



MENU



PRZYSTAWKI ZIMNE (COLD STARTERS)

Tradycyjny śledź bałtycki z konfiturą cebulową
podany na ziemniaku z ogniska z kremowym
serkiem Philadelphia

*Traditional Baltic herring with onion jam
on campfire potatoes and Philadelphia cheese*

– 32 PLN –

VEGE

Burrata z marynowanymi pomidorami
oraz miętowo-winogronowym gazpacho

*Burrata with marinated tomatoes
and mint grape gazpacho*

– 45 PLN –

Tatar wołowy podany z drobno pokrojoną cebulą,
grzybami leśnymi, ogórkiem kiszonym
oraz jajkiem przepiórczym

*Beef tartare, served with fine-chopped onion,
wild mushrooms, pickled cucumber and quail egg*

– 45 PLN –

Lista alergenów dostępna na życzenie u obsługi.



PRZYSTAWKI GORĄCE (HOT STARTERS)

VEGE

Grillowane halloumi podane z bocznikiem królewskim, kwaśną śmietaną oraz chipsem z pietruszki

Grilled halloumi served with oyster mushrooms, sour cream and parsley chips

– 38 PLN –

Mini burgery wołowe z bekonem, serem cheddar, rukolą, świeżymi warzywami, bazyliowym pesto oraz frytkami

Mini beef burgers with bacon, cheddar cheese, arugula, fresh vegetables, basil pesto, and chips

– 1 mini burger 30 PLN –

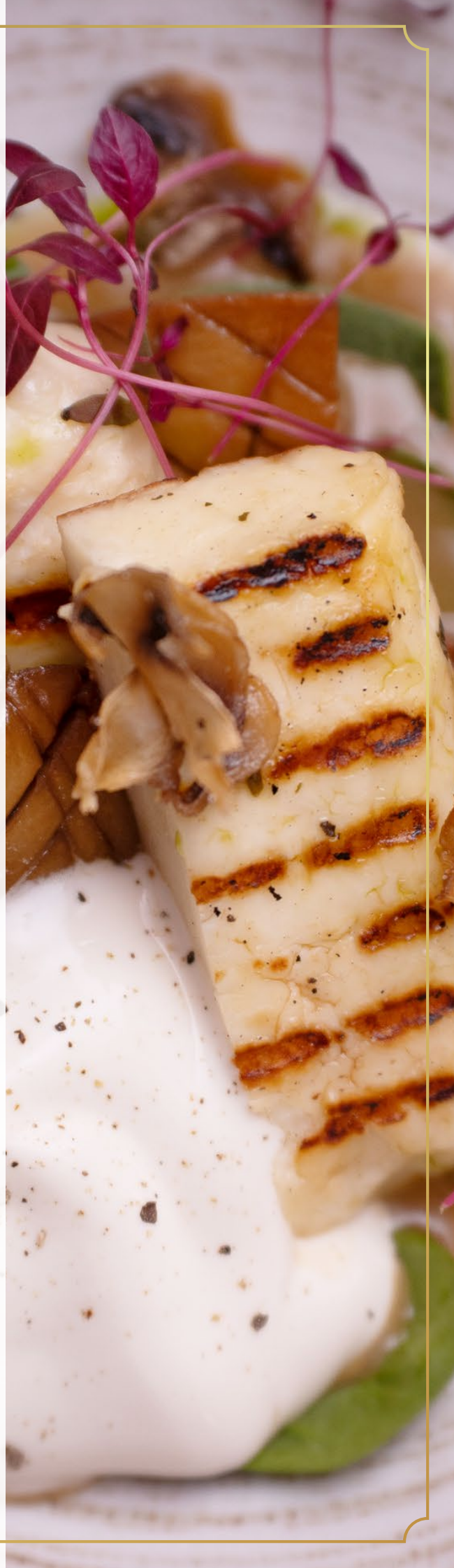
– 2 mini burgery 55 PLN –

Krewetki serwowane z pomidorkami cherry i kiełbasą chorizo w sosie winno-maślanym

Prawns served with cherry tomatoes, chorizo sausage in wine and butter sauce

– 6 sztuk: 45 PLN –

– 9 sztuk: 68 PLN –



SALATY (SALADS)

VEGE

Kompozycja lekkich sałat z kozim serem podana z marynowaną gruszką, malinami, prażonymi orzechami włoskimi, zwieńczona sosem ze świeżych malin

Composition of light salads with goat cheese served with marinated pear, raspberries, roasted walnuts with fresh raspberry sauce

– 45 PLN –

Kaczka confit podana na sałacie z filetowaną pomarańczą, pomidorkami cherry, borówką oraz prażonym słonecznikiem, polana sosem jeżynowym

Duck confit served on lettuce with filleted orange, cherry tomatoes, blueberries and roasted sunflower seeds and blackberry sauce

– 48 PLN –

Chrupiąca sałata rzymska podana z marynowanym łososiem gravlax, jajkiem poche oraz z fasolką szparagową, avocado, świeżymi pomidorami oraz oliwkami

Crispy romaine lettuce served with marinated salmon gravlax, poche egg and green beans, avocado, fresh tomatoes and olives

– 48 PLN –



ZUPY (SOUPS)

Pachnący rosół z trzech mięs
z makaronem, marchewką i pietruszką

*Aromatic three-meat broth
with noodles, carrots and parsley*

– 23 PLN –

VEGE

Krem z białych warzyw podany z kasztanami,
marynowaną gruszką i olejem dyniowym

*Cream with white vegetables served with chestnuts,
pickled pear and pumpkin oil*

– 27 PLN –

VEGE

Krem ze świeżych pomidorów skropiony
bazyliowym pesto podany z burattą
i chipsem z bakłażana

*Fresh tomato cream soup flavoured with basil pesto,
with buratta and aubergine chips*

– 27 PLN –

VEGE

Tradycyjna zupa borowikowa aromatyzowana
koperkiem, podana z łazankami

*Traditional mushroom soup with dill,
and noodles*

– 32 PLN –



MAKARONY (PASTA)



Ravioli ze szpinakiem i ricottą podane w winno-maślanej emulsji z suszonymi pomidorami, prażonymi orzechami, parmezanem oraz rukolą

Ravioli with spinach and ricotta served in a wine and butter emulsion with dried tomatoes, roasted nuts and parmesan cheese

– 47 PLN –

Rigatoni z grillowanym kurczakiem, pesto bazyliowym, pomidorkami cherry oraz mozzarellą

Rigatoni with grilled chicken, basil pesto, cherry tomatoes and mozzarella

– 53 PLN –

Tagliatelle nero z krewetkami, chilli, czosnkiem w winno-maślanym sosie

Tagliatelle nero with prawns, chilli, garlic and wine and butter sauce

– 64 PLN –



DANIA GŁÓWNE RYBNE & VEGE (FISH & VEGE DISHES)



Gnocchi nadziewane borowikami w delikatnym sosie śmietanowo-truflowym z rukolą i parmezanem

Gnocchi stuffed with mushrooms in a delicate truffle cream sauce with parmesan cheese

– 45 PLN –

Dorsz w miodowo-musztardowej marynacie zapieczony pod ziołową panierką, podany z ziemniakiem francuskim i pomidorkami cherry w winno-maślanej emulsji oraz z lekką sałatką z granatem

Cod in a honey-mustard marinade baked under an herb crust, served with a French potato and cherry tomatoes in a wine-butter emulsion and a light salad

– 62 PLN –

Pieczony filet z łososia podany z aromatycznym sosem z owoców morza, ryżem oraz grillowanymi warzywami ze szpinakiem

Baked salmon fillet served with aromatic seafood sauce, rice and grilled vegetables with spinach

– 68 PLN –



DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Tradycyjny polski kotlet schabowy
z gotowanymi ziemniakami posypanymi
świeżym koperkiem oraz z zasmażaną kapustą

*Traditional polish pork chop with boiled potatoes
and fresh dill served with fried cabbage*

– 52 PLN –

Kurczak supreme podany na czarnym ryżu
jaśminowym zasmażanym z chorizo, cukinią
i szpinakiem, zwieńczony lekką sałatką
oraz aromatycznym sosem curry

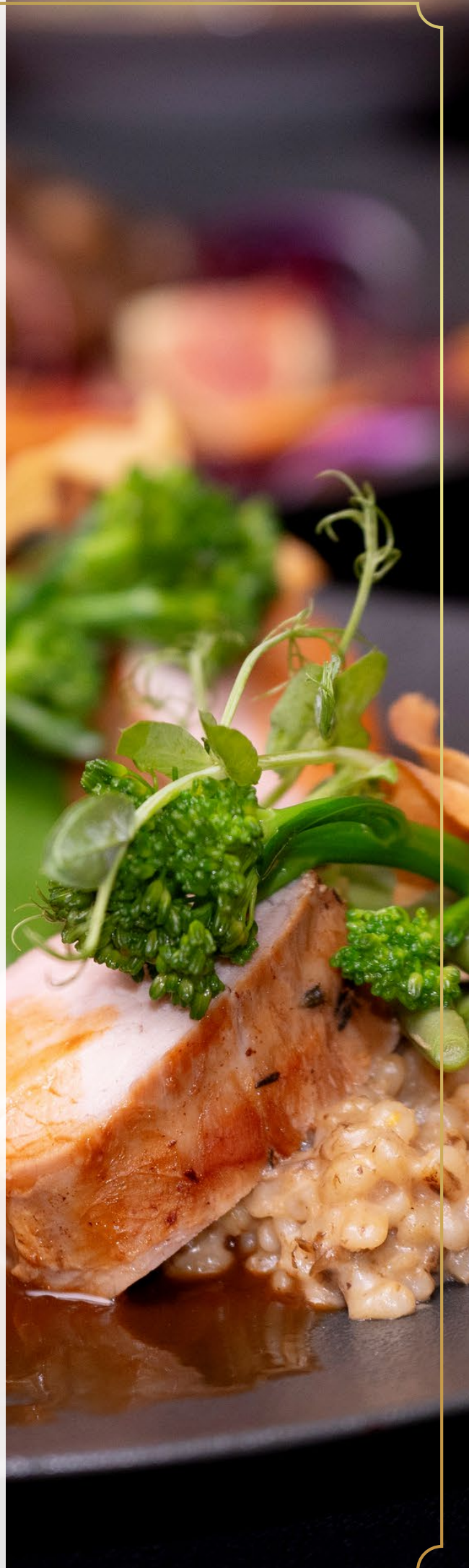
*Chicken supreme served with black rice, chorizo, zucchini
and spinach with a light salad and flavorful curry sauce*

– 55 PLN –

Polędwiczka wieprzowa sous vide z pęczotto
grzybowym, sosem demi glace oraz bocznikiem
królewskim i zielonymi warzywami

*Sous vide pork tenderloin with mushroom buckwheat,
king oyster mushroom and green vegetables
and demi-glace sauce*

– 62 PLN –



DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Policzki wołowe wolno gotowane z sosem
z czerwonego wina podane z puree z pieczonej
pietruski, karmelizowaną marchwią
oraz zielonymi warzywami

*Slow cooked beef cheeks with red wine sauce served
with roasted parsley puree, caramelised carrots
and green vegetables*

– 65 PLN –

Udo kacze, pieczone z jabłkiem i pomarańczami,
podane z musem brzoskwiowym, smażonymi
kopytkami, pieczoną połówką gruszki nadziewanej
borówką oraz czerwoną kapustą
z rodzynkami i żurawiną

*Duck thigh baked with apple and oranges, served with peach
mousse, potato dumplings, baked half a pear stuffed with
blueberries and red cabbage with raisins and cranberries.*

–70 PLN –



DESERY (DESSERTS)

Domowa szarlotka na ciepło
serwowana z gałką lodów waniliowych
*Hot home-made apple pie served with a scoop
of vanilla ice-cream*

–30 PLN –

Panna Cotta miętowa z macerowanymi malinami
i sorbetem malinowym

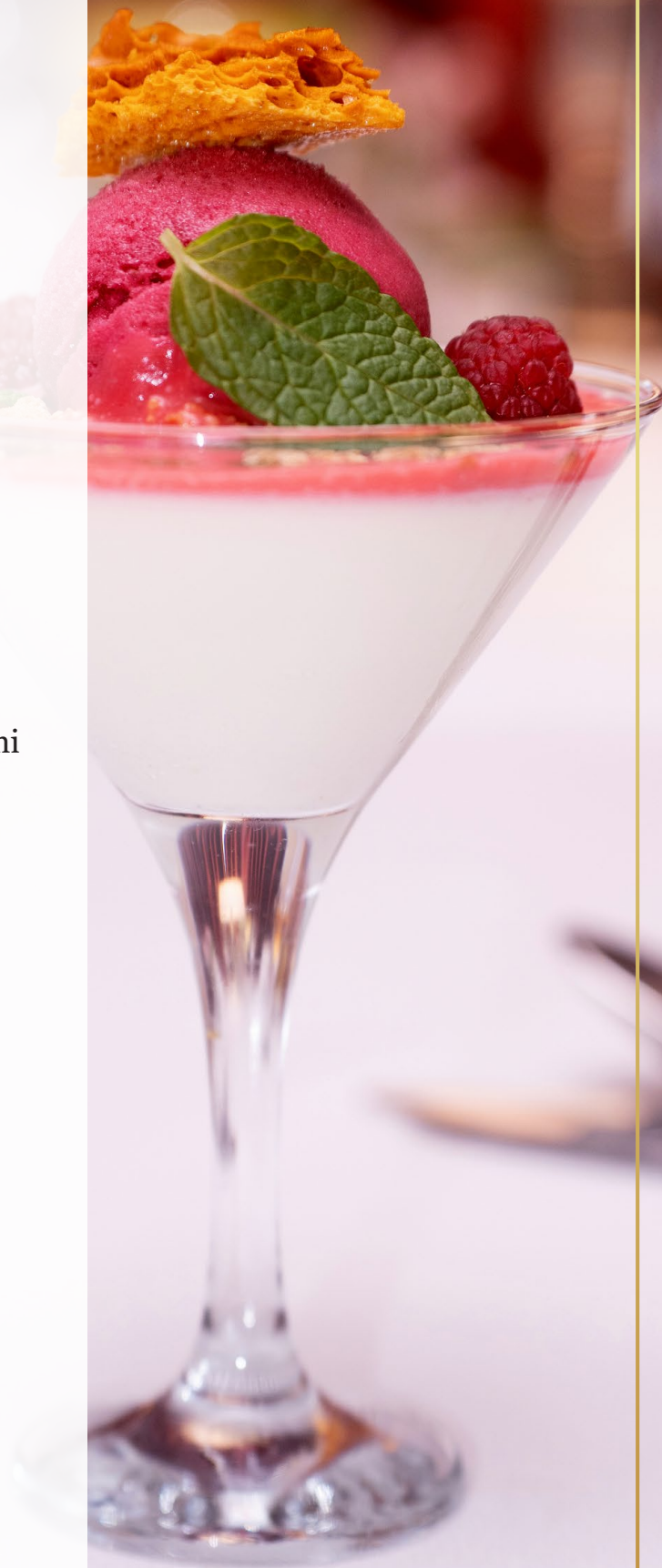
*Mint panna cotta with macerated raspberries
and raspberry sorbet*

–32 PLN –

Lava Cake - gorące ciastko czekoladowe
z płynną czekoladą oraz z wiśniami

Lava Cake - hot chocolate cake with cherries

–35 PLN –



DZIECI TO LUBIĄ (KIDS LIKE IT)

Tradycyjny domowy rosół
z kluseczkami oraz włoszczyzną

*Traditional chicken soup
with vegetables*

–20 PLN –

Polędwiczki z kurczaka w chrupkiej panierce
podane wraz z frytkami oraz surówką z marchewki

Chicken nugget with french fries and carrot salad

–36 PLN –

Spaghetti bolognese z sosem pomidorowym

Spaghetti bolognese with tomato sauce

–36 PLN –

Lody ze świeżymi owocami oraz bitą śmietaną

Ice-cream with fresh fruits and whipped cream

–25 PLN –

Naleśniki z serem, owocami i bitą śmietaną

Pancakes with cheese, fruit and whipped cream

–30 PLN –



NAPOJE GORĄCE (HOT DRINKS)

Herbata	10 zł
Herbata zimowa	25 zł
Grzane wino	25 zł
Espresso	10 zł
Double Espresso	12 zł
Americano (czarna)	12 zł
Flat White (z mlekiem)	14 zł
Cappuccino	15 zł
Caffe Latte	15 zł
Latte macchiato	15 zł

NAPOJE ZIMNE (COLD DRINKS)

Coca Cola Zero/ Coca Cola	0,25 l	10 zł
Fanta / Sprite/ Kinley Tonic	0,25 l	10 zł
Woda - Kropla Beskidu	0,33 l	8 zł
Woda - Kropla Delice	0,33 l	8 zł
Sok owocowy	0,20 l	8 zł
Sok świeżo wyciskany:		
- z pomarańczy	0,20 l	18 zł
- z grejpfrutów	0,20 l	18 zł
- mieszany	0,20 l	18 zł
Burn	0,25 l	14 zł
Woda - Dzbanek	1 l	14 zł
Lemoniada -Dzbanek	1 l	35 zł
Sok - Dzbanek	1 l	20 zł

