

Drodzy Goście

Tworząc dla Państwa nową kartę,
inspirowaliśmy się kuchnią polską oraz włoską.
Celem jest usatysfakcjonowanie zarówno podniebień
ceniących tradycyjne dania, jak również tych poszukujących
nowych smaków na talerzu.

Wyjątkowość tego miejsca można dostrzec o każdej porze roku:

Latem – siedząc w ogrodzie, słuchając śpiewu ptaków
i szumu fontanny ze źródła.

Zimą – pijąc gorącą herbatę i ogrzewając się przy kominku,

Wiosną – łapiąc coraz cieplejsze promienie słońca.

na ratanowych fotelach na tarasie, gdzie najlepiej smakuje nasza kawa.

Jesienią – gdy pojawią się na nich przytulne kocyki,

aby móc dłużej korzystać z dnia delektując się
potrawami naszej karty menu.

Dear Guests,

Creating our new menu, we were inspired by Polish and Italian cuisine.

*Our goal was to satisfy either traditional tastes likewise
those looking for something new on the plate.*

The uniqueness of this place is noticeable every season of the year:

*Summer – while sitting in the garden, listening to birds singing
and fountain from the spring*

Winter – while drinking hot tea and warming up by the fireplace

*Spring – catching first warm rays of sun
while sipping delightful coffee on our terrace*

*Autumn – wrapped in cosy blankets so you can delight the day longer
and savour the dishes from our menu*

PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY Z WIEJSKIM ŻÓŁTKIEM
I KOSZYKIEM ŚWIEŻEGO PIECZYWA

55,00 zł

Beef tartare with country egg yolk and a basket of fresh bread

TATAR Z SUSZONEGO POMIDORA Z PIKLAMI,
OLIWĄ BAZYLIOWĄ I ŚWIEŻO PIECZONĄ FOCACCIA

45,00 zł

Sun-dried tomato tartare with pickles, basil oil and freshly baked focaccia

PAPRYKOWA SALSA ŚLEDZIOWA

32,00 zł

Pepper&herring salsa

ZUPY

Soups

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I NUTĄ LUBCZYKU

26,00 zł

Broth with homemade noodles and a hint of lovage

ŻUREK Z JAJEM GOTOWANY NA LEŚNYCH GRZYBACH
PODANY W CHLEBIE

34,00 zł

Sour rye soup with egg, cooked with forest mushrooms and served in bread

KREM Z CUKINII, Z CHILI I CHRUPIĄCĄ FOCACCIA

28,00 zł

Cream of zucchini with chili and crispy focaccia

CHŁODNIK Z BURACZKÓW I RZODKIEWKI Z JAJKIEM I KOPREM

26,00 zł

Cold beetroot and radish soup with egg and dill

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

PIERŚ Z KURCZAKA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI
I MIKSEM SAŁAT Z POMIDORKAMI CHERRY 55,00 zł
*Chicken breast with baby potatoes and mixed salad
with cherry tomatoes*

NOGA Z KACZKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM,
SMAŻONYMI KOPYTKAMI I WARZYWAMI 85,00 zł
W STYLU STIR-FRY
*Duck leg with cranberry sauce, fried potato dumplings
and stir-fried vegetables*

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU W TOWARZYSTWIE 56,00 zł
POLSKIEGO ZIEMNIAKA Z KOPREM I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
Z WĘDZONYM BOCZKIEM
*Pork chop fried in lard, served with Polish potatoes with dill
and braised cabbage with smoked bacon*

MOSTEK WOŁOWY WOLNO GOTOWANY, 90,00 zł
PODANY NA SZPARAGACH Z GRATINĄ ZIEMNIACZANĄ
Slow-cooked beef brisket, served on asparagus with potato gratin

PSTRĄG Z PATELNI PODANY W MIGDAŁACH Z FRYTKAMI 72,00 zł
I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY
Fried trout served with roasted almonds, fries, and sauerkraut salad

SAŁATY

Salad

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM,
LUB KREWETKAMI, WARZYSAMI SEZONOWYMI,
PRAŻONYMI MIGDAŁAMI ORAZ DPEM
MIODOWO-MUSZTARDOWYM

48,00/62,00 zł

*Salad with grilled chicken or shrimp, seasonal vegetables,
toasted almonds, and honey-mustard dip*

SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM, JAJKIEM,
CZARNYMI OLIWKAMI I POMIDORKAMI CHERRY
W SOSIE Z ANCHOIS PODANA Z CHRUPIĄCĄ BAGIETKĄ

58,00 zł

*Niçoise salad with tuna, egg, black olives, and cherry tomatoes
in an anchovy dressing, served with crispy baguette*

PASTA

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

28,00 zł

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

SPAGHETTI ALLA CHITTARA Z PIECZONĄ PAPRYKĄ
I PRAŻONYM BOCZKIEM

42,00 zł

Spaghetti alla chittara with roasted peppers and toasted bacon

STROZZAPRETI Z KURCZAKIEM I KURKAMI
W SOSIE TYMIANKOWYM

48,00 zł

Strozzapreti with chicken and chanterelle mushrooms in thyme sauce

TAGLIOLINI Z ATRAMENTEM Z KAŁAMARNICY
Z MARYNOWANYMI W CZOSNKU I CHILI
KREWETKAMI I POMIDORKAMI CHERRY

58,00 zł

Squid ink tagliolini with garlic and chili marinated shrimps and cherry tomatoes

RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM W WINNO-MAŚLANEJ
EMULSJI I MIKROZIOŁAMI

42,00 zł

Ravioli with ricotta and spinach in a white wine-butter sauce and herbs

PIZZA

Pizza

MARGHERITA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte</i>	
CAPRICCIOSA	42,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pieczarki / szynka</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / mushrooms / ham</i>	
PEPPERONI	42,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pepperoni</i>	
<i>jalapeno / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / pepperoni / jalapeno / red onion</i>	
PARMA	42,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / prosciutto crudo</i>	
<i>pomidorki koktajlowe / rukola / parmezan</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / ripening ham / cherry tomatoes</i>	
<i>arugula / parmesan</i>	
WEGETARIAŃSKA	42,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pomidorki koktajlowe /</i>	
<i>oliwki / feta</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / cherry tomatoes / olives /</i>	
<i>feta cheese</i>	
BBQ	42,00 zł
<i>sos bbq / mozzarella Fior di Latte / grillowany kurczak /</i>	
<i>czerwona cebula / papryka</i>	
<i>bbq sauce / mozzarella Fior di Latte / grilled chicken / red onion / pepper</i>	
HAWAJSKA	42,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / szynka / ananas / kukurydza</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / ham / pineapple / corn</i>	

DESERY

Desserts

SZARLOTKA JAK W DOMU... NA CIEPŁO, Z LODAMI WANILIOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ <i>Apple pie like at home... warm, with vanilla ice cream and whipped cream</i>	30,00 zł
BEZA W STYLU WŁOSKIM Z KREMEM KARMELOWYM ORAZ ŚWIEŻYMI OWOCAMI <i>Italian-style meringue with fluffy caramel cream and fresh fruits</i>	30,00 zł
DESER DNIA <i>Dessert of the day</i>	30,00 zł
LODY RZEMIEŚLNICZE Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ <i>Artisan ice-cream with fruits and whipped cream</i>	30,00 zł

KAWA

Coffee

Espresso	<i>Coffee</i>	12,00 zł
Double espresso		16,00 zł
Czarna		14,00 zł
Americano		14,00 zł
Flat white		18,00 zł
Cappuccino		16,00 zł
Latte		18,00 zł
Latte Smakowe karmel/wanilia <i>Caramel/vanilla flavored latte</i>		20,00 zł
Irish coffee		24,00 zł

HERBATA

Tea

HERBATA CZARNA <i>Black tea</i>	16,00 zł
EARL GREY	16,00 zł
BIAŁA <i>White tea</i>	16,00 zł
GREEN <i>Green tea</i>	16,00 zł
OWOCOWA JABŁKO-MIĘTA PIEPRZOWA <i>Apple-peppermint</i>	16,00 zł
CZARNA Z BZEM - HIBISKUSEM - TRUSKAWKAMI <i>Black with elderberry - hibiscususer - strawberries</i>	16,00 zł
JAGODOWO – TRUSKAWKOWA <i>Blueberry - strawberry</i>	16,00 zł
JAŚMINOWA <i>Jasmine</i>	16,00 zł
Z SUSZONYMI MALINAMI-GRUSZKĄ-JABŁKIEM-PAPAJĄ-HIBISKUSEM <i>With dried raspberries-pear-apple-papaya-hibiscus</i>	16,00 zł
ZIELONA Z MIĘTĄ <i>Green with mint</i>	16,00 zł
Z CZERWONOKRZEWEM AFRYKAŃSKIM-ANANASEM-PŁATKAMI SŁONECZNIKA <i>With African red bush-pineapple-sunflower petals</i>	16,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages

Pepsi / Mirinda / 7Up / Pepsi zero / Schweppes / Lipton Ice Tea	0,2 l	10,00 zł
Woda Mineralna Riverenci <i>Mineral water</i>	0,5 l	9,00 zł
Sok jabłkowy/pomarańczowy cz. porzeczka/pomidor <i>Juices: apple, orange, black currant, tomato</i>	0,2 l	10,00 zł
Lemoniada	0,3 l	14,00 zł
Red Bull	0,25 l	18,00 zł

PIWO BECZKOWE

TYSKIE GRONIE 5,2 %	0,3l	14,00 zł	0,5 l	16,00 zł
---------------------	------	----------	-------	----------

PIWO BUTELKOWE

PIWO REGIONALNE	0,5 l	20,00 zł
PILSNER URQUELL	0,5 l	20,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER	0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5 l	18,00 zł
KSIĄŻĘCE IPA	0,5 l	18,00 zł
LECH PREMIUM	0,5 l	16,00 zł
TYSKIE GRONIE	0,4 l	16,00 zł
HARDMADE EXOTIC KUMKWET	0,5 l	16,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER	0,3 l	12,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	0,3 l	12,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l	18,00 zł
KOZEL	0,5 l	18,00 zł
TYSKIE	0,5 l	16,00 zł

WÓDKA

Vodka

OSTOYA	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
FINLANDIA	40 ml	16,00 zł	0,5 l	180,00 zł
STUMBRAS	40 ml	16,00 zł	0,5 l	180,00 zł
WYBOROWA	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł
ŻUBRÓWKA	40 ml	14,00 zł	0,5 l	150,00 zł

DRINKI

Drinks

COSMOPOLITAN	30,00 zł
<i>wódka Finlandia Lime / sok z limonki / Triple Sec / sok żurawinowy</i> <i>Finland Lime / lime juice / Triple Sec / cranberry juice</i>	
SEX ON THE BEACH	30,00 zł
<i>wódka Wyborowa / Archers / sok żurawinowy /</i> <i>sok pomarańczowy/ Grenadyna</i> <i>Wyborowa vodka / Archers / cranberry juice / orange juice / Grenadyna</i>	
MOJITO HAVANA	36,00 zł
<i>rum Havana / mięta / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana</i> <i>Havana rum / mint / lime / cane sugar / sparkling water</i>	
APEROL SPRITZ	36,00 zł
<i>Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water / orange</i>	
LONG ISLAND	40,00 zł
<i>wódka Wyborowa / rum Havana / Triple Sec / Beefeater Gin /</i> <i>tequila Silver Olmeca / sok z limonki / Pepsi</i> <i>Wyborowa vodka / rum Havana / Triple Sec / Beefeater Gin /</i> <i>tequila Silver Olmeca / lime juice / Pepsi</i>	
JOHN COLLIN'S	30,00 zł
<i>Beefeater Gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana</i> <i>Beefeater Gin / lemon juice / sugar syrup / sparkling water</i>	
HUGO	36,00 zł
<i>Prosecco / syrop z kwiatu czarnego bzu/ mięta / limonka / pomarańcza</i> <i>Prosecco / elderflower syrup / mint / lime / orange</i>	
WHISKY SOUR	38,00 zł
<i>whiskey Jack Daniel's / sok z limonki / syrop cukrowy / białko / angostura</i> <i>Jack Daniel's whiskey / lime juice / sugar syrup / egg white / Angostura</i>	
PORNSTAR MARTINI	38,00 zł
<i>wódka Wyborowa / Prosecco / Passoa / mus z marakui /</i> <i>sok z limonki / syrop cukrowy / syrop waniliowy</i> <i>Wyborowa vodka / Prosecco / Passoa / passion fruit mousse / lime juice /</i> <i>sugar syrup / vanilla syrup</i>	

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

HENNESSY V.S.	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
HENNESSY X.O	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
MARTELL V.S.O.P	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
METAXA 12*	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł
COURVOISIER VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł

WHISKY

Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
JACK DANIELS	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
JACK DANIELS SINGLE BARREL	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł
BALLANTINES	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
JAMESON	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
CHIVAS	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
GLENFIDDICH	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
MACALLAN	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
OCTOMORE	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
ABERLOUR 12 YO	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł

BURBON

JIM BEAM	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
WOODFORD RESERVE	40 ml	35,00 zł	0,7 l	520,00 zł

RUM

DON PAPA BAROKO	40 ml	35,00 zł	0,7 l	570,00 zł
MALIBU	40 ml	19,00 zł	0,7 l	300,00 zł
HAVANA CLUB ANEJO	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
HAVANA CLUB ESPECIAL	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
BUMBU THE ORIGINAL	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł

WERMUTY

MARTINI BIANCO	100 ml	17,00 zł
----------------	--------	----------

GIN

BOMBAY	40 ml	20,00 zł	0,7 l	320,00 zł
HENDRICK'S	40 ml	28,00 zł	0,7 l	420,00 zł
MALFY	40 ml	18,00 zł	0,7 l	300,00 zł
BEEFEATER	40 ml	16,00 zł	0,7 l	230,00 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA SILVER	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
TEQUILA OLMECA GOLD	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł

LIKIER

CYTRYNÓWKA ŚWIĘTOKRZYSKA	40 ml	22,00 zł
BAILEY'S	40 ml	18,00 zł
BOLS LIKIER	40 ml	18,00 zł
JAGERMEISTER	40 ml	19,00 zł
APEROL	40 ml	20,00 zł
CAMPARI	40 ml	18,00 zł
KAHLUA	40 ml	16,00 zł
PASSOA	40 ml	12,00 zł