

Menu à la carte

MENU RESTAURACJI IMPRESJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY (100G) Z MAJONEZEM SZCZUPIORKOWYM, ŻÓŁTKIEM I PIKLAMI / BEEF TARTARE (100G) WITH CHIVE MAYONNAISE, EGG YOLK AND PICKLES **48 PLN** (180G)

Alergeny: jajka, gorczyca, orzechy / **Allergens:** eggs, mustard, nuts

DESKA WŁOSKICH WĘDLIN (100G) Z OLIWKAMI I FOCACCIĄ / ITALIAN CURED MEAT (100G) PLATTER WITH OLIVES AND FOCACCIA **55 PLN** (200G)

Alergeny: gluten, orzechy, gorczyca, nasiona sezamu / **Allergens:** gluten, nuts, mustard, sesame seeds

BABA GHANOUSH Z CIECIORKĄ, SEZAMEM I GRANATEM, PITA / BABA GHANOUSH WITH CHICKPEAS AND POMEGRANATE, SERVED WITH PITA BREAD **28 PLN** (180G)

Alergeny: gluten, nasiona sezamu, orzechy / **Allergens:** gluten, sesame seeds, nuts

KREWETKI (80G) SMAŻONE NA MAŚLE Z CZUSZKĄ I PIECZONYMI POMIDORAMI / BUTTER-FRIED (80G) PRAWNS WITH CHILLI PEPPER AND ROASTED TOMATOES **52 PLN** (160G)

Alergeny: gluten, skorupiaki, mleko, orzechy, ryby / **Allergens:** gluten, crustaceans, milk, nuts, fish

ZUPY / SOUPS

ŻUREK Z KIEŁBASĄ, BEKONEM, PUREE ZIEMNIACZANYM I JAJKIEM / SOUR RYE SOUP WITH SAUSAGE, BACON, MASHED POTATOES AND EGG **29 PLN** (250ML)

Alergeny: mleko, gluten, jaja, seler, soja, orzechy / **Allergens:** milk, gluten, eggs, celery, soy, nuts

PIKANTNY ROSÓŁ Z WOŁOWINĄ I NUDLAMI / SPICY BEEF BROTH WITH NOODLES **24 PLN** (250ML)

Alergeny: gluten, dwutlenek siarki i siarczyny, seler, jaja / **Allergens:** gluten, sulphur dioxide and sulphites, celery, eggs

KREM Z GRZYBÓW Z CHIPSEM ZIEMNIACZANYM / CREAM OF MUSHROOM SOUP WITH A POTATO CRISP **26 PLN** (250ML)

Alergeny: mleko, seler, soja, orzechy / **Allergens:** milk, celery, soy, nuts

ROOM SERVICE 20 PLN

USŁUGA SERWISOWA OD 6 OSÓB / SERVICE CHARGE FOR PARTIES OF 6 OR MORE 10 %

POTRZEBUJĄ PAŃSTWO FAKTURĘ VAT? Prosimy o informację przed płatnością / DO YOU NEED A VAT INVOICE? Please let us know before making the payment.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DRÓB / POULTRY

ROLADA Z INDYKA (160G) Z MUSEM GRZYBOWYM, GROCHEM I BROKUŁ BIMI / TURKEY ROULADE (160G) WITH MUSHROOM MOUSSE, PEAS AND TENDERSTEM BROCCOLI **68 PLN** (380G)

Alergeny: gluten, mleko, gorczyca, soja, orzechy / **Allergens:** gluten, milk, mustard, soy, nuts

PICCATA Z KURCZAKA (160G) Z ŻURAWINĄ, OSCYPKIEM, GROSZKIEM, WARZYWAMI I ZIEMNIAKAMI / CHICKEN PICCATA (160G) WITH CRANBERRIES, SMOKED SHEEP’S CHEESE, PEAS, VEGETABLES, AND POTATOES. **54 PLN** (380G)

Alergeny: gluten, mleko, dwutlenek siarki i siarczyny, orzechy / **Allergens:** gluten, milk, sulphur dioxide and sulphites, nuts

RYBY / FISH

GŁADZICA (160G) Z POLENTĄ, JARMUŻEM I MARCHEWKĄ / PLAICE (160G) WITH POLENTA, KALE AND CARROT **69 PLN** (360G)

Alergeny: ryby, gluten, gorczyca, orzechy, soja / **Allergens:** fish, gluten, mustard, nuts, soy

HALIBUT (160G) Z WARZYWNYM RATATOUILLE / HALIBUT (160G) WITH VEGETABLE RATATOUILLE **79 PLN** (360G)

Alergeny: ryby, seler, mleko, orzechy, gorczyca / **Allergens:** fish, celery, milk, nuts, mustard

WOŁOWINA / BEEF

BURGER WOŁOWY (200G) Z PIKLAMI, COLESŁAWEM I FRYTKAMI / BEEF BURGER (200G) WITH PICKLES, COLESLAW AND FRENCH FRIES **67 PLN** (450G)

Alergeny: gluten, jaja, gorczyca, mleko, orzechy / **Allergens:** gluten, eggs, mustard, milk, nuts

POŁĘDWICA WOŁOWA (200G) Z OSCYPKIEM PIECZONYM, ZIEMNIAKIEM, MŁODYM BROKUŁEM I SOSEM HOLENDERSKIM / BEEF TENDERLOIN (200G) WITH SMOKED SHEEP’S CHEESE, POTATO, BABY BROCCOLI, AND HOLLANDAISE SAUCE **112 PLN** (420G)

Alergeny: jaja, mleko, seler, gorczyca, orzechy / **Allergens:** eggs, milk, celery, mustard, nuts

WIEPRZOWINA / PORK

GOLONKA (350G) W GLAZURZE KORZENNO-MIODOWEJ Z DUSZONĄ KAPUSTĄ I KLUSKĄ ZIEMNIACZANĄ / PORK KNUCKLE (350G) IN A SPICED HONEY GLAZE WITH CABBAGE AND A POTATO DUMPLING **62 PLN** (580G)

Alergeny: mleko, gluten, seler, gorczyca, orzechy / **Allergens:** milk, gluten, celery, mustard, nuts

MAKARONY / PASTA

TAGIATELLE POMIDOROWE Z OWOCAMI MORZA (120G) / TOMATO TAGLIATELLE WITH SEAFOOD (120G) **55 PLN** (350G)

Alergeny: gluten, jaja, mleko, skorupiaki, ryby, mięczaki, orzechy / **Allergens:** gluten, eggs, milk, crustaceans, fish, molluscs, nuts

RAVIOLETTI BURACZANE Z KOZIM SEREM I PISTACJAMI / BEETROOT RAVIOLETTI WITH GOAT’S CHEESE AND PISTACHIOS **54 PLN** (300G)

Alergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy / **Allergens:** gluten, milk, eggs, nuts

VEGE / VEGE

WARZYNNE LECZO Z BATATEM, TOFU (60G) I BOCZNIAKIEM / VEGETABLE STEW WITH SWEET POTATO, TOFU (60G) AND OYSTER MUSHROOMS **44 PLN** (280G)

Alergeny: soja, orzechy / **Allergens:** soy, nuts

SALAATKI / SALADS

SALAATKA Z KOZIM SEREM (60G), GRUSZKĄ W WINIE I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM / GOAT’S CHEESE (60G) SALAD WITH WINE-POACHED PEAR AND HONEY-MUSTARD DRESSING **38 PLN** (250G)

Alergeny: mleko, gorczyca, dwutlenek siarki i siarczyny, orzechy / **Allergens:** milk, mustard, sulfur dioxide and sulfites, nuts

BUKIET SALAT Z TOFU (60G), JARMUŻEM, AWOKADO I SOSEM TAHINI / MIXED LEAF SALAD WITH TOFU (60G), KALE AND AVOCADO IN TAHINI SAUCE **36 PLN** (260G)

Alergeny: soja, gorczyca, nasiona sezamu, orzechy / **Allergens:** soy, mustard, sesame seeds, nuts

WEGAŃSKA SALATKA ZIEMNIACZANA Z BOCZNIAKIEM (40G), CEBULĄ, KORNISZONAMI I KOPREM / VEGAN POTATO SALAD WITH OYSTER MUSHROOMS (40G), ONION, CORNICHONS, AND DILL **32 PLN** (280G)

Alergeny: dwutlenek siarki i siarczyny, orzechy, gorczyca / **Allergens:** sulfur dioxide and sulfites, nuts, mustard

DESERY / DESSERTS

SERNIK PISTACJOWY ZE SŁONYM KARMELEM / PISTACHIO CHEESECAKE WITH SALTED CARAMEL **29 PLN** (150G)

Alergeny: mleko, gluten, jaja, soja, orzechy / **Allergens:** milk, gluten, eggs, soy, nuts

TARTA JABŁKOWA Z LODAMI DYNIOWYMI I KRUSZONKĄ MIGDAŁOWĄ / APPLE TART WITH PUMPKIN ICE CREAM AND ALMOND CRUMBLE **24 PLN** (150G)

Alergeny: gluten, jajka, mleko, orzechy / **Allergens:** gluten, eggs, milk, nuts

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE 26 PLN (150G)

Alergeny: jajka, mleko, orzechy / **Allergens:** eggs, milk, nuts

Jeśli mają Państwo jakiekolwiek alergie lub nietolerancje pokarmowe, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia. Z przyjemnością udzielimy informacji o składnikach naszych potraw i pomożemy dobrać odpowiednie dania. / If you have any food allergies or intolerances, please inform your server before placing your order. We will be happy to provide information about the ingredients in our dishes and help you select suitable options. Thank you for your understanding, and enjoy your meal!

Dziękujemy za zrozumienie i życzymy smacznego!

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy. / The following spices are used in meal preparation: black and herbal pepper, marjoram, oregano, basil, thyme, herbes de Provence, and vanilla sugar. According to information from the manufacturers, these may contain trace amounts of: gluten, milk, eggs, soy, celery, and mustard.