalem artichoke chips

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