



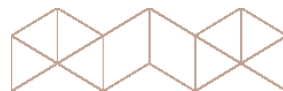
MENU

à la carte





PRZYSTAWKI STARTERS



Duet śledzia z polskimi ziołami

Herring duo with Polish herbs

Śledź, grzanka, śmietana, jabłko, oliwa, cebula
Herring, toast, sour cream, apple, olive oil, onion

1, 7, 4

29 zł

Tatar z polędwicy wołowej

Beef tenderloin tartare

borowik, szalotka, musztarda, ogórek, żółtko, grzanka
boletus, shallot, mustard, cucumber, egg yolk, toast

1, 3, 7, 10

69 zł

Grillowany oscypek

Grilled oscypek cheese

żel z żurawiny, oliwa smakowa
cranberry gel, flavored olive oil

7

34 zł

Pieczony batat

Baked sweet potato

soczewica, pomidor, ogórek, rukola, parmezan, majonez chipotle
lentils, tomato, cucumber, rocket, parmesan, chipotle mayonnaise

3, 7, 10

31 zł

Deska przekąsek

Appetizer board

schab z serem, śliwka owijana boczkiem, ryba wędzona z twarogiem, jalapeño z serem
cheddar, kurczak teriyaki, sos cumberland. majonez chipotle, oscypek
*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

53 zł



ZUPY SOUPS



Bulion drobiowo-wołowy

Chicken and beef broth

makaron, warzywa, oliwa pietruszkowa

pasta, vegetables, parsley oil

1, 3, 9

27 zł

Żurek na maślanie

Sour rye soup with buttermilk

ziemniak, biała kiełbasa, jajko, majeranek

potato, white sausage, egg, marjoram

1, 3, 7, 9

29 zł

Krem z dyni z 'ndują

Pumpkin cream soup with 'nduja

dynia, tymianek, orzechy, szalotka, 'nduja

pumpkin, thyme, nuts, shallot, 'nduja

8, 5, 7, 9

27 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Filet kurczaka **Chicken fillet**

kuskus, mascarpone, szpinak, karmelizowana marchew, szalotka
couscous, mascarpone, spinach, caramelized carrot, shallot

1, 7, 9

55 zł

Halibut pieczony **Baked Halibut**

risotto z edamame, pietruszka, karmelizowana marchew, brukselka, sos szafranowy
risotto with edamame, parsley, caramelized carrot, brussels sprouts, saffron sauce

7, 12

78 zł

Pieczona karkówka z dzika **Roasted wild boar neck**

kopytka, burak w śmietanie, sos jałowcowy
dumplings, beetroot in cream, juniper sauce

1, 3, 7, 9

79 zł



– bez laktozy / lactose-free



– bez glutenu / gluten-free



– wegetariańskie / vegetarian

Stek z polędwicy wołowej

Beef tenderloin steak

ziemniaki konfitowane z ziołami, kompozycja sałat
z sosem winegret, masło smakowe lub demi glace
*confit potatoes with herbs, salad mix
with vinaigrette dressing, flavored butter or demi glace*

7, 10, 12

162 zł

Antrykot USA

US Ribeye Steak

stek z antrykotu / sól morska

ribeye steak / sea salt

300 - 400 g

50 zł / 100 g

Risotto z bocznikami i rukolą

Risotto with oyster mushrooms and rocket

ryż arborio, strączki soi, bocznik, pomidorki cherry, czosnek, szalotka, rukola
arborio rice, soy beans, oyster mushrooms, cherry tomatoes, garlic, shallot, rocket

7, 9, 12

55 zł

Żeberko wieprzowe

Pork rib

frytki, sos BBQ, sałata rzymska, cebula prażona, dip śmietanowo-majonezowy
fries, BBQ sauce, romaine lettuce, crispy fried onion, sour cream and mayonnaise dip

3, 7, 10

77 zł



– bez laktozy / lactose-free



– bez glutenu / gluten-free



– wegetariańskie / vegetarian

Rolada śląska

Silesian roulade

kluski, modra kapusta, sos własny
dumplings, red cabbage, natural gravy

1, 3, 7, 9, 10

77 zł

Burger z polskiej wołowiny

Polish beef burger

bułka pszenna, wołowina, oscypek, boczek, piklowana cebula, sos BBQ, sos belgijski
wheat bun, beef patty, oscypek cheese, bacon, pickled onion, BBQ sauce, Belgian sauce

1, 7, 10, 11

59 zł

Szarpana wieprzowina

Pulled pork

frytki, majonez wasabi, pomidor, glony wakame, rukola
fries, wasabi mayonnaise, tomato, wakame seaweed, rocket

1, 3, 7, 9, 10, 11, 12

58 zł

Pad Thai klasyczny – krewetki lub kurczak

Classic Pad Thai – shrimp or chicken

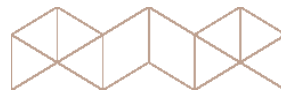
makaron ryżowy, krewetki lub kurczak, warzywa, fasola mung, szalotka, orzechy, chili, limonka
rice noodles, shrimp or chicken, vegetables, mung beans, shallot, peanuts, chili, lime

2, 5, 4, 11

69 zł / 65 zł



SAŁATKI SALADS



Sałatka Cezar *Cesar salad*

kurczak, grzanki, anchois, pomidor cherry, Grana Padano
chicken, croutons, anchovies, cherry tomato, Grana Padano cheese

1, 3, 4, 7

52 zł

Selekcja sałat z piklowanymi warzywami i grillowanym kozim serem

Selection of salads with pickled vegetables and grilled goat cheese

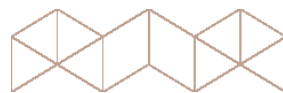
sałaty, ogórek, fenkuł, czarna rzepa, pomidory cherry, ser kozi, esencja słonecznikowa
mixed salads, cucumber, fennel, black radish, cherry tomatoes, goat cheese, sunflower essence

1, 7, 10

53 zł



PIZZA PIZZA



Margherita

pomidory, mozzarella, bazylia
tomatoes, mozzarella, basil

1,7

45 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

47 zł

Prosciutto e funghi

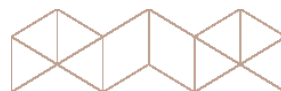
pomidory, mozzarella, pieczarki, szynka gotowana
tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham

1,7

52 zł



MENU DZIECIĘCE KIDS MENU



Zupa pomidorowa ze śmietaną i makaronem *Tomato soup with cream and pasta*

1, 7, 9

20 zł

Kotleciki drobiowe w panko *Chicken cutlets in panko*

frytki, surówka z marchewki i jabłka
fries, carrot and apple salad

1, 3, 7

32 zł

Domowe pierogi z czekoladą i bananem *Homemade chocolate and banana dumplings*

malinowe coulis, sablé, owoce sezonowe
raspberry coulis, sablé, seasonal fruits

1, 7, 10

36 zł

Makaron z sosem bolońskim *Pasta with Bolognese Sauce*

parmezan

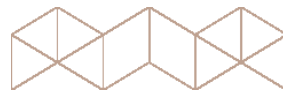
parmesan

1, 3, 7, 9

28 zł



DESERY DESSERTS



Crème brulee

Crème brulee

wiśnia, mech, owoce sezonowe, wanilia Bourbon

cherry, moss, seasonal fruits, Bourbon vanilla

3, 7, 8

33 zł

Duet lodów rzemieślniczych

Artisanal ice cream duo

cygaretki, owoce sezonowe, nasturcja

cigarillo, seasonal fruits, nasturtium

7, 8, 6

33 zł

Sernik New York

New York cheesecake

owoce sezonowe, żel truskawka

seasonal fruit, strawberry gel

1, 7, 3

33 zł

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi

Chocolate fondant with vanilla ice cream

owoce, żel malinowy

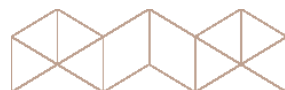
fruits, raspberry gel

1, 3, 6, 7, 8

38 zł



DODATKI SIDES



Warzywa grillowane
Grilled vegetables
18 zł

Ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
Roasted potatoes with garlic and rosemary
16 zł

Frytki
French fries
15 zł

Sos pieprzowy z brandy
Peppercorn sauce with brandy
15 zł

Sos demi-glace
Demi-glace sauce
15 zł