

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy z marynatami

tatar wołowy, grzyby marynowane, ogórek, cebula, żółtko, musztarda francuska, majonez grzybowy, oliwa lubczykowa, grzanki

Beef Tartare with Marinated Vegetables

beef tartare, pickled mushrooms, cucumber, onion, egg yolk, French mustard, mushroom mayonnaise, lovage oil, croutons

55 zł

Carpaccio wołowe z rukolą

smażona rukola, kapary, oliwki, sos musztardowo-miodowy, balsamico malinowe, parmezan, grzanki

Beef Carpaccio with Arugula

crispy fried arugula, capers, olives, honey-mustard sauce, raspberry balsamic, Parmesan, croutons

56 zł

Chalłka smażona na maśle z burratą

chalłka smażona na maśle, burrata, rukola, szynka włoska, pomidorki koktajlowe, brzoskwinie balsamico, oliwa bazyliowa, orzechy włoskie

Pan-Fried Challah with Burrata

butter-fried challah, burrata, arugula, prosciutto, cherry tomatoes, balsamic-glazed peaches, basil oil, walnuts

49 zł

ZUPY

SOUPS

Żurek

z puree ziemniaczanym, marynowanym jajkiem Mollet w sosie sojowym z Mirin i oliwą

Żurek (Polish Sour Rye Soup)

with potato purée, soy-and-mirin marinated soft-boiled egg, and olive oil

34 zł

Krem dyniowy

dynia, marchew, mleko kokosowe, chili, imbir, pestki dyni, chips pietruszkowy, oliwa

Pumpkin Cream Soup

pumpkin, carrot, coconut milk, chili, ginger, pumpkin seeds, parsley chips, olive oil

33 zł

Barszcz czerwony z uszkami lub krokietami

Red Borscht

served with small dumplings (uszka) or croquettes

27/30 zł

Rosół z makaronem (tylko w niedzielę)

Chicken Broth with Noodles (Sundays only)

23 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Tradycyjny kotlet schabowy

z ziemniakami w mundurkach z koperkiem i burakami zasmażanymi z jabłkiem i cynamonem

Traditional Pork Schnitzel (kotlet schabowy)

with boiled new potatoes with dill and sautéed beets with apple and cinnamon

52 zł

Polik wieprzowy w sosie własnym

z kluseczkami ziemniaczanymi, gotowanym kalafiozem i groszkiem, kiszoną rzodkiewką i oliwą

Pork Cheek in Its Own Sauce

with potato dumplings, boiled cauliflower and peas, pickled radishes, and olive oil

69 zł

Pierś supreme z kurczaka kukurydzianego

z puree ziemniaczanym, sosem demi glace, z marchwią, brokułem bimi i oliwą

Corn-Fed Chicken Breast Supreme

with potato purée, demi-glace sauce, carrot, tenderstem broccoli, and olive oil

68 zł

Kacze udo konfitowane

z krokietem ziemniaczanym ze śliwkami z sosem żurawinowym, kalafiozem romanesco i dynią marynowaną

Confit Duck Leg

with potato-plum croquette, cranberry sauce, romanesco cauliflower, and pickled pumpkin

72 zł

Polędwiczka wieprzowa

z sosem grzybowym z podgrzybków, puree ziemniaczanym, kalafiozem, żółtą fasolą szparagową smażoną na maśle, oliwa, kiszona rzodkiewka

Pork Tenderloin with Wild Mushroom Sauce

with bay bolete mushroom sauce, potato purée, cauliflower, butter-fried yellow wax beans, olive oil, and pickled radishes

69 zł

Cepeliny z mięsem

z sosem grzybowym z podgrzybków, okrasą z cebuli i boczku, chrustem z batata i oliwą

Cepeliny (Meat-Filled Potato Dumplings)

with bay bolete mushroom sauce, onion and bacon topping, sweet potato crisps, and olive oil

53 zł

STEKI i BURGERY

STEAKS & BURGERS

Polędwica wołowa

z sosem pieprzowym, sałatką winegret z serem feta, z orzechowym puree z selera, grillowany bocznik królewski, oliwa

Beef Tenderloin

with peppercorn sauce, vinaigrette salad with feta cheese, walnut-celeriac purée, grilled king oyster mushroom, and olive oil

120 zł

Stek z angusa

konfitowane ziemniaki z grilla, z masłem czosnkowym, sałatką winegret z serem feta

Angus Steak

with grilled confit potatoes, garlic butter and vinaigrette salad with feta cheese

125 zł

Burger wołowy

frytki steak-house, mix sałat, pomidor, ogórek, czerwona cebula, grillowany boczek, ser cheddar, jajko sadzone

Beef Burger

steakhouse fries, mixed greens, tomato, cucumber, red onion, grilled bacon, cheddar cheese, fried egg

58 zł

Burger z krewetkami

frytki z batatów, smażone krewetki z papryczką jalapeno, sałata rzymska, pomidor, ogórek, czerwona cebula, sos koktajlowy

Prawn Burger

sweet potato fries, fried shrimp with jalapeño, romaine lettuce, tomato, cucumber, red onion, cocktail sauce

59 zł

UWAGA

W NIEDZIELĘ ZE WZGLĘDÓW ORGANIZACYJNYCH BURGERY NIE SĄ PODAWANE

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Polędwica z dorsza

aksamitne puree z selera z orzechową nutą, blanszowanym brokułem bimi i marchwią, chrustem z batata, grillowany bocznik królewski, orzechy włoskie, oliwa

Cod Loin

with velvety celeriac purée with a nutty note, blanched tenderstem broccoli and carrot, sweet potato crisps, grilled king oyster mushroom, walnuts, and olive oil

76 zł

Pieczony halibut

z sosem maślano-cytrynowym, puree ziemniaczane, sałatka z rukoli, fenkułu, filedami z pomarańczy i miętą, z dresingiem ze świeżych cytrusów

Roasted Halibut

with lemon-butter sauce, potato purée, and a salad of arugula, fennel, orange segments, and mint with fresh citrus dressing

72 zł

Krewetki w sosie curry

z mlekiem kokosowym, papryczką chili, imbirem, cukinią, chorizo, pastą curry, groszkiem cukrowym, pomidorkami i grzankami czosnkowymi

Shrimp in Curry Sauce

with coconut milk, chili, ginger, zucchini, chorizo, curry paste, sugar snap peas, tomatoes, and garlic croutons

85 zł

MAKARONY I RISOTTO

P A S T A & R I S O T T O

Risotto grzybowe

ryż arborio, grzyby, śmietana, dynia marynowana, parmezan, rukola

Mushroom Risotto

arborio rice, mushrooms, cream, pickled pumpkin, Parmesan, arugula

51 zł

Ravioli z kurkami

kurki, ricotta, emulsja winno-maślana z tymiankiem, oliwa szczypiorkowa, parmezan

Chanterelle Ravioli

Chanterelles, ricotta, white wine-butter emulsion with thyme, chive oil, Parmesan

51 zł

Pappardelle z łososiem

łosoś, szpinak, śmietana, oliwki czarne, kapary, parmezan, rukola

Salmon Pappardelle

salmon, spinach, cream, black olives, capers, Parmesan, arugula

54 zł

Spaghetti alla carbonara

boczek, cebula, czosnek, śmietana, żółtko, pieprz młotkowany, parmezan, bazylia

Spaghetti alla Carbonara

bacon, onion, garlic, cream, egg yolk, cracked black pepper, Parmesan, basil

52 zł

S A Ł A T K I

S A L A D S

Sałatka z kurczakiem

mix sałat z sosem cezar, pierś z kurczaka, pomidory, ogórki, cebula marynowana,
chips z boczku, parmezan, grzanki

Chicken Salad

mixed greens with Caesar dressing, chicken breast, tomatoes, cucumbers, pickled onion,
bacon chips, Parmesan, croutons

52 zł

Sałatka z krewetkami

mix sałat z sosem winegret, smażone krewetki z chili, avocado, figa, pomidorki koktajlowe,
cebula marynowana, grzanki

Shrimp Salad

mixed greens with vinaigrette, chili-fried shrimp, avocado, fig, cherry tomatoes, pickled onion,
croutons

56 zł

Sałatka wegetariańska

mix sałat z sosem winegret, gotowana gruszka w czerwonym winie, smażony ser kozi,
orzechy włoskie, winogrona, grzanki

Vegetarian Salad

mixed greens with vinaigrette, red wine-poached pear, fried goat cheese, walnuts, grapes, croutons

52 zł

PIZZA

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 37/32 zł
2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto – 44 zł
3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 47 zł
4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami Spianata Romana – 48 zł
5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami Spianata Romana, suszone pomidory, gorgonzola, oliwki – 54 zł
6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami piccante, oliwki – 50 zł
7. BOSCAIOLA – sos pomid., mozzarella fior di latte, bakłażan, pieczarki, boczek, groszek – 46 zł
8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, pieczarki, oliwki, karczochy, szpinak – 53 zł
9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 47 zł
10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, tuńczyk, cebula, oliwki – 47 zł
11. RUSTICA – sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 44 zł
12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 50 zł
13. PARMIGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto, jajko gotowane, grana padano – 51 zł
14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grzyby, prosciutto di parma, ser grana padano – 53 zł
15. DON CAMILLO – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, salsiccia, grzyby, ser grana padano – 53 zł
16. LUNA ROSSA – sos pomid., mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, oliwki, szpinak – 39 zł

PIZZA BIANCA

17. ALBA CHIARA – mozzarella fior di latte, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 46 zł
18. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 45 zł
19. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 56 zł
20. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella fior di latte, gorgonzola, cheddar, grana padano – 49 zł
21. WEGETARIANA – mozzarella fior di latte, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 45 zł
22. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 63 zł
23. SPEK – pomidorki, mozzarella fior di latte, grana padano, boczek – 46 zł
24. LUNA BIANCA – ser tuma, anchois, oliwki – 40 zł

DESERY
DESSERTS

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 180 g - 30 zł
Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka
lodów waniliowych 150 g - 30 zł
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 300g - 33 zł
fruit salad, fruit ice-cream, whipped cream, fruits, fruit topping

CONFETTI
CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy 150g - 25 zł
vanilla ice-cream with chocolate topping, whipped cream, meringue

ULICA BAKALIOWA
STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, czekoladowe i słony karmel, bita śmietana, orzechy,
rodzynki, polewa czekoladowa 280g - 31 zł
mixed dried fruit and nuts, chocolate and salted caramel ice-cream,
whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping

BIAŁA DAMA
WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny,
brzoskwinie 270g - 31 zł
vanilla ice-cream, whipped cream, egg liqueur, peaches

NAPOJE BEVERAGES

HERBATA /TEA/ - 10 zł
HERBATA RICHMONT /RÓŻNE SMAKI/ - 18 zł
HERBATA ZIMOWA /sezonowa/ - 27 zł
HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 1-2 filiżanki) 0,4 l /TEA pot/ - 16 zł
HERBATA liściasta w dzbanku (czarna lub zielona 2-3 filiżanki) 0,6 l /TEA pot/ - 23 zł

ESPRESSO 30 ml – 10 zł, ESPRESSO macchiato 30 ml – 11 zł

DOPPIO - podwójne espresso 60 ml - 15 zł
DOPPIO - double espresso

DUŻA kawa 150 ml – 13 zł
Large coffee

CAPPUCCINO 180 ml – 15 zł, CAPPUCCINO duże (Large) 250 ml – 18 zł

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka 0,2 l - 19 zł
RENDEZ VOUS – espresso with lots of hot milk and milk foam

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka 0,2 l – 19 zł
CAFFE LATTE – double espresso with lots of milk

KAWA PO WIEDEŃSKU - kawa z dodatkiem zimnej bitej śmietany 180 ml - 16 zł
VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem 180 ml- 25 zł
IRISH COFFEE espresso with whisky, whipped cream and brown sugar

CZEKOLADA na gorąco 160 ml - 12 zł
Hot chocolate



PEPSI 0,2l – 12 zł; 7-UP 0,2l – 12 zł; MIRINDA 0,2l – 12 zł; TONIC 0,2l – 12 zł
JAŁOWIEC but. 0,33l – 15 zł
WODA but. 0,33l – 9 zł; AQUA CARPATICA 0,7l – 17 zł
MINERAL water-bottle - 0,33l/0,7l

SOKI JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,
czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny
(0,2l) – 12 zł
orange, grapefruit, tomato, apple, blackcurrant, grape, exotic fruit

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z OWOCÓW (0,2l) – 17 zł
Fresh squeezed orange juice

ALKOHOLE
ALKOHOL

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l – 16 zł
Warka but. 0,5 l – 13 zł Warka Radler 0,5l – 13 zł
Warka bottle 0,5 l

Heineken but. 0,25 – 12 zł / but. 0,5l – 18 zł
Heineken bottle 0,25 / 0,5l

Paulaner /0,5l/ – 19 zł

PIWO REGIONALNE
/LOCAL BEER/

Trybunał Export 0,5l – 13 zł
Trybunał Pils 0,5 l – 13 zł
Trybunał Trójślodowy 0,5 l – 13 zł
Cornelius 0,5l – 16 zł
Iguana 0% /0,475 l/- 17,5 zł

WÓDKA
VODKA

Sobieski 40 ml – 10 zł; Finlandia 40 ml – 12 zł; Absolut 40 ml – 12 zł;
Wyborowa 40 ml – 10 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red/ Black 50 ml – 19 zł / 20 zł, Jim Beam 50ml – 17 zł
Ballantines 50 ml – 15 zł, Jack Daniels 50 ml – 22 zł, Singlenton 50 ml – 30 zł

COGNAC

Martell V.S 50 ml - 33 zł, Courvoisier 50 ml - 33 zł, Hennessy 50 ml - 33 zł

BRANDY

Metaxa 5* 50 ml – 16 zł, Metaxa 7* 50 ml – 21 zł,

LIKIER
LIQUEURS

Baileys 30 ml – 11 zł, Advocat 30 ml – 7 zł, Kahlua 30 ml – 11 zł

DRINKI I KOKTAJLE
ALCOHOLIC BEVERAGES AND COCKTAILS

MOJITO; rum, limonka, cukier trzcinowy, woda, mięta – 29 zł

MOJITO; rum, lime, sugar cane, water, mint

SYMBIOZA; gin i tonic – 15 zł

SYMBIOSIS; gin and tonic

ZIELONA MIŁOŚĆ; brandy, blue curacao, likier pomar., sok z cytryny – 24 zł

GREEN LOVE; brandy, blue curacao, orange liqueur, lemon juice

WŚCIEKŁY PIES; wódka Wyborowa, sok malinowy, tabasco – 14 zł

MAD DOG; Wyborowa vodka, raspberry juice, tabasco

EUFORIA; Passoã, wódka, sok pomarańcz., grenadine, sok z cytryny – 27 zł

EUPHORIA; Passoã, vodka, orange juice, grenadine, lemon juice

MARAKUJA; rum, syrop, wino musujące – 26 zł

rum, passion fruit syrup, spumate wine

POZIOMKA; gin, syrop poziomka, sok z cytryny, woda gazowana – 24 zł

gin, currant syrup, lemon juice, sparkling water

APEROL; prosecco, aperol, woda gazowana – 32 zł

Prosecco, aperol, sparkling water

MANGO; rum, syrop mango, amaretto, sok pomarańczowy,, sok z cytryny - 26 zł

rum, mango syrup, amaretto, orange juice

NEGRONI; Martini rosso, gin, campari – 25 zł

Martini rosso, gin, campari,