

ZUPY SOUPS

ŻUREK TRADYCYJNY ^{1,4,7,9,10,13} **28 zł**
zakwas / bulion na wędzonce / biała kiełbasa / jajko

TRADITIONAL SOUR RYE SOUP ^{1,4,7,9,10,13}
sourdough / smoked broth / white sausage / egg

ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI ^{1,4,9,13} **22 zł**
wołowo – drobiowy rosół / sezonowe warzywa korzenne / kluski lane

BROTH WITH EGG-BATTER NOODLES ^{1,4,9,13}
beef and poultry broth / seasonal root vegetables / egg-batter noodles

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

ŚLEDŹ Z ANYŻÓWKĄ I CREME FRAICHE ^{1,3,4,6,10} **42 zł**
matias atlantycki / sambuca / creme fraiche / koperek / musztarda miodowa / szalotka / chrupiąca bagietka

HERRING WITH ANISETTE AND CREME FRAICHE ^{1,3,4,6,10}
Atlantic matjes herring / sambuca / creme fraiche / dill / honey mustard / shallot / crispy baguette

TATAR WOŁOWY ^{1,4,10,13} **49 zł**
połędwica wołowa / borowik / szalotka bananowa / ogórek konserwowy / gorczyca piklowana / majonez lubczykowy / masło / żółtko / pieczywo

BEEF TARTARE ^{1,4,10,13}
beef tenderloin / boletus / banana shallot / pickled cucumber / pickled mustard seed / lovage mayonnaise / butter / egg yolk / bread

TATAR Z PIECZONYCH POMIDORÓW ^{1,4,7}  **42 zł**
pomidor malinowy / pomidor śliwkowy / pomidor suszony / awokado / sos sojowy / kapary / szalotka / oliwa ziołowa / pieczywo

BAKED TOMATOE TARTARE ^{1,4,7} 
raspberry tomato / plum tomato / dried tomato / avocado / soy sauce / capers / shallot / herbal oil / bread

PRZYSTAWKI CIEPŁE

HOT STARTERS

KREWETKI W SOSIE KOKTAILOWYM ^{1,4,5} **56 zł**

krewetki tygrysie / czerwona cebula / awokado /
sałata lodowa / czosnek / chili / limonka / chrupiąca bagietka

SHRIMPS IN COCKTAIL SAUCE ^{1,4,5}

tiger shrimps / red onion / avocado / iceberg lettuce /
garlic / chili / lime / crispy baguette

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ^{1,4,9,10,13}  **32 zł**

5 sztuk / szalotka / chips z jarmużu

PIEROGI WITH CABBAGE AND MUSHROOMS ^{1,4,9,10,13} 

5 pieces / shallot / kale chips

PIEROGI DNIA **38 zł**

5 sztuk / zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

PIEROGI OF THE DAY

5 pieces / ask the waiter for today's offer

SALAŃKI

SALADS

SALAŃKA CEZAR ^{1,4,5,13}

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

-Z AWOKADO 

42 zł

-Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

46 zł

-Z KREWETKAMI

54 zł

CAESAR SALAD ^{1,4,5,13}

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

-WITH AVOCADO 

-WITH GRILLED CHICKEN

-WITH PRAWNS

SALAŃKA SZEFA KUCHNI ^{1,4,8,14}

liście sałat / awokado / cytrusy / kruszonka orzechowa /
dressing klonowo – cytrusowy

-Z KOZIM SEREM 

39 zł

-Z HALLOUMI 

CHEF'S SALAD ^{1,4,8,14}

lettuce leaves / avocado / citrus fruits / nut crumble / maple-citrus dressing

-WITH GOAT CHEESE 

-WITH HALLOUMI 

MAKARONY

PASTA

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

58 zł

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

LINGUINE WITH SHRIMP ^{1,4,5,6,13}

pasta / shrimp / butter wine emulsion / parsley /
cherry tomatoes / grana padano

SPAGHETTI Z PISTACJOWYM PESTO I BURRATĄ ^{1,4,8} 49 zł

burrata / czosnek / szalotka / pistacje / oliwa bazyliowa /
grana padano

SPAGHETTI WITH PISTACHIO PESTO AND BURRATA ^{1,4,8}

burrata / garlic / shallot / pistachios / basil oil / grana padano

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

DEVOLAY Z MASŁEM KOPERKOWYM ^{1,4,7,9,10,13,14}

52 zł

pierś kurczaka z kością / masło / koperek /
purée ziemniaczane / marchewka glazurowana z tymiankiem

DEVOLAY WITH DILL BUTTER ^{1,4,7,9,10,13,14}

chicken breast with bone / butter / dill / potato purée /
carrots glazed with thyme

SZNYCEL Z CIEŁĘCINY Z JAJKIEM

59 zł

I PALONYM MASŁEM ^{1,4,10,13}

cielęcina / jajko sadzone / sałatka ziemniaczana / cytryna

VEAL SCHNITZEL WITH EGG AND BROWN BUTTER ^{1,4,10,13}

veal / fried egg / potato salad / lemon

FILET Z ŁOSOSIA W CYTRUSACH ^{4,5,6,12,14}

74 zł

łosoś norweski / czarna soczewica / świeże zioła /
olej chili / szpinak z masłem i czosnkiem

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

Norwegian salmon / black lentils / fresh herbs / chili oil /
spinach with butter and garlic

NASZA SPECJALNOŚĆ

DANIA Z PIECA
OPALANEGO DREWNEM
DISHES FROM THE WOOD-FIRED OVEN
OUR SPECIALTY

KONFITOWANA NOGA KACZKI ^{1,4,9}

64 zł

gratin ziemniaczane z tymiankiem /
buraczki zasmażane z jabłkiem / żurawina

DUCK LEG CONFIT ^{1,4,9}

potato gratin with thyme / fried beetroot with apple / cranberry

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z OGNIĄ ^{4,10,13,14}

52 zł

żeberko wieprzowe / bbq imbirowy / ziemniak z grilla /
crème fresh / sałaty z domowym sosem winegret

PORK RIBS FROM THE FIRE ^{4,10,13,14}

pork ribs / ginger bbq sauce / grilled potatoes /
crème fraiche / salads with homemade vinaigrette dressing

POŁĘDWICA WOŁOWA Z OGNIĄ ⁴

188 zł

połędwica wołowa rasy Black Angus 300g /
ziemniak z grilla / grzyby z patelni / demiglace z koniakiem

BEEF TENDERLOIN FROM THE FIRE ⁴

Black Angus beef tenderloin 300g / grilled potatoes /
pan-fried mushrooms / demi-glace with cognac

SEZONOWANY ROSTBEF WOŁOWY Z OGNIĄ ^{4,10}

196 zł

26 dniowy rostbef wołowy rasy Black Angus 350g / frytki /
grillowane warzywa / sos chimichurri / piklowana cebulka

SEASONED STRIPLOIN ROAST BEEF FROM THE FIRE ^{4,10}

26-day-old Black Angus roast beef 350g / fries / grilled vegetables /
chimichurri sauce / pickled onion

PIECZONA DORADA Z OGNIĄ ^{4,6,13}

68 zł

dorada 300-400g / ziemniaki Lambert z koperkiem /
warzywa pieczone / sos tatarski / sałaty z domowym sosem winegret

ROASTED SEA BREAM FROM THE FIRE ^{4,6,13}

sea bream 300-400g / Lambert potatoes with dill / roasted vegetables /
tartar sauce / salads with homemade dressing vinaigrette

*W naszej restauracji samodzielnie sezonujemy mięsa oraz steki.

*In our restaurant, we dry-age meats and steaks in-house.

BURGERY

BURGERS

BURGER CLASSIC ^{1,2,3,4,10,13} 49 zł

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

BURGER CLASSIC ^{1,2,3,4,10,13}

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

CHEESE BURGER ^{1,2,3,4,10,13} 52 zł

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

CHEESE BURGER ^{1,2,3,4,10,13}

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

WEGE BURGER BEYOND MEAT ^{1,2,3,4,7,8,10} 47 zł

bułka maślana brioche / burger roślinny / rukola / dżem chili / frytki

VEGE BURGER BEYOND MEAT ^{1,2,3,4,7,8,10}

butter brioche bun / plant-based burger / rocket / chili jam / fries

DESERY

DESSERTS

SEMIFREDDO NA MUSIE Z TRUSKAWEK ^{1,2,3,4,8,13} 28 zł

*deser polecany przez szefa kuchni

SEMIFREDDO WITH STRAWBERRY MOUSSE ^{1,2,3,4,8,13}

*dessert recommended by the chef

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ ^{1,2,4,8,13} 28 zł

sernik / coulis owocowe / sezonowe owoce

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE ^{1,2,4,8,13}

cheesecake / fruit coulis / seasonal fruits

DOMOWE TIRAMISU ^{1,4,13} 24 zł

mascarpone / biszkopty savoiardi / kakao / rum

HOMEMADE TIRAMISU ^{1,4,13}

mascarpone / ladyfingers / cocoa / rum

MENU DLA DZIECI

CHILDREN'S MENU

ROSÓŁ DROBIOWY ^{1,4}

rosół / makaron

14 zł

CHICKEN BROTH ^{1,4}

broth / pasta

NUGGETSY Z KURCZAKA ^{1,4,10,13}

kawałki piersi z kurczaka / frytki /
sałata z domowym winegretem / ketchup

29 zł

CHICKEN NUGGETS ^{1,4,10,13}

chicken breast pieces / fries / salad with homemade vinaigrette / ketchup

NALEŚNIKI NA SŁODKO ^{1,2,4,8,13} ✓

serek waniliowy / konfitura z brzoskwini / sezonowe owoce

28 zł

SWEET CREPES ^{1,2,4,8,13} ✓

vanilla cheese / peach jam / seasonal fruits



SERWIS 10% DOLICZANY DO KAŻDEGO STOLIKA OD 6 OSÓB
10% SERVICE ADDED TO EACH TABLE FROM 6 PEOPLE

ALERGENY:

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. Łubin, 12. Mięczaki, 13. Jaja, 14. Dwutlenek siarki i siarczyny

ALLERGENS:

1. Gluten, 2. Peanuts, 3. Sesame seeds, 4. Lactose, 5. Crustaceans and seafood, 6. Fish, 7. Soy, 8. Nuts
9. Celery, 10. Mustard, 11. Lupin, 12. Molluscs, 13. Eggs, 14. Sulphur dioxide and sulphites

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TONIC 0,2 l COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TONIC 0,2 l	12 zł
WODA MINERALNA 0,33 l / 0,7 l GAZOWANA, NIEGAZOWANA MINERAL WATER 0,33 l / 0,7 l CARBONATED, STILL	10 zł / 16 zł
WODA EVIAN 0,33 l / 0,7 l EVIAN WATER 0,33 l / 0,7 l	16 zł / 30 zł
WODA SAN PELLEGRINO 0,25 l / 0,7 l SAN PELLEGRINO WATER 0,25 l / 0,7 l	16 zł / 30 zł
SOKI OWOCOWE CAPPY 0,2 l jabłko / pomarańcza / pomidor / czarna porzeczka CAPPY FRUIT JUICES 0,2 l apple / orange / tomato / blackcurrant	12 zł
SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 0,3 l pomarańcza / grejpfrut / mix FRESHLY SQUEEZED JUICES 0,3 l orange / grapefruit / mix	26 zł
KWAS CHLEBOWY 0,5 l KVAS (fermented, sweet-sour, cereal-based beverage) 0,5 l	16 zł
RED BULL 0,25 l	18 zł

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

HERBATA (DZBANEK) assam / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / czerwone owoce / rooibos wanilia / pomarańcza z witaminami / mięta / rumianek	18 zł
TEA (TEAPOT) assam / earl grey / green / green jasmine / red fruits / rooibos vanilla / orange with vitamins / mint / chamomile	
ESPRESSO	12 zł
ESPRESSO DOPPIO	18 zł
AMERICANO	14 zł
CAPPUCCINO / CAFFE LATTE	16 zł



KOKTAJLE

cocktails

RUM OLD FASHIONED

Angostura 1919 / Angostura Bitters /
syrop cukrowy / pomarańcza
Angostura 1919 / Angostura Bitters /
sugar syrup / orange

32 zł

APEROL SPRITZ

Aperol / Prosecco / pomarańcza / woda gazowana
Aperol / Prosecco / orange / sparkling water

28 zł

PORN STAR

Wódka / marakuja / Prosecco /
syrop waniliowy / limonka
Vodka / passion fruit / Prosecco /
vanilla syrup / lime

32 zł

WÓDKA SOUR

Wódka / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko
Vodka / sugar syrup / lemon juice / egg white

28 zł

WHISKY SOUR

Whisky / syrop cukrowy / sok z cytryny / białko
Whisky / sugar syrup / lemon juice / egg white

30 zł



FIRST FLOOR

— RESTAURANT —