

ZUPY / SOUPS

Zupa grzybowa z groszkiem ptysiowym (350 ml) Mushroom soup with ppeas puff	30 zł
Zupa rybna (350 ml) Fish soup	33 zł
Barszcz z krokietem (350 ml) Beetroot soup with a croquette	23 zł
Rosół z domowym makaronem (350 ml) Traditional Polish chicken noodle soup	28 zł

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki (5 szt) w śródziemnomorskim sosie oliwnym podane na pinsie Mediterranean shrimps with garlic olive oil, sun-dried tomatoes, herbs served on homemade mini pinsa	55 zł
Klasyczny tatar jak zawsze.... Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską, i kaparami (220 g) Classic steak tartare (beef fillet, egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard, capers)	45 zł
Tatar regionalny jak nigdy.. Tatar wołowy (100 g) z majonezem koperkowym, chrupiącymi skwarkami z kielbasy wiejskiej, piklowanymi warzywami, prażoną cebulą, dip'em musztardowo-pomidorowymi i tostem pszennym (250 g) Steak tartare with a modern twist ... (beef fillet, dill mayonnaise, sausage cracklings, pickles, toast, crispy onions, mustard and tomato dip, baked potato)	47 zł
Pierogi ruskie ze śmietaną i okrasą (6 szt) Potato and cheese dumplings with sour cream and crispy bacon topping	39 zł
Śledź w oleju rydzowym Herring in a camelina sativa oil	36 zł

PINSA

Pinsa z pastą truflową, salami i rucolą (300 g)	33 zł
Pinsa with truffle paste, salami and rocket leaves	
Pinsa z prosciutto, burratą i pomidorkami na bazyliowym pesto (300 g)	37 zł
Pinsa with prosciutto, burrata, cherry tomatoes and basil pesto	
Pinsa w kremowym sosie serowym z chorizo (300 g)	33 zł
Pinsa with creamy cheese and chorizo sauce	

SAŁATY / GREEN SALADS

Salatka Cezar z chrupiącym kurczakiem, sałatą rzymską, warzywami z sosem czosnkowym lub anchois podawana na pinsie (450 g)	49 zł
Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served on homemade pinsa	
Salatka z chrupiącymi krewetkami, fasolką edamame, dip'em spicy majo na sałacie rzymskiej (400 g)	55 zł
Asian-style salad with crispy panko shrimps, lettuce, cucumber, edamame beans, spicy mayo dressing	

MAKARONY / PASTA

- | | |
|---|-------|
| Spaghetti z polędwiczką wieprzową, szpinakiem, bocznikiem królewskim, grzybami shimeji i sosem demi-glace (400 g) | 49 zł |
| Spaghetti with pork tenderloin, shimeji and king oyster mushrooms, spinach and demi -glace sauce | |
| Spaghetti pomidorowo-bazyliowe z kurczakiem i wędzoną burratą (400 g) | 49 zł |
| Spaghetti with chicken, tomato basil-sauce and smoked burrata | |
| Spaghetti quattro fromaggi z kurczakiem i pomidorkami (400g) | 49 zł |
| Spaghetti quattro fromaggi with chicken and cherry tomatoes | |
-

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

- | | |
|--|-------|
| Gnocchi verde z zielonymi warzywami i szpinakiem (400 g) | 49 zł |
| Gnocchi verde with seasonal green vegetables and spinach | |

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz na szpinaku z soczewicą, sałatką z ogórka i sosem koperkowym z mulami	75 zł
Zander on spinach with lentils, cucumber salad, and dill sauce with mussels	
Łosoś pieczony (130 g) z krokietami ziemniaczanymi, brokułem i sosem krewetkowym z kariorem masago (450 g)	75 zł
Baked salmon fillet with shrimp sauce served with potatoes croquettes, steamed broccoli and topped with masago	
Mule (25 szt) w śmietanie na białym winie i pinsą	56 zł
Mussels in creamy white wine sauce, served with slices of pinsa	
Policzki wołowe (150 g) z krokietem ziemniaczanym z chrustem chorizo, puree z buraka z chrzanem, smażonymi bocznikami, majonez koperkowy i sosem demi-glace (450 g)	76 zł
Beef cheeks served with potato croquett, crispy chorizo, pureed beetroot with horseradish, demi-glace, pan-fried oyster mushrooms and dill mayonnaise	
Stek z polędwicy wołowej (180 g) z ziemniakami z ogniska, warzywami z patelni, majonezem truflowym i sosem demi-glace (450 g)	130 zł
Fillet Steak served with baked potatoes, sauteed vegetables, demi-glace and truffle mayonnaise	
Chrupiący de volaille (180 g) z chorizo, gnocchi szpinakowym, warzywami z patelni i majonezem truflowym (450 g)	59 zł
Crispy de volaille with chorizo, truffle mayonnaise served with spinach gnocchi and sauteed vegetables	
Pierś z kurczaka supreme (180 g) z kaszą perłową, chrupiącą sałatką rzymską z ziołowym majonezem, słonecznikiem i sosem serowym (450 g)	59 zł
Pan-fried chicken supreme served with cheese sauce, pearl barley, sunflower seeds, romaine lettuce and herb mayonnaise	
Kotlet schabowy z kością (250 g) z ziemniakami z patelni, kapustą kiszoną grzybową i smażonymi bocznikami (450 g)	56 zł
Bone-in pork schnitzel served with pan-fried potatoes, oyster mushrooms and braised sauerkraut	

KLASYCZNA WIENIAWA / CLASSIC WIENIAWA

Polędwiczka wieprzowa (150 g) z krokietami ziemniaczanymi, gotowaną marchewką i sosem borowikowym (450 g) Medallions of pork tenderloin with porcini mushroom sauce, potato croquettes and steamed carrots	59 zł
Kaczka pieczona (1/2) po wielkopolsku z pyzami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym (500 g) Traditional Polish roasted half duck served with regional steamed buns, red cabbage and gravy	75 zł
Pierś z kurczaka (150 g) panierowana z ziemniakami puree i mizerią (450 g) Breaded chicken fillet with potato puree, sour cream and cucumber salad	49 zł

DESERY / DESSERTS

Sernik z puree z mango, bezą włoską i kawiozem z jagód (220 g) Mango cheesecake topped with Italian meringue and blueberry caviar	30 zł
Fondant czekoladowy z duszonymi wiśniami, kruszonką z bezy i lodami waniliowymi (220 g) Chocolate fondant with stewed cherries, meringue crumble and vanilla ice cream	30 zł
Crème brûlée (180 g)	30 zł