

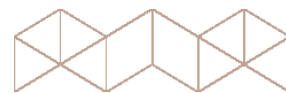
MENU

à la carte





PRZYSTAWKI STARTERS



Krewetki z czosnkiem, chili i pomidorami 🌶️

Shrimps with garlic, chili and tomatoes

Czosnek, białe wino, masło, chili, pietruszka,
pomidory, grzanka

Garlic, white wine, butter, chili, parsley, tomatoes, toast

1, 2, 7, 12

48 zł

Tatar z polskiej wołowiny

Polish beef tartare

borowik, prażona cebulka, musztarda, ogórek, żółtko,
szczypiorek, grzanka

Porcini, crispy onion, mustard, cucumber, egg yolk,

chives, toast

1, 3, 9, 10

69 zł

Grilowany oscypek

Grilled oscypek cheese

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

7

34 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

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne / spicy



ZUPY SOUPS



Bulion drobiowo-wołowy **Chicken and beef broth**

makaron, warzywa, oliwa pietruszkowa
pasta, vegetables, parsley oil

1, 3, 9

27 zł

Żurek na maślance

Sour rye soup with buttermilk

ziemniak, biała kiełbasa, jajko, majeranek
potato, white sausage, egg, marjoram

1, 3, 7, 9

29 zł

Krem z młodej marchwi i cytrusów

Young carrot and citrus cream soup

grzanka, chutney, chili

crouton, chutney, chili

1, 7, 9

28 zł

Chłodnik z botwinki

Cold beetroot soup

ogórek, burak, rzodkiewka, puree z buraka,
jajko przepiórcze

cucumber, beetroot, radish, beetroot puree,

quail egg

3, 7, 9, 12

29 zł

 – bez laktozy / lactose-free

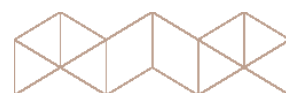
 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 - pikantne / spicy



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Chrupiący kurczak z masłem ziołowym *Crispy chicken with herb butter*

mizeria, puree ziemniaczane, crunch koperkowy
cucumber salad, mashed potatoes, dill crunch

1,3,7,9

58 zł

Filet z piosza *John Dory fillet*

Pappardelle warzywne, kolendra, sos veloute, oliwa cytrynowa
vegetable pappardelle, coriander, veloute sauce, lemon oil

1,4,7,9

78 zł

Pieczona karkówka z dzika *Roasted wild boar neck*

ziemniaki gratin, maślanka, warzywa, szynka dojrzewająca
potato gratin, buttermilk, vegetables, cured ham

3,7

81 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy

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

Gnocchi z czosnkiem niedźwiedzim

Gnocchi with wild garlic

Grana padano, nerkowiec, pomidor suszony, rukola, pini
Grana padano, cashew, sun-dried tomato, rocket, pine nuts

1,3,7,8

57 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

 - pikantne/spicy

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

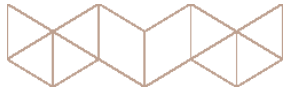
69 zł / 65 zł

 – bez laktozy / lactose-free

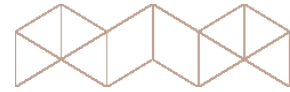
 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy



SALATKI SALADS



Salatka Cezar *Cesar salad*

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

1, 3, 4, 7

52 zł

Chrupiące sałaty z nowalijkami i serem halumi



Crispy lettuce with seasonal vegetables and halloumi

sałaty, ogórek świeży, pomidorki, kalarepa, rzodkiewka, arbuż, granat, dresing miętowy
lettuce, cucumber, tomato, kohlrabi, radish, watremelon, pomegranate, mint dressing

7, 10

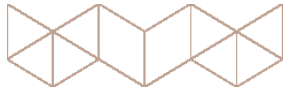
53 zł

 – bez laktozy / lactose-free

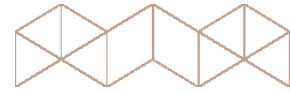
 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy



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

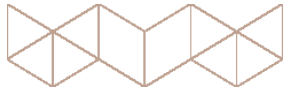
52 zł

 – bez laktozy / lactose-free

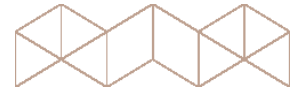
 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy



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

Pierogi z truskawkami

Starwberry dumplings

żel truskawkowy, sable, kwaśna śmietana, świeża

truskawka

strawberry gel, sable, sour ceam, fresh strawberry

1,7,3

36 zł

Makaron z sosem bolońskim

Pasta with Bolognese Sauce

parmezan

parmesan

1,3,7,9

28 zł

Kids burger

bułka maślana, kurczak, cheddar, ketchup, sos

serowy, frytki

brioche bun, chicken, cheddar, ketchup, cheese

sauce, fries

1,7

49 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy



DESERY DESSERTS



Tarta z rabarbarem

Rhubarb tart

curd rabarbarowy, kompresowany rabarbar, beza
włoska

*rhubarb curd, compressed rhubarb, Italian
meringue*

1,3,7

35 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

Malinowa chmura

Raspberry cloud

biskopt, krem mascarpone, beza, migdały
*sponge cake, mascarpone cream, raspberries,
meringue, almonds*

1,3,7,8

35 zł

 – bez laktozy / lactose-free

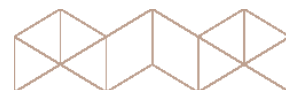
 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy



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

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

 – pikantne/spicy