

## NAPOJE ZIMNE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,3l	7,-
WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,7l	12,-
KARAFKA WODY MINERALNEJ Carafe of water	1l	15,-
PEPSI	0,2l	8,-
7UP	0,2l	8,-
SCHWEPES TONIC	0,2l	8,-
SOKI OWOCOWE Fruit juices	0,2l	8,-

## MIODOVA HOMEMADE

LEMONIADA CYTRYNOWA Lemonade	0,4l	14,-
LEMONIADA GREJPFRUTOWO-ŻURAWINOWA Grapefruit Cranberries lemonade	0,4l	16,-
LEMONIADA OGÓRKOWA Z KWIATEM BZU Cucumber lemonade with elderflower	0,4l	16,-
LEMONIADA TRUSKAWKOWA Z BAZYLIĄ Strawberry lemonade with basil	0,4l	16,-
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Fresh squeezed citrus juice	0,25l	16,-

## KAWA | COFFEE

ESPRESSO		8,-
ESPRESSO DOPPIO		12,-
AMERICANO		8,-
LATTE		11,-
CAPPUCINO		10,-
IRISH COFFEE		25,-
KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETANĄ Iced coffee with whipped cream		16,-

## HERBATA | TEA NEWBY

Earl Grey, English Breakfast, Peppermint, Rooibos-Orange, Strawberry-Mango, Ginger-Lemon, Masala Chai, Upper assam, Jasmine Princes, Hunan green		10,-
--	--	------

## PIWO | DRAUGHT BEER

### PILSNER URQUELL NA 3 SPOSOBY:

HLADINKA	0,3l	9,-
	0,5l	13,-
COCHTAN	0,3l	9,-
	0,5l	13,-
MLIKO		9,-

### PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

KRAK (English India Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	16,-
KACPER RYX (Polish IPA) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	16,-
Machina (American Ale Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	16,-
KSIĄŻĘCE GOLDEN ALE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE IPA	0,5l	12,-
PIWO BEZALKOHOLOWE (alcohol-free)	0,3l	10,-

## CYDR | CIDER

CYDR IGNACÓW	0,275ml	17,-
CYDR JABŁKOWO-PORZECZKOWY (Łącko, Małopolska)	0,5l	35,-
CYDR CHYLICZKI RENETA ANANASOWA 2016 (Mazowsze)	0,33l	28,-

## DIGESTIF

KRZESKA ZIOŁOWA Herbal vodka	4cl	24,-
MIODULA PREZYDENCKA Honey vodka	4cl	21,-
GRAPPA	4cl	18,-

## ALKOHOLE | ALCOHOL

### VODKA

WYBOROWA POLSKA PSZENICA Pure vodka	4cl	8,-
J.A. BACZEWSKI Pure vodka	4cl	10,-
J.A. BACZEWSKI: JEŻYŃÓWKA, POMARAŃCZÓWKA, MORELÓWKA, WIŚNIÓWKA, PIOŁUNÓWKA Blackberry, Orange, Apricot, Cherry, Herbs	4cl	12,-
ŻUBRÓWKA Bison grass vodka	4cl	9,-

### MIODOVA APERITIF

APEROL SPRITZ		28,-
CAMPARI SODA		16,-

### WHISKY & SPIRITS

J.A. BACZEWSKI	4cl	16,-
JACK DANIELS	4cl	15,-
J.W. BLACK LABEL	4cl	18,-
JAMESON	4cl	16,-
DALMORE 12YO	4cl	21,-
GLENMORANGIE 10YO	4cl	24,-
MACALLAN AMBER	4cl	41,-
METAXA 7*	4cl	19,-
ABK6 V.S.O.P. GRAND CRU	4cl	25,-
HENNESY FINE DE COGNAC	4cl	26,-
ARMAGNAC TRES VIEILLE RESERVE 12 ANS	4cl	26,-
CALVADOS 8 ANS RESERVE	4cl	26,-
OLMECA SILVER	4cl	19,-
OLMECA GOLD	4cl	19,-
J.A. BACZEWSKI GIN	4cl	13,-
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	21,-
BACARDI	4cl	13,-
DIKTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	21,-

SERWIS NIE JEST WLICZONY W CENĘ  
SERVICE NOT INCLUDED



## PRZEKĄSKI | STARTERS

<b>TARTA Z MAKREŁĄ</b> Makrela Wędzona z Kościerzny, Duszony Por, Sos z Rzodkiewki Tart with mackerel, stewed leek, radish sauce	<b>24,-</b>
<b>BEFSZTYK Tatarski</b> Befszyk z Polędwicy Wołowej, Tradycyjne Dodatki, Olej z Lubczyku Beef tartar, traditional extras, lovage oil	<b>34,-</b>
<b>TERRINE Z KURCZAKA</b> Terrina z Kurczaka Zagrodowego, Marmolada z Czerwonej Cebuli i Pomarańczy, Nasze Pickle Chicken Terrine, our pickles, red onion and oranges marmalade	<b>24,-</b>
<b>PIECZONY POLSKI POMIDOR</b> Sezonowe Warzywa, Sos z Białego Wina Baked polish tomato, seasonal vegetables, white wine sauce	<b>26,-</b>
<b>PLACKI Z POLSKIM TWAROŻKIEM</b> Chrupiące Placuszki Ziemniaczane, Twaróg z Bobolic, Szcypior Crispy potato pancakes, rural cottage cheese, chives	<b>29,-</b>
<b>SELEKCJA PRZEKĄSEK</b> Domowe Pasty i Przetwory, Nasze Pieczywo, Lokalne Sery Homemade paste and preserves, local cheese, our bread	<b>46,-</b>

## ZUPY | SOUPS

<b>TRADYCYJNA RAKOWA</b> Z OLEJEM Z PIECZONEJ PAPRYKI Crayfish bisque cracowian style <i>INSPIROWANA KRAKOWSKIM PRZEPISEM Z 1897 R.</i> <i>INSPIRED BY A TRADITIONAL RECIPE FROM 1897</i>	<b>29,-</b>
<b>PIKANTNA ZUPA RYBNA</b> Zupa z Lokalnych Ryb, Pikantna Kapusta Fish soup with spicy cabbage	<b>29,-</b>
<b>BOTWINKA</b> Botwina, Szpinak, Wędzony Ziemniak, Kwaśna Śmietana z Bobolic Chard soup, spinach, smoked potato, local sour cream	<b>28,-</b>
<b>TOPINAMBUR Z BRAZOWYM MASŁEM</b> Krem z Topinamburu, Palone Masło, Kawa Cream of Jerusalem artichoke, burned butter, coffee	<b>24,-</b>
<b>ZUPA SEZONOWA</b> Proszę zapytaj obsługę Seasonal soup, (ask our Staff, please)	<b>24,-</b>

## RYBY | FISH

<b>HALIBUT Z SEZONOWYMI WARZEWAMI</b> Halibut z Patelni, Młode Warzywa, Kremowy Sos z Kawiozem Pan-fried halibut, vegetables, caviar sauce	<b>59,-</b>
<b>SIEJA Z BAŁTYKU</b> Sieja w Cytrusach, Aromatyczny Kus - Kus, Jajko w Koszulce Whitefish with citrus, aromatic couscous, poached egg	<b>56,-</b>
<b>RYBA Z SIECI</b> Ryba z Lokalnego Połowu, Kasza Pęczak, Marchewka w Anyżu (Proszę zapytaj obsługę) Fish from the net (ask our Staff, please), pearl barley, carrot with anise	

## MIĘSA | MEATS

<b>ŁOPATKA CIEŁĘCA</b> Cielęcina Pieczona w Sianie, Potrawka z Selera, Chrupiące Chipsy Veal roasted in the hay, selery root, crispy chips	<b>56,-</b>
<b>LEŻAKOWANA POŁĘDWICA WOŁOWA</b> Połędwica wołowa z Patelni, Palony Ziemniak, Szcypiorkowy Crème fraîche Pan-fried tenderloin, roasted potato, chive crème fraîche	<b>96,-</b>
<b>MŁODY KURCZAK PIECZONY W CAŁOŚCI</b> Zagrodowy Kurczak, Lokalne Warzywa, Miód z Jerzmanowic Cottage crispy chicken, local vegetables, local honey	<b>49,-</b>
<b>BURGER WOŁOWY Z DOMOWYM COLESLAW</b> Burger Wołowy z Pomidorami, Musztarda z Kcyni, Coleslaw z Czerwonej Kapusty Beef burger, tomatoes, regional mustard, red cabbage Coleslaw	<b>49,-</b>
<b>KACZKA Z ZIEŁONYM GROSZKIEM</b> Marynowana Pierś z Kaczki, Kasza Jaglana, Groszek Zielony z Miętą Marinated duck breast, kasha millet, green peas with mint	<b>58,-</b>

## SALATY | SALADS

<b>WĘDZONY ŁOSOŚ Z BAŁTYKU</b> Sałatka z Młodych Ziemniaków, Szpinak, Lokalny Crème fraîche Baltic smoked salmon, young potatoes salad, spinach, local crème fraîche	<b>32,-</b>
<b>SALATKA Z GRUSZKĄ</b> Karmelizowana Gruszka, Ser Dojrzewający, Wiosenne Warzywa Caramelized pear, Polish maturing cheese, spring vegetables	<b>26,-</b>
<b>PODWĘDZANA KACZKA</b> Podwędzana Pierś z Kaczki, Ziola, Domowa Focaccia Smoked duck breast, herbs, homemade focaccia	<b>29,-</b>

## HOMEMADE PIEROGI I KOPYTKA

TRADYCYJNY SMAK | TRADITIONAL POLISH CUISINE

<b>PIECZONY BAKŁAŻAN Z CZARNĄ TRUFLĄ</b> Makaron z Pastą z Pieczonego Bakłażana, Letnia Trufła, Masło Szalotkowe Pasta with baked eggplant paste, summer truffle, shallot butter	<b>39,-</b>
<b>TRADYCYJNE PIEROGI RUSKIE</b> Chrupiąca Cebulka, Masło Ziołowe Traditional potato and cheese pierogi, crispy onion, herbal butter	<b>29,-</b>
<b>KLUSECZKI ZIOŁOWE</b> Curry z Czerwonej Kapusty, Jogurt Naturalny Herbal dumplings, red cabbage curry, natural yogurt	<b>34,-</b>
<b>KOPYTKA Z KRÓLIKIEM</b> Domowe Kopytka, Udko z Królika Duszone w Białym Winie, Młoda Marchewka Homemade kopytka, rabbit leg stewed in white wine, carrot	<b>39,-</b>

## DODATKI | EXTRAS

<b>RISOTTO Z MŁODEGO SELERA</b> Selery root risotto	<b>14,-</b>
<b>MIZERIA Z OGÓRKÓW GRUNTOWYCH</b> Cucumber salad with sour cream	<b>9,-</b>
<b>MIKS SAŁAT OGRODOWYCH Z SOSEM WINEGRET</b> Garden salad with vinaigrette sauce	<b>9,-</b>
<b>SURÓWKA COLESLAW Z CZERWONEJ KAPUSTY</b> Red cabbage Coleslaw	<b>12,-</b>
<b>NASZE FRYTKI</b> Homemade French fries	<b>13,-</b>
<b>ZIEMNIANKI PIECZONE W ZIOŁACH</b> Baked potatoes with herbs	<b>12,-</b>

Nasza kuchnia bazuje na lokalnych produktach pochodzących głównie z Małopolski. Sprowadza także bałtyckie ryby, najwyższej jakości nabiał z Bobolic oraz warzywa spod Tarnowa. Menu zostało skomponowane zgodnie z ideą Slow Food. Proponujemy Naszym Gościom tradycyjne polskie dania w nowoczesnej, aczkolwiek prostej aranżacji z zachowaniem pryncypialnej zasady zdrowego żywienia.

Our kitchen is based on local products mainly from Małopolska. It also imports Baltic fish, the highest quality dairy from Bobolice and vegetables from Tarnów. The menu was composed in accordance with the idea of low food. We offer our Guests traditional Polish dishes in a modern, although simple, arrangement with the preservation of a healthy eating principle.

Rekomendacja/Recommended:



Gault & Millau

