

Wkładka Sezonowa

Krem szparagowy z grzankami, zielenią
i olejem szczypiorkowym (350 ml) **31zł**
Asparagus cream soup with croutons, herbs, and chive oil

Tatar wołowy wiosenny (100 g) z marynowanymi
szparagami, żółtkiem plastycznym, sosem
musztardowym i ziemniakami z ogniska (180 g) **49 zł**
*Spring beef tartare with pickled asparagus,
a cured egg yolk, mustard sauce, and fire-roasted potatoes*

Pinsa ze szparagami (150 g), prosciutto,
sosem beurre blanc i jajkiem poche (320 g) **39 zł**
*Pinsa with asparagus, prosciutto, beurre
blanc sauce, and a poached egg*

Pierś z kurczaka supreme (200 g) **61 zł**
z krokietem ziemniaczanym, młodą kapustą,
szparagami z masłem i sosem Café de Paris (450 g)
*Chicken supreme breast with a potato croquette,
young cabbage, buttered asparagus, and Café de Paris sauce*



ZUPY / SOUPS

Chłodnik buraczkowy ma maślanec z jajkiem (350 ml) **30 zł**
Cold beetroot soup with buttermilk and egg

Zupa serowa z grzankami, szparagami i suszonym prosciutto (350 ml) **32 zł**
Cheese soup with croutons, asparagus and dried prosciutto

Rosół z domowym makaronem (350 ml) **30 zł**
Traditional Polish chicken noodle soup

PRZYSTAWKI / STARTERS

Klasyczny tatar **47 zł**
Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską i kaparami (180 g)
Classic steak tartar with egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard and capers

Owoce morza (8 szt vongole, 10 szt mule, 4szt krewetki) **57 zł**
w sosie śródziemnomorskim, podawane z pinsą (350 g)
Seafood (vongole, mule, shrimp) in a Mediterranean sauce, served with pinsa

Frytki (160 g) z sosem serowym **29 zł**
i prażoną cebulką (200 g)
Fries with cheese sauce and crispy fried onions



SAŁATY / GREEN SALADS

Sałatka Cezar z chrupiącym kurczakiem (150 g),
sałatą rzymską i warzywami z sosem czosnkowym
lub anchois podawana na pinsie (400 g) **51 zł**

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

Sałatka z młodych ziemniaków z suszonymi
pomidorami, polędwiczką wieprzową (100 g),
szparagami, twarogiem, fasolą i dressingiem ziołowym,
podawana z pinsą (400 g) **45 zł**

Salad with potatoes, sun-dried tomatoes, pork tenderloin,
asparagus, cottage cheese, beans, and a herb dressing, served
with pinsa

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle cytrynowe z pistacjami (370 g) **42 zł**
Lemon tagliatelle with pistachios

Tagliatelle z kurczakiem (100 g) w bazyliowym
sosie z pomidorów San Marzano (370 g) **49 zł**
Tagliatelle with chicken in a basil San Marzano tomatoes
sauce

Tagliatelle z porchettą (70 g) i boczniakami
w sosie śmietanowym (370 g) **49 zł**
Tagliatelle with porchetta and oyster mushrooms
in a cream sauce

Wiosenne ravioli (150 g) z ricottą, szpinakiem
i zielonymi warzywami w kremowym
sosie śmietanowym (370 g) **49 zł**
Spring ravioli with ricotta, spinach and green vegetables in a
creamy sauce



DANIA WEGETARIAŃSKIE

Pieczona marchew (200 g) z ciecierzycą,
pomidorami w stylu arabskim, jogurtem
greckim i pinsą (380 g) **43 zł**

Roasted carrots with chickpeas, Arabic-style tomatoes, Greek
yogurt and pinsa

Młode ziemniaki (200 g) z gziką, szalotką,
szczypiorkiem i majonezem z pieczonych pomidorów (380 g) **39 zł**

Potatoes with cottage cheese, shallots, chives and roasted
tomato mayonnaise

Warzywa ratatouille z ziołami, burratą (1/2 szt)
i ziemniakami gratin (380 g) **42 zł**

Ratatouille vegetables with herbs, potato gratin and buratta

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz w lekkiej panierce z krokietem z kapusty
i ziemniaków, zielonymi warzywami, olejem
pietruszkowym i sosem winno-maślanym **73 zł**

Lightly breaded pike-perch with a cabbage and potato
croquette, green vegetables, parsley oil and a wine-butter
sauce

Policzki wołowe duszone w winie i śmietanie z tartą
ziemniaczaną i młodą kapustą **76 zł**

Beef cheek braised in wine and cream served with potato
rosti and young cabbage

Stek z polędwicy wołowej (180 g) z ziemniakami
z ogniska, zielonymi warzywami, majonezem
szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g) **130 zł**

Beef tenderloin steak (180 g) with fire-roasted potatoes, green
vegetables, chive mayonnaise, and demi-glace sauce

Królik (140 g) w białym winie z gratin
ziemniaczanym, młodą kapustą i
burakami w glazurze (450 g) **73 zł**

Rabbit in white wine with potato gratin, young cabbage, and
glazed beetroot



Kaczka pieczona (1/2 szt) z pyzami, kapustą białą zasmażaną i sosem pieczeniowym (450 g) **78 zł**
Roasted duck with potato dumplings, braised white cabbage, and roasting gravy

Polędwiczka wieprzowa (140 g) z krokietem ziemniaczanym, burakami w glazurze, piklowaną kapustą, majonezem szczypiorkowym i sosem demi-glace (450 g) **59 zł**
Pork tenderloin with a potato croquette, glazed beetroot, pickled cabbage, chive mayonnaise, and demi-glace sauce

Szarpana wieprzowina (160 g) z młodymi ziemniakami z patelni, piklami, jalapeño i majonezem szczypiorkowym (450 g) **59 zł**
Pulled pork with pan-fried new potatoes, pickles, jalapeño, and chive mayonnaise

Kotlet schabowy (180 g) marynowany w mleku i cebuli z ziemniakami z koperkiem i mizerią (450 g) **51 zł**
Pork schnitzel marinated in milk and onion, served with dill potatoes and cucumber salad

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z rabarbarem w syropie, kruszoną bezą, bitą śmietaną i gałką lodu (200 g) **33 zł**
Chocolate fondant with rhubarb in syrup, crushed meringue, whipped cream, and a scoop of ice cream

Panna cotta z owocami sezonowymi, crumble czekoladowym i sosem owocowym (200 g) **30 zł**
Panna cotta with seasonal fruits, chocolate crumble, and fruit sauce

Deser lodowy z owocami sezonowymi, lodami (3 gałki) i bitą śmietaną (260 g) **35 zł**
Ice cream dessert with seasonal fruits, ice cream (3 scoops), and whipped cream

Szarlotka z lodami i bitą śmietaną (220 g) **30 zł**
Apple pie with ice cream and whipped cream

