**PRZYSTAWKI**

APPETIZERS

Pasztet z czerwonej soczewicy z suszonymi pomidorami

(dip marchewkowy, ogórki piklowane, rzodkiewka, grzanki z bagietki, masło czosnkowe) – 38,5 zł

*Red lentils pate with dried tomatoes*

 *(carrot dip, pickled cucumbers, radish, baguette toasts, garlic butter)*

Tatar z suszonych i świeżych pomidorów

(majonez ziołowy, świeży ogórek, czerwona cebula, dynia marynowana, grzanki czosnkowe) – 43 zł

*Tartar of dried and fresh tomatoes*

*(herb mayonnaise, fresh cucumber, red onion, marinated pumpkin, garlic croutons)*

Tatar wołowy z marynatami

(tatar wołowy, marynowane kurki, ogórki konserwowe, cebula marynowana, masło, pieczywo) – 46 zł

*Beef tartare with marinates*

*(beef tartare, marinated chantarelles, pickled cucumber, marinated onion, butter, bread)*

Carpaccio wołowe z rukolą

(carpaccio wołowe, kapary, oliwki, krem balsamiczny, smażona rukola, parmezan, grzanki) – 45 zł

*Beef carpaccio with rucola*

 *(beef carpaccio, capers, olives, balsamico, fried rucola, parmesan cheese, toasts)*

**ZUPY**

SOUPS

Krem z boczniaków

(boczniaki panierowane w sezamie, prażona cebula) – 21 zł

*Oyster mushroom cream*

 *(oyster mushrooms breaded in sesame seeds, fried onion)*

Krem z marchwi i dyni z chili i chorizo – 23 zł

(chipsy ziemniaczane, prażone pestki dyni, suszone pomidory, oliwa szczypiorkowa)

*Carrot-pumpkin cream with chili and Spanish chorizo sausage*

 *(potato chips, roasted pumpkin seeds, dried tomatoes, chive oil)*

Żurek z jajkiem, z pulpecikami z białej kiełbasy i grzybów - 21 zł

*Sour soup with egg and white sausage-mushroom meatballs*

Barszczyk czerwony z uszkami lub z krokietami – 19zł/21 zł

*Beetroot soup with meat ravioli or croquette*

Rosół (tylko w niedziele) - 16 zł

*Chicken broth (sundays only)*

**DANIA GŁÓWNE**

MAIN DISHES

 Pieczony boczek wieprzowy, purée z zielonego groszku z chrzanem, chrust z batata, smażone ziemniaki z kiszoną kapustą – 45 zł

*Roasted pork belly, green-bean purée with horseradish, sweet potato crisp, fried potatoes with sauerkraut*

Duszone żeberka wieprzowe z sosem grzybowym, purée ziemniaczane – 49 zł z musztardą francuską, buraczki w occie balsamicznym z miodem

*Stewed pork ribs with mushroom sauce served with potato purée with French mustard and beets in balsamic vinegar with honey*

Żeberka w sosie teriyaki z sezamem, frytki z batatów, mizeria - 48 zł

*Ribs in teriyaki-sesame sauce served with sweet potato fries and cucumber salad*

Pierś z kurczaka suprem z sosem demi-glace, zapiekanka ziemniaczana z marchewką i groszkiem, brokuły panierowane – 45 zł

*Chicken breasts supreme with demi-glace sauce served with potato gratin with carrots and peas, and breaded broccoli*

Polędwiczka wieprzowa, sos z czarnej porzeczki, placuszki dyniowe z kimchi, azjatycka sałatka ze świeżych ogórków – 54 zł

*Pork tenderloin with blackcurrant sauce served with pumpkin pancakes kimchee and Asian salad of fresh cucumbers*

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami, koperkiem i kapustą zasmażaną – 39 zł

*Traditional pork chop served with boiled potatoes with dill and sauteed cabbage*

 Pieczona golonka w glazurze miodowo paprykowej, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana – 53 zł

*Baked pork knuckle in honey and pepper glaze served with roasted potatoes and sauteed cabbage*

**DANIA RYBNE**

FISH DISHES

Łosoś marynowany w sosie teriyaki, purée z batata, jajko zapiekane w cukinii, sok ze świeżych ogórków, trufla z łososia w sezamie – 63 zł

*Salmon marinated in teriyaki sauce served with sweet potato purée, zucchini baked egg and fresh cucumber juice, salmon truffle coated in sesame*

Pieczony halibut, duszony koper włoski z miodem, foundant z batata, sos pomarańczowy – 56 zł

*Roasted halibut, stewed fennel with honey served with sweet potato fondant and orange sauce*

Krewetki w zielonym curry z mlekiem kokosowym

(groszek cukrowy, cukinia, dynia, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe) – 61 zł

*Prawns in green curry with coconut milk*

*(sugar peas, zucchini, pumpkin, cherry tomatoes, garlic toasts)*

**STEAKI i BURGERY**

STEAKS and BURGERS

Polędwica wołowa z sosem pieprzowym, zapiekanka ziemniaczana z porami, mix sałat - 89 zł

*Beef tenderloin with pepper sauce served with potato-leek casserole and salad mix*

Stek z Angusa z masłem czosnkowym,

grillowanymi ziemniakami i sałatką z sosem vinaigrette - 84 zł

*Angus steak with garlic butter served with grilled potatoes*

*and salad with vinaigrette sauce*

Soczysty rib-eye stek z pieczonym batatem, z jogurtem i granatem, mix sałat - 74 zł

*Juicy rib-eye steak served with roasted sweet potato with yoghurt,*

*pomegranate and salad mix*

Burger wołowy z frytkami steak-house i mixem sałat - 42 zł

(burger wołowy 180g, mix sałat, pomidor, ogórek piklowany,

czerwona cebula, grillowany boczek, jajko sadzone)

*Beef burger with steak house fries and salad mix*

*(beef burger 180g, tomato, pickle, red onion, grilled bacon, fried egg)*

Burger wegetariański z frytkami steak-house -39 zł

(burger z czerwonej fasoli z sosem BBQ, pomidor, ogórek piklowany,

konfitura z czerwonej cebuli, mix sałat, pieczony camembert)

*Veggie burger with steak house fries and salad mix*

*(red-bean burger with BBQ sauce, tomato, pickle, red onion jam,*

*salad mix, roasted camembert cheese)*

Burger z krewetkami z frytkami z batatów - 44 zł

(smażone krewetki, sos koktajlowy, sałata rzymska, pomidor,

ogórek piklowany, jalapeno)

*Prawn burger with sweet potato fries*

*(fried prawns, cocktail sauce, romaine lettuce,*

*tomato, pickled cucumber, jalapeno)*

**COŚ NA SZYBKO ?**

Don’t have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego z frytkami lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 39 zł

*Shoarma – roasted pieces of poultry or pork served with French fries or rice with side salad*

**MAKARONY I RISOTTA**

PASTAS AND RISOTTOS

Gnocchi z grzybami i gorgonzolą w sosie śmietanowym – 39 zł

*Gnocchi with mushroom and gorgonzola in creamy sauce*

Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, boczniakami i dynią marynowaną – 39 zł

*Tagliatelle pasta with chicken, spinach, oyster mushroom and pickled pumpkin*

Ravioli ze szpinakiem i ricottą z dresingiem marchewkowym- 39 zł

*Ravioli pasta with spinach, ricotta cheese with carrot dressing*

Risotto z grzybami i rukolą – 40 zł

*Ravioli pasta with mushrooms and rucola*

**SAŁATKI**

SALADS

Sałatka z polędwiczką wieprzową i sosem z czarnej porzeczki

(mix sałat, pieczona polędwiczka wieprzowa, sos z czarnej porzeczki, pieczony batat, orzechy włoskie, pomidor koktailowy) - 39 zł

*Pork tenderloin salad with blackcurrant sauce*

 *(salad mix, roasted pork tenderloin, blackcurrant sauce, roasted sweet potatoes, walnuts, cherry tomatoes)*

Wegetariańska sałatka – 39 zł

(mix sałat, gruszka, marchew, ogórek świeży, suszone pomidory, piklowana cebula, ser kozi, owoce granatu)

*Vegetarian salad*

 *(salad mix, pear, carrots, fresh cucumber, dried tomatoes, pickled onion, goat cheese, pomegranate fruit)*

Sałatka z łososiem i kurkami – 41 zł

(mix sałat, łosoś pieczony, kurki smażone na maśle, buraczki marynowane, dresing z buraka)

*Salmon and chanterelles salad*

 *(salad mix, roasted salmon, butter-fried chanterelles, marinated beets, beet dressing)*

**PIZZA**

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 34/29 zł

2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 36 zł

3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 39 zł

4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 40 zł

5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 44 zł

6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 42 zł

7. BOSCAIOLA – sos pomid., mozarella, bakłażan, pieczarki, boczek, groszek – 38 zł

8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka,

pieczarki, oliwki, karczochy, szpinak – 45 zł

9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 38 zł

10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 38 zł

11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 36 zł

12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 42,5 zł

13. PARMIGGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto,

jajko gotowane, grana padano – 42,5 zł

14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 44,5 zł

15. DON CAMILLO – sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby,

grana padano – 44,5 zł

16. LUNA ROSSA – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki, szpinak – 32,5 zł

**PIZZA BIANCA**

17. ALBA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn,

boczek, grana padano – 39,5 zł

18. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 38,5 zł

19. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 46,5 zł

20. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 39,5 zł

21. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 36,5 zł

22. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 54 zł

23. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -37,5 zł

24. LUNA BIANCA – ser tuma, anchois, oliwki – 31 zł

**DESERY**

Desserts

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - 24 zł

*Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream*

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin i kremem waniliowym - 25 zł

*Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream*

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 24 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 - 24 zł

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

CONFETTI

CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy - 19 zł

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

ULICA BAKALIOWA

STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, czekoladowe i toffi, bita śmietana, orzechy,

rodzynki, polewa czekoladowa - 22 zł

*mixed dried fruit and nuts, chocolate and toffee ice-cream,*

 *whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping*

BIAŁA DAMA

WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny, brzoskwinie - 23 zł

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

NAPOJE

*BEVERAGES*

HERBATA /TEA/ - 7 zl

HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 1-2 filiżanki) /TEA pot/ - 10 zł

HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 2-3 filiżanki) /TEA pot/ - 15 zł

ESPRESSO – 8 zł

ESPRESSO macchiato – 9 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 12 zł

*DOPIO - double espresso*

DUŻA kawa – 10 zł

*Large coffee*

CAPPUCCINO – 11 zł

CAPPUCCINO duże – 15 zł

*Large Cappuccino*

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka - 15 zł

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

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka – 16 zł

*CAFFE LATTE – double espresso with lots of milk*

KAWA PO WIEDEŃSKU - kawa z dodatkiem zimnej bitej śmietany - 12 zł

*VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream*

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem - 18 zł

*IRISH COFFEE espresso with whisky, whipped cream and brown sugar*

MEXICAN CAFFE z likierem Kahlua, rumem i bitą śmietaną – 18 zł

*MEXICAN CAFFE with Kahlua liqueur, rum and whipped cream*

CZEKOLADA na gorąco - 10 zł

*Hot chocolate*

PEPSI, 7-UP, MIRINDA, TONIC – 8 zł, JAŁOWIEC but. 0,33 – 12 zł

WODA but. - 0,33l – 6,5 zł, CISOWIANKA 0,7 – 11zł

*MINERAL water-bottle - 0,33l*

WODA Perrier 0,33l - 11,00 zł

SOKI

JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,

 czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny – 8,5 zł

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

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY (wolnoobrotowo) Z OWOCÓW LUB WARZYW – 15 zł

*Fresh squeezed orange juice*

ALCOHOLE

ALKOHOLES

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l – 12 zł

Warka but. 0,5 l - 10 zł Warka Radler 0,5l – 11 zł

*Warka bottle 0,5 l*

Heineken but. 0,25 – 9,5 zł / 0,5l – 14 zł

*Heineken bottle 0,25 – 0,5l*

Trybunał 0,5l – 12 zł

*Trybunał bottle 0,5 l*

Cornelius 0,5l – 12 zł

*Cornelius bottle 0,4 l*

Paulaner – 14 zł

WÓDKA

VODKA

Sobieski 40 ml – 7 zł; Finlandia 40 ml – 8 zł; Absolut 40 ml – 8 zł; Wyborowa – 7 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

**DRINKI I KOKTAJLE** ALCOHOLIC BEVERAGES AND COCKTAILS

MOJITO; rum, limonka, cukier trzcinowy, woda, mięta – 24 zł *Mojito; rum, lime, sugar cane, water, mint*

SYMBIOZA; gin i tonic /*Symbiosis; gin and tonic/–* 14 zł

ZIELONA MIŁOŚć; brandy, blue curacao, likier pomar., sok z cytryny – 20 zł *Green love; brandy, blue curacao, orange liqueur, lemon juice*

WŚCIEKŁY PIES; wódka Wyborowa, sok malinowy, tabasco – 12 zł *Mad dog; Wyborowa vodka, raspberry juice, tabasco*

EUFORIA; Passoã, wódka, sok pomarańcz., grenadine, sok z cytryny – 23 zł *Euphoria; Passoa, vodka, orange juice, grenadine, lemon juice*

MARAKUJA; rum, syrop, wino musujące – 22 zł

*rum, passion fruit syrup, spumate wine*

POZIOMKA; gin, syrop poziomka, sok z cytryny, woda gazowana – 20 zł

*gin, currant syrup, lemin juice, sparkling water*

LIMONKA; tequila, syrop limonka, sok grejfrutowy, woda gazowana – 23 zł

*lequlla, lime syrup, grapefruit juice, lemon juice*

MANGO; rum, syrop mango, amaretto, sok pomarańczowy,, sok z cytryny - 22 zł

*rum, mango syrup, amaretto, prange juice*

GRENADINA; whisky, syrop grenadine, wytrawny wermut, sok z cytryny – 21 zł

*Whisky, grenadine, vermouth dry, lemon juice*