

~

PRZYSTAWKI/STARTERS

- Bruschetta ze świeżymi pomidorami / bazylią / parmezan / grzanka z ciabatty**  
Bruschetta with fresh tomatoes / basil / parmesan cheese / ciabatta toast **28 zł**
- Tradycyjne pierogi ruskie z bryndzą (180 g) / cebulka smażona / wędzona śmietana** 
Traditional Polish dumplings "Ruskie" with potatoes and sheep cheese / fried onion / smoked sour cream **29zł**
- Krewetki w winno-maślanym sosie / pomidorki koktajlowe / chrupiąca bagietka**
Prawns in wine & butter sauce / cherry tomatoes / crispy baguette **42 zł**
- Tatar wołowy (100 g) / przepiórcze jajo / marynowane grzyby / cebulka perłowa / ogórek kiszony / pieczywo**  
Beef tartare (100g) / quail egg / marinated mushrooms / pearl onion / pickled cucumber / bread **44 zł**
- Antipasti (porcja dla 2-3 osób) szynka crudo / chorizo / ser lazur / camembert / pasta z suszonych pomidorów / tapenada z oliwek / hummus / bagietka / orzechy / miód / oliwki zielone / winogrona**
Antipasti (portion for 2-3 people) crudo ham / chorizo / lazure cheese / camembert cheese / sun-dried tomato paste / olive tapenade / hummus / baguette / nuts / honey / green olives / grapes **75 zł**




~

ZUPY/SOUPS

- Pomidorowa czysta / grzanka z ciabatty**   
Clear tomato soup / ciabatta toast **26 zł**
- Włoski rosół straciatella / lane ciasto / parmezan** 
Italian broth straciatella / batter noodles / parmesan cheese **28 zł**
- Krem z białych szparagów / wędzony pstrąg / pesto pietruszkowe** 
White asparagus cream soup / smoked trout / parsley pesto **30 zł**
- Staropolski żurek z białą kiełbasą / jajkiem / czarka chlebową**
Traditional polish sour rye soup Żurek with white sausage / hard boiled egg / served in bread bowl **32 zł**

~

SALATKI/SALADS

- Sałatka z serem lazur / rukola / orzechy włoskie / sezonowe warzywa / malinowy vinaigrette / bagietka**  
Salad with blue lazur cheese / rocket / walnuts / seasonal vegetables / raspberry vinaigrette / baguette **34 zł**
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i bekonem lub z krewetkami / pomidorki koktajlowe / sałata rzymska / grzanki / sos cezar / parmezan** 
Caesar salad with grilled chicken and bacon or with prawns / cherry tomatoes / romaine lettuce / croutons / caesar dressing / parmesan cheese **38 zł / 42 zł**

MAKARONY/PASTA

Spaghetti Carbonara *Spaghetti Carbonara***36 zł****Penne all'arabbiata z kurczakiem / pomidory pelati / chilli / parmezan**   *Penne all'arabbiata with chicken / tomatoes / chilli / parmesan cheese***38 zł****Buraczane gnocchi faszerowane mascarpone i orzechami włoskimi / kremowy sos****szpinakowy / karmelizowana gruszka** *Beetroot Gnocchi stuffed with mascarpone and walnuts / creamy spinach sauce / caramelized pear***42 zł****Fettuccine z krewetkami / pomidorki koktajlowe / pesto pietruszkowe / białe wino / parmezan***Fettuccine with prawns / cherry tomatoes / parsley pesto / white wine / parmesan cheese***46 zł****Pappardelle z polędwiczką wieprzową / suszone pomidory / sos demi glace / czerwone wino / czosnek / parmezan** *Pappardelle with pork tenderloin / sun-dried tomatoes / demi glace sauce / red wine / garlic / parmesan cheese***48 zł**

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

Filet z kurczaka (200 g) / puree z marchewki / zielony groszek / jus drobiowy / chips z selera / olej ziołowy *Chicken fillet (200 g) / carrot puree / green peas / poultry gravy / celery chips / herb oil***42 zł****Panierowany kotlet ze schabu (150 g) / puree ziemniaczane / kapusta zasmażana***Traditional pork chop (150 g) / mashed potatoes / fried cabbage***44 zł****Polędwiczka wieprzowa w ziołach (200 g) / puree z selera z białą czekoladą / sos demi glace / karmelizowana marchewka** *Herb pork tenderloin (200 g) / celery puree with white chocolate / demi glace sauce / caramelized carrot***52 zł****Risotto ze świeżymi szparagami i groszkiem cukrowym / białe wino / masło / parmezan**  *Risotto with fresh asparagus and snap peas, parmesan cheese***46 zł****Filet z kaczki (200 g) / kopytka dyniowe / puree z selera i gruszki / dziki brokuł / sos demi glace***Duck fillet (200 g) / pumpkin-mash potatoes dumplings / celery and pear puree / wild broccoli / demi glace sauce***62 zł****Smażony filet z pstrąga (200 g) / puree z kalafiora i prażonych orzechów / borowik / brukselka / mini cukinia***Fried trout fillet (200 g) / cauliflower puree with roasted nuts / porcini mushrooms / brussels sprouts / mini zucchini***65 zł**

∞

BURGERY/BURGERS

Burger z grillowanym kurczakiem (120 g) / camembert / konfitura z czerwonej cebuli / bekon / ogórek konserwowy / pomidor / rukola / sos majonezowo-musztardowy / frytki stekowe

Burger with grilled chicken (120 g) / camembert cheese / red onion jam / bacon / pickled cucumber / tomato / rocket / mayonnaise and mustard sauce / steak fries

46 zł

Burger z szarpaną wołowiną (120 g) / ser camembert / konfitura z czerwonej cebuli / ogórek konserwowy / gruszka karmelizowana/ rukola / sos majonezowo-musztardowy / ziemniaki opiekane

Burger with pulled beef (120 g) / camembert cheese / red onion jam / pickled cucumber / caramelized pear / rocket / mayonnaise and mustard sauce / roasted potatoes

49 zł

∞

DESERY/DESSERTS

Crumble jabłkowe / lody waniliowe

Apple crumble / vanilla ice cream

26 zł

Fondant czekoladowy na gorąco / sos z owoców leśnych

Hot chocolate fondant / forest fruit sauce


35 zł


Mus z białej czekolady i pistacji / kawowa pianka z wódką / świeże owoce 

White chocolate and pistachio mousse / coffee foam with vodka / fresh fruits

36 zł

 danie wegetariańskie / *vegetarian*

 danie ostre / *spicy*

 danie bezglutenowe lub z opcją bezglutenową / *gluten-free dish or with gluten-free option*

 danie bez laktozy / *lactose free*

∞

**SERWIS NIE JEST WLICZONY W CENĘ /
SERVICE IS NOT INCLUDED IN THE PRICE**