

menu kids

zupy / Soups

Pomidorowa z makaronem
Tomato soup with noodles

 **15 PLN**
210 ml

Rosół drobiowy z makaronem
Chicken broth with noodles

  **15 PLN**
210 ml

Dania główne / Main Courses

Stripsy z kurczaka z frytkami i słodkimi ogórkami
Chicken strips with fries and sweet cucumbers

  **24 PLN**
320g

Mini burger wołowy z pomidorem i ogórkiem, podany z frytkami
Mini beef burger with tomato and cucumber served with fries

 **24 PLN**
320g

Pizza z serem mozzarella i szynką
Pizza with mozzarella cheese and ham

   **32 PLN**
340g

Desery / Desserts

Puszyste, amerykańskie naleśniki z polewą czekoladową, bitą śmietaną, MM's i lodami śmietankowymi
Fluffy American pancakes with chocolate icing, whipped cream, MM's and ice cream

   **24 PLN**
250g

Lody w zabawce Pankuś
Ice cream in a Pankuś toy

 **28 PLN**
100g

Napoje dla dzieci / Drinks for kids

Smerfetka / Smurfette

Syrop blue curacao, sok z limonki, sprite
Blue curacao syrup, lime juice, sprite

17 PLN
250g

Lemoniada z owoców sezonowych / Lemonade with seasonal fruit

Owoce, syrop owocowy, woda gazowana, sok z cytryny
Fruits, fruit syrup, sparkling water, lemon juice

17 PLN
250g

Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade

Sok z cytryny, sok z limonki, cukier, woda gazowana
Lemon juice, lime juice, sugar, sparkling water

17 PLN
250g

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

ALERGENY / ALLERGENS


 Gluten  Ryba / Fish  Nabiał (laktoza) / Dairy  Grzyby / Mushrooms  Owoce morza / Seafood  Sezam / Sesame  Wino / Wine
 Jaja / Eggs  Seler / Celery  Gorczyca / Mustard  Orzechy / Nuts  Siarka / Sulfur  Soja / Soy

P A S T A E G F
D M T P A L M S
B A R I S A N E
Z I R F S J L M
L N T S O U P S
I G E R U M N R
E R R O T E Y E
K E S Y T N E S
F E L T Q U Q S
F N A O E N E O
D E S S E R T S
T H E T I S E









Przystawki

Appetizers

- Carpaccio wołowe z płatkami soli morskiej, parmezanem, oliwą, salsą pomidorową i grzanką**    **40 PLN**
200g
Beef carpaccio with sea salt flakes, parmesan, olive oil, tomato salsa and toast
- Grzanka z awokado, figami marynowanymi w occie balsamicznym, rukolą, orzechami włoskimi i rzodkiewką**    **29 PLN**
300g
Toast with avocado, figs marinated in vinegar balsamic, arugula, walnuts and radishes
- Sałatka z burrata, pieczonym burakiem i malinami oraz imbirowym zabajone**     **42 PLN**
400g
Salad with burrata cheese, baked beetroot, raspberries and ginger sabayon
- Sałatka z półgęskiem, pomidorami koktajlowymi, granatem oraz oliwą z pomarańczą** **42 PLN**
400g
Salad with goose breast, cherry tomatoes, pomegranate and olive oil with orange

Zupy

Soups

- Krem z dorsza podany z mulami i krewetkami**      **37 PLN**
230 ml
Cod cream soup served with mussels and shrimps
- Kapuśniak z młodej kapusty z wędzonym półgęskiem**  **29 PLN**
230 ml
Young cabbage soup with smoked goose breast

















PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

ALERGENY / ALLERGENS

-  Gluten  Ryba / Fish  Nabiał (laktoza) / Dairy  Grzyby / Mushrooms  Owoce morza / Seafood  Sezam / Sesame  Wino / Wine
 Jaja / Eggs  Seler / Celery  Gorczyca / Mustard  Orzechy / Nuts  Siarka / Sulfur  Soja / Soy  Wino / Wine





Dania główne

Main dish

- Antrykot wołowy podany z masłem czosnkowym, grillowanymi warzywami, pomidorkami cherry oraz ziemniakami marynowanymi w wędzonej papryce**  **45 PLN**
600g
Beef rib eye steak served with garlic butter, grilled vegetables, cherry tomatoes and potatoes marinated in smoked paprika
- Filet z kurczaka z kostką, podany z puree z kalafiora, musem z czerwonej cebuli z porto oraz sosem balsamicznym z chili**   **39 PLN**
400g
Chicken fillet served with cauliflower puree, red onion mousse with port wine and balsamic chili sauce
- Stek z tuńczyka podany z sosem pistacjowym, szparagami, mixem sałat oraz ziemniakami z koperkiem**    **54 PLN**
500g
Tuna steak served with pistachio sauce, asparagus, mix salad and potatoes with dill
- Fish & Chips**    **48 PLN**
520g
Dorsz w chrupiącej panierce piwnej, podany z frytkami i surówką coleslaw
Crispy beer-battered cod served with fries and coleslaw
- Pierozki warzywne Gyoza podane z wakame i kimchi**     **43 PLN**
340g
Gyoza vegetable dumplings served with wakame and kimchi
- Makaron ryżowy podany z brokułami, groszkiem cukrowym, papryką, cebulą, imbirem oraz kolendrą**    **35 PLN**
400g
Rice noodles served with broccoli, sugar snap peas, peppers, onion, ginger and coriander

Desery

Desserts

- Tarta cytrynowa z musem malinowym**    **27 PLN**
180g
Lemon tart with raspberry mousse
- Kokosowa panna cotta z musem mango, podana z paloną czekoladą**  **29 PLN**
230g
Coconut panna cotta served with mango mousse and roasted chocolate

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

ALERGENY / ALLERGENS

-  Gluten  Ryba / Fish  Nabiał (laktoza) / Dairy  Grzyby / Mushrooms  Owoce morza / Seafood  Sezam / Sesame  Wino / Wine
 Jaja / Eggs  Seler / Celery  Gorczyca / Mustard  Orzechy / Nuts  Siarka / Sulfur  Soja / Soy  Wino / Wine