

Menu Lobby Bar

12:00 – 23:00

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej

borowik, szalotka, musztarda, ogórek, żółtko

Beef sirloin tartare

boletus, shallot, mustard, cucumber, egg yolk

1, 3, 7, 10 

68 zł

Bocznik w tempurze

batat, chipsy ryżowy, chimichurri

Oyster mushroom in tempura

sweet potato, rice chips, chimichurri

1, 7 

33 zł

Oscypek grillowany, żel z żurawiny, oliwa smakowa

Grilled oscypek, cranberry gel, flavored olive oil

7

34 zł

Deska przekąsek: schab z serem, śliwka owijana

boczkiem, ryba wędzona z twarogiem, jalapeño

z serem cheddar, kurczak teriyaki, sos cumberland.

majonez chipotle, oscypek

Appetizer board: pork loin with cheese, plum

wrapped in bacon, smoked fish with cottage cheese,

jalapeño with cheddar cheese, teriyaki chicken,

cumberland sauce, chipotle mayonnaise, oscypek

1, 3, 7

48 zł

ZUPY

SOUPS

Żurek na maślanie

ziemniak, biała kiełbasa, jajko, majeranek

Sour rye soup with buttermilk

potato, white sausage, egg, marjoram

1, 3, 7, 9, 10

28 zł

Bulion z makaronem

Broth with noodles

1, 3, 7, 9

25 zł

SAŁATKI

SALADS

Cezar

kurczak, grzanki, anchois, parmezan pomidor cherry

Caesar Salad

chicken, croutons, anchovies, parmesan, cherry tomato

1, 3, 4, 7

43 zł

Selekcja sałat z warzywami i burratą

nowalijki, winegret, borówka, focaccia

Selection of salads with vegetables and burrata

spring vegetables, vinaigrette, blueberry, focaccia

1, 7, 10 

52 zł

PIZZA

32 CM

Margherita

pomidory, mozzarella, bazylia

tomatoes, mozzarella, basil

1, 7

43 zł

Diavola

pomidory, mozzarella, salami pikantne, oliwki

tomatoes, mozzarella, spicy salami, olives

1, 7

55 zł

Funghi

pomidory, mozzarella, pieczarki

tomatoes, mozzarella, mushrooms

1, 7

45 zł

Prosciutto e funghi

pomidory, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana

tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham

1, 7

52 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Szarpana wieprzowina

ciabatta, wasabi, pomidor, glony wakame, rukola, frytki

Pulled pork

ciabatta, wasabi, tomato, wakame seaweed, rocket, fries

1, 7, 9, 10, 11, 12

58 zł

Burger wegetariański

bułka pszenna, camembert, frytki, cumberland, jalapeno, piklowana cebula, sos belgijski

Veggie burger

wheat bun, camembert, fries, cumberland, jalapeno, pickled onion, Belgian sauce

1, 3, 7 

60 zł

Burger z polskiej wołowiny

bułka pszenna, wołowina, frytki, oscypek, boczek, piklowana cebula, bbq, sos belgijski

Polish beef burger

wheat bun, beef, fries, oscypek cheese, bacon, pickled onion, bbq, Belgian sauce

1, 7, 10, 11

65 zł

Chatka

guacamole, boczek, jajko poche, majonez chipotle

Challah

guacamole, bacon, poached egg, chipotle mayonnaise

1, 3, 7

39 zł

Linguine z krewetkami i rukolą

czosnek, oliwa, natka pietruszki, chili, krewetka, pomidor

Linguine with shrimp and arugula

garlic, olive oil, parsley, chili, shrimp, tomato

1, 2

68 zł

Tagliatelle z wołowiną

krem truflowy, pomidor suszony, rukola

Tagliatelle with beef

truffle cream, dried tomato, rocket

1, 7, 9

68 zł

Udon z kurczakiem

papryka, czerwona cebula, pak choi, marchew

Udon with chicken

peppers, red onion, pak choi, carrots

1, 4, 6, 11 

52 zł

Udon z krewetkami

papryka, czerwona cebula, pak choi, marchew

Udon with shrimps

peppers, red onion, pak choi, carrots

1, 2, 4, 6, 11 

63 zł

DESERY

DESSERTS

Sernik New York

owoce sezonowe, żel truskawka

New York cheesecake

seasonal fruit, strawberry gel

33 zł

Duet lodów

cygaretki, owoce sezonowe, nasturcja

Ice Cream Duo

seasonal fruits, cigarettes, nasturtiums

29 zł

Karta gramatur i alergenów jest dostępna na życzenie u managera restauracji.
Information containing portions weight and allergens available on request from restaurant manager.

 – danie bezglutenowe / gluten-free dish  – danie wegetariańskie / vegetarian dish  – danie bez laktozy / lactose-free dish