

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*

MENU SEZONOWE

Przystawki

Appetizers

ŚLEDŹ Z JANOWA W TOWARZYSTWIE PIECZONEGO BURAKA,
CHRZANU I ŚWIEŻEGO KOPRU 32,00 zł

Herring accompanied by roasted beetroot, horseradish and fresh dill

GRILLOWANY KOZI SER PODANY NA RUKOLI Z BURAKIEM,
ORZECHAMI WŁOSKIM I KREMEM BALSAMICZNYM 35,00 zł

Grilled goat cheese served on arugula with beetroot, walnuts and balsamico

Zupy

Soups

KREM DYNIOWY Z POMARAŃCZĄ I PRAŻONYMI ZIARNAMI 30,00 zł

Pumpkin cream with orange and roasted seeds

DELIKATNA ZUPA GRZYBOWA Z AKCENTEM ROZMARYNU
I JAŁOWCA SERWOWANA Z KLUSECZKAMI 32,00 zł

Tender mushroom soup with rosemary and juniper, served with noodles

MENU SEZONOWE

Dania główne *Main Courses*

KURCZAK PO TOSKAŃSKU, Z DUSZONYMI W ŚMIETANIE
SUSZONYMI POMIDORKAMI I SZPINAKIEM,
PODANY Z PUREE ORAZ MIKSEM SAŁAT

*Tuscan chicken, stewed in cream with dried tomatoes and spinach,
served with puree and mix salads*

56,00 zł

PIERŚ Z KACZKI W CZERWONYCH OWOCACH,
ZE SMAŻONYMI KOPYTKAMI
I WARZYWAMI W STYLU STIR-FRY

*Duck breast in red fruits, served with roasted noodles
and stir-fry vegetables*

75,00 zł

PLACEK ZIEMNIACZANY Z GULASZEM WOŁOWYM

Potato hash browns served with beef stew

56,00 zł

PIEROGI Z MIĘSEM - PROSTO Z PATELNI, SERWOWANE
Z DOMOWYM BARSZCZEM CZERWONYM NA ZAKWASIE

Dumplings with meat served with home-made red borcsht.

38,00 zł

LASAGNE ZE SZPINAKIEM Z PALONYM SOSEM
BESZAMELOWYM

Spinach lasagne with roasted bechamel sauce

34,00 zł

MENU SEZONOWE

Zimowe Napoje Rozgrzewające

Appetizers

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE

22,00 zł

Sweet Apple / Słodkie Jabłuszko

*czarna herbata / plastry jabłka / laska cynamonu / gwiazda anyżu /
kuleczki czerwonego pieprzu / miód*

Wild Raspberry / Dzika Malina

czarna herbata / malina / pomarańcza / goździki / rozmaryn / żurawina

Hot Orange / Gorąca Pomarańcza

czarna herbata / pomarańcza / laska cynamonu / goździki / świeży imbir / miód

KAWY ROZGRZEWAJĄCE

22,00 zł

Gingerbread Cappuccino / Piernikowe Cappuccino

espresso / syrop piernikowy / mleko / bita śmietana / ciasteczko korzenne

White Winter Latte

espresso / biała czekolada / mleko / bita śmietana / mielony cynamon

Pumpkin Spice Latte / Dyniowe Latte

espresso / syrop dyniowy / syrop korzenny / mleko / bita śmietana / przyprawa korzenna

WINO GRZANE

25,00 zł

Mulled wine

PIWO GRZANE

22,00 zł

Mulled beer

PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY Z WIEJSKIM ŻÓŁTKIEM
I KOSZYKIEM ŚWIEŻEGO PIECZYWA 60,00 zł
Beef tartare with country egg yolk and a basket of fresh bread

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 34,00 zł
PODANY W CHLEBIE
Sour rye soup with egg, cooked with forest mushrooms and served in bread

SALATY

Salad

SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM,
LUB KREWETKAMI, WARZYSKAMI SEZONOWYMI,
PRAŻONYMI MIGDAŁAMI ORAZ DIPEM
MIODOWO-MUSZTARDOWYM 48,00/62,00 zł
*Salad with grilled chicken or shrimp, seasonal vegetables,
toasted almonds, and honey-mustard dip*

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU W TOWARZYSTWIE
POLSKIEGO ZIEMNIAKA Z KOPREM I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
Z WĘDZONYM BOCZKIEM 54,00 zł

*Pork chop fried in lard, served with Polish potatoes with dill
and braised cabbage with smoked bacon*

PSTRĄG Z PATELNI PODANY W MIGDAŁACH Z FRYTKAMI
I SURÓWKĄ Z KISZONEJ KAPUSTY 72,00 zł

Fried trout served with roasted almonds, fries, and sauerkraut salad

PASTA

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 28,00 zł

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

STROZZAPRETI Z KURCZAKIEM I KURKAMI
W SOSIE TYMIANKOWYM 46,00 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

PIZZA

Pizza

MARGHERITA	40,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte</i>	
CAPRICCIOSA	46,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pieczarki / szynka</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / mushrooms / ham</i>	
PEPPERONI	46,00 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	46,00 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>	
PANCETTA	46,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pancetta / salami /</i>	
<i>czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / pancetta / salami /</i>	
<i>red onion</i>	
Z KREWETKAMI	56,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / krewetki /</i>	
<i>dziki brokuł / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / shrimps / broccoli /</i>	
<i>red onion</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	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 KARMEŁ/WANILIA	20,00 zł
IRISH COFFEE	24,00 zł

HERBATA

Tea

CEYLON GOLD	16,00 zł
ASSAM HIMALAYA	16,00 zł
EARL GREY BLUE	16,00 zł
ROOIBOS SUNRISE THEINE-FREE	16,00 zł
GUN POWDER GREEN	16,00 zł
GREEN JASMINE	16,00 zł
PEPPERMINT GREEN	16,00 zł
WHITE PEARL OF FUJIAN	16,00 zł
APPLE MINT	16,00 zł
FOREST FRUITS	16,00 zł
STRAWBERRY / BLUEBERRY	16,00 zł
RASPBERRY PEAR	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	0,5 l	9,00 zł
<i>Mineral water</i>		
Woda mineralna Krystaliczne Źródło	0,3 l	8,00 zł
<i>Mineral water</i>		
Sok jabłkowy/pomarańczowy cz. porzeczka/pomidor	0,2 l	10,00 zł
<i>Juices: apple, orange, black currant, tomato</i>		
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 ŻŁOTE 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 KUMKWAT	0,5 l	16,00 zł

PIWO BEZALKOHOŁOWE

LECH FREE LAGER	0,3 l	12,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	0,3 l	12,00 zł
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE 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

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

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 12 YO	40 ml	24,00 zł	0,7 l	370,00 zł
GLENFIDDICH 12 YO	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
MACALLAN 12 YO	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
OCTOMORE 5 YO	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
GLENLIVET 12 YO	40 ml	36,00 zł	0,7 l	580,00 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

WERMUT

MARTINI	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
AMARETTO	40 ml	12,00 zł