



# MENU



*Dania przygotowujemy na bieżąco ze świeżych i naturalnych składników, dlatego też, okres oczekiwania jest nieco dłuższy i wynosi ok. 30 min.*

## 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*

– 30 PLN –

### **VEGE**

Burrata z marynowanymi pomidorami  
oraz miętowo-winogronowym gazpacho

*Burrata with marinated tomatoes  
and mint grape gazpacho*

– 45 PLN –

Tatar z polędwicy wołowej aromatyzowany  
szczypiorkiem podany z chipsem z pietruszki,  
plastycznym żółtkiem i piklami

*Beef tenderloin tartare flavored with chives served  
with parsley chips, egg and pickles*

– 45 PLN –

Lista alergenów dostępna na życzenie u obsługi.





## PRZYSTAWKI GORAĆE (HOT STARTERS)

### VEGE

Grillowane halloumi podane z bocznakiem królewskim, pianą z kwaśnej śmietany oraz chipsem z pietruszki

*Grilled halloumi served with oyster mushroom, sour cream foam 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 28 PLN –

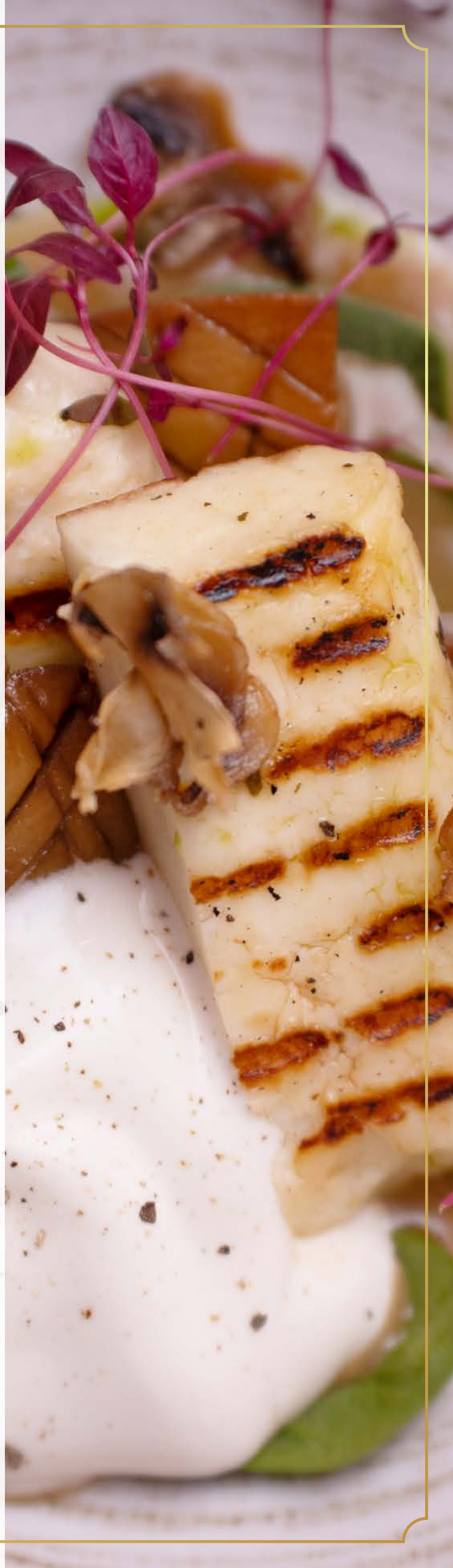
– 2 mini burgery 50 PLN –

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: 42 PLN –

– 9 sztuk: 65 PLN –





## SAŁATY (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 łosiem 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*

– 20 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*

– 25 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*

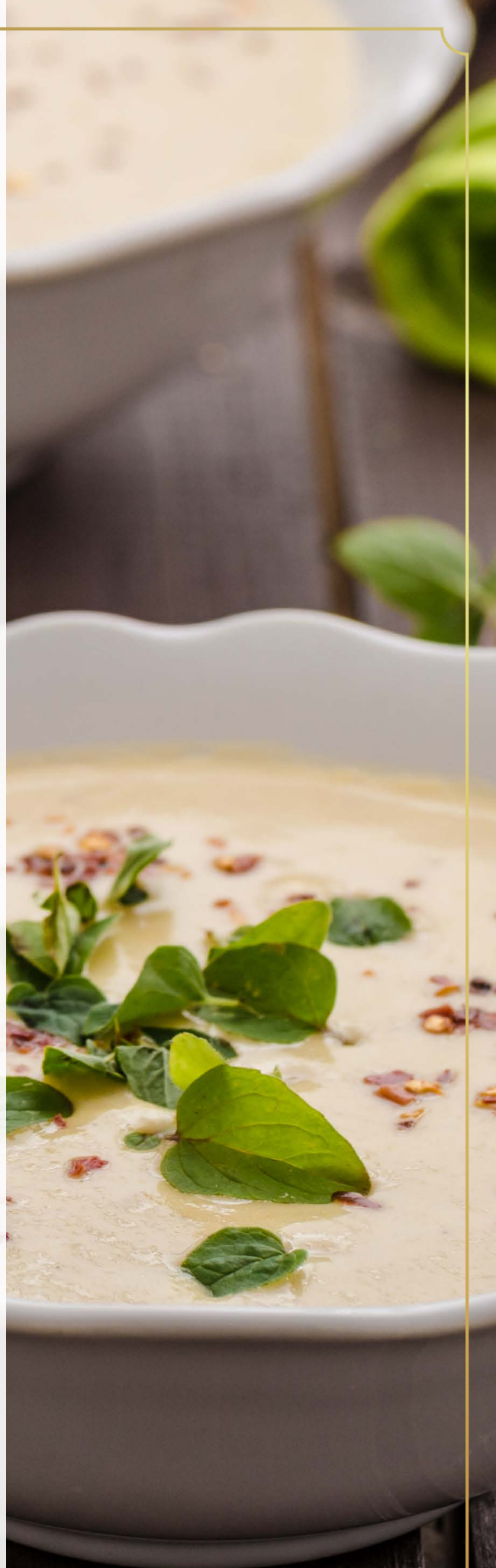
– 25 PLN –

### VEGE

Tradycyjna zupa borowikowa aromatyzowana  
koperkiem, podana z łazankami

*Traditional mushroom soup with dill,  
and noodles*

– 30 PLN –





## MAKARONY (PASTA)

 **VEGE**

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*

– 45 PLN –

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

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

– 50 PLN –

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

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

– 60 PLN –





## DANIA GŁÓWNE RYBNE & VEGE (FISH & VEGE DISHES)

### VEGE

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*

– 55 PLN –

Filet z łososia gotowany na parze z sosem bisque oraz z ryżem i warzywami grillowanymi ze szpinakiem

*Steamed salmon fillet with bisque sauce, rice and grilled vegetables with spinach*

– 65 PLN –





## DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

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*

– 50 PLN –

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*

– 50 PLN –

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

*Sous vide pork tenderloin with pearl barley and mushrooms,  
demi glace sauce, oyster mushrooms and green vegetables*

– 55 PLN –





## DANIA MIĘSNE (MEAT DISHES)

Policzki wołowe wolno gotowane z sosem z czerwonego wina podane z puree z pieczonej pietruszki, karmelizowaną marchwią oraz brokułem bimi

*Slow-cooked beef cheeks with red wine sauce served with roasted parsley puree, caramelized carrots and bimi broccoli*

– 60 PLN –

Noga kaczki confit podana z sosem z porzeczki i czerwonego wina, gratin ziemniaczanym, fasolką szparagową, puree z batata, marynowaną gruszką oraz figą

*Duck leg confit served with currant and red wine sauce, potato gratin, green beans, puree of sweet potatoes, marinated pear and fig*

–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

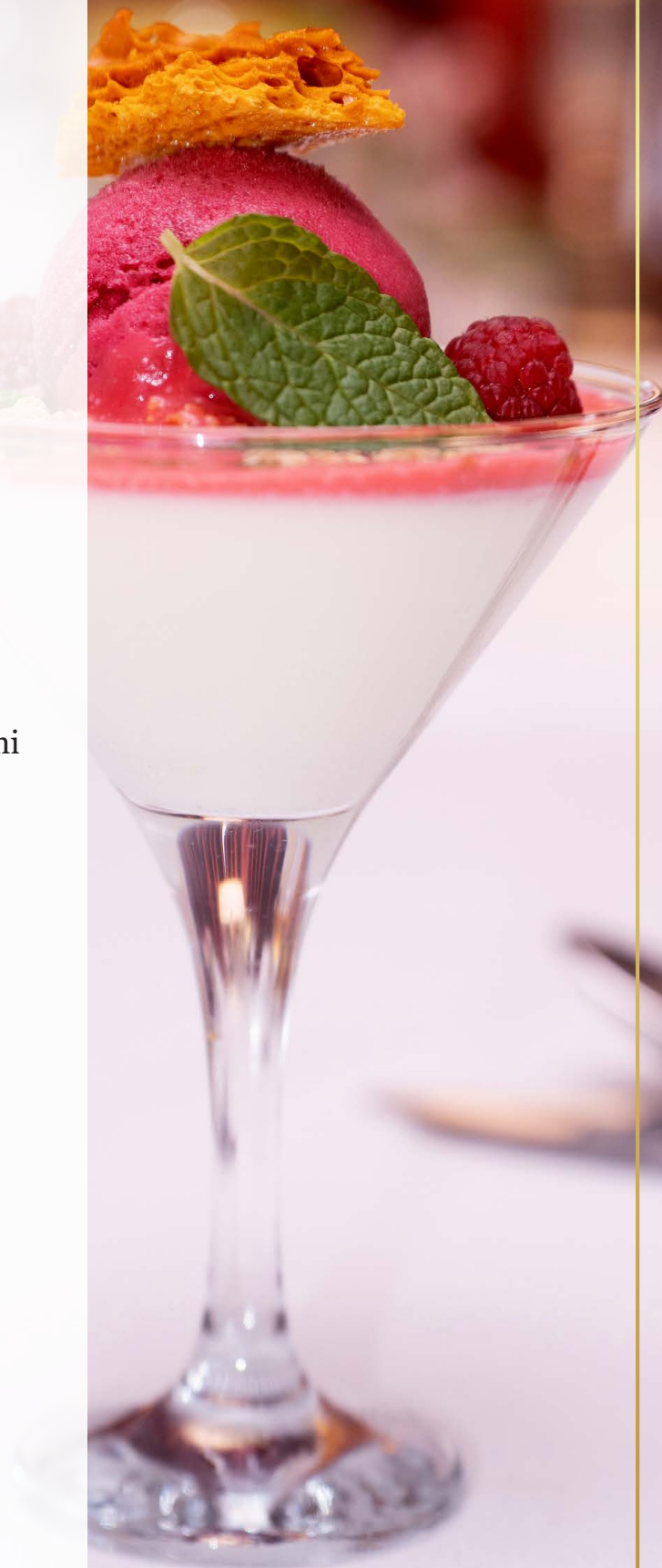
*Mint panna cotta with macerated raspberries  
and raspberry sorbet*

–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 nuggest 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 smakowa	10 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
Kawa mrożona	20 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	22 zł
Sok - Dzbanek	1 l	20 zł





## PIWO BECZKOWE (DRAFT BEER)

Żywiec	0,33 l/ 0,50 l	12 zł/ 14 zł
Żywiec Białe Pszeniczne	0,33 l/ 0,50 l	14 zł/ 16 zł

## PIWO BUTELKOWE (BOTTLED BEER)

Żywiec	0,50 l	12 zł
Tyskie	0,50 l	12 zł
Żywiec Porter	0,50 l	15 zł
Żywiec APA	0,50 l	15 zł
Żywiec Pszeniczne	0,50 l	15 zł
Desperados	0,40 l	16 zł
Żywiec bezalkoholowy	0,30 l	12 zł

## WÓDKA (VODKA)

Wyborowa	40 ml/ 0,50 l	10 zł / 90 zł
Żubrówka	40 ml/ 0,50 l	10 zł / 90 zł
Finlandia	40 ml/ 0,50 l	14 zł / 110 zł
Absolut	40 ml/ 0,50 l	14 zł / 110 zł

## WHISKY

Ballantine's	40 ml/ 0,70 l	18 zł / 200 zł
Johnnie Walker Red	40 ml/ 0,70 l	18 zł / 200 zł
Jack Daniel/s	40 ml/ 0,70 l	20 zł / 230 zł
Johnnie Walker Black	40 ml/ 0,70 l	24 zł / 270 zł
Chivas Regal	40 ml/ 0,70 l	28 zł / 300 zł
Chivas Regal 18 y.o.	40 ml/ 0,70 l	32 zł / 550 zł





## TEQUILA

Olmecca Silver	40 ml/ 0,70 l	18 zł / 240 zł
Olmecca Gold	40 ml/ 0,70 l	19 zł / 260 zł

## GIN & RUM

Gin Seagram's	40 ml/ 0,70 l	14 zł / 120 zł
Rum Bacardi Supe	40 ml/ 0,70 l	16 zł / 180 zł
Rum Bacardi Black	40 ml/ 0,70 l	16 zł / 180 zł

## BRANDY & COGNAC

Brandy Stock 84	40 ml/ 0,70 l	20 zł / 220 zł
Hennessy V.S.	40 ml/ 0,70 l	25 zł / 300 zł
Martell V.S.O.P	40 ml/ 0,70 l	30 zł / 450 zł

## APERITIF & LIKIERY

Martini Bianco	40 ml/ 0,70 l	15 zł / 140 zł
Malibu	80 ml/ 0,70 l	15 zł / 160 zł
Jagermeister	40 ml/ 0,70 l	15 zł / 160 zł

## DRINKI

Campari Orange	28 zł
Gin & Tonic Kinley	28 zł
Bacardi Cocktail	30 zł
Mojito	30 zł
Cuba Libre	30 zł
Caipiroska	30 zł
Tequila Sunrise	30 zł
Long Island Ice Tea	35 zł
Aperol Spritz	35 zł

