

DESERY

desserts

KRUSZON Z BEŻĄ NA CIEPŁO Z LODAMI ^{1,2,3,4,8,13} 26 zł
kruszon ze śliwką / lody waniliowe

WARM 'KRUSZON' WITH MERINGUE AND ICE CREAM ^{1,2,3,4,8,13}
'kruszon' with plump / vanilla ice cream

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ ^{1,2,3,4,8,13} 28 zł
sernik / coulis owocowe / sezonowe owoce

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE ^{1,2,3,4,8,13}
cheesecake / fruit coulis / seasonal fruits

LAVA CAKE ^{1,2,3,4,8,13} 24 zł
foundant / wiśnie z koniakiem

LAVA CAKE ^{1,2,3,4,8,13}
foundant / cherries with cognac

MENU DLA DZIECI

kids menu

ROSÓŁ DROBIOWY ^{1,4} 14 zł
rosół / makaron

CHICKEN BROTH ^{1,4}
broth / pasta

ZUPA DNIA – spytaj obsługę o dostępność 12 zł
SOUP OF THE DAY – ask the staff about availability

FILECIKI Z KURCZAKA ^{1,4,13} 29 zł
kawałki piersi z kurczaka / frytki / sałata z domowym winegretem / ketchup

CHICKEN FILLETS ^{1,4,13}
pieces of chicken breast / fries / lettuce with homemade vinaigrette / ketchup

NALEŚNIKI NA SŁODKO ^{1,2,4,8,13} 28 zł
serek waniliowy / konfitura z brzoskwinii / sezonowe owoce

SWEET PANCAKES ^{1,2,4,8,13}
vanilla cheese / peach jam / seasonal fruits

SOKI

ŚWIEŻO WYCISKANE

freshly-squeezed juice

POMARAŃCZ / GREJPFRUT / MIX – 0,3 l 25 zł
ORANGE / GRAPEFRUIT

NAPOJE ZIMNE

cold drinks

COCA COLA, TONIC, FANTA, SPRITE – 0,2 l 10 zł

WODA MINERALNA – 0,33 l / 0,7 l 10 zł / 16 zł

WODA EVIAN – 0,33 l / 0,7 l 16 zł / 30 zł

WODA SAN PELLEGRINO 0,25 l / 0,7 l 16 zł / 30 zł

SOKI OWOCOWE / POMARAŃCZA / GREJPFRUT / JABŁKO / POMIDOR 0,2 l 12 zł

LEMONIADA – spytaj obsługę o dostępne smaki 0,4 l 18 zł

RED BULL 0,25 l 18 zł

NAPOJE GORĄCE

hot drinks

HERBATA ZIMOWA 18 zł
przyprawy korzenne / cytrusy / jabłko / syrop malinowy

WINTER TEA
spices / citrus / apple / raspberry syrup

NAPAR IMBIROWY 15 zł
imbir / cytrusy / miód / mięta /

GINGER INFUSION
ginger / citrus / honey / mint /

HERBATA LIŚCIASTA 16 zł
Assam / Earl Grey / English Breakfast / Green / Jasmin / Rooibos

LEAF TEA
Assam / Earl Grey / English Breakfast / Green / Jasmin / Rooibos

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO 12 zł

AMERICANO 12 zł

CAPPUCCINO / CAFFE LATTE / ESPRESSO DOPPIO 18 zł

SERWIS 10% DOLICZONY DO KAŻDEGO STOLIKA OD 10 OSÓB.
10% SERVICE ADDED TO EACH TABLE FROM 10 PEOPLE.

Alegreny

1. Gluten, 2. Orzeszki ziemne, 3. Ziarno sezamu, 4. Laktoza, 5. Skorupiaki i owoce morza, 6. Ryby, 7. Soja, 8. Orzechy
9. Seler, 10. Gorczyca, 11. Lúbin, 12. Mieczeniaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny

Allergens

1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seed, 4. Lactose, 5. Shellfish and seafood, 6. Fish, 7. Soybeans, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard seed, 11. Lupine, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulphur dioxide and sulphites

FIRST FLOOR
— RESTAURANT —

MENU

www.firstfloorrest.pl

ZUPY

soups

ROSÓŁ DROBIOWO – WOŁOWY ^{1,4}

sezonowe warzywa korzenne / kluski lane / tymianek

CHICKEN AND BEEF BROTH ^{1,4}

seasonal root vegetables / batter dumplings / thyme

ZUPA KREM Z DYNI Z PIEROŻKIEM Z RICOTTĄ ^{1,4}

bulion warzywny / pieczona dynia / mleczko kokosowe / curry / ravioli z ricottą

PUMPKIN CREAM SOUP WITH RICOTTA DUMPLING ^{1,4}

vegetable broth / baked pumpkin / coconut milk / curry / ravioli with ricotta

PRYZYSTAWKI

starters

DESKA DOMOWYCH WĘDLIN I DOJRZEWAJĄCYCH SERÓW ^{1,4,10}

pieczone: boczek, schab, kark / sery: bursztyn, rubin, szafir / domowe pikle / konfitura domowa / pieczywo

A BOARD OF HOMEMADE COLD MEATS AND MATURED CHEESES ^{1,4,10}

baked: bacon, loin of pork, beef neck / cheese: amber, ruby, sapphire / homemade pickles / homemade jam / bread

TATAR WOŁOWY ^{1,8,10,13}

połędwica wotowa / borowik / szalotka bananowa / ogórek konserwowy / gorczyca piklowana / mayo lubczykowe / masło / żółtko / pieczywo razowe

BEEF TARTARE ^{1,8,10,13}

beef tenderloin / porcini mushrooms / banana shallots / pickled cucumber / pickled mustard / lovage mayo / butter / egg yolk / wholemeal bread

CARPACCIO Z BURAKA ^{4,14}

infuzowany burak w porzeczkach / ser gorgonzola / rukola / granat / dressing cydrowy

BEETROOT CARPACCIO ^{4,14}

infused beetroot in currants / gorgonzola cheese / arugula / pomegranate / cider dressing

KREWETKI W EMULSJI PIL PIL ^{1,4,5}

krewetki / czosnek / masło / białe wino / papryczka piri piri / natka pietruszki / chrupiąca bagietka

SHRIMPS IN PIL PIL EMULSION ^{1,4,5}

shrimps / garlic / butter / white wine / piri piri pepper / parsley / crispy baguette

PODPŁOMYK Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM Z LEŚNYMI GRZYBAMI ^{1,4}

leśne grzyby / crème fresh / ser bundz / tymianek / chips z pora

FLATBREAD FROM A WOOD-FIRED OVEN WITH FOREST MUSHROOMS (WOOD-FIRED DISHES) ^{1,4}

forest mushrooms / crème fresh / 'bundz' cheese / thyme / leek crisp

BRUSCHETTA BUFALA ^{1,4,14}

domowy chleb / pieczone pomidory z ziołami / oliwa z oliwek / mozzarella di bufala / rukola / krem balsamiczny

BEEF TARTARE ^{1,4,14}

homemade bread / baked tomatoes with herbs / olive oil / mozzarella di bufala / arugula / balsamic cream

SAŁATKI

salads

22 zł

SAŁATKA CEZAR ^{1,4,5,6,10}

sałata rzymska / grana padano / sos anchois / boczek wędzony / pomidorki cherry / grzanki

CAESAR SALAD ^{1,4,5,6,10}

romaine lettuce / grana padano / anchois sauce / smoked bacon / cherry tomatoes / croutons

- z avocado / with avocado

- z grillowanym kurczakiem / with grilled chicken

- z krewetkami / with shrimps

42 zł

46 zł

54 zł

24 zł

SAŁATKA Z KOZIM SEREM ^{1,4,8,14}

liście sałat / avocado / cytrusy / kruszonka orzechowa / dressing klonowo-cytrusowy

SALAD WITH GOAT CHEESE ^{1,4,8,14}

salad leaves / avocado / citrus / nut crumble / maple-and-citrus dressing

39 zł

MAKARONY

pastas

52 zł

LINGUINE Z KREWETKAMI ^{1,4,5,6,12,13}

makaron / krewetki / emulsja winno-maślana / natka pietruszki / pomidorki cherry / grana padano

LINGUINE WITH SHRIMPS ^{1,4,5,6,12,13}

pasta / shrimps / wine-and-butter emulsion / parsley / cherry tomatoes / grana padano

49 zł

STROZZAPRETI W SOSIE ALFREDO ^{1,4,8,14}

czosnek / groszek cukrowy / sos alfredo / grana padano

STROZZAPRETI IN ALFREDO SAUCE ^{1,4,8,14}

garlic / sugar snap peas / alfredo sauce / grana padano

- z kawałkami piersi z kurczaka / with pieces of chicken breast

- z suszonym pomidorem / with dried tomato

58 zł

49 zł

44 zł

39 zł

56 zł

DANIA GŁÓWNE

main dish

36 zł

FILET Z ŁOSOSIA ^{4,5,6,12,14}

czarna soczewica / bisque z krewetek / pieczone marchewki / chips z jarmużu

SALMON FILLET ^{4,5,6,12,14}

black lentils / shrimp bisque / baked carrots / kale chips

74 zł

44 zł

PIECZONY KALAFIOR Z ROMESCO ^{1,2,4,8}

pieczony kalafior / sos romesco / fasolka edamame / oliwa ziołowa / crème fresh ziołowy

BAKED CAULIFLOWER WITH ROMESCO ^{1,2,4,8}

roasted cauliflower / romesco sauce / edamame beans / herbal olive oil / crème fresh herbal

44 zł

SZNYCEL Z CIEŁĘCINY Z JAJKIEM ^{1,4,13}

cielęcina / jajko sadzone / sałatka ziemniaczana / cytryna

VEAL SCHNITZEL WITH EGG ^{1,4,13}

veal / fried egg / potato salad / lemon

59 zł

DANIA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM*

DISHES FROM A WOOD-FIRED OVEN*

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME* ^{1,4,14}

kurczak kukurydziany / gnocchi / suszone pomidory / brokuł / kruszonka serowa / sos alfredo

52 zł

SUPREME CHICKEN BREAST* ^{1,4,14}

corn chicken / gnocchi / dried tomatoes / broccoli / cheese crumble / alfredo sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z OGNIĄ* ^{4,13,14}

48 zł

żeberko wieprzowe / sos śliwkowy / ziemniak grillowy / crème fresh / sałaty z domowym winegret

FIRE-ROASTED PORK RIBS* ^{4,13,14}

pork rib / plum sauce / grilled potato / crème fresh / lettuce with homemade vinaigrette

POŁĘDWICA WOŁOWA Z OGNIĄ* ^{4,9,14}

162 zł

połędwica wotowa rasy Black Angus 250g / purée z pasternaku / leśne grzyby z szatwią / demiglaze z koniakiem

FIRE-ROASTED BEEF TENDERLOIN* ^{4,9,14}

Black Angus beef tenderloin 250g / parsnip purée / forest mushrooms with sage / demiglaze with cognac

SEZONOWANY ROSTBEF WOŁOWY Z OGNIĄ* ^{10,14}

128 zł

26 – dniowy rostbef wotowy rasy Black Angus / frytki / grillowane warzywa / sos chimichurri / piklowana cebula

FIRE-SEASONED ROAST BEEF* ^{10,14}

26-days-old Black Angus roast beef / fries / grilled vegetables / chimichurri sauce / pickled onion

PIECZONA DORADA Z OGNIĄ* ^{4,9,13}

74 zł

dorada 300-400g / smażone ziemniaki / warzywa pieczone / sos tatarski / sałata z domowym winegretem

BAKED SEA BREAM* ^{6,7,10,13}

sea bream 300-400g / fried potatoes / baked vegetables / tartar sauce / lettuce with homemade vinaigrette

BURGERY

burgers

BURGER CLASSIC ^{1,2,4,10,13}

brioche maślana / wotowina rasy Black Angus / sałata / piklowany ogórek / pomidor / cebula / mayo classic / frytki

49 zł

BURGER CLASSIC ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / Black Angus beef / lettuce / pickled cucumber / tomato / onion / mayo classic / fries

CHEESE BURGER ^{1,2,4,10,13}

52 zł

brioche maślana / wotowina rasy Black Angus / ser cheddar / sałata / piklowany ogórek / pomidor / cebula / mayo classic / frytki

CHEESE BURGER ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / Black Angus beef / cheddar cheese / lettuce / pickled cucumber / tomato / onion / mayo classic / fries

WEGE BURGER ^{1,2,4,10,13}

49 zł

brioche maślana / pieczona dynia / ser halloumi / gruszka / rukola / orzechy / mus avocado / chimichurri / dressing klonowy / frytki

VEGGIE BURGER ^{1,2,4,10,13}

butter brioche / baked pumpkin / halloumi cheese / pear / arugula / nuts / avocado mousse / chimichurri / maple dressing / fries