PRZYSTAWKI

*APPETIZERS*

Ceviche z karmazyna w soku z yuzu

(mus z groszku z miętą i limonką, grzanki) – 48 zł

*Ceviche of redfish in yuzu juice*

*(pea mousse with mint and lime, croutons)*

Tatar z suszonych i świeżych pomidorów

(majonez ziołowy, świeży ogórek, czerwona cebula, dynia marynowana, grzanki czosnkowe) – 46 zł

*Tartare of sun-dried and fresh tomatoes*

*(herb mayonnaise, fresh cucumber, red onion, pickled pumpkin, garlic crouton*s)

Tatar wołowy z marynatami

(tatar wołowy, marynowane kurki, ogórki konserwowe, cebula marynowana, masło, pieczywo) – 49 zł

*Beef tartare with pickles*

*(beef tartare, pickled chanterelles, pickled cucumbers, pickled onions, butter, bread)*

Carpaccio wołowe z rukolą

(carpaccio wołowe, kapary, oliwki, sos musztardowo- miodowy, rukola, parmezan, grzanki) – 48 zł

*Beef carpaccio with arugula*

*(beef carpaccio, capers, olives, honey mustard sauce, arugula, parmesan cheese, croutons)*

**ZUPY**

*SOUPS*

Botwinka z jajkiem sadzonym, ziemniakami purée z okrasą i koprem – 25 zł

*Beetroot leaf soup with fried egg, mashed potatoes with okra and dill*

Zupa tom yum – 29/33/31 zł  
(do wyboru z kurczakiem lub krewetkami lub tofu marynowanym w sosie sojowym)

*Tom yum soup  
 (served with chicken or shrimp or tofu marinated in soy sauce)*

Barszczyk czerwony z uszkami lub z krokietami – 21/23 zł

*Red borscht with ravioli or croquettes*

Rosół z makaronem (tylko w niedzielę) - 19 zł

*Chicken broth (Sunday-only)*

**DANIA GŁÓWNE**

*MAIN DISHES*

Kotlet z dzika panierowany, jajko sadzone, purée ziemniaczane, fasolka szparagowa w boczku, grillowany boczniak królewski - 56 zł

*Breaded wild boar cutlet, fried egg, mashed potatoes, bacon-wrapped green beans,  
grilled king oyster mushroom*

Policzki wieprzowe w sosie Hoisin, gnocchi,  
purée z marchwi z miso, brukselka smażona na maśle – 48 zł

*Pork cheeks in Hoisin sauce, gnocchi,  
carrot puree with miso, brussels fried in butter*

Pierś z kurczaka supreme faszerowana mozzarellą,   
arancini ze szpinakiem, brokuł, sos demiglace z pomidorami – 47 zł

*Chicken breast supreme stuffed with mozzarella, demi-glace sauce with tomatoes,  
spinach arancini, broccoli*

Żeberka w sosie teriyaki,   
grillowana pak choi i boczniak królewski, frytki z batata – 52 zł

*Ribs in teriyaki sauce, grilled pak choi and royal oyster mushroom,  
sweet potato fries*

Golonka z jelenia, krokiet ziemniaczany z wędzonym twarogiem,  
sos gravy z jeżynami, surówka z czerwonej kapusty – 72 zł

*Deer shank, potato croquette with smoked cottage cheese,  
gravy sauce with blackberries, red cabbage salad*

Pieczony schab z dzika, kluski śląskie z fioletowego ziemniaka,  
sos pieczeniowy z rydzami, kiszone rzodkiewki, grillowana cukinia – 56 zł

*Roasted wild boar pork loin, purple potato Silesian dumplings,  
roast sauce with saffron milk cup, pickled radishes, grilled zucchi*ni

Kalafior pieczony z pastą gochujang, purée marchewkowe z miso,  
jogurt z tahini, granat, mięta – 42 zł

Roasted cauliflower with gochujang paste, mashed carrots with miso,  
yogurt with tahini, pomegranate, mint

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami, koperkiem i kapustą zasmażaną – 42 zł

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

**COŚ NA SZYBKO ?**

Don’t have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego z frytkami lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 42 zł

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

**STEAKI i BURGERY**

*STEAKS and BURGERS*

Polędwica wołowa z sosem pieprzowym, puree z selera, brokuły, rydze smażone - 89 zł

*Beef tenderloin with pepper sauce served with celery puree, broccoli, fried saffron milk cap mushrooms*

Stek z Angusa z masłem czosnkowym,

grillowanymi ziemniakami i sałatką z sosem vinaigrette - 89 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 - 76 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 - 45 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 -42 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 - 47 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)*

**SAŁATKI**

*SALADS*

Sałatka z burratą, brzoskwinią, karmelizowanymi orzechami w miodzie i czarnymi oliwkami – 46 zł

*Salad with buratta, peach, caramelized nuts in honey, black olives*

Sałatka ze smażonym serem holoumi, pomidorkami koktailowymi, kiszonymi rzodkiewkami, winogronem, prażonym słonecznikiem – 44 zł

*Salad with fried halloumi cheese, cherry tomatoes, pickled radishes, grapes, roasted sunflower seeds*

Sałatka z kurczakiem, smażone rydze, ogórek, pomidor, sos czosnkowy – 42 zł

*Salad with chicken, fried oyster mushrooms, cucumber, tomato, garlic dressing*

**DANIA RYBNE**

*FISH DISHES*

Łosoś marynowany w sosie teriyaki,  
makaron orzo z chorizo i szczypiorem, fasolka szparagowa – 65 zł

*Salmon marinated in teriyaki sauce,  
orzo pasta with chorizo and chives, green beans*

Polędwica z dorsza, purée z selera, smażone rydze i jarmuż – 62 zł

*Cod tenderloin, celery puree, fried saffron milk mushrooms and kale*

Karmazyn, risotto ze szpinakiem, smażone pomidorki koktajlowe – 59 zł

*Redfish, spinach risotto, fried cherry tomatoes*

Krewetki w zielonym curry z mlekiem kokosowym

(groszek cukrowy, cukinia, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe) – 65 zł  
*Shrimp in green curry with coconut milk*

*(sugar snap peas, zucchini, pumpkin, cherry tomatoes, garlic croutons)*

**MAKARONY I RISOTTA**

*PASTA AND RISOTTO*

Tagliatelle z kurczakiem w kremowym sosie pomidorowym,  
oliwki, kapary, szpinak – 44 zł

*Tagliotelle with chicken in creamy tomato sauce,  
olives, capers, spinach*

Tagliolini nero di sepia z owocami morza – 64 zł

*Tagliolini nero di sepia with seafood*

Agnolotti con pappa al pomodoro  
(włoskie pierożki z pomidorowym farszem) – 42 zł

*Agnolotti con pappa al pomodoro*

*(tomato stuffed fresh pasta)*

Gnocchi z chorizo, koprem włoskim,  
chilli i świeżym szpinakiem w sosie pomidorowym – 43 zł

*Gnocchi with chorizo, fennel, chili and fresh spinach in tomato sauce*

Risotto ze szpinakiem, rydzami I chipsami z jarmużu – 42 zł

*Spinach risotto, saffron milk cap, kale chips*

**PIZZA**

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 35/30 zł

2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 39 zł

3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 42 zł

4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 43 zł

5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 48,5 zł

6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 45 zł

7. BOSCAIOLA – sos pomid., mozarella, bakłażan, pieczarki, boczek, groszek – 41 zł

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

pieczarki, oliwki, karczochy, szpinak – 47 zł

9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 42 zł

10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 42 zł

11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 39 zł

12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 45 zł

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

jajko gotowane, grana padano – 46 zł

14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 47,5 zł

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

grana padano – 47,5 zł

16. LUNA ROSSA – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki, szpinak – 35 zł

**PIZZA BIANCA**

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

boczek, grana padano – 41 zł

18. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 39,5 zł

19. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 51 zł

20. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 44 zł

21. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 40 zł

22. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 56 zł

23. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -41 zł

24. LUNA BIANCA – ser tuma, anchois, oliwki – 35 zł

**DESERY**

*DESSERTS*

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - 26 zł

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

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin

i kremem waniliowym - 27 zł

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

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 26 zł

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

**DESERY LODOWE**

*ICE-CREAM*

OGRÓD OWOCOWY

FRUIT GARDEN

sałatka owocowa, lody owocowe, bita śmietana, owoce, polewa owocowa - 26 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 - 24 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 - 25 zł

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

**NAPOJE**

*BEVERAGES*

HERBATA /TEA/ - 10 zl

HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 1-2 filiżanki) /TEA pot/ - 15 zł

HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 2-3 filiżanki) /TEA pot/ - 20 zł

ESPRESSO – 9 zł

ESPRESSO macchiato – 9,5 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 13 zł

*DOPIO - double espresso*

DUŻA kawa – 11 zł

*Large coffee*

CAPPUCCINO – 13 zł

CAPPUCCINO duże – 16 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 - 14 zł

*VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream*

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem - 20 zł

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

MEXICAN CAFFE z likierem Kahlua, rumem i bitą śmietaną – 20 zł

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

CZEKOLADA na gorąco - 10 zł

*Hot chocolate*

PEPSI 0,2l, 7-UP 0,2l, MIRINDA 0,2l, TONIC 0,2l - 9,5 zł,

JAŁOWIEC but. 0,33l – 14 zł

WODA but. 0,33l – 8,5 zł, AQUA CARPATICA 0,7l – 15 zł

*MINERAL water-bottle - 0,33l/0,7l*

**SOKI**

JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,

czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny (0,25l)– 9,5 zł

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

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY Z OWOCÓW – 16 zł

*Fresh squeezed orange juice*

**ALKOHOLE**

*ALKOHOLES*

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l – 14 zł

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

*Warka bottle 0,5 l*

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

*Heineken bottle 0,25 / 0,5l*

Paulaner – 14 zł

PIWO REGIONALNE /LOCAL BEER/

Trybunał Export 0,5l – 12 zł

Trybunał Pils 0,5 l – 12 zł

Trybunał Trójsłodowy 0,5 l – 12 zł

Trybunał Porter 0,5 l– 17 zł

Cornelius 0,5l – 15 zł

Iguana 0% - 15 zł

**WÓDKA**

VODKA

Sobieski 40 ml – 8 zł; Finlandia 40 ml – 9 zł; Absolut 40 ml – 9 zł; Wyborowa – 8 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 – 27 zł *Mojito; rum, lime, sugar cane, water, mint*

SYMBIOZA; gin i tonic /*Symbiosis; gin and tonic/–* 15 zł

ZIELONA MIŁOŚć; brandy, blue curacao, likier pomar., sok z cytryny – 22 zł *Green love; brandy, blue curacao, orange liqueur, lemon juice*

WŚCIEKŁY PIES; wódka Wyborowa, sok malinowy, tabasco – 13 zł *Mad dog; Wyborowa vodka, raspberry juice, tabasco*

EUFORIA; Passoã, wódka, sok pomarańcz., grenadine, sok z cytryny – 25,5 zł *Euphoria; Passoa, vodka, orange juice, grenadine, lemon juice*

MARAKUJA; rum, syrop, wino musujące – 24,5 zł

*rum, passion fruit syrup, spumate wine*

POZIOMKA; gin, syrop poziomka, sok z cytryny, woda gazowana – 22 zł

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

LIMONKA; tequila, syrop limonka, sok grejfrutowy, woda gazowana – 25,5 zł

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

MANGO; rum, syrop mango, amaretto, sok pomarańczowy,, sok z cytryny - 24 zł

*rum, mango syrup, amaretto, prange juice*

GRENADINA; whisky, syrop grenadine, wytrawny wermut, sok z cytryny – 31 zł

*Whisky, grenadine, vermouth dry, lemon juice*