

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Śledź marynowany w burakach na grzance
(śledź, pieczony burak, gruszka gotowana w winie, jajko na twardo,
rzodkiewka, musztarda francuska) – 36 zł
HERRING MARINATED IN BEETS SERVED ON TOAST
(herring, roasted beet, red wine poached pear, hard-boiled egg, radish, french mustard)

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 croutons)

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
kapary, oliwki, sos musztardowo- miodowy, parmezan, grzanki -48 zł
BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA
(beef Carpaccio, capers, olives, honey mustard sauce, arugula, parmesan cheese, croutons)

ZUPY

SOUPS

Żurek z tartą ziemniaczaną i białą kiełbasą - 28 zł
Polish sour rye soup with potato tart and white sausage

Flaki wołowe po azjatycku – 29 zł
Asian beef tripe

Zupa tom yum -31/35 zł
(do wyboru z kurczakiem lub krewetkami)
TOM YUM SOUP
(served with chicken or shrimp marinated in soy sauce)

Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietami - 22/25 zł
Red borscht with ravioli or croquettes

Rosół z makaronem (tylko w niedzielę) - 21 zł
Chicken broth (Sunday-only)

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Kotlet z dzika panierowany, jajko sadzone, purée ziemniaczane, fasolka szparagowa w boczku, grillowany boczniak królewski – 59 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 – 54 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 – 52zł
Chicken breast supreme stuffed with mozzarella, demi-glace sauce with tomatoes, spinach arancini, broccoli

Żeberka w sosie teriyaki z kapustą zasmażaną z kimchi, frytki z batata – 57 zł
Ribs in teriyaki sauce, Kimchi-Style sautéed cabbage and sweet potato fries

Gulasz z jelenia arancini z kaszy i grzybów, pieczone warzywa (marchew, papryka, cukinia) – 68 zł
Deer stew, mushroom-groats arancini and roasted vegetables (carrot, pepper, zucchini)

Schab z kością sos z kimchi, tłuczony zielony groszek, krokiet ziemniaczany z kapustą i grzybami - 65 zł
Roasted bone-in pork loin, kimchi sauce, mashed green peas, potato and cabbage croquettes

Cepeliny z kapustą i grzybami sos kimchi, karmelizowana cebula, chrust z batata - 44 zł
Zeppelins (mushrooms and cabbage dumplings), Kimchi sauce, caramelized onion, batata chips

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami, koperkiem i kapustą zasmażaną – 45 zł
Traditional pork chop served with boiled potatoes with dill and sauteed cabbage

Shoarma - opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego z frytkami lub ryżem oraz surówką z białej kapusty – 45 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 - 98 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 winegret – 95 zł

*Angus steak with garlic butter served with grilled potatoes
and salad with vinaigrette sauce*

Soczysty rib-eye stek

pieczonym batatem, z jogurtem i granatem, mix sałat - 79 zł

*Juicy rib-eye steak served with roasted sweet potato with yoghurt,
pomegranate and salad mix*

Burger wołowy

frytki steak-house, mix sałat, pomidor, ogórek piklowany, czerwona cebula,
grillowany boczec, jajko sadzone - 48 zł

*Beef burger with steak house fries and salad mix
(beef burger 180g, tomato, pickle, red onion, grilled bacon, fried egg)*

Burger wegetariański

frytki steak-house, burger z czerwonej fasoli z sosem BBQ, ogórek piklowany,
pomidor, konfitura z czerwonej cebuli, mix sałat, pieczony camembert - 44 zł

*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 frytki z batatów, smażone krewetki, sos koktajlowy,
sałata rzymska, pomidor, ogórek piklowany, jalapeno - 52 zł

*Prawn burger with sweet potato fries
(fried prawns, cocktail sauce, romaine lettuce, tomato, pickled cucumber, jalapeno)*

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Łosoś marynowany pieczony w sosie teriyaki

makaron orzo z chorizo i szczypiorem, fasolka szparagowa – 68 zł

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

Polędwica z dorsza

purée z selera, smażone rydze i jarmuż – 66 zł

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

Krewetki w zielonym curry z mlekiem kokosowym

(groszek cukrowy, cukinia, pomidorki koktajlowe, grzanki czosnkowe) – 74 zł

*Green curry shrimps with coconut milk
(sugar snap peas, zucchini, cherry tomatoes, garlic croutons)*

MAKARONY I RISOTTA

PASTA AND RISOTTO

Tagliatelle z kurczakiem

w kremowym sosie pomidorowym, oliwki, kapary, szpinak – 47 zł

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

Tagliolini nero di sepia z krewetkami i mulami – 64 zł

Tagliolini nero di sepia shrimps and mussels

Cappelacci z grzybami i ricottą emulsja grzybowa, mus z marchwi
i miso, burak marynowany i oliwa szczypiorkowa - 47 zł

Mushroom blend, carrot and miso mousse, marinated beet and chive oil

Gnocchi z chorizo koprem włoskim, chilli i świeżym
szpinakiem w sosie pomidorowym – 46 zł

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

Risotto

ze smażonym szpinakiem, smażonymi rydzami i jarmużem – 45 zł

Risotto with spinach, fried saffron milk mushrooms and kale

SAŁATKI

SALADS

Sałatka z pulpecikami z łososia, mix sałat,
pomidorki koktajlowe, oliwki, pieczona papryka – 48 zł

Salmon meatballs salad

(lettuce mix, salmon meatballs, cherry tomatoes, olives, roasted pepper)

Sałatka ze smażonym serem holoumi,
pomidorkami koktajlowymi, kiszonymi rzodkiewkami, winogronem,
prażonym słonecznikiem - 47 zł

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

Sałatka z kurczakiem

smażone rydze, ogórek, pomidor, sos czosnkowy – 46 zł

Salad with chicken, cucumber, tomato, garlic dressing