



ZUPY / SOUPS

Jesienny krem z borowików i ziemniaków z jajkiem poche (330 ml) Autumn porcini mushroom and potato cream soup with a poached egg	33 zł
Krem z pieczonych warzyw z tostem chorizo i cheddarem (330 ml) Cream of roasted vegetable soup with chorizo and cheddar toast	32 zł
Rosół z domowym makaronem (330 ml) Traditional Polish chicken noodle soup	30 zł

TATARY / BEEF TARTARES

Klasyczny tatar Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską i kaparami (170 g) Classic steak tartar with egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard and capers	48 zł
Tatar regionalny jak nigdy... Tatar wołowy (100 g) z majonezem szczypiorkowym, chrupiącymi skwarkami z kiełbasy wiejskiej, prażoną cebulką, dipem musztardowym i tostem pszennym (170 g) Steak tartare with a modern twist... (Beef fillet, chive mayonnaise, sausage cracklings, crispy onions, mustard dip and toast	49 zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

- Krokiet ziemniaczany z szarpaną wieprzowiną (180 g) à la chili con carne z sałatką z soczewicy i kaszy perłowej z guacamole i pikantnym dressingiem z majonezu i chilli (250 g) 36 zł
Potato Croquette with pulled pork à la chili con carne served with lentil and pearl barley salad, guacamole and a spicy chilli mayo dressing
- Krewetki (6 szt) w sosie oliwnym z pinsą (220 g) 57 zł
Shrimps in olive oil sauce with pinsa
- Hummus z pieczonego buraka (120 g) z kozim serem, żelem z owoców leśnych, orzechami laskowymi, olejem porowym (220 g) 34 zł
Roasted beetroot hummus with goat cheese, forest fruit gel, hazelnuts and leek oil

MAKARONY / PASTA

- Tagliatelle z 'ndują w kremowym sosie z pomidorami, szpinakiem i mascarpone (400 g) 49 zł
Tagliatelle with 'nduja in a creamy sauce with tomatoes, spinach and mascarpone
- Tagliatelle dyniowe z kurczakiem w sosie śmietanowym (400 g) 49 zł
Pumpkin tagliatelle with chicken in a creamy sauce
- Tagliatelle z polędwicą wołową, szpinakiem, pomidorami, grzybami shimeji w sosie demi-glace (400 g) 61 zł
Tagliatelle with beef tenderloin, spinach, tomatoes and shimeji mushrooms in demi-glace sauce



SAŁATY / SALADS

Salátka Cezar z sałatą rzymską, warzywami i pinsą
Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served on homemade pinsa

Sos do wyboru:
Dip of your choice

Dodatek do wyboru:
Sides of your choice

anchois

Kurczak w chrupiącej panierce
Chicken in a crispy coating

51 zł

czosnkowy
garlic

Krewetki w panko
Panko-crusted prawns

53 zł

1000 wysp
1000 island

Falafele
Falafel

47 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Knedle z grzybami (4 szt.) na kiszonej kapuście z smażoną cebulką, majonezem śliwkowym i marynowaną dynią (380 g)
Mushroom dumplings on sauerkraut with crispy fried onions, plum mayonnaise and pickled pumpkin

43 zł

Pierogi grzybowe (6 szt.) z soczewicą w sosie serowym i szpinakiem (380 g)
Traditional Polish dumplings with mushrooms and lentils in a cheese sauce with spinach

41 zł

Ziemniaki z gziką z prażoną cebulką, olejem porowym i majonezem chilli (380 g)
Potatoes with Polish-style cottage cheese, crispy fried onions, leek oil and chilli mayonnaise

39 zł



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Łosoś (150 g) z purée z kalafiora i dyni, pieczoną marchwią z miodem i sosem beurre blanc (450 g) 76 zł
Salmon with cauliflower and pumpkin purée, honey-roasted carrots and beurre blanc sauce

Stek z polędwicy wołowej (180 g) z pieczonymi ziemniakami, zielonymi warzywami i sosem demi-glace lub chimichurri (450 g) 135 zł
Beef tenderloin steak with roasted potatoes, green vegetables and a choice of demi-glace or chimichurri sauce

Polędwiczka wieprzowa (130 g) w panko z purée ziemniaczanym, zielonymi warzywami i sosem demi-glace z ponzu (450 g) 57 zł
Panko-crusted pork tenderloin with potato purée, green vegetables and demi-glace sauce with ponzu

Policzki wieprzowe (150 g) z polentą, brokułami z crunchem w panko, majonezem szczypiorkowym i sosem demi-glace ze śliwkami (450 g) 65 zł
Pork cheeks with polenta, broccoli with panko crunch, chive mayonnaise and plum demi-glace sauce

Szarpana kaczka (180 g) w naleśniku z modrą kapustą z owocami leśnymi i żurawiną, majonezem śliwkowym i sosem pieczeniowym (450 g) 59 zł
Pulled duck in a pancake with red cabbage, forest fruits and cranberries, plum mayonnaise and gravy

Wątróbka drobiowa (180 g) smażona z cebulą na maśle i winie z purée ziemniaczanym, sałatką z ogórków i kawiolem lubczykowym (450 g) 49 zł
Chicken liver sautéed with onions in butter and wine, served with potato purée, cucumber salad and lovage caviar



Pierś z kurczaka (140 g) panierowana w panko z ziemniakami z patelni (290 g) 45 zł

Panko-crusted chicken breast with pan-fried potatoes

Kotlet schabowy (250 g) marynowany w mleku i cebuli z majerankiem i ziemniakami z patelni (390 g) 53 zł

Pork schnitzel marinated in milk and onion with marjoram, served with pan-fried potatoes

Dodatki warzywne do wyboru (150 g)

Vegetable sides:

Mizeria

Polish cucumber salad with sour cream

Buraczki

Beetroot salad

Colesław z białej kapusty

White cabbage coleslaw

DESERY / DESSERTS

Racuchy drożdżowe (2 szt.) z lodami, konfitowanymi śliwkami z żubrówką i kremem mascarpone (220 g) 30 zł

Yeast pancakes with ice cream, Żubrówka-infused plum compote and mascarpone cream

Mus czekoladowy (100 g) z żelem z marakui, crunchem z musli z orzechami i bezą (220 g) 30 zł

Chocolate mousse with passion fruit gel, nutty muesli crunch and meringue

Tiramisu (220 g) 30 zł