

Zupy

Soups

Żurek na naturalnym zakwasie z białą kielbasą, aromatycznymi podgrzybkami, jajkiem oraz chrupiącym chipsem z boczku

Żurek (Traditional Polish Sour Rye Soup) made with natural fermented rye starter, white sausage, aromatic bay boletes, egg and a crispy bacon chip

 **23 PLN**
240 ml

Zupa cytrynowa z warzywami stir-fry (marchew, papryka, por) oraz delikatnymi kluskami makaronowymi

Lemon soup with stir-fried vegetables (carrot, bell pepper, leek) and delicate noodle dumplings

 **21 PLN**
240 ml

Krem pomidorowo-paprykowy z nutą oleju sezamowego, podany z kiełkami słonecznika

Tomato & roasted red pepper cream soup with a hint of sesame oil, served with sunflower sprouts

 **21 PLN**
240 ml

Przystawki zimne

Cold starters

Tatar z łososia z grzanką z korzennej bagietki, sałatką z awokado i mango oraz dipem buraczanym

Salmon tartare with spiced baguette toast, avocado–mango salad and beetroot dip

 **35 PLN**
240 g

Domowy hummus z pieczoną papryką i bakłażanem, oliwkami oraz chrupiącą grzanką ziołową

Homemade hummus with roasted bell pepper and eggplant, olives and crispy herb toast

 **22 PLN**
240 g

Sałatka z pieczonego buraka z mandarynką i bryndzą, z sosem malinowym

Roasted beetroot salad with mandarin and bryndza cheese, served with raspberry dressing

 **25 PLN**
250 g

Sałatka z pieczonej dyni z granatem i fetą, pestkami dyni, świeżą miętą oraz sosem jogurtowo-limonkowym

Roasted pumpkin salad with pomegranate and feta, pumpkin seeds, fresh mint and yogurt–lime dressing

 **25 PLN**
230 g

Przystawki ciepłe

Hot starters

Smażone pierożki gyoza z kaczką i sosem hoisin, podane na kapuście kimchi

Fried gyoza dumplings with duck and hoisin sauce, served on kimchi cabbage

 **37 PLN**
270 g

Dania główne

Main dishes

Risotto szafranowe z kurczakiem sous-vide, kalafiolem romanesco oraz serem Grana Padano

Saffron risotto with sous-vide chicken, romanesco cauliflower and Grana Padano cheese

 **42 PLN**
480 g

Panierowany schab z kością podany na kapuście zasmażanej z ziemniakami marynowanymi w ziołach

Breaded pork chop on the Bone served on braised cabbage with herb-marinated potatoes

 **48 PLN**
480 g

Dorsz w sosie cytrusowym na białym winie z warzywnym pappardelle oraz gotowanymi ziemniakami z koperkiem

Cod in citrus sauce with White Wine with vegetable pappardelle and boiled potatoes with dill

 **48 PLN**
450 g

Stek wołowy rib-eye z sosem tatarskim, grillowanymi warzywami (bakłażan, cukinia, pieczarka) oraz talarkami ziemniaczanymi z okrasą

Rib-Eye beef steak with tartar sauce, grilled vegetables (eggplant, zucchini, mushroom) and sliced potatoes with cracklings

 **135 PLN**
570 g

Makarony

Pasta & noodles

Makaron pappardelle w sosie z podgrzybków z oliwą tymiankową i wędzonym twarogiem

Pappardelle pasta in bay bolete mushroom sauce with thyme-infused olive oil and smoked curd cheese

 **48 PLN**
470 g

Gnocchi w kremowym sosie serowym z pieczoną papryką, pestkami słonecznika oraz suszonymi pomidorami

Gnocchi in creamy cheese sauce with roasted bell pepper, sunflower seeds and sun-dried tomatoes

 **40 PLN**
400 g

Desery

Desserts

Tarta cytrynowa z delikatną bezą i sosem waniliowym

Lemon tart with delicate meringue and vanilla sauce

 **32 PLN**
140 g

Sernik San Sebastian z musem z owoców leśnych

San Sebastian Cheesecake with forest fruit coulis

 **29 PLN**
120 g

Dwukolorowy mus czekoladowy z nutą nalewki wiśniowej, podany z koktajlową czereśnią

Two-tone chocolate mousse with a hint of cherry liqueur, served with a cocktail cherry

 **32 PLN**
120 g

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES INCLUDE TAX

ALERGENY / ALLERGENS

 Gluten  Mleko / Milk  Seler / Celery  Siarka / Sulfur  Danie wegetariańskie / Vegetarian dish  Jaja / Eggs  Soja / Soy  Sezam / Sesame  Gorczyca / Mustard  Ryba / Fish

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



KIDS MENU

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