

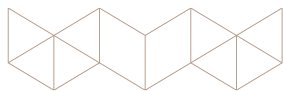
MENU

à la carte

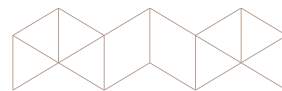
Oferta dostępna w godzinach: 13.00 – 23.00

Serving hours: 1.00 pm – 11.00 pm





PRZYSTAWKI STARTERS



Tatar wołowy

Beef tartare

botwina, emiligrana, żółtko, puder z palonego pora
young beet greens, emilgrana, yolk, charred leek powder

3, 7, 10

53 zł

Selekcja włoskich i regionalnych wędlin

Selection of italian and regional cold cuts

wędliny włoskie, wędliny regionalne, sery, pikle, pieczywo
italian cold cuts, regional cold cuts, cheese, pickles, bread

1, 7, 8, 10

69 zł

Zimne nóżki

Pork jelly

marynowane warzywa, majonez szczypiorkowo-limonkowy, tost francuski
marinated vegetables, chive and lime mayonnaise, French toast

1, 3, 7, 9, 10

39 zł

Pstrąg wiślański

Vistula trout

kalarepa piklowana, rabarbar, czarny bez, chatka
pickled kohlrabi, rhubarb, elderberry, challah

1, 3, 4, 7

39 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian



ZUPY SOUPS



Żurek staropolski na maślanec **Old polish sour soup made with buttermilk**

ziemniak purée, jajko sous vide, biała kiełbasa
potato, egg, white sausage

1, 3, 9, 10

25 zł

Bulion z młodego koguta zagrodowego

Free-range chicken broth

cielęcina, młoda marchewka, lubczyk
veal, baby carrots, lovage

1, 3, 9

28 zł

Krem z dzikiego czosnku

Wild garlic cream

wędzony pstrąg, czarna soczewica, kwaśna śmietana
smoked trout, black lentil, sour cream

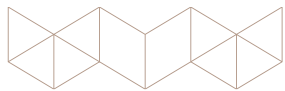
4, 7, 9

26 zł

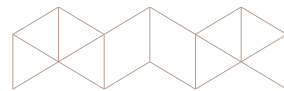
 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian



SALATKI SALADS



Wiosenna sałatka warzywna

Spring vegetable salad

jątko, wędzony twaróg
egg, smoked curd cheese

3,7

38 zł

Tofu

Tofu

selekcja sałat, ogórek świeży, piklowana cebula czerwona, vinaigrette
variety of lettuce, fresh cucumber, pickled red onion, vinaigrette

6, 10

38 zł

Owoce morza

Sea food

selekcja sałat, szpinak, granat, pomarańcza,
dressing z kwiatu czarnego bzu
variety of lettuce leaves, spinach, pomegranate,
orange, elderflower dressing

2

44 zł



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES



Polędwica wołowa

Beef sirloin

młody ziemniak, sałata ze śmietaną,
pieczona cebula, sos pieprzowy
*new potato, salad with sour cream,
roasted onion, pepper sauce*

7, 9, 10

129 zł

Kurczak kukurydziany

Corn chicken

zielone risotto, groszek, czosnek niedźwiedzi,
piklowana rzodkiewka, świeże zioła
*green risotto, peas, wild garlic,
pickled radish, fresh herbs*

5, 7, 8

59 zł

Jagnięcina

Lamb

młoda kapusta, ziemniak purée z oscypkiem i boczkiem,
marynowana młoda cukinia
*young cabbage, potato purée with smoked cheese (oscypek) and bacon,
marinated baby zucchini*

1, 7, 9, 10

94 zł

Pstrąg łososiowy

Rainbow trout

purée z groszku z mięta, szczaw, młody brokuł, kalarepa
pea and mint puree, sorrel, baby broccoli, kohlrabi

4, 7

68 zł

 – bez laktozy / lactose-free

 – bez glutenu / gluten-free

 – wegetariańskie / vegetarian

Ravioli z giczą cielęcą

Ravioli with veal knuckle

palone masło, szalwia, parmezan

brown butter, sage, parmesan

1, 3, 7

46 zł

Tagliatelle szpinakowe 

Spinach tagliatelle

młode warzywa, pomidor suszony, wino białe, śmietana

vegetables, dried tomato, white wine, cream

1, 3, 7

42 zł

Burger z polskiej wołowiny

Polish beef burger

100% wołowiny, bułka maślana, sałaty, pomidor, pikle,

cheddar, sos tzatziki, frytki

100% beef, butter roll, lettuce, tomato, pickles,

cheese, tzatziki sauce, fries

1, 7, 10, 11

46 zł

Bagietka z szarpaną wieprzowiną

Baquette with pulled pork

bagietka, wolno duszona soczysta wieprzowina,

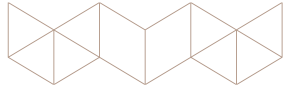
suska sechlońska, jalapeño, cheddar, frytki

baguette, slowly stewed juicy pork,

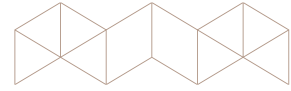
regional prunes, jalapeño, cheddar, fries

1, 7, 10

44 zł



DESERY DESSERTS



Ciasto dnia z naszej cukierni *Cake of the day from our pastry shop*

28 zł

Świeże owoce

Fresh fruit

zabajone, wiśniówka zbójnicka, sorbet czarny bez
zabaglione, *outlaw's cherry vodka, elderberry sorbet*

1, 3, 7

28 zł

Monodeser rabarbar


Mono-dessert with rhubarb

rabarbar, truskawka, gorzka czekolada, świeże owoce
strawberry, dark chocolate, fresh fruit

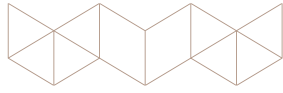
1, 7

26 zł

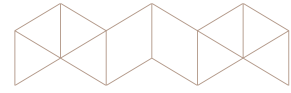
 – bez laktozy / *lactose-free*

 – bez glutenu / *gluten-free*

 – wegetariańskie / *vegetarian*



MENU DZIECIĘCE CHILDRENS MENU



Delikatna zupa pomidorowa ze śmietaną *Delicate tomato soup with cream*

makaron

noodles

1,7

15 zł


Kotleciki z polędwiczki drobiowej w chrupiącej panierce panko *Poultry tenderloin cutlets in crispy panko coating*

frytki, brokuły gotowane

fries, boiled broccoli

1, 3, 7

30 zł

Gnocchi z kremem czekoladowym 
na palonym maśle
Gnocchi with chocolate cream
on roasted butter

1, 3, 7

25 zł

Makaron spaghetti
Spaghetti pasta

sos bolognese
bolognese sauce

1, 3, 5, 8

25 zł

Lody waniliowe  
Vanilla ice cream

mus truskawkowy, sos czekoladowy
strawberry mousse, chocolate sauce

3, 7

15 zł

Allergeny / Allergens:

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
Wheat seeds including gluten like wheat, rye, barley, oat, spelled or kamut wheat and also varieties of hybrid seeds of the above and products based on them.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Shellfish and products based on them.
3. Jaja oraz produkty przygotowywane na ich bazie.
Eggs and products based on them.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Fish and products based on them.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Peanuts and products based on them.
6. Ziarna sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Soybeans and products based on them.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
Milk and products based on them (incl. Lactose).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Tree nuts like almonds, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and products based on them.
9. Seler oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Celery and products based on them.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Mustard and products based on them.
11. Ziarna sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
Sesame seeds and products based on them.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczany w stężeniach wyższych niż 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość CO² dla produktów w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
Sulphur dioxide and sulphates in higher concentrations than 10mg/l based on total CO² content for products as prepared for consumption according to the manufacturers' instructions.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Lupins and products based on them.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
Molluscs and products based on them.