

ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonego selera z prażonym słonecznikiem i kozim pierożkiem (350 ml) Cream of roasted celeriac with toasted sunflower seeds and a goat cheese dumpling	32 zł
Zupa serowa z grzankami i chorizo (350 ml) Cheese soup with croutons and chorizo	32 zł
Rosół z domowym makaronem (350 ml) Traditional Polish chicken noodle soup	29 zł

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki (6 szt) w śmietanie podane na pinsie Shrimps in cream sauce served on homemade mini pinsa	58 zł
Klasyczny tatar Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską i kaparami (200 g) Classic steak tartar with egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard and capers)	46 zł
Włoski tatar Tatar wołowy (100 g) na rukoli z żółtkiem, piklami, piklowanymi warzywami, emilgraną i pinsą (200 g) Italy steak tartare Beef fillet on arugula with egg yolk, pickles, pickled vegetables, emilgrana cheese and pinsa	48 zł

PINSA

Pinsa z pastą z buraka, burattą, tofu i ziołami (300 g) 35 zł
Pinsa with beetroot spread, burrata, tofu and herbs

Pinsa z prosciutto, burratą i pomidorkami 38 zł
na bazyliowym pesto (300 g)
Pinsa with prosciutto, burrata, cherry tomatoes and basil pesto

SAŁATY / GREEN SALADS

Salatka Cezar z chrupiącym kurczakiem, sałatką rzymską i warzywami 50 zł
z sosem czosnkowym lub anchois podawana na pinsie (400 g)
Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served on homemade pinsa

Salatka z burakami, serem feta, marynowaną cebulą, pomidorami, 49 zł
rukolą, prażonym słonecznikiem i sosem vinaigrette (400 g)
Salad with beetroot, feta cheese, pickled onion, tomatoes, arugula, toasted sunflower seeds and vinaigrette

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle z krewetkami (5szt) w sosie pomidorowym (400 g) Tagliatelle with shrimp in tomato sauce	57 zł
--	-------

Tagliatelle z wołowiną, emilgraną i sosem z suszonych pomidorów (400 g) Tagliatelle with beef, emilgrana cheese and sun-dried tomato sauce	51 zł
---	-------

Tagliatelle z polędwiczką lub kurczakiem, cukinią, emilgraną i sosem serowym (400 g) Tagliatelle with pork tenderloin or chicken, zucchini, emilgrana cheese and cheese sauce	49 zł
--	-------



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Gnocchi z grzybami shimeji, boczniakami, zielonymi warzywami w śmietanie (370 g) Gnocchi with shimeji mushrooms, oyster mushrooms, green vegetables and cream sauce	47 zł
--	-------

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet z łososia (150 g) z kaszą perłową, pak choi, zielonymi warzywami i sosem holenderskim (400 g) Salmon fillet with pearl barley, pak choi, green vegetables and hollandaise sauce	77 zł
Policzki wołowe (150 g) z krokietem ziemniaczanym, chrustem z chorizo, puree z buraka z chrzanem, smażonymi boczniakami, majonezem koperkowym i sosem demi-glace (450 g) Beef cheek served with potato croquettes, crispy chorizo, beetroot puree with horseradish, demi-glace sauce, pan-fried oyster mushrooms and dill mayonnaise	78 zł
Stek z polędwicy wołowej (180 g) z ziemniakami z ogniska, warzywami z patelni, majonezem truflowym i sosem demi-glace (450 g) Fillet steak served with baked potatoes, sauteed vegetables, demi-glace sauce and truffle mayonnaise	130 zł
Chrupiący de volaille (150 g) z chorizo i majonezem truflowym, krokietami kukurydzianymi, piklami i świeżymi warzywami (400 g) Crispy de volaille with chorizo, truffle mayonnaise served with potatoes croquette in cornflakes crust, pickles and fresh vegetables	61 zł
Kurczak w glazurze (200 g) z ziemniakami hasselback i sałatką z piklowanych warzyw (400 g) Glazed chicken with hasselback potatoes and a pickled vegetables salad	58 zł
Schab z kością z grilla (180 g) z ziemniakiem zapiekany z kaszanką i kiszoną kapustą, salsą z kiszonego ogórka, brokułami z crunchem i majonezem ziołowym (400 g) Grilled bone-in pork chop, baked potatoes with blood sausage and sauerkraut, pickled cucumber salsa, broccoli with crunch and herb mayonnaise	62 zł

KACZKA W RÓŻNYCH ODSŁONACH / DUCK SELECTION

Czernina z kaczki z podrobami, suszonymi owocami i kładzionymi kluskami (350 ml) Duck blood soup with giblets, dried fruits and hand-dropped dumplings	33 zł
Kaczka pieczona (1/2) po wielkopolsku z pyzami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym Traditional Polish roasted half duck served with regional steamed buns, red cabbage and gravy	78 zł
Udko z kaczki (180 g) faszerowane pastą truflową z pyzą, modrą kapustą z wiśniami i cynamonem, puree z buraka i sosem pieczeniowym (400 g) Duck leg stuffed with truffle paste, served with a potato dumpling, braised red cabbage with cherries and cinnamon, beetroot purée, and roast gravy	63 zł
Pierś z kaczki (160 g) gotowana metodą sous-vide z krokietem kukurydzianym, puree z buraka i żurawinowym demi-glace (400 g) Sous-vide duck breast with a potato croquette, beetroot purée, and cranberry demi-glace sauce	65 zł

KLASYCZNA WIENIAWA / CLASSIC WIENIAWA

Polędwiczka wieprzowa (150 g) z krokietami kukurydzianymi, brukselką pieczoną z sezamem i miodem w sosie borowikowym (400 g) Pork tenderloin with potatoes croquette in cornflakes crust, roasted brussels sprouts with sesame and honey in porcini mushroom sauce	62 zł
Pierś z kurczaka (150 g) w panierce kukurydzianej z ziemniakami z patelni i świeżymi warzywami (400 g) Chicken breast in a cornflake crust with pan-fried potatoes and fresh vegetables	53 zł

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z pianką z wiśni, kruszoną bezą, pianką z wiśni i gałką lodu waniliowego (200 g) Chocolate fondant with cherry foam, crushed meringue and a scoop of vanilla ice cream	32 zł
Sernik nowojorski z żurawiną i czekoladą (180 g) New York cheesecake with cranberries and chocolate	32 zł
Płyś craquelin z rokitnikiem, kremem z marakui i bezą (180 g) Craquelin choux bun with sea buckthorn, passion fruit cream and meringue	32 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa biała / czarna 13 zł
Coffee white/black

Kawa biała / czarna - duża 15 zł
Coffee white/black - big

Cappucino 16 zł
Cappucino - big

Cappucino małe 14 zł
Cappucino - small

Espresso 12 zł

Espresso doppio 17 zł
Double espresso

Cafe latte 18 zł

Herbata Tea Forte 16 zł

English Breakfast
Klasyczna organiczna czarna herbata
Classic organic black tea
Earl Grey
Klasyczna czarna herbata
z nutą bergamotki
Classic black tea with a hint of bergamot
Jasmine Green
Zielona herbata Chung Hao
i kwiat jaśminu
Chung Hao green tea with jasmine flowers
Maroccan Mint
Zielona, mocno orzeźwiająca
herbata miętowa
Refreshing green mint tea

W naszej ofercie posiadamy:
In our offer we have:

Kawę bezkofeinową
Decaffeinated coffee

Mleko bez laktozy
Milk without lactose

Mleko roślinne 4 zł
Plant milk

Syropy: 4 zł
Syrups:
- Biała czekolada / White chocolate
- Wanilia / Vanilla
- Orzech laskowy / Hazelnut

Green Mango Peach
Nuty tropikalnego mango, soczystej
brzoskwini i mięty
Notes of tropical mango, juicy peach and
mint
Raspberry Nectar
Hiszpańskie maliny, płatki hibiskusa i
owoce róż
Spanish raspberries, hibiscus petals and
rose fruits

Herbaty zimowe (600 ml)

Malina z lipą + puree z gruszki i jabuticaba 29 zł

Raspberry with linden + pear and jabuticaba purée

Alpejskie zioła + imbir i marakuja

Alpine herbs + ginger and passion fruit

Grzaniec + spiced red berries

Mulled wine tea + spiced red berries

Grzaniec 200 ml/ bezalkoholowy 21 zł 18 zł

Mulled wine / non-alcoholic

Czekolada na gorąco 18 zł

Hot chocolate

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca-cola, Sprite, 12 zł Karafka wody (1,0 l) 18 zł
Fanta, Tonic (0,25 l) Carafe of water

Sok ze świeżych owoców (0,2 l) 19 zł Karafka soku (1,0 l) 25 zł
Fresh juice Carafe of juice

Woda Kropla Beskidu 10 zł Karafka Coca coli 25 zł
gaz. / niegaz. (0,3 l) / sprite 0, 85 l
Sparkling water / still water

Woda Cisowianka 16 zł Fuzetea 12 zł
gaz./niegaz. (0,7 l) (brzoskwiniowa
Sparkling water / still water / cytrynowa) (0,25 l)
Fuzetea (peach / lemon)

Redbull (0,2 l) 17 zł Lemoniada (0,4 l) 18 zł
(Cytrynowa / arbuzowa
Sok owocowy Tymbark (0,2 l) 9 zł / gruszkowa / mango
Fruit juice / truskawka / brzoskwinia)
Lemonade

Sok pomidorowy (0,3 l) 14 zł (Lemon / watermelon
Tomato juice / pear / mango / strawberry
/ peach)

PIWO / BEER

Lane piwo:

Draught beer:

Holba Premium keg (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Butelkowe:

Tyskie butelka (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Lech Premium butelka (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Książęce pszeniczne (0,5 l)

Wheat beer

18 zł

Książęce ciemne (0,5 l)

Dark beer

18 zł

Książęce IPA (0,5 l)

18 zł

Bezalkoholowe:

Lech bezalkoholowy but. (0,3 l)

17 zł

Lech free

Książęce bezalkoholowe but. (0,5 l)

18 zł

PRZEKĄSKI DO PIWA / SNAKS

Orzeszki słone (150 g)

17 zł

Salted peanuts

Paluszki (125 g)

14 zł

Salty sticks

WÓDKI, BRANDY, COGNAC, WHISKY

Absolut (40 ml / but. 0,5 l)	12 zł / 130 zł
J.A. Baczewski (40 ml / but. 0,5 l)	16 zł / 175 zł
Finlandia (40 ml / but. 0,5 l)	12 zł / 130 zł
Wyborowa (40 ml / but. 0,5 l)	9 zł / 120 zł
Belvedere (40 ml / but. 0,7 l)	30 zł / 410 zł
Whiskey Paprocky Single Malt (40 ml)	25 zł
Whiskey Paprocky Single Barrel (40 ml)	34 zł
Johnnie Walker Red (40 ml / but. 0,5 l)	14 zł / 180 zł
Johnnie Walker Black (40 ml / but. 0,5 l)	24 zł / 250 zł
Johnnie Walker Green (40 ml)	38 zł
Johnnie Walker Gold (40 ml)	40 zł
Johnnie Walker Blue (40 ml)	85 zł
Jack Daniel's (40 ml / but. 0,5 l)	20 zł / 270 zł
Jack Daniel's Gentleman (40 ml)	28 zł
Jack Daniel's Single Barrel (40 ml)	49 zł
Chivas 12y (40 ml / but. 0,7 l)	24 zł / 330 zł
Chivas 15y (40 ml)	35 zł
Chivas 18y (40 ml)	42 zł
Jameson (40 ml)	18 zł
Glenfiddich (40 ml)	30 zł
Metaxa 7 (40 ml)	20 zł
Hennessy VS (40 ml)	35 zł
Hennessy VSOP (40 ml)	45 zł
Havana (40 ml)	18 zł
Tequila gold / silver (40 ml)	24 zł / 22 zł
Gin Seagrams (40 ml)	16 zł
Gin wiktacy (40 ml)	20 zł
Martini Bianco (100 ml)	18 zł
Jagermeister (40 ml)	18 zł

KLASYCZNA WIENIAWA / CLASSIC WIENIAWA

Amandówka - słodki owocowy drink z wyraźną nutą gruszki,
bardzo orzeźwiający

(Wódka / sok z cytryny / puree z gruszki / woda gazowana)
(Vodka / lemon juice / pear puree / sparkling water)

30 zł

Arbuzowa Bomba - słodki, z wyczuwalnym arbuzem i truskawką,
lekki letni drink

(Wódka / puree truskawkowe / monin arbuzowy / sok z cytryny
/ sok pomarańczowy)
(Vodka / strawberry puree / watermelon monin / lemon juice
/ orange juice)

38 zł

Mojito tradycyjne - świeże, miętowe, orzeźwiające

(Rum / limonka / cukier brązowy / mięta / woda gazowana)
(Rum / lime / brown sugar / sparkling water)

30 zł

Margaritta - kwaśno-słony, cytrusowy i mocny z wyrazistym
finiszem tequili

(Tequila / sok z cytryny / likier Triple Sec)
(Tequila / lime juice / Triple Sec liqueur)

37 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Hunter's spice - Słodko-pikantny, z nutą korzenną i imbirową,
rozgrzewający

(Jägermeister / sok z limonki / ginger beer)
(Jägermeister / lime juice / ginger beer)

33 zł

Orange gin - świeży z przyjemną słodyczą pomarańczy

(Gin / vege białko / świeży sok z pomarańczy / puree z mandarynki
/ orange bitters)
(Gin / vegan protein / fresh orange juice / mandarin purée
/ orange bitters)

32 zł

Berry kiss - owocowy, słodki, z malinową nutą i delikatną pianką

(Gin / malina liofilizowana (puder) / sok z cytryny
/ syrop cukrowy / vege białko)
(Gin / freeze-dried raspberry powder / lemon juice
/ sugar syrup / vegan protein)

31 zł

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

- Melon - tropikalny i słodki, z nutą melona i cytrusów 40 zł
(Rum / wódka / likier melonowy / Blue Curaçao / sok z cytryny / syrop cukrowy / vege biało)
(Rum / vodka / melon liqueur / Blue Curaçao / lemon juice / sugar syrup / vegan protein)
- Pornstar martini - słodko-kwaśny z wyraźną nutą marakui, podawany z prosecco, mocny 36 zł
(Wódka / puree z marakuji / syrop waniliowy / syrop cukrowy / sok z limonki / prosecco)
(Vodka / passion fruit purée / vanilla syrup / sugar syrup / lime juice / prosecco)
-

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Mojito bezalkoholowe / non-alcoholic Mojito 25 zł
- orzeźwiający, miętowy, świeży
(Syrop Monin Mojito Mint / puree Monin limonka / ćwiartki limonki / mięta / woda gazowana)
(Monin mohito mint syrup, monin lime puree, lime wedge, mint, sparkling water)
- Blood orange aperol bezalkoholowy / Aperol Spritz non-alcoholic 36 zł
- lekko gorzkawy i cytrusowy na końcu delikatna słodycz pomarańczy
(Prosecco bezalkoholowe, syrop monin aperol spritz, woda gazowana, pomarańcza)
(Non-alcoholic prosecco, monin aperol spritz syrup, sparkling water, orange)
- Collins bezalkoholowy - słodki, orzeźwiający, z bąbelkami, świeży 30 zł
(Gin bezalkoholowy / puree z truskawki / sok z cytryny / woda gazowana)
(Non-alcoholic gin / strawberry puree / lemon juice / sparkling water)
- Limonetta Martini bezalkoholowy - słodko-kwaśny, lemoniadowy, bardzo orzeźwiający 28 zł
(Martini bezalkoholowe / lemoniada gazowana / sok z limonki)
(Non-alcoholic Martini / sparkling lemonade / lime juice)

KLASYCZNE KOKTAJLE Z PROSECCO

Bella Prosecco - delikatny, lekko wytrawny, z nutą cytrusów (Prosecco / Limoncello / Angostura / kremowa pianka cytrusowa) (Prosecco / Limoncello / Angostura / creamy citrus foam)	34 zł
Mimoza - wytrawny z nutą pomarańczy (Prosecco / sok ze świeżych pomarańczy) (Prosecco / fresh orange juice)	29 zł
Aperol Spritz - lekko gorzki, wytrawny, klasyczny włoski aperitif (Prosecco / likier Aperol / woda gazowana / pomarańcza) (Prosecco / Aperol liqueur / sparkling water / orange)	39 zł
Art Drink - egzotyczny, słodko-wytrawny, z nutą gruszki (Prosecco / wódka gruszkowa / sok z cytryny / syrop cukrowy / puree jabuticaba) (Prosecco / pear vodka / lemon juice / sugar syrup / jabuticaba purée)	37 zł

Menu

ZUPY / SOUPS

Krem z pieczonego selera z prażonym słonecznikiem i kozim pierożkiem (350 ml)

Cream of roasted celeriac with toasted sunflower seeds and a goat cheese dumpling

32 zł

Zupa serowa z grzankami i chorizo (350 ml)

Cheese soup with croutons and chorizo

32 zł

Rosół z domowym makaronem (350 ml)

Traditional Polish chicken noodle soup

29 zł

Klasyczny tatar

Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską i kaparami (200 g)

Classic steak tartar with egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard and capers)

46 zł

Włoski tatar

Tatar wołowy (100 g) na rukoli z żółtkiem, piklami, piklowanymi warzywami, emilgraną i tostem

pszennym (200 g)

Italy steak tartare

Beef fillet on arugula with egg yolk, pickles, pickled vegetables, emilgrana cheese and wheat toast

48 zł

Krewetki (6 szt) w śmietanie podane na pinsie

Shrimps in cream sauce served on homemade mini pinsa

58 zł



PINSA

Pinsa z pastą z buraka, burattą, tofu i ziołami (300 g)

Pinsa with beetroot spread, burrata, tofu and herbs

35 zł

Pinsa z prosciutto, burratą i pomidorkami
na bazyliowym pesto (300 g)

Pinsa with prosciutto, burrata, cherry tomatoes and basil pesto

38 zł

SALATY / GREEN SALADS

Salatka Cezar z chrupiącym kurczakiem, sałatą rzymską i
warzywami z sosem czosnkowym lub anchois podawana na
pinsie (400 g)

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped
seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served on
homemade pinsa

50 zł

Salatka z burakami, serem feta, marynowaną cebulą,
pomidorami, rukolą, prażonym słonecznikiem i sosem
vinaigrette (400 g)

Salad with beetroot, feta cheese, pickled onion, tomatoes,
arugula, toasted sunflower seeds and vinaigrette

49 zł

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle z krewetkami (5szt) w sosie pomidorowym (400 g)

Tagliatelle with shrimp in tomato sauce

57 zł

Tagliatelle z wołowiną, emilgraną i sosem z suszonych pomidorów
(400 g)

Tagliatelle with beef, emilgrana cheese and sun-dried tomato sauce

51 zł

Tagliatelle z polędwiczką lub kurczakiem, cukinią, emilgraną
i sosem serowym (400 g)

Tagliatelle with pork tenderloin or chicken, zucchini, emilgrana
cheese and cheese sauce

49 zł



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet z łososia (150 g) z kaszą perłową, pak choi, zielonymi warzywami i sosem holenderskim (400 g)

Salmon fillet with pearl barley, pak choi, green vegetables and hollandaise sauce

70 zł

Policzki wołowe (150 g) z krokietem ziemniaczanym, chrustem z chorizo, puree z buraka z chrzanem, smażonymi bocznikami, majonezem koperkowym i sosem demi-glace (450 g)

Beef cheek served with potato croquettes, crispy chorizo, beetroot puree with horseradish, demi-glace sauce, pan-fried oyster mushrooms and dill mayonnaise

78 zł

Stek z polędwicy wołowej (180 g) z ziemniakami z ogniska, warzywami z patelni, majonezem truflowym i sosem demi-glace (450 g)

Fillet steak served with baked potatoes, sauteed vegetables, demi-glace sauce and truffle mayonnaise

130 zł

Chrupiący de volaille (150 g) z chorizo i majonezem truflowym, krokietami kukurydzianymi, piklami i świeżymi warzywami (400 g)

Crispy de volaille with chorizo, truffle mayonnaise served with potatoes croquette in cornflakes crust, pickles and fresh vegetables

61 zł

Kurczak w glazurze (200 g) z ziemniakami hasselback i sałatką z piklowanych warzyw (400 g)

Glazed chicken with hasselback potatoes and a pickled vegetables salad

58 zł

Schab z kością z grilla (180 g) z ziemniakiem zapiekany z kaszanką i kiszoną kapustą, salsą z kiszzonego ogórka, brokułami z crunchem i majonezem ziołowym (400 g)

Grilled bone-in pork chop, baked potatoes with blood sausage and sauerkraut, pickled cucumber salsa, broccoli with crunch and herb mayonnaise

59 zł



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Gnocchi z grzybami shimeji, boczniakami, zielonymi warzywami w śmietanie (370 g)

Gnocchi with shimeji mushrooms, oyster mushrooms, green vegetables and cream sauce

47 zł

KACZKA W RÓŻNYCH ODSŁONACH / DUCK SELECTION

Kaczka pieczona (1/2) po wielkopolsku z pyzami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym

Traditional Polish roasted half duck served with regional steamed buns, red cabbage and gravy

78 zł

Udko z kaczki (180 g) faszerowane pastą truflową z pyzą, modrą kapustą z wiśniami i cynamonem, puree z buraka i sosem pieczeniowym (400 g)

Duck leg stuffed with truffle paste, served with a potato dumpling, braised red cabbage with cherries and cinnamon, beetroot purée, and roast gravy

63 zł

Pierś z kaczki (160 g) gotowana metodą sous-vide z krokietem kukurydzianym, puree z buraka i żurawinowym demi-glace (400 g)

Sous-vide duck breast with a potato croquette, beetroot purée, and cranberry demi-glace sauce

65 zł

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z pianką z wiśni, kruszoną bezą, pianką z wiśni i gałką lodu waniliowego (200 g)

Chocolate fondant with cherry foam, crushed meringue and a scoop of vanilla ice cream

32 zł

Ptyś craquelin z rokitnikiem, kremem z marakui i bezą (180 g)
Craquelin choux bun with sea buckthorn, passion fruit cream and meringue

32 zł

