

Menu Lobby Bar

12.00 – 23.00

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, chałka
pickled kohlrabi, rhubarb, elderberry, challah

1, 3, 4, 7

39 zł

Żurek staropolski na maślanie

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

Wiosenna sałatka warzywna

Spring vegetable salad

jajko, wędzony twaróg

egg, smoked curd cheese

3, 7

38 zł

Sałatka z tofu

Tofu salad

selekcja sałat, ogórek świeży, piklowana cebula
czerwona, vinaigrette

variety of lettuce, fresh cucumber, pickled red onion,
vinaigrette

6, 10

38 zł

Karta gramatur i alergenów jest dostępna na życzenie u menedżera restauracji.
Information containing portions weight and allergens available on request from restaurant manager.

Sałatka z owocami morza   

Salad with sea food

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

2

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

MENU DZIECIĘCE CHILDRENS MENU

Delikatna zupa pomidorow 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, mashed potatoes, boiled broccoli

1, 3, 7

30 zł

Gnocchi z kremem czekoladowym 

Gnocchi with chocolate cream

on roasted butter

1, 3, 7

25 zł

Makaron spaghetti

Spaghetti

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

Karta gramatur i alergenów jest dostępna na życzenie u menedżera restauracji.
Information containing portions weight and allergens available on request from restaurant manager.

 – danie bezglutenowe / gluten-free dish  – danie wegetariańskie / vegetarian dish  – danie bez laktozy / lactose-free dish