



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

- Jajko poche, piana z groszku, bób, olej truflowy, chorizo, lubczyk, 3 7 10** 39 zł
marynowana gorczyca, suszony groszek
Poached egg, pea foam, broad beans, truffle oil, chorizo, lovage, marinated mustard seeds, dried peas **150 g**
- Hummus, burak, słońceznik, majonez dyniowy, kapary, prażona ciecierzycyca, 6 7 11** 44 zł
konfitowane pomidory, kolendra, granat, pieczywo chrupkie
Hummus, beetroot, sunflower seeds, pumpkin mayonnaise, capers, roasted chickpeas, confit tomatoes, coriander, pomegranate, crispbread **150 g**
- Marynowany łosoś, cytrusy, czerwona cebula, mus chrzanowy, pini, 3 4 5 7 10 12** 59 zł
majonez koperkowy, porzeczka
Marinated salmon, citrus fruits, red onion, horseradish mousse, pine nuts, dill mayonnaise, currant **150 g**
- Sledź holenderski, malina, crème fraîche, sos z ogórka kiszzonego i imbiru, 1 3 4 7 12** 49 zł
marynowany burak, koperek, zielone jabłko, limonka kaffir, passiflora
Dutch herring, raspberry, crème fraîche, pickled cucumber and ginger sauce, marinated beetroot, dill, green apple, kaffir lime, passion fruit **150 g**
- Tatar wołowy, chips cebulowy, gorczyca, żel z ogórka kiszzonego, 1 3 6 7 10** 64 zł
majonez z czarnego czosnku, szalotka
Beef tartare, onion chips, mustard seeds, pickled cucumber gel, black garlic mayonnaise, shallots **160 g**

ZUPY | SOUPS

- Zupa ogórkowa, mus rybny, kwaśna śmietana, koper 1 3 4 7 15** 38 zł
Cucumber soup, fish mousse, sour cream, dill **150 ml**
- Barszcz biały, yuzu, panierowane jajko, czosnek niedźwiedzi, zielone jabłko, 1 3 15** 39 zł
chrzan
White borscht, yuzu, breaded egg, wild garlic, green apple, horseradish **150 ml**
- Zupa pomidorowa z cytrusami, konfitowany pomidor, bazylia 1 3 7 12 15** 37 zł
Tomato soup with citrus fruits, confit tomato, basil **180 ml**

SAŁATKI | SALADS

- Buratta, marynowane pomidory, rzepa arbużowa, morela, pistacje, piklowana 3 5 7 12** 55 zł
czerwona cebula, truskawki, majonez z wędzonej papryki, oliwa z oliwek
Burrata, marinated tomatoes, watermelon radish, apricot, pistachios, pickled red onion, strawberries, smoked paprika mayonnaise, olive oil **200 g**
- Grillowana sałata rzymska, sos anchois, pierś z kurczaka, prażona cebula, 1 3 4 7** 58 zł
majonez truflowy, szczypiorek, kruszonka z parmezanu
Grilled romaine lettuce, anchovy sauce, chicken breast, roasted onion, truffle mayonnaise, chives, Parmesan crumble **300 g**



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- Ravioli z owczym serem, sos maślany, bób, ser bursztyn, pinii, olej z szałwii** ① ③ ⑤ ⑦ 53 zł
Ravioli with sheep's cheese, butter sauce, broad beans, amber cheese, pine nuts, sage oil 260 g
- Pieczony pstrąg, wermut, kandyzowana cytryna, kapary, puree ziemniaczane, bryndza, kalarepa, jabłko, słonecznik, olej z kiszzonej kapusty** ④ ⑦ ⑫ 76 zł
Roasted trout, vermouth, candied lemon, capers, mashed potatoes, bryndza cheese, kohlrabi, apple, sunflower seeds, sauerkraut oil 500 g
- Pierogi z kaczką, marynowane grzyby, sos jabłkowy, lubczyk, żurawina** ① ③ ⑦ ⑫ 48 zł
Duck dumplings, marinated mushrooms, apple sauce, lovage, cranberries 300 g
- Pierś z kaczki, batat, kardamon, pomarańcza, chili, sos z leśnych grzybów, krokiet ziemniaczany, nduja, gorczyca, mirabelka, bób** ⑦ ⑫ ⑮ 79 zł
Duck breast, sweet potato, cardamom, orange, chili, wild mushroom sauce, potato croquette, nduja, mustard, mirabelle plum, broad beans 300 g
- Panierowany schab z kością, puree ziemniaczane, kompresowany ogórek, crème fraîche** ① ③ ⑦ ⑫ 69 zł
Breaded pork loin with bone, mashed potatoes, compressed cucumber, crème fraîche 550 g
- Stek z sezonowanej polędwicy, smażone grzyby, karmelizowana marchewka, szalotka, szpinak** ⑦ ⑫ 149 zł
Seasoned sirloin steak, fried mushrooms, caramelized carrots, shallots, spinach 300 g
- Sosy do wyboru** | Choice of sauces:
Sos pieprzowy | Pepper sauce
Sos holenderski | Hollandaise sauce
Sos demi glace | Demi-glace sauce
- Dodatek do wyboru** | Choice of side dish:
Puree ziemniaczane | Mashed potatoes
Frytki z batatów | Sweet potato fries

DESER | DESSERTS

- Mascarpone, owoce leśne, beza, amaretto** ③ ⑦ ⑫ 38 zł
Mascarpone, forest fruits, meringue, amaretto 150 g
- Suflet z białej czekolady, sorbet z rokitnika** ⑥ ⑦ ⑫ 38 zł
White chocolate soufflé, sea buckthorn sorbet 150 g

Alergeny: ① Zboża zawierające gluten ② Skorupiaki i produkty pochodne ③ Jajka ④ Ryby ⑤ Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
⑥ Soja i produkty pochodne ⑦ Laktoza ⑧ Orzechy ⑨ Seler zwyczajny ⑩ Gorczyca ⑪ Nasiona sezamu ⑫ Dwutlenek siarki i siarczyny ⑬ Łubin
⑭ Mięczaki ⑮ Seler

Jeżeli nie znaleźli Państwo w karcie idealnej potrawy, bądź mają Państwo ograniczenia żywieniowe, prosimy o kontakt z obsługą, postaramy się przygotować coś wyjątkowego.

Do każdego stolika powyżej 4 osób doliczany jest serwis kelnerski w wysokości 15%

If you haven't found the perfect dish on the menu, or you have dietary restrictions, please contact the staff, we will do our best to prepare something special.

15% of service charge is added to the bill for groups of 4 and more people at the table



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Espresso	14 zł
Americano	16 zł
Americano z mlekiem Americano with milk	17 zł
Cappuccino	18 zł
Espresso Doppio	19 zł
Caffè Latte	20 zł
Flat White	22 zł
Herbata Richmond Richmond Tea Earl Grey, Gunpowder Green, Rooibos, Peppermint, Forest Fruits, Mango Maui	19 zł
Gorąca czekolada Hot chocolate	22 zł
Herbata sezonowa	25 zł

NAPOJE GORĄCE ALKOHOLOWE | HOT ALCOHOLIC BEVERAGES

Kawa po irlandzku Irish Coffee Whisky Jameson, cukier, kawa śmietana Jameson whisky, sugar, coffee cream	34 zł
Baileys Latte Likier Baileys, mleko, kawa Baileys, milk, coffee	32 zł
Kawa po francusku French style coffee Likier Pomarańczowy Cointreau, mleko, kawa Cointreau Orange Liqueur, milk, coffee	36 zł
Grzaniec mulled wine	22 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE | SOFT DRINKS

Kinga Pienińska gazowana niegazowana sparkling or still mineral water	330 ml	12 zł
Kinga Pienińska gazowana, niegazowana sparkling or still mineral water	700 ml	18 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 	250 ml	15 zł
Soki Cappy Cappy juice	250 ml	15 zł
Sok tłoczony BIO Juice	300 ml	18 zł
Soki ze świeżych owoców – pomarańczowy, grejpfrutowy, pomarańczowo-grejpfrutowy Freshly squeezed fruit juice orange, grapefruit, orange-grapefruit	250 ml	32 zł
Lemoniada – cytryna, arbuz, pomarańcza, marakuja, truskawka, lyché Lemonade – lemon, watermelon, orange, passion fruit, strawberry, lychee	300 ml	26 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

PIWO BECZKOWE | DRAUGHT BEER

Carlsberg 5%

330 ml 24 zł

Carlsberg 5%

500 ml 26 zł

Kronenbourg 1664 Blanc 5%

330 ml 28 zł

Grimbergen Blonde 5%

330 ml 28 zł

PIWO REGIONALNE Z BROWARU TRZY KORONY | LOCAL CRAFT BEER TRZY KORONY BREWERY

330 ml 25 zł

Sędek Piwo Wheat IPA 6% | Sędek Wheat IPA 6%

Szlachetne piwo o jasnozłotej barwie. Sędek to główny bohater legendy o alchemiku Sędziwoju z nowosądeckiego rynku. | A refined and original beer with pale goldencolor. Sędek is the main character in the legend of an alchemist called Sendivogius from the marketplace in Nowy Sącz.

Chmyz Piwo Pils 5% | Chmyz Pils 5%

Pils o zbożowym aromacie. Chmyz to odważny i szczodry młodzieniec, który wykrał kosztowności z diabelskiej jaskini. | Pils with a light cereal aroma. Chmyz was a courageous and generous lad who stole jewels from the devil's cave.

Kaduk Piwo Podwójny Koźlak 7,5% | Kaduk Podwójny Koźlak 7,5%

Mocne piwo, które leżakując 85 dni nabiera mahoniowej barwy. Kaduk to diabeł z legendy o Małgorzacie z herbu Nowego Sącza. | A strong, mahogany color double bock, aged for 85 days. Kaduk is a devil from the legend about noble Małgorzata.

Gazda Piwo Marcowe 6% | Gazda March beer 6%

Jasne piwo dolnej fermentacji. Gazda to ciekawski Góral któremu na drodze do bogactwa stanął Kogut. | Pale, bottom-fermented March beer. Gazda was a curious highlander who did not become wealthy thanks to a rooster.

Krasa Piwo Weizen 5,2% | Krasa Weizen 5,2%

Pszeniczne, naturalnie mętne. Krasa to piękne i odważne sadeckie Dziewczę, które ocaliło zamek przed najazdem wroga. | A pale, top-fermented beer. Krasa was a beautiful and brave girl from Nowy Sącz who saved the castle from enemy invasion.

PIWO BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEER

Trzy Korony 0%

czarny bez, mango-marakuja, gruszka

330 ml 25 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

WÓDKA | VODKA

Ostoya

40 ml 23 zł

Ostoya Black



40 ml 25 zł

Belvedere

40 ml 35 zł

WÓDKA GATUNKOWA | FLAVOURED VODKA

Wiśniówka Góralska

40 ml 26 zł

Cytrynówka Góralska

40 ml 26 zł

Bimber Góralski

40 ml 26 zł

Manufaktura Maurera

Malinowica | Wiśniowica

40 ml 35 zł

Śliwowica

40 ml 36 zł

SCOTCH MALT WHISKY WHISKY SPEYSIDE

Lekkie, kwiatowe, owocowe | Light, floral, fruity

Glenlivet 12 Y.O.

40 ml 39 zł

Glenlivet 15 Y.O.

40 ml 47 zł

Glenlivet 18 Y.O.

40 ml 73 zł

Balvenie 12 Y.O.

40 ml 59 zł

Aberlour A'Bunadh

40 ml 70 zł

Aberlour 12 Y.O

40 ml 44 zł

Glenfiddich 12 Y.O.

40 ml 42 zł

Dalmore 12 Y.O.

40 ml 55 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY ISLE OF SKYE

Dymne, słodkie, orzechowe | Smoke, sweet, nutty

Deacon

40 ml 40 zł

Laphroaig

40 ml 44 zł

Ardbeg

40 ml 59 zł

Lagavulin

40 ml 65 zł

BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 Y.O.

40 ml 31 zł

Chivas Regal 18 Y.O

40 ml 58 zł

Johnnie Walker Black Label

40 ml 39 zł

Johnnie Walker Blue Label

40 ml 99 zł

WHISKY PREMIUM

Glenfiddich 23 Y.O.

40 ml 220 zł

Glenfiddich 26 Y.O.

40 ml 399 zł

Glenfiddich 30 Y.O.

40 ml 599 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

AMERICAN & IRISH WHISKEY

Jameson	40 ml	25 zł
Jameson Black	40 ml	29 zł
Wild Turkey 101	40 ml	34 zł
Woodford Reserve	40 ml	39 zł

COGNAC PREMIUM

Louis XIII by Rémy Martin	20 ml	950 zł
Louis XIII by Rémy Martin	40 ml	1800 zł

COGNAC & BRANDY

Martell V.S.	40 ml	35 zł
Metaxa 5	40 ml	33 zł
Martell V.S.O.P.	40 ml	49 zł
Martell X.O.	40 ml	140 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

APERITIF & LIKIERY

Bumbu Cream	40 ml	26 zł
Lillet Rosé	40 ml	24 zł
Lillet Blanc	40 ml	24 zł
Aperol	40 ml	28 zł
Limoncello	40 ml	28 zł
Campari Bitter	40 ml	28 zł
Jägermeister	40 ml	28 zł
Martini Bianco Extra Dry Rosato	80 ml	24 zł
Bols Liguers	40 ml	26 zł
Archers	40 ml	26 zł
Baileys Irish Cream	40 ml	26 zł
Cointreau	40 ml	28 zł
Malibu	40 ml	26 zł
Kahlúa	40 ml	26 zł
Amaretto Disaronno	40 ml	26 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

GIN

Beefeater	40 ml	30 zł
Beefeater Pink	40 ml	30 zł
Beefeater Blood Orange	40 ml	30 zł
Beefeater 24	40 ml	33 zł
Malfy Limone, Rose, Arancia	40 ml	33 zł
Monkey 47 Dry Gin	40 ml	49 zł
Ki No Bi Kyoto Dry Gin	40 ml	32 zł

TEQUILA

Olmecca Silver	40 ml	30 zł
Olmecca Gold	40 ml	30 zł

RUM

Havana Club 3 Y.O.	40 ml	28 zł
Havana Especial	40 ml	28 zł
Havana Club 7 Y.O.	40 ml	30 zł
Bumbu	40 ml	35 zł
Bumbu XO	40 ml	43 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

KOKTAJLE AUTORSKIE | SIGNATURE COCKTAILS

Jeśli nie znalazłeś swojego ulubionego koktajlu, zapytaj obsługę | If you haven't found your favorite cocktail, ask the staff

Cinamon Girl

Chivas 12, cynamon, syrop różany, białko, sok z cytryny
Chivas 12, cinnamon, rose syrup, egg white, sugar syrup

125 ml 39 zł

Amber Rush

Beefeater Orange, Aperol, grejpfrut, sok z cytryny
Beefeater Orange, Aperol, grapefruit, lemon juice

100 ml 41 zł

Lychee Lady

Ostoya, Lillet Rose, liczi, syrop różany, sok z cytryny, białko
Ostoya, Lillet Rose, lychee, rose syrup, lemon juice, egg white

180 ml 44 zł

Bazyliśzek

Jameson, Lillet Blanc, syrop z bazylii, sok z cytryny, białko
Jameson, Lillet Blanc, basil syrup, lemon juice, egg white

150 ml 43 zł

Violet Kiss

Gin Malfy, Lillet Rose, syrop fiołkowy, liczi, sok z cytryny, białko
Malfy gin, Lillet Rose, violet syrup, lychee, lemon juice, egg white

130 ml 43 zł

Pienińska Colada

Havana 3 Y.O., kokos, rabarbar, sok ananasowy, mleko, sok z cytryny
Havana 3 Y.O., coconut, rhubarb, pineapple juice, milk, lemon juice

200 ml 43 zł

Pornstar Bumbu

Bumbu, marakuja, ananas, sok z cytryny, Prosecco
Bumbu, passion fruit, pineapple, lemon juice, Prosecco

150 ml 49 zł

Campari de Agave

Tequila Silver, campari, grejpfrut, sok z cytryny, woda gazowana
Tequila Silver, Campari, grapefruit, lemon juice, sparkling water

140 ml 43 zł

Golden Cask

Glenlivet 12, wino białe słodkie, syrop cukrowy, angostura
Glenlivet 12, sweet white wine, sugar syrup, Angostura bitters

80 ml 44 zł

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, sparkling water

190 ml 43 zł

Limocello Spritz

Limoncello, Prosecco, woda gazowana
Limoncello, Prosecco, sparkling water

190 ml 43 zł



KWIAT PAPROCI

RESTAURACJA

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Botanical Zero

Martini Vibrante, sok pomarańczowy, sok z cytryny, Orange Spritz, woda gazowana
Martini Vibrante, orange juice, sugar syrup, Orange Spritz, sparkling water

150 ml 38 zł

Bitter Sweet Symphony

Gordon's 0%, Martini Vibrante, tonic

150 ml 38 zł

Limon Dry

Gordon's 0%, Limoncello free, syrop cukrowy, białko
Gordon's 0%, Limoncello free, sugar syrup, egg white

120 ml 38 zł

Limoncello Free

Limoncello free, tonic

190 ml 38 zł

Orange Spritz

Orange Spritz, tonic

190 ml 38 zł

Tropical Star

Captain Morgan Free, sok z cytryny, marakuja, sok ananasowy
Captain Morgan Free, sugar syrup, passion fruit, pineapple juice

220 ml 38 zł