



STEKI

FILET MIGNON 200g
170 zł

T-BONE 500g
190 zł

RIB EYE 500g
260 zł

Dodatki do wyboru/sosy

Sezonowe warzywa z rusztu w aromacie tymianku

Ziemniaki paryskie/frytki steak house

Chimichurri, aioli, sriracha, demi glace z pieprzem
5,7,9,10,12

NASZE REKOMENDACJE WIN

Moulin De Gassac Francja 75cl 160 zł

Delheim Pinotage RPA 75 cl 250 zł

Familia Bianchi Malbec Argentyna 75 cl 230 zł/15cl 46 zł

MENU

Przystawki/Starters

Salatka cezar z grillowanym kurczakiem, pomidorem cherry,
parmezanem i grzankami maślanymi

Caesar salad with grilled chicken, cherry tomato,
parmesan and buttered croutons

62 zł 1, 7, 10

Salatka z serem halloumi, świeżymi owocami,
granatem i sosem z marakui

Salad with halloumi cheese, fresh fruit,
pomegranate and passion fruit sauce

64 zł 7, 8

Tatar z surowego łososia lub tuńczyka (do wyboru)
z awokado, mango i sosem miodowo sojowym

Raw salmon or tuna tartare (your choice)
with avocado, mango and honey soy sauce

70 zł 1, 4, 6, 11

Carpacio z podwędzanej polędwicy wołowej
z płatkami parmezanu, sosem kaparowo-gorzycowym

Smoked beef tenderloin carpacio
with parmesan flakes, caper and mustard sauce

75 zł 7, 9, 10

Zapiekane młode buraki z wegańską fetą,
prażonym orzechem włoskim, dresingiem malinowym i mini sałatką

Baked young beets with vegan feta cheese,
roasted walnuts, raspberry dressing and mini salad

62 zł 8

Zupy/Soups

Orientalna zupa kokosowa z kurczakiem, makaronem ryżowym, imbirem

Oriental coconut soup with chicken, rice noodles, ginger

38 zł_{1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 14}

Pikantna zupa rybna z dorsza, z pomidorami i siekanym koprem

Spicy cod fish soup with tomatoes and chopped dill

35 zł_{2, 4, 9}

Krem z buraka z orzechami

Beetroot cream soup with nuts

29 zł_{7, 8, 9, 10, 12}

Rosół z kurczakiem i makaronem

Chicken soup with noodles

24 zł

_{1, 3, 9}

Zupa pomidorowa ze śmietaną i makaronem

Tomato soup with cream and noodles

24 zł

_{1, 3, 7, 9}

Dania główne/Main courses

Stek z kalafiora na risotto z zielonym groszkiem i dipem ogórkowym

Cauliflower steak on risotto with green peas and cucumber dip

72 zł 7, 8, 9, 12

Dorsz smażony na maśle klarowanym na czarnej soczewicy
z pomidorami oraz młodymi warzywami w aromacie tymianku

Fried cod in clarified butter on black lentils
with tomatoes and young vegetables flavored with thyme

82 zł 1, 4, 7, 9

Łosoś pieczony na kremowym risotto ze szparagami

Baked salmon on creamy risotto with asparagus

98 zł 4, 5, 7, 8, 9, 12

Krewetki królewskie z sosem winno – czosnkowym i dzikim ryżem

King prawns with wine and garlic sauce and wild rice

130 zł 2, 4, 7, 12

Kotlet schabowy z kostką i ziemniakami z koperkiem,
prażonym bekonem i mizerią

Pork chop on the bone, potatoes with dill,
roasted bacon and cucumber salad

75 zł 1, 3, 7, 12

Filet z kaczki sous-vide na puree z zielonego groszku
z karmelizowanymi owocami sezonowymi

Sous-vide duck fillet on green pea puree
with caramelized seasonal fruit

95 zł 7

Pasty/Pastas

Pappardelle z krewetkami i chorizo, oliwkami i pomidorami pelatti

Pappardelle with shrimps and chorizo, olives and tomatoes pelatti

68 zł 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12

Ravioli z kaczką zapiekane serem grana padano konfiturą z cebuli i zielonym pesto

Ravioli with duck baked with grana padano cheese, onion jam and green pesto

65 zł 1, 3, 7, 9, 10, 12

Pappardelle z wędzonym pstrągiem, szpinakiem i karczochami

Pappardelle with smoked trout, spinach and artichokes

58 zł 1, 3, 5, 7, 9, 12

Desery/Desserts

Kruszona beza z bitą śmietaną, truskawkami,
emulsją z czarnej porzeczki i pistacjami

Crushed meringue with whipped cream, strawberries,
blackcurrant emulsion and pistachios

30 zł 3, 5, 7, 8

Ciasto brownie z kwaśną śmietaną i słonym karmelem

Brownie with sour cream and salted caramel

32 zł 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Smażone naleśniki z mascarpone, świeżymi malinami i listkami mięty

Fried pancakes with mascarpone, fresh raspberries and mint leaves

34 zł 1, 3, 5, 7, 8

Tradycyjny jablecznik z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Traditional apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

32 zł 1, 3, 7

Sernik nowojorski na sosie z smażonych malin i kruszonką maślaną

New York cheesecake with fried raspberry sauce and butter crumble

35 zł 1, 3, 7

Dania dla dzieci/Kids menu

Rosół z kurczakiem i makaronem

Chicken soup with noodles

24 zł 1, 3, 9

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

24 zł 1, 3, 7, 9

Paluszki rybne z dorsza z ziemniakami puree i gotowanym brokołem

Cod fish fingers with mashed potatoes and cooked broccoli

47 zł 1, 3, 4, 7

Pierś z kurczaka w kukurydzianych płatkach, frytkami i surówką z marchewki

47 zł 3, 7

Chicken breast in cornflake crumbs, French fries and carrot salad

Makaron z sosem bolognese i serem

Pasta with bolognese sauce and cheese

45 zł 1, 3, 7, 9

Dbając o najwyższy standard obsługi gości oraz dostosowując się do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego I Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 podajemy substancje oraz produkty powodujące alergię oraz reakcje nietolerancji *

In an effort to ensure the highest standard of customer service and adapt to the Regulations of the European Parliament and of the Council (EU) No. 1169/2011 of 25.10.2011 we would like to announce the following substances and products causing allergies or intolerances.

1. zboża zawierające gluten
 2. skorupiaki i produkty pochodne
 3. jaja i produkty pochodne
 4. ryby i produkty pochodne
 5. orzechy ziemne i produkty pochodne
 6. soja i produkty pochodne
 7. mleko i produkty pochodne
 8. orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie
 9. seler i produkty pochodne
 10. gorczyca i produkty pochodne
 11. nasiona sezamu i produkty pochodne
 12. dwutlenek siarki i siarczany
 13. łubin i produkty pochodne
 14. mięczaki i produkty pochodne
- *na podstawie produktów deklarowanych przez producenta

1. gluten-containing cereals
 2. crustaceans and products thereof
 3. eggs and products thereof
 4. fish and products thereof
 5. peanuts and products thereof
 6. soybean and products thereof
 7. milk and products thereof
 8. nuts i.e. almonds, hazelnuts, walnuts
 9. celery and products thereof
 10. mustard and products thereof
 11. sesame seeds and products thereof
 12. sulphur and products thereof
 13. lupine and products thereof
 14. molluscs and products thereof
- *based on the products declared by a manufacturer

Karta menu z gramaturami znajduje się u kierownika restauracji.
Menu card with weights is at the restaurant manager.