

## ZUPY SOUPS

### ŻUREK TRADYCYJNY <sup>1,4,7,9,10,13</sup>

zakwas / bulion na wędzonce / biała kielbasa / jajko

29 zł

### TRADITIONAL SOUR RYE SOUP <sup>1,4,7,9,10,13</sup>

sourdough / smoked broth / white sausage / egg

### ROSÓŁ Z LANYMI KLUSKAMI <sup>1,4,9,13</sup>

wołowo – drobiowy rosół / sezonowe warzywa korzenne / kluski lane

26 zł

### BROTH WITH EGG-BATTER NOODLES <sup>1,4,9,13</sup>

beef and poultry broth / seasonal root vegetables / egg-batter noodles

## PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

### TATAR WOŁOWY <sup>1, 10, 13, 14</sup>

Polędwica wołowa USDA PRIME / grzyby shimeji / szalotka / musztarda francuska / żółtko / pieczywo

68 zł

### BEEF TARTARE <sup>1, 10, 13, 14</sup>

USDA PRIME beef tenderloin / shimeji mushrooms / shallots / French mustard / egg yolk / bread

### HUMMUS KLASYCZNY <sup>1, 3, 8, 14</sup>

ciecierzyca / pieczone baby marchewki / granat / kolendra / pita

45 zł

### CLASSIC HUMMUS <sup>1, 3, 8, 14</sup>

chickpeas / roasted baby carrots / pomegranate / coriander / pita bread

## PRZYSTAWKI CIEPŁE

### HOT STARTERS

**TATAKI Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 3, 7, 14  **72 zł**  
Połędwica wołowa USDA PRIME / sos ponzu /  
dymka / sezam / świeży imbir

**BEEF TENDERLOIN TATAKI** 3, 7, 14   
USDA PRIME beef tenderloin / ponzu sauce /  
spring onions / sesame / fresh ginger

**KREWETKI W EMULSJI MAŚLANO-WINNEJ** 1, 4, 5, 6 **54 zł**  
krewetki / masło / białe wino / czosnek / kolendra /  
mango / pieczywo

**SHRIMP IN BUTTER-WHITE WINE EMULSION** 1, 4, 5, 6  
shrimp / butter / white wine / garlic / coriander / mango / bread

**BRIOSZKA Z KREWETKAMI** 1, 4, 5, 6  **55 zł**  
**I MAJONEZEM KEWPIE**  
siekane krewetki / majonez Kewpie / szczypiorek /  
limonka / brioche

**BRIOCHE WITH SHRIMP & KEWPIE** 1, 4, 5, 6   
chopped shrimp / Kewpie mayonnaise / spring onions /  
lime / brioche

**PIEROGI DNIA** **38 zł**  
5 sztuk / zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

**PIEROGI OF THE DAY**  
5 pieces / ask the waiter for today's offer

## SAŁATKI

### SALADS

**SAŁATKA 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**

**SAŁATKA 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

#### PAPPARDELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ<sup>1, 4, 14</sup> 79 zł

Plastry polędwicy wołowej USDA PRIME / podgrzybki / szalotka / białe porto / śmietana / natka pietruszki

#### PAPPARDELLE WITH BEEF TENDERLOIN<sup>1, 4, 14</sup>

Pappardelle pasta, slices of USDA PRIME beef tenderloin / wild mushrooms / shallot / white port wine / cream / parsley

#### LINGUINE Z KREWETKAMI<sup>1,4,5,6,13</sup> 58 zł

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

#### LINGUINE WITH SHRIMP<sup>1,4,5,6,13</sup>

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

#### SPAGHETTI Z PISTACJOWYM PESTO I BURRATĄ<sup>1,4,8</sup> 49 zł

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

#### SPAGHETTI WITH PISTACHIO PESTO AND BURRATA<sup>1,4,8</sup>

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

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSES

#### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ<sup>4</sup> 139 zł

Polędwica wołowa USDA PRIME (200 g) / kremowe purée ziemniaczane z truflą, brokuł gałązkowy / sos z zielonego pieprzu / puder z grzybów leśnych.

#### BEEF TENDERLOIN STEAK<sup>4</sup>

USDA PRIME beef tenderloin (200 g) / Creamy truffle potato purée / tenderstem broccoli / green peppercorn sauce / forest mushroom powder

#### ŻEBERKA WOŁOWE<sup>4, 7, 9, 14</sup> 67 zł

Wolno pieczone żeberka wołowe / grillowana kolba kukurydzy z masłem / opiekane ziemniaki / domowy coleslaw

#### BEEF RIBS<sup>4, 7, 9, 14</sup>

Slow-roasted beef ribs / grilled corn on the cob with butter / roasted potatoes / homemade coleslaw

#### DEVOLAY Z MASŁEM KOPERKOWYM<sup>1,4,7,9,10,13,14</sup> 52 zł

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

#### DEVOLAY WITH DILL BUTTER<sup>1,4,7,9,10,13,14</sup>

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

#### SZNYCEL Z CIEŁĘCINY Z JAJKIEM 69 zł

#### I PALONYM MASŁEM<sup>1,4,10,13</sup>

cielęcina / jajko sadzone / sałatka ziemniaczana / cytryna

#### VEAL SCHNITZEL WITH EGG AND BROWN BUTTER<sup>1,4,10,13</sup>

veal / fried egg / potato salad / lemon

#### FILET Z ŁOSOSIA W CYTRUSACH<sup>4,5,6,12,14</sup> 61 zł

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

#### SALMON FILLET IN CITRUS<sup>4,5,6,12,14</sup>

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 <sup>1,4,9</sup>

64 zł

gratin ziemniaczane z tymiankiem /  
buraczki zasmażane z jabłkiem / żurawina

### DUCK LEG CONFIT <sup>1,4,9</sup>

potato gratin with thyme / fried beetroot with apple / cranberry

### ŻEBERKA WIEPRZOWE Z OGNIĄ <sup>4,10,13,14</sup>

52 zł

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

### PORK RIBS FROM THE FIRE <sup>4,10,13,14</sup>

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

### POŁĘDWICA WOŁOWA Z OGNIĄ <sup>4</sup>

188 zł

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

### BEEF TENDERLOIN FROM THE FIRE <sup>4</sup>

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

### SEZONOWANY ROSTBEF WOŁOWY Z OGNIĄ <sup>4,10</sup>

196 zł

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

### SEASONED STRIPLOIN ROAST BEEF FROM THE FIRE <sup>4,10</sup>

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

### PIECZONA DORADA Z OGNIĄ <sup>4,6,13</sup>

68 zł

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

### ROASTED SEA BREAM FROM THE FIRE <sup>4,6,13</sup>

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 <sup>1,2,3,4,10,13</sup>

49 zł

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

#### BURGER CLASSIC <sup>1,2,3,4,10,13</sup>

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

#### CHEESE BURGER <sup>1,2,3,4,10,13</sup>

52 zł

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

#### CHEESE BURGER <sup>1,2,3,4,10,13</sup>

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

#### WEGE BURGER BEYOND MEAT <sup>1,2,3,4,7,8,10</sup>

47 zł

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

#### VEGE BURGER BEYOND MEAT <sup>1,2,3,4,7,8,10</sup>

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

## DESERY

### DESSERTS

#### SEMIFREDDO NA MUSIE Z TRUSKAWEK <sup>1,2,3,4,8,13</sup>

32 zł

\*deser polecany przez szefa kuchni

#### SEMIFREDDO WITH STRAWBERRY MOUSSE <sup>1,2,3,4,8,13</sup>

\*dessert recommended by the chef

#### SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ <sup>1,2,4,8,13</sup>

32 zł

sernik / coulis owocowe / sezonowe owoce

#### CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE <sup>1,2,4,8,13</sup>

cheesecake / fruit coulis / seasonal fruits

#### DOMOWE TIRAMISU <sup>1,4,13</sup>

28 zł

mascarpone / biszkopty savoirdi / kakao / rum

#### HOMEMADE TIRAMISU <sup>1,4,13</sup>

mascarpone / ladyfingers / cocoa / rum

# MENU DLA DZIECI

## CHILDREN'S MENU

### ROSÓŁ DROBIOWY <sup>1,4</sup>

rosół / makaron

14 zł

### CHICKEN BROTH <sup>1,4</sup>

broth / pasta

### NUGGETSY Z KURCZAKA <sup>1,4,10,13</sup>

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

29 zł

### CHICKEN NUGGETTS <sup>1,4,10,13</sup>

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

### NALEŚNIKI NA SŁODKO <sup>1,2,4,8,13</sup> ✓

serek waniliowy / konfitura z brzoskwini / sezonowe owoce

28 zł

### SWEET CREPES <sup>1,2,4,8,13</sup> ✓

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

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

## NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

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



## KOKTAJLE

*cocktails*

### OLD FASHIONED

35 zł

Jack Daniels 60 ml / Angostura bitters /  
syrop cukrowy / pomarańcza  
Jack Daniels 60 ml / Angostura bitters /  
sugar syrup / orange

### APEROL SPRITZ

36 zł

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

### PORN STAR

39 zł

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

### WÓDKA SOUR

32 zł

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

### WHISKY SOUR

36 zł

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

### LONG ISLAND ICED TEA

39 zł

Wódka / gin / tequila / rum / coca cola /  
syrop cukrowy / syrop z limonki  
Vodka / gin / tequila / rum / coca cola /  
sugar syrup / lime syrup

\*Sprytaj barmana o dostępność Twojego ulubionego klasyku.  
\*Ask the bartender about the availability of your favorite classic.



## KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

### *Non-Alcoholic Cocktails*

|                                                                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>GIN &amp; TONIC</b><br>Gordons 0% / tonik / limonka<br>Gordons 0% / tonic water / lime                                                                  | 29 zł |
| <b>MOJITO</b><br>Sok z cytryny / syrop cukrowy /<br>mięta / woda gazowana<br>Lemon juice / sugar syrup /<br>fresh mint / sparkling water                   | 29 zł |
| <b>APEROL SPRITZ</b><br>Aperol 0% / Prosecco 0% /<br>pomarańcza / woda gazowana<br>Aperol 0% / Prosecco 0% /<br>orange / sparkling water                   | 29 zł |
| <b>PORN STAR</b><br>Sok z cytryny / sok z marakui /<br>syrop waniliowy / Prosecco 0%<br>Lemon juice / passion fruit juice /<br>vanilla syrup / Prosecco 0% | 39 zł |

## WINA BEZALKOHOLOWE

### *Non-Alcoholic Wines*

|                                                                                         |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>WINO BIAŁE 0,75 l / 150 ml</b><br>WHITE WINE 0,75 l / 150 ml<br>Eisberg Pinot Grigio | 55 zł / 15 zł |
| <b>WINO CZERWONE 0,75 l / 150 ml</b><br>RED WINE 0,75 l / 150 ml<br>Eisberg Pinot Noir  | 55 zł / 15 zł |
| <b>PROSECCO 0% 0,75 l / 120 ml</b>                                                      | 70 zł / 16 zł |

## PIWO BEZALKOHOLOWE

### *Non - Alcoholic Beer*

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>ŻYWIEC 0% 0,5 l</b>  | 18 zł |
| <b>BAVARIA 0% 0,3 l</b> | 18 zł |

\*Spytaj barmana o dostępność Twojego ulubionego klasyku.  
\*Ask the bartender about the availability of your favorite classic.