

# Zupy


Soups


 **Krem z pomidorów z czekoladą**  **22 PLN**  
Tomato cream with chocolate 230 ml


**Rosół wołowo-drobiowy z pierożkami gyoza z warzywami**  **19 PLN**  
Beef&chicken broth with gyoza dumplings with vegetables 230 ml

# Przystawki



Appetizers

**Śledź z solą wędzonką w kwaśnej śmietanie z jabłkiem, szalotką i koprem oraz marynowaną cebulą**  **18 PLN**  
Herring with smoked salt in sour cream with apple, shallot and dill and pickled onion 280 g

**Krewetki 6 szt. w sosie winno maślanym z chili, czosnkiem i natką pietruszki**  **42 PLN**  
Shrimps 6 pcs in butter wine sauce with chili, garlic and parsley 340 g


**Sardynki, frytki z batatów, krążki cebulowe podane z sosem red hot i serowym**  **32 PLN**  
Sardines, sweet potato fries, onion rings served with red hot and cheese sauce 400 g

**Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami i kaparami**  **30 PLN**  
Caesar salad with chicken, croutons and capers 350 g

 **Sałatka z figami, orzechem włoskim, smażonym jabłkiem oraz twarogiem, z sosem imbirowo-pomarańczowym**  **38 PLN**  
Salad with figs, walnuts, fried apple and cottage cheese, with ginger-orange sauce 380 g

# Dania główne


Main dishes



**Sznicel wieprzowy podany z kapustą zasmażaną i marynowanymi ziemniakami**  **39 PLN**  
Pork schnitzel served with fried cabbage and marinated potatoes 500 g

**Polędwica z dorsza smażona na maśle czosnkowym, podana z purée z chrzanem i groszkiem oraz młodą marchewką**  **43 PLN**  
Cod loin fried in garlic butter, served with purée with horseradish and peas and young carrots 370 g

**Stek z rostbefu z sosem pieprzowym, podany z sałatką z warzywami i frytkami**  **89 PLN**  
Roast beef steak with pepper sauce, served with vegetables salad and fries 500 g

**Stek z tuńczyka z sosem pistacjowym, podany ze świeżymi ogórkami w oleju sezamowym i gotowanymi ziemniakami**  **65 PLN**  
Tuna steak with pistachio sauce, served with fresh cucumbers in sesame oil and boiled potatoes 430 g

**Filet z kurczaka z kością, podany z sosem balsamicznym, purée z kalafiora i musem z czerwonej cebuli**  **39 PLN**  
Chicken fillet with bone, served with balsamic sauce, cauliflower puree and red onion mousse 410 g

 **Makaron udon z warzywami, chili, imbirem, grzybami z sosem sojowo-miodowym**  **26 PLN**  
Udon noodles with vegetables, chili ginger, mushrooms with soy and honey sauce 400 g

# Desery

Desserts
















**Szarlotka na ciepło z sorbetem cytrynowym**  **29 PLN**  
Warm apple pie with lemon sorbet 340 g

 **Fondant czekoladowy z gorącymi wiśniami**  **29 PLN**  
Chocolate fondant with hot cherries 340 g

 **Ciastko z kremem Gianduja z musem z mascarpone i matcha**  **29 PLN**  
Gianduja cream cake with mascarpone and matcha mousse 250 g

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

## ALERGENY / ALLERGENS

 Gluten  Mleko / Milk  Owoce morza / Seafood  Siarka / Sulfur  Wino / Wine  Seler / Celery  Mięczaki / Molluscs  Danie wegetariańskie / Vegetarian dish  
 Jaja / Eggs  Orzechy / Nuts  Ryba / Fish  Gorczyca / Mustard  Soja / Soy  Sezam / Sesame  Orzeszki ziemne / Peanuts  Skorupiaki / Crustaceans



# 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 dishes

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

 **24 PLN**  
320 g

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


 **24 PLN**  
320 g

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

   **32 PLN**  
340 g

## 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**  
250 g

 **Lody z owocami sezonowymi**  
Ice cream with seasonal fruit

 **18 PLN**  
140 g

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

### ALERGENY / ALLERGENS

 Gluten  Mleko / Milk  Owoce morza / Seafood  Siarka / Sulfur  Wino / Wine  Seler / Celery  Mięczaki / Molluscs  Danie wegetariańskie / Vegetarian dish  
 Jaja / Eggs  Orzechy / Nuts  Ryba / Fish  Gorczyca / Mustard  Soja / Soy  Sezam / Sesame  Orzeszki ziemne / Peanuts  Skorupiaki / Crustaceans