

PRZYSTAWKI

APPETISERS

Hummus z ciecierzycy i batatów - 21 zł

Hummus made of chickpeas and sweet potato

(grzanka z chałki, hummus, smażona rukola, owoce granatu, orzechy, oliwa winogronowa)
(challah toast, humus, fried rukola, pomegranate fruits, nuts, grape oil)

Tatar z łososia na guacamole - 29 zł

Salmon tartar with guacamole

(guacamole, tatar z łososia, pomidorki koktajlowe, mała nowozelandzka, grzanki osobno)
(guacamole, salmon tartar, cherry tomatoes, New Zealand mussel, baguette chips, toasts)

Tatar wołowy z marynatami - 35 zł

Beef tartar with marinates

(tatar wołowy, marynowane kurki, ogórki konserwowe, cebula, marynowana dynia, masło, pieczywo)
(beef tartar, marinated chanterelles, pickled cucumber, onion, marinated pumpkin, butter, bread)

Carpaccio wołowe z rukolą - 33 zł

Beef carpaccio with rukola

(carpaccio wołowe, kapary, oliwki, krem balsamiczny, smażona rukola, parmezan, grzanki)
(beef carpaccio, capers, olives, balsamic cream, fried rukola, Parmesan, toasts)

ZUPY

SOUPS

Flaczki z boczników z oliwą truflową - 13 zł

Oyster mushroom soup (mock tripe soup) with truffle oil

Krem z leśnych grzybów - 16 zł

Creamy forrest mushroom soup

(krem z grzybów, grzanka z mozzarellą oraz marynowanymi kurkami z dynią)
(creamy mushroom soup, toast with mozzarella and marinated champignons with pumpkin)

Bulion z gęsiny z pierożkami i warzywami julienne - 17 zł

Goose meat broth with dumplings and julienne vegetables

Barszczyk czerwony z uszkami lub z krokietami - 14 zł/16 zł

Beetroot soup served with ravioli or croquette

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Pieczony bakłażan faszerowany ratatouille - 27 zł

Roasted aubergine stuffed with ratatouille

Skoki z królika duszone w śmietanie z kaszą gryczaną i pieczonymi warzywami - 43 zł

Rabbit legs stewed in cream with buckwheat groats and roasted vegetables

(skoki z królika, kasza gryczana z boczkiem i grzybami, pieczona marchew, pietruszka, dynia)

(rabbit legs, buckwheat groats with bacon and mushrooms, roasted carrot, parsley, pumpkin)

Gęś w sosie żurawinowym z puree ziemniaczanym - 44 zł

Goose in cranberry sauce with mashed potato

(konfitowana pierś z gęsi, gołąbek z gęsina, puree ziemniaczane, sos żurawinowy z wiśniówką, chipsy z marchwi i pietruszki)

(preserved goose breast, cabbage stuffed with goose meat,

mashed potato, cranberry sauce with Kirsch, carrot-parsley chips)

Kurczak piri piri z pieczonymi ziemniakami i mixem sałat - 29 zł

Piri piri chicken served with roasted potatoes and mixed salads

(połówka pieczonego kurczaka w marynacie piri piri, ziemniaki pieczone z tymiankiem, czosnkiem i rozmarynem, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem i czerwoną cebulą)

(roasted half chicken marinated in piri piri sauce, roasted potatoes with thyme, garlic and rosemary)

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z koperkiem
i kapustą zasmażaną - 29 zł

Traditional chop pork served with potatoes with dill and fried cabbage

Żeberka w sosie śliwkowym z kopytkami i duszoną czerwoną
kapustą z porzeczkami - 28 zł

Ribs in plum sauce served with kopytka (polish gnocchi)

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Łosoś z makaronem orzo i fasolką szparagową - 41 zł

Salmon with orzo pasta and green bean

(łosoś marynowany w sosie teriyaki, makaron orzo z chorizo i szczypiorkiem, fasolka szparagowa z sezamem)

(salmon marinated in teriyaki sauce, orzo pasta with chorizo and chives, green bean and sesame)

Łosoś na puree ziemniaczanym z omułkami w sosie szafranowym i solirodem - 39 zł

Salmon served on mashed potatoes with mussels in saffron sauce and samphire

Polędwica z dorsza z zapiekanką kalafiorową, sosem rakowym i tagliatelle
warzywnym - 41 zł

Cod sirloin with served with califlower casserole, crayfish sauce and vegetable tagliatelle

Mule w sosie winno-śmietanowym z boczkiem i zielonym groszkiem - 37 zł

Mussels in creamy white wine sauce with bacon and green peas

Krewetki w sosie curry - 49 zł

Tiger prawns in curry sauce

(krewetki tygrysie w sosie curry z mlekiem kokosowym,
z groszkiem cukrowym, ananasem, pak choi, chilli i świeżą kolendrą)
*(tiger prawns in curry sauce with coconut milk, snow pea, pineapple,
bok choy cabbage, chilli and fresh coriander)*

STEAKI I BURGERS

STEAKS AND BURGERS

Burger wołowy z frytkami - 28 zł

Beef burger with french fries

(burger wołowy, jajko sadzone, grillowany boczek, sałata, pomidor, ogórek piklowany)
(beef burger, fried egg, grilled bacon, lettuce, tomato, pickled cucumber)

Burger wegetariański z frytkami - 28 zł

Veggie burger with french fries

(kotlet z czerwonej fasoli, pieczony camembert, sałata, pomidor, ogórek piklowany)
(red-bean burger, roasted camembert, lettuce, tomato, pickled cucumber)

Steak z angusa z frytkami steak-house i sałatką winegrette - 53 zł

Angus steak served with steak-house fries and vinaigrette salad

Ribeye steak z pieczonym ziemniakiem faszerowanym twarogiem i sałatką
winegrette - 49 zł

Ribeye steak served with baked potato stuffed with cottage cheese and vinaigrette salad

Steak z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu,
ziemniakami zapiekаныmi z gorgonzolą i szpinakiem i mixem sałat - 62 zł
*Sirloin steak in green peppercorn sauce, roasted potatoes with gorgonzola cheese and spinach and mix of
salads*

Rostbef pieczony z sosem demi glace i pieczonymi warzywami - 48 zł

(rostbef z pieczonymi ziemniakami, marchewką, pietruszką i sałatką rzymską)
(roast beef with roasted potatoes, carrot, parsley, and romaine lettuce)

COŚ NA SZYBKO ?

Don't have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego z frytkami
lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 28 zł

Big shoarma – roasted pieces of poultry or pork served with French fries or rice with side salad

MAKARONY I RISOTTA

PASTA & RISOTTO

Risotto dyniowe z chilli i rukolą - 28 zł

Pumpkin risotto with chilli and rukola

Penne arrabbiata z bakłażanem - 25 zł

Penne arrabiata with aubergine

Pappardelle z borowikami - 31 zł

(makaron pappardelle z borowikami w białym winie, czosnkiem,
chili, czosnkiem niedźwiedzim i parmezanem)

*(pappardelle pasta with porcini mushrooms in white wine, Garlic, chilli,
bears's Garlic and Parmesan)*

Spaghetti z kurczakiem, chorizo, suszonymi pomidorami,
rukolą i boczniakami w sosie śmietanowym - 29 zł

*Chicken Spaghetti in creamy sauce with chorizo, dried tomatoes,
rukola and oyster mushrooms*

SAŁATKI

SALADS

Sałatka z kurczakiem - 29 zł

(pieczony kurczak, sałata rzymska, jajko, pomidor, ogórek,
chrupiące nachosy z tortilli, sos ziołowo-majonezowy)

(chicken salad, romaine lettuce, egg, tomato, cucumber, tortilla nachos, herb mayonnaise sauce)

Wegetariańska sałatka - 24 zł

Vegetarian salad

(grillowany bakłażan z ciecierzycą, pomidorkami koktajlowymi i rukolą z sosem koktajlowym)
(grilled aubergine with chickpeas, cherry tomatoes, rukola and cocktail sauce)

Mix sałat z gruszkami faszerowanymi gorgonzolą i orzechami włoskimi,
z chipsami z boczku i owocami granatu - 29 zł

Mix of salads with pears stuffed with Gorgonzola and walnuts, bacon chips and pomegranate fruits

Sałatka z pieczonym rostbifem - 31 zł

Roast beef salad

(rostbif pieczony w niskiej temperaturze, rukola, pomidorki koktajlowe,
marynowane kurki, sos musztardowy)

(slow roasted beef, rukola, cherry tomatoes, marinated chanterelles and mustard sauce)

PIZZA

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 26/20 zł
2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 26 zł
3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 28 zł
4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 28 zł
5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 32 zł
6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 30 zł
7. BOSCAIOLA – sos pomidorowy, mozarella, bakłażan, pieczarki, boczek – 30 zł
8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy – 33 zł
9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 30 zł
10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 28 zł
11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 29 zł
12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 32 zł
13. PARMIGGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto, jajko gotowane, grana padano – 31 zł
14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella, fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 35 zł

PIZZA BIANCA

15. ALABA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 32 zł
16. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 27 zł
17. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 34 zł
18. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 30 zł
19. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 28 zł
20. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 42 zł
21. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -30 zł
22. FOCACCIA RUSTICANA - pomidory koktajlowe, ser cheddar, szynka, cebula czerwona, oliwki – 28 zł
23. FOCACCIA CATANEZE – ser tuma, anchois, pomidory suszone, oliwki – 28 zł

DESERY

Desserts

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - 15 zł

Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin i kremem waniliowym - 18 zł

Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream

Krem Calamansi na kruchym spodzie oreo – 18 zł

Calamansi dessert on Oreo pie crust

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 16 zł

Warm Vienna Cheesecake with forest fruit sauce and one scoop of vanilla ice-cream

DESERY LODOWE

Ice-Cream desserts

OGRÓD OWOCOWY

FRUIT GARDEN

sałatka owocowa, lody owocowe, bita śmietana, owoce, polewa owocowa - 18 zł

fruit salad, fruit ice-cream, whipped cream, fruits, fruit topping

CONFETTI

CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy - 14 zł

vanilla ice-cream with chocolate topping, whipped cream, meringue

ULICA BAKALIOWA

STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, malaga i orzechowe, bita śmietana, orzechy,

rodzynki, polewa czekoladowa - 18 zł

mixed dried fruit and nuts, Malaga and nut ice-cream,

whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping

BIAŁA DAMA

WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny, brzoskwinie - 17 zł

vanilla ice-cream, whipped cream, egg liqueur, peaches

NAPOJE

BEVERAGES

HERBATA /TEA/ - 5 zł

HERBATA liściasta w dzbanku czarna lub zielona (2-3 filiżanki) /TEA pot/ - 14 zł

ESPRESSO – 6 zł

ESPRESSO macchiato – 7 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 10 zł

DOPIO - double espresso

DUŻA kawa – 7,5 zł

Large coffee

CAPPUCCINO – 9 zł

CAPPUCCINO duże – 11 zł

Large Cappuccino

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka - 12 zł

RENDEZ VOUS – espresso with lots of hot milk and milk foam

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka – 13,5 zł

CAFFE LATTE – double espresso with lots of milk

KAWA PO WIEDEŃSKU - kawa z dodatkiem zimnej bitej śmietany - 10 zł

VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem - 17 zł

IRISH COFFEE espresso with whisky, whipped cream and brown sugar

MEXICAN CAFFE z likierem Kahlua, rumem i bitą śmietaną – 17 zł

MEXICAN CAFFE with Kahlua liqueur, rum and whipped cream

CZEKOLADA na gorąco - 8 zł

Hot chocolate

PEPSI, 7-UP, MIRINDA, TONIC – 5,5 zł

WODA but. 0,25l - 0,33l - 5 zł, JAŁOWIEC but. 0,33 – 7 zł

MINERAL water-bottle 0,25l - 0,33l

CISOWIANKA 0,75 – 9 zł

WODA Perrier 0,33l - 9,00 zł

SOKI

JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,

czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny – 5,5 zł

orange, grapefruit, tomato, apple, blackcurrant, grape, exotic fruit

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY (wolnoobrotowo) Z OWOCÓW LUB WARZYW – 10 zł

Fresh squeezed orange juice

ALCOHOLE

ALKOHOLES

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l - 7,50 zł

Warka but. 0,5 l - 7,0 zł Warka Radler 0,5l – 7,0 zł

Warka bottle 0,5 l - 7 zł

Heineken but. 0,25 – 6 zł / 0,5l – 8,5 zł

Heineken bottle 0,25 – 6 zł / 0,5l – 8,5 zł

Trybunał 0,5l – 7,5 zł

Trybunał bottle 0,5 l

Cornelius 0,4l – 7,5 zł

Cornelius bottle 0,5 l

WÓDKA

VODKA

Sobieski 40 ml – 6 zł; Finlandia 40 ml – 7,5 zł; Absolut 40 ml – 7,5 zł;

Wyborowa – 6 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red/ Black 50 ml – 14 zł /17 zł, Jim Beam – 12 zł

Ballantines 50 ml – 15 zł, Jack Daniels 50 ml – 15 zł, Singlenton – 20 zł

COGNAC

Martell V.S, Courvoisier, Hennessy 50 ml – 22 zł

BRANDY

Metaxa 5* 50 ml – 15 zł, Metaxa 7* 50 ml – 19 zł,

LIKIERY

LIQUEURS

Baileys 30 ml – 8 zł, Advocat 30 ml – 5 zł, Kahlua 30 ml – 8 zł