

- MENU SEZONOWE -
- SEASONAL MENU -

Grillowany camembert (120g) ze szparagami, sosem żurawinowym, szynką szwarcwaldzką i smażonym żółtkiem 62°C
Grilled camembert (120g) with asparagus, cranberry sauce, black forest ham and fried egg yolk 62°C



29,00 PLN / 200g

Krem z białych szparagów z czarnuszką i oliwą pietruszkową
White asparagus cream with black seed and parsley oil



14,00 PLN / 230ml

Filet z dorsza (100g) zapiekany z salsą pomidorową i mozzarellą, kremowe tagliatelle ze szparagami
Cod fillet (100g) roasted with tomato salsa and mozzarella cheese, creamy tagliatelle with asparagus



34,00 PLN / 350g

Polędwiczka wieprzowa (120g) marynowana w czarnej porzeczce i rozmarynie, purée truflowe, zielone szparagi, sos pieprzowy
Pork tenderloin (120g) marinated in blackcurrant and rosemary, truffle purée, green asparagus, pepper sauce



36,00 PLN / 350g

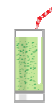
Pudding Chia z sorbetem pomarańczowym
Chia pudding with orange sorbet

14,00 PLN / 120g

SMOOTHIE!

Smoothie z jarmużu
Kale smoothie

14,00 PLN / 350ml



Smoothie owocowe
Fruit smoothie

14,00 PLN / 350 ml



Przystawki / Starters

Śledź marynowany (100g) w cytrusach, plastry pieczonego buraka, ogórek kompresowanym z jabłkiem, sos chrzanowy, pumpernickel
Herring (100g) marinated in citrus, roasted beet slices, compressed cucumber and apple, horseradish sauce, pumpernickel

29,00 / 200g

Tatar z polędwicy wołowej (90g) z marynowanym borowikiem, cebulą, ogórkiem i kaparami
Beef lion tartar (90g) with marinated boletus, onion, cucumber and capers

39,00 / 140g

Deska serów i mięs wędzonych tradycyjnym sposobem (150g) z piklami i pieczywem
Selection of cheese and traditional smoked meats (150g) with pickles and bread



34,00 / 360g

Krewetki tygrysie (100g) smażone na maśle czosnkowym z chili i pietruszką, grzanką ziołową i bukietem sałat
Tiger shrimps (100g) fried in garlic butter with chili peppers and parsley served on a crispy toast with mixed salads

38,00 / 170g

Zupy / Soups

Krem ze świeżych pomidorów z serkiem mascarpone
Fresh tomato cream soup with mascarpone cheese



14,00 / 230g

Staropolski żurek w aromacie grzybów
Polish traditional rye flour soup in mushroom aroma



15,00 / 230g

Chłodnik z botwiny z jajkiem
Chilled beet soup with egg



13,00 / 230g

Consomme drobiowe z bazylią i kluseczkami
Chicken consomme with basil and noodles



12,00 / 230g

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Sałaty / Salads

Sałata z grillowanym kurczakiem (80g), melonem i pomidorem cherry
Salad with grilled chicken (80g), melon and cherry tomatoes

28,00 / 300g

Delikatna sałata z kozim serem (80g), truskawkami, winogronami, prażonymi migdałami i balsamicznym winegretem
Delicate salad with goat cheese (80g), strawberries, grapes, roasted almonds and balsamic vinaigrette



26,00 / 300g

Dania główne / Main courses

Pierozki z kaczki (280g) z rozmarynem, delikatnym sosem musztardowym i warzywnym tagliatelle

Duck ravioli (280g) with rosemary, mustard sauce and vegetable tagliatelle



31,00 / 350g

Kotlet schabowy z kostką (170g), kopytka duszone w sosie kurkowym, sałatka z ogórka
Pork chop with bone (170g), dumplings stewed in chanterelle sauce, cucumber salad

37,00 / 400g

Filet z kurczaka supreme (130g), kasza jaglana z wędzoną śliwką i miętą, karmelizowana cukinia, sos jarzębinowy

Supreme chicken fillet (130g), millet groats with smoked plum and mint, caramelized zucchini, rowan sauce



35,00 / 400g

Policzki wołowe (150g) w sosie z polskich grzybów, warzywa sezonowe z patelni, racuszki ziemniaczane

Beef cheeks (150g) in Polish mushroom sauce, roasted seasoned vegetables, potato pancakes

39,00 / 400g

Pierś z kaczki (150g), puree z topinamburu, fondant z buraczków sos jeżynowy

Duck breast (150g), topinambour puree, beetroot fondant, blackberry sauce



39,00 / 400g

Stek z polędwicy wołowej (180g) z sosem porto, młode ziemniaki z patelni, grillowane warzywa sezonowe

Sirloin steak (180g) with port wine sauce, fried young potatoes, grilled vegetables



59,00 / 400g

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Ryby / Fish

Filet z sandacza (130g), sos z szyszek rakowych, risotto grzybowe, brokuł
Zander fillet (130g), crayfish sauce, mushroom risotto, broccoli



44,00 / 400g

Stek z halibuta (140g), zapiekany batat, chrupiąca sałatka z kalarepy, mango, sos musztardowy



Halibut steak (140g), roasted sweet potato, crunchy kohlrabi salad, mango and mustard sauce

45,00 / 400g

Makarony / Pasta

Makaron ryżowy z polędwiczką drobiową (80g), sos chili z pędami bambusa, cukinią i kukurydzą



Rice noodles with chicken sirloin (80g), chili sauce with bamboo shoots, zucchini and corn

30,00 / 400g

Spaghetti z anchois (30g), pomidorek cherry, kapary, oliwki i pesto z rukoli

Spaghetti with anchovies (30g), cherry tomato, capers, olives and rocketed pesto

32,00 / 400g

Desery / Desserts

Tarta czekoladowa z pianką espresso
Chocolate mousse tart with espresso foam

15,00 / 100g

Sernik miodowo cynamonowy z sosem z gorzkich pomarańczy
Cinnamon-honey cheesecake with bitter orange sauce

16,00 / 150g

Flambirowany ananas z truskawkami i sorbetem cytrynowym
Flambéed pineapple with strawberries and lemon sorbet



16,00 / 150g

Puchar lodów z owocami
Ice cream with fruit

16,00 / 250g



Aperitif

Campari Bitter

4 cl 12,00

Pernod

4 cl 12,00

Wermouth

Martini

10 cl 9,00

Wódki czyste

Unflavoured vodkas

Chopin Potato Vodka

4 cl 15,00

Finlandia

4 cl 8,00

Absolut

4 cl 8,00

Wyborowa

4 cl 7,00

Wódki gatunkowe

Flavoured vodkas

Strykower Premium Slivovitz (produkt koszerny / kosher product)

4 cl 12,00

Grappa

4 cl 12,00

Żubrówka

4 cl 7,00

Żołądkowa gorzka

4 cl 7,00

Cherry

4 cl 6,00



Tequila

el Jimador silver / gold

4 cl 14,00

Whisky

Scotch malt whisky

White Dog (produkt regionalny / regional product)

4 cl 22,00



Glenfiddich 15

4 cl 44,00

Scotch whisky

Chivas Regal 12

4 cl 21,00

Ballantines

4 cl 12,00

Irish whisky

Jameson

4 cl 12,00

Whiskey Bourbon

Jack Daniel's Single Barrel

4 cl 26,00

Gentelman Jack

4 cl 19,00

Jack Daniels

4 cl 17,00

Rum

Bacardi superior

4 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Gin

<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>4 cl 14,00</i>
<i>Gordon's</i>	<i>4 cl 12,00</i>

Digestif

<i>Jagermeister</i>	<i>4 cl 12,00</i>
---------------------	-------------------

Koniaki, Brandy

Cognac, Brandy

<i>Hennessy X.O.</i>	<i>4 cl 80,00</i>
<i>Hennessy FINE</i>	<i>4 cl 88,00</i>
<i>Martel V.S.O.P</i>	<i>4 cl 40,00</i>
<i>Calvados</i>	<i>4 cl 30,00</i>
<i>Metaxa *****</i>	<i>4 cl 18,00</i>

Likiery


Liquers

<i>Gold Wasser</i>	<i>4 cl 12,00</i>
<i>Krupnik</i>	<i>4 cl 10,00</i>
<i>Chambord</i>	<i>2 cl 9,00</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl 8,00</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl 8,00</i>
<i>Kahlua</i>	<i>2 cl 6,00</i>
<i>Passoa</i>	<i>2 cl 6,00</i>
<i>Malibu</i>	<i>2 cl 6,00</i>
<i>Carolains</i>	<i>2 cl 6,00</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>2 cl 6,00</i>
<i>Bols</i>	<i>2 cl 6,00</i>



Piwo

Beer

Tyskie Gronie beczkowe Tyskie draught beer/	50 cl 10,00 30 cl 8,00	
Pilsner Urquell	33 cl 10,00	
Książęce ciemne łagodne	50 cl 9,00	
Książęce złote pszeniczne	50 cl 9,00	
Lech Premium	33 cl 8,00	
Piwa regionalne Browaru Kormoran Regional beer	50 cl 11,00	
Lech niskoalkoholowe Lech low alcohol	33 cl 9,00	

Cocktaile alkoholowe

Cocktails

Margaritha tequila, cointreau, lemon juice	10 cl 24,00
Caipirinha cachaca, lime juice, cane sugar	6 cl 14,00
Cosmopolitan wodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup	13 cl 18,00
Whiskey Sour whisky, lemon juice, cane sugar	9 cl 13,00
Pina Colada rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	16 cl 19,00
Tequila Sunrise tequila, orange juice, grenadine syrup	13 cl 19,00
Mojito rum, cane sugar, mint leaves, water, lime	15 cl 18,00
Long Island Ice Tea wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice	19 cl 22,00
Tom Collins gin, lemon juice, cane sugar, water	17 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Cocktaile bezalkoholowe

Non alcoholic cocktails

Virgin Pina Colada pineapple juice, coconut syrup, cream	16 cl 8,00
Virgin Cosmopolitan cranberry syrup, lime juice	13 cl 9,00
Virgin Mojito apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime	8 cl 10,00

Napoje zimne

Cold drinks

Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	20 cl 12,00
Sok z marchwi i jabłka / z buraka Carrot juice / Beet juice	20 cl 8,00
Sok owocowy Fruit juice	20 cl 6,00
Woda mineralna Perrier Perrier mineral water	33 cl 14,00
Woda Eau de Vie Eau de Vie water	50 cl 5,00
Pepsi	20 cl 6,00
Mirinda	20 cl 6,00
7- Up	20 cl 6,00
Tonic	20 cl 6,00
Red Bull	25 cl 13,00

Napoje gorące

Hot beverages

Kawa z ekspresu Coffee	14 cl 7,00
Espresso	9 cl 7,00
Cappuccino	14 cl 8,00
Latte	20 cl 8,00
Irish Coffee	20 cl 21,00
Gorąca czekolada / Hot chocolate / chocolat chaud	20 cl 8,00
Herbata	szt. 7,00



Wina białe / White wines

Hugel Riesling Classic

AOC Alsace, France

75 cl 90,00

Ventisqero Reserva Sauvignon Blanc

Casablanca Valley, Chile

75 cl 75,00

25 cl 27,00

15 cl 17,00

Trapiche Chardonnay

Mendoza, Argentina

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

Canaletto Pinot Grigio

IGT Veneto, Italy

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

K-Naia

DO Rueda, Spain

75 cl 75,00

25 cl 27,00

15 cl 17,00

Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Wina czerwone / Red wines

Baron de Ley Rioja Club Privado

DOCa Rioja, Spain

75 cl 83,00

Ventisquero Yelcho Carmenerre Reserva

Maipo Valley, Chile

75 cl 68,00

25 cl 24,00

15 cl 15,00

Tbilvino Sachino Medium Dry

Kakheti Region, Georgia

75 cl 65,00

25 cl 23,00

15 cl 14,00

Chianti Fontella

DOCG Chianti, Italy

75 cl 62,00

25 cl 22,00

15 cl 15,00

Ochagavia Silvestre Merlot

Rapel Valley, Chile

75 cl 63,00

25 cl 22,00

15 cl 13,00

Trapiche Malbec

Mendoza, Argentina

75 cl 61,00

25 cl 21,00

15 cl 13,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Szampany i Wina musujące

Champagnes & Sparkling Wines

Jean De La Fontaine Brut

A.C. Champagne

75 cl 160,00

Cava Rigol

Semi - Seco (Metodo Tradicional Spain)

75 cl 49,00

Wina różowe i deserowe

Dessert rose wines

Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00

Villa Rosale Zindafel Rose

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00

Villa Rosale Cabernet / Merlot

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



Restauracja jest czynna w godzinach 6.30 – 23.00
Restaurant is open from 6.30 a.m. to 11 p.m.

Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania do godz. 22.30
Please be so kind to order dishes before 10.30 p.m.

Ceny wykazane w menu zawierają VAT
The prices include VAT

Gramatury potraw znajdują się do wglądu u Szefa Kuchni
Weight of the dishes you can check at the office of the Chief of Cook

Aktualizacja karty menu: 05.05.2017 r

Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, nasiona sezamu, nasiona słonecznika, orzechy. Jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakikolwiek produkt, prosimy powiedzieć o tym naszej obsłudze.

Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.

W przypadku pytań bądź wątpliwości, obsługa udzieli Państwu niezbędnych informacji.

Menu update of: 05.05.2017 r

Some dishes may contain allergens, such as almond flakes, sesame seed, sunflower seeds, nuts.

If you are allergic to any food products, please advise a member of the service team.

A full list of allergens within each of our dishes can be obtained from your waiter.

If you have any questions or concerns, our staff will provide you with the necessary information.

