



Witamy w Restauracji First Floor

W First Floor stawiamy na jakość, smak i nowoczesne podejście do gotowania. Nasze dania powstają z najlepszych składników, a szczególną wagę przykładamy do wyboru wysokiej jakości mięs od zaufanych dostawców.

Sercem naszej kuchni jest piec Mibrasa, opalany węglem drzewnym, który dzięki pracy w wysokiej temperaturze wydobywa głębię smaku składników. To on sprawia, że nasze potrawy są soczyste, aromatyczne i pełne charakteru.

First Floor to także doskonałe miejsce na przyjęcia, kolacje firmowe i wydarzenia okolicznościowe. Oferujemy elegancką przestrzeń, profesjonalną obsługę oraz indywidualne podejście do każdego spotkania.

***U nas liczy się smak, atmosfera i wyjątkowe doznania.
Życzymy smacznego!***

Welcome to First Floor Restaurant

At First Floor, we celebrate quality, flavor, and a modern approach to cuisine. Our dishes are created with the finest ingredients, with particular care devoted to selecting premium meats from trusted suppliers.

At the heart of our kitchen stands the Mibrasa charcoal oven. Its intense heat unlocks the depth of every ingredient, ensuring our dishes remain juicy, aromatic, and full of character.

First Floor is also the perfect venue for private celebrations, corporate dinners, and special occasions. We provide an elegant setting, attentive service, and a tailored approach to every event

***With us, it's all about flavor, atmosphere, and unforgettable moments.
Bon Appétit!***





POLECAMY! RECOMMENDED!



WOŁOWINA USDA PRIME

W naszym menu znajdziesz wołowinę USDA PRIME – pochodzi ona z tradycyjnych farm w Stanach Zjednoczonych i **jest uznawana za jedno z najlepszych mięs na świecie**. Dzięki naturalnemu wypasowi, specjalnej diecie oraz długiemu dojrzewaniu charakteryzuje się wyjątkową kruchością, soczystością i delikatnym, pełnym smaku marmurkiem, który **nadaje każdemu daniu niepowtarzalny charakter**.



USDA PRIME BEEF

In our menu, you will find USDA PRIME Beef – it comes from traditional farms in the United States and **is considered one of the finest meats in the world**. Thanks to natural grazing, a special diet, and extended aging, it is exceptionally tender, juicy, and richly marbled, **giving every dish a unique and unforgettable character**.



ZUPY SOUPS

Żurek tradycyjny ^{1, 4, 7, 9, 10, 13} 200 ml **29 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} 200 ml **26 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 CIEPŁE HOT STARTERS

Krewetki w emulsji maślano-winnej ^{1, 4, 5, 6} 200 g **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

Pierogi dnia 240 g **38 zł**
8 sztuk / zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

Pierogi of the day
8 pieces / ask the waiter for today's offer

PRZYSTAWKI ZIMNE COLD STARTERS

 **Tatar wołowy** ^{1, 10, 13, 14} 150 g **59 zł**
polędwica wołowa USDA PRIME / grzyby shimeji / szalotka / musztarda francuska / żółtko / pieczywo

Beef tartare ^{1, 10, 13, 14}
USDA PRIME beef tenderloin / shimeji mushrooms / shallots / French mustard / egg yolk / bread

 **Hummus klasyczny** ^{1, 3, 8, 14} 120 g / 80 g / 100 g **45 zł**
ciecierzyca / pieczone baby marchewki / granat / kolendra / pita

Classic hummus ^{1, 3, 8, 14}
chickpeas / roasted baby carrots / pomegranate / coriander / pita bread

 **Tataki z polędwicy wołowej** ^{3, 7, 14} 140 g **72 zł**
polędwica 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

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem ^{1, 4, 5, 13} 400 g **46 zł**
sałata rzymska / Grana Padano / sos anchois /
boczek wędzony / pomidorki cherry / grzanki

Caesar Salad with grilled chicken ^{1, 4, 5, 13}
romaine lettuce / Grana Padano / anchovy sauce /
smoked bacon / cherry tomatoes / croutons



Sałatka z kozim serem, marynowanymi figami i orzechami włoskimi, z miodowym sosem winegret ^{2, 8, 10} 350 g **39 zł**
mix sałat / kozi ser / marynowane figi / orzechy włoskie /
burak / cieciorka / redukcja balsamiczna / sos winegret

Goat cheese salad, marinated figs and walnuts with honey vinaigrette ^{2, 8, 10}
mixed greens / goat cheese / marinated figs / walnuts /
beetroot / chickpeas / balsamic reduction / vinaigrette dressing

MAKARONY

PASTA



Pappardelle z polędwicą wołową ^{1, 4, 14} 380 g **79 zł**
plasty polędwicy wołowej USDA PRIME / podgrzybki /
szalotka / białe porto / śmietana / natka pietruszki

Pappardelle with beef tenderloin ^{1, 4, 14}
pappardelle pasta, slices of USDA PRIME beef tenderloin /
wild mushrooms / shallot / white port wine / cream / parsley

Linguine z krewetkami ^{1, 4, 5, 6, 13} 300 g **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} 300 g **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 Z PIECA OPALANEGO DREWNEM

DISHES FROM THE WOOD-FIRED OVEN



Stek z polędwicy wołowej ⁴ 200 g / 140 g / 80 g **168 zł**
 polędwica wołowa USDA PRIME / kremowe purée ziemniaczane z truflą /
 brokuł gałązkowy / sos z zielonego / pieprzu / puder z grzybów leśnych

Beef tenderloin steak ⁴
 USDA PRIME beef tenderloin / creamy truffle potato purée /
 tenderstem broccoli / green peppercorn sauce / forest mushroom powder

Pieczona dorada z ognia ^{4, 6, 13} 300-400 g / 120 g / 100 g / 80 g **68 zł**
 dorada / ziemniaki Lambert z koperkiem / warzywa pieczone /
 sos tatarski / sałaty z domowym sosem winegret

Roasted sea bream from the fire ^{4, 6, 13}
 sea bream / Lambert potatoes with dill / roasted vegetables /
 tartar sauce / salads with homemade dressing vinaigrette

Żeberka wieprzowe z ognia ^{4, 10, 13, 14} 350 g / 100 g / 80 g **52 zł**
 żeberko wieprzowe / BBQ śliwkowy / ziemniak z grilla /
 crème fresh / sałaty z domowym sosem winegret

Pork ribs from the fire ^{4, 10, 13, 14}
 pork ribs / plum BBQ sauce / grilled potatoes /
 crème fraiche / salads with homemade vinaigrette dressing

Żebro wołowe ^{4, 7, 9, 14} 300 g / 140 g / 120 g / 100 g **64 zł**
 wolno pieczone żeberka wołowe / grillowana kolba kukurydzy z masłem /
 opiekane ziemniaki / domowy coleslaw

Beef ribs ^{4, 7, 9, 14}
 slow-roasted beef ribs / grilled corn on the cob with butter /
 roasted potatoes / homemade coleslaw

*W naszej restauracji samodzielnie sezonujemy mięsa oraz steki.

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

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Devolay z masłem koperkowym 1, 4, 7, 9, 10, 13, 14 240 g / 140 g / 80 g **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 cielęciny z jajkiem i palonym masłem 1, 4, 10, 13 180 g / 140 g **69 zł**
 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, 14 180 g / 100 g / 60 g **61 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

Konfitowana noga kaczki 1, 4, 9 150 g / 100 g / 100 g **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

Burger classic 1, 2, 3, 4, 10, 13 200 g / 120 g **54 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, 13 200 g / 120 g **56 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, 10 160 g / 120 g **49 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} 140 g **32 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} 140 g **32 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} 140 g **28 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} 160 ml **18 zł**

rosół / makaron

Chicken broth ^{1, 4}

broth / pasta

Nuggetsy z kurczaka ^{1, 4, 10, 13} 150 g / 100 g **29 zł**

kawałki piersi z kurczaka / frytki /

sałata z domowym winegretem / ketchup

Chicken nuggets ^{1, 4, 10, 13}

chicken breast pieces / fries /

salad with homemade vinaigrette / ketchup



Naleśniki na słodko ^{1, 2, 4, 8, 13} 160 g **29 zł**

serek waniliowy / konfitura z brzoskwini / sezonowe owoce

Sweet crepes ^{1, 2, 4, 8, 13}

vanilla cheese / peach jam / seasonal fruits



danie wege / vegetarian dish

SERWIS 10% DOLICZANY DO KAŻDEGO STOLIKA OD 6 OSÓB

10% SERVICE ADDED TO EACH TABLE FROM 6 PEOPLE

ALLERGENY:

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 GORĄCE

HOT DRINKS

Herbata	18 zł
assam / earl grey / zielona / zielona jaśminowa / czerwone owoce / rooibos wanilia / pomarańcza z witaminami / mięta / rumianek	
Tea	
assam / earl grey / green / green jasmine / red fruits / rooibos vanilla / orange with vitamins / mint / chamomile	
Espresso	14 zł
Espresso doppio	19 zł
Americano	16 zł
Cappuccino / caffè latte	19 zł
Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee	14 zł

Na życzenie dostępne **mleko bez laktozy** lub **roślinne**
Lactose-free and **plant-based milk** available on request

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic 0,2 l	14 zł
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic 0,2 l	
Woda mineralna 0,33 l	12 zł
gazowana, niegazowana	
Mineral water 0,33 l	
carbonated, still	
Karafka wody	16 zł
mięta, cytryna	
Carafe of water	
mint, lemon	
Woda Evian 0,33 l / 0,7 l	16 zł / 30 zł
Evian water 0,33 l / 0,7 l	
Woda San Pellegrino 0,25 l / 0,7 l	16 zł / 30 zł
San Pellegrino water 0,25 l / 0,7 l	
Soki owocowe cappy 0,2 l	14 zł
jabłko / pomarańcza / pomidor / czarna porzeczka	
Cappy fruit juices 0,2 l	
apple / orange / tomato / blackcurrant	
Soki świeżo wyciskane 0,3 l	26 zł
pomarańcza / grejpfrut / mix	
Freshly squeezed juices 0,3 l	
orange / grapefruit / mix	
Kwas chlebowy 0,5 l	16 zł
Kvas (fermented, sweet-sour, cereal-based beverage) 0,5 l	
Red Bull 0,25 l	20 zł



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

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

GIN & TONIC

29 zł

Gordons 0% / tonik / limonka

Gordons 0% / tonic water / lime

MOJITO

29 zł

sok z cytryny / syrop cukrowy / mięta / woda gazowana

lemon juice / sugar syrup / fresh mint / sparkling water

APEROL SPRITZ

29 zł

Aperol 0% / Prosecco 0% / pomarańcza / woda gazowana

Aperol 0% / Prosecco 0% / orange / sparkling water

PORN STAR

39 zł

sok z cytryny / sok z marakui / syrop waniliowy / Prosecco 0%

lemon juice / passion fruit juice / vanilla syrup / Prosecco 0%

WINA BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC WINES

WINO BIAŁE 0,75 l / 150 ml

55 zł / 17 zł

WHITE WINE 0,75 l / 150 ml

Eisberg Pinot Grigio

WINO CZERWONE 0,75 l / 150 ml

55 zł / 17 zł

RED WINE 0,75 l / 150 ml

Eisberg Pinot Noir

PROSECCO 0% 0,75 l / 120 ml

70 zł / 18 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

NON - ALCOHOLIC BEER

ŻYWIEC 0% 0,5 l

18 zł

BAVARIA 0% 0,3 l

18 zł

*Spytaj barmana o dostępność Twojego ulubionego klasyku.

*Ask the bartender about the availability of your favorite classic.