

Drodzy Goście

Tworząc dla Państwa nową kartę,
inspirowaliśmy się kuchnią polską oraz włoską.
Celem jest usatysfakcjonowanie zarówno podniebień
ceniących tradycyjne dania, jak również tych poszukujących
nowych smaków na talerzu.

Wyjątkowość tego miejsca można dostrzec o każdej porze roku:
Latem – siedząc w ogrodzie, słuchając śpiewu ptaków
i szumu fontanny ze źródła,
Zimą – pijąc gorącą herbatę i ogrzewając się przy kominku,
Wiosną – łapiąc coraz cieplejsze promienie słońca
na ratanowych fotelach na tarasie, gdzie najlepiej smakuje nasza kawa
Jesienią – gdy pojawią się na nich przytulne kocyki,
aby móc dłużej korzystać z dnia delektując się
potrawami naszej karty menu.

Dear Guests,

*Creating our new menu, we were inspired by Polish and Italian cuisine.
Our goal was to satisfy either traditional tastes likewise
those looking for something new on the plate.*

*The uniqueness of this place is noticeable every season of the year:
Summer – while sitting in the garden, listening to birds singing
and fountain from the spring
Winter – while drinking hot tea and warming up by the fireplace
Spring – catching first warm rays of sun
while sipping delightful coffee on our terrace
Autumn – wrapped in cosy blankets so you can delight the day longer
and savour the dishes from our menu*

PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY Z WIEJSKIM ŻÓŁTKIEM
I KOSZYKIEM ŚWIEŻEGO PIECZYWA

50,00 zł

Sirloin tartare with egg and crispy bread

KOŁDUNY WOŁOWE W MAŚLANEJ EMULSJI
Z NACIĄ PIETRUSZKI

25,00 zł

Beef dumplings in butter emulsion with parsley

ŚLEDŹ MARYNOWANY W KMINKÓWCE PODANY
NA PIERNIKU NADZIANY PIECZONYM BURAKIEM
I MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ

20,00 zł

*Herring marinated in cumin tincture, served on gingerbread,
stuffed with baked beetroot and French mustard*

ZUPY

Soups

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM I NUTĄ LUBCZYKU

24,00 zł

Broth with lovage and homemade noodles

ŻUREK Z JAJEM GOTOWANY NA LEŚNYCH GRZYBACH,
PODANY W CHLEBIE

28,00 zł

Sour soup in a bread with egg

BARSZCZ LWOWSKI Z PUREE ZIEMNIACZANYM,
OKRASĄ ZE SŁONINY ŻŁOTNICKIEJ I ŚWIEŻYM KOPREM

24,00 zł

Lviv bortsch with potato puree and gravy

KREM Z PIECZONYCH WŁOSKICH POMIDORÓW Z GRZANKAMI

26,00 zł

Roasted italian tomatoes creamy soup served with crouton

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU W TOWARZYSTWIE
POLSKIEGO ZIEMNIAKA Z KOPREM I KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

50,00 zł

*Pork schnitzel fried in lard accompanied by polish potato with dill
and fried cabbage,*

PIERŚ Z KURCZAKA CONFIT PODANA Z PUREE
ZIEMNIACZANYM I MARCHEWKĄ Z GROSZKIEM
W SOSIE VELOUTE

45,00 zł

*Confit chicken breast served with mashed potatoes,
carrots and peas in veloute sauce*

WOŁOWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE PODANA
Z PUREE TRUFLOWYM I ZIELONĄ FASOLĄ Z PESTO

85,00 zł

Beef stewed in a red wine served with truffle puree and green beans with pesto

GĘSIE PIPKI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ, SIEKANĄ PIETRUSZKĄ
I PAMPUCHEM NA PARZE

50,00 zł

Goose stomachs with sour cream, chopped parsley and steamed fluffy yeast roll

PSTRĄG Z PATELNI PODANY W MIGDAŁACH Z FRYTKAMI
I SURÓWKĄ Z PRAWDZIWIE KISZONEJ KAPUSTY

60,00 zł

Pan-fried trout, almonds, french fries, sauerkraut

BAŁTYCKA TROĆ WĘDROWNA Z CZARNĄ SOCZEWICĄ
I POMIDORAMI KOKTAJLOWYMI PIECZONYMI W CUKRZE

65,00 zł

Baltic sea trout with black lentils and cherry tomatoes baked in sugar

PIEROGI Z KACZKĄ I PIECZONYM JABŁKIEM SANDOMIERSKIM

48,00 zł

Duck dumplings with baked Sandomierz apple

GOŁĄBKİ Z KASZĄ PĘCZAK PODANE W SOSIE BOROWIKOWYM
Z AKCENTEM ROZMARYNU

40,00 zł

Stuffed cabbage with pearl barley served in boletus sauce with a hint of rosemary

SAŁATY

Salad

SAŁATA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, WARZYNAMI
SEZONOWYMI, PRAŻONYMI MIGDAŁAMI ORAZ DIPEM
MIODOWO-MUSZTARDOWYM

38,00 zł

*Mix of salads with chicken, seasonal vegetables, honey&mustard dip
and roasted almonds*

SAŁATA Z MAŚLANYMI KREWETKAMI
Z WARZYNAMI SEZONOWYMI, CYKORIA I GRANATEM

65,00 zł

Salad with buttered shrimps, seasonal vegetables, chicory and pomegranate

PASTA

Pasta

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

25,00 zł

Spaghetti with garlic, chili and olive oil

PAPPARDELLE Z RAGU BOLOGNESE I PARMEZANEM

40,00 zł

Pappardelle with ragu bolognese and parmesan cheese

STROZZAPRETI Z KURCZAKIEM I KURKAMI
W SOSIE TYMIANKOWYM

45,00 zł

Strozzapreti with chicken and chanterelles in thyme sauce

CZARNE TAGLIOLINI Z KREWETKAMI MARYNOWANYMI
W CHILLI Z CZOSNKIEM, CUKINIĄ I POMIDORKAMI
KOKTAJLOWYMI

60,00 zł

*Black tagliolini with shrimps marinated in chili, garlic,
tomatoes and zucchini*

PIZZA

Pizza

MARGHERITA	32,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella Fior di Latte</i>	
CAPRICIOSA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pieczarki</i>	
<i>szynka</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / mushrooms / ham</i>	
PEPPERONI	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pepperoni</i>	
<i>jalapeno / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / pepperoni / jalapeno / red onion</i>	
PARMA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / prosciutto crudo</i>	
<i>pomidorki koktajlowe / rukola / parmezan</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / ripening ham / cherry tomatoes</i>	
<i>arugula / parmesan</i>	
PANCETTA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / mozzarella Fior di Latte / pancetta</i>	
<i>pepperoni / czerwona cebula</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella / pepperoni / jalapeno / red onion</i>	
WEGETARIAŃSKA	36,00 zł
<i>sos pomidorowy / ser mozzarella / pomidorki koktajlowe /</i>	
<i>oliwki / feta</i>	
<i>tomato sauce / mozzarella cheese / cherry tomatoes / olives /</i>	
<i>feta cheese</i>	

DESERY

Desserts

SZARLOTKA JAK W DOMU... NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI I BITĄ ŚMIETANĄ <i>Warm apple pie served with vanilla ice cream and whipped cream</i>	25,00 zł
WŁOSKA BEZA Z PUSZYSTYM KREMEM KARMELOWYM I ŚWIEŻYMI OWOCAMI <i>Italian meringue with fluffy caramel cream and fresh fruits</i>	25,00 zł
ZUPA NIC... CZYLI ZABAGLIONE Z BEZĄ, LODAMI I OWOCAMI <i>Zabaglione with meringue, ice cream and fruits</i>	25,00 zł

KAWA

Coffee

Kawa czarna / biała <i>Coffee</i>	12,00 zł
Espresso	12,00 zł
Double espresso	16,00 zł
Cappuccino	15,00 zł
Irish coffee	24,00 zł
Caramel Latte	20,00 zł
Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych <i>Ice coffee with vanilia ice cream</i>	22,00 zł

HERBATA

Tea

HERBATA CZARNA	12,00 zł
<i>Black tea</i>	
EARL GREY	12,00 zł
RÓŻA-WANILIA	12,00 zł
<i>Rose-Vanilla</i>	
CYTRYNA-POMARAŃCZA	12,00 zł
<i>Lemon-Orange</i>	
ZIELONA	12,00 zł
<i>Green</i>	
ZIELONA Z JAŚMINEM	12,00 zł
<i>Green with jasmine</i>	
MIĘTOWA	12,00 zł
<i>Mint</i>	
MALINOWA	12,00 zł
<i>Raspberry</i>	
MALINA-JAGODA	12,00 zł
<i>Raspberry-Blackberry</i>	
MROŻONA HERBATA	12,00 zł
<i>Ice-tea</i>	

NAPOJE ZIMNE

Cold beverages

Pepsi/ Mirinda/ 7Up / Pepsi zero / Schweppes	0,2 l	10,00 zł
Woda Mineralna Riverenci	0,5 l	9,00 zł
<i>Mineral water</i>		
Sok jabłkowy/pomarańczowy/grejpfrutowy/ cz. porzeczka/pomidor	0,2 l	10,00 zł
<i>Juices: apple, orange, grapefruit, black currant, tomato</i>		
Lemoniada	0,3 l	14,00 zł
Red Bull	0,25 l	18,00 zł

PIWO BECZKOWE

TYSKIE GRONIE	0,3 l 12,00 zł	0,5 l 16,00 zł
---------------	----------------	----------------

PIWO BUTELKOWE

PIWO REGIONALNE	0,5 l 20,00 zł
PILSNER URQUELL	0,5 l 20,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l 18,00 zł
KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER	0,5 l 18,00 zł
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5 l 18,00 zł
LECH PREMIUM	0,5 l 16,00 zł
TYSKIE GRONIE	0,5 l 16,00 zł
HARDMADE YUZU CRUSH	0,4 l 16,00 zł
KSIĄŻĘCE IPA	0,5 l 18,00 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

LECH FREE LAGER	0,3 l 12,00 zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ	0,3 l 12,00 zł
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE	0,5 l 18,00 zł
KOZEL	0,5 l 18,00 zł
TYSKIE	0,5 l 16,00 zł

DRINKI

Drinks

MOJITO	30,00 zł
LONG ISLAND ICE TEA	38,00 zł
APEROL SPRITZ	36,00 zł
SEX ON THE BEACH	30,00 zł
MARGARITA	30,00 zł
COSMOPOLITAN	30,00 zł

WÓDKA

Vodka

CHOPIN	40 ml	18,00 zł
FINLANDIA	40 ml	14,00 zł
STUMBRAS	40 ml	12,00 zł
WYBOROWA	40 ml	11,00 zł
ŻUBRÓWKA	40 ml	11,00 zł

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

HENNESSY V.S.	40 ml	33,00 zł
HENNESSY X.O	40 ml	110,00 zł
MARTELL V.S.O.P	40 ml	42,00 zł
METAXA 7*	40 ml	22,00 zł
METAXA 5*	40 ml	17,00 zł

WHISKY

Whisky

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40 ml	22,00 zł
JACK DANIELS	40 ml	20,00 zł
BALLANTINES	40 ml	16,00 zł
JAMESON	40 ml	18,00 zł
CHIVAS	40 ml	22,00 zł
GLENFIDDICH	40 ml	33,00 zł
MACALLAN	40 ml	55,00 zł
OCTOMORE	40 ml	110,00 zł

BURBON

JIM BEAM	40 ml	16,00 zł
WOODFORD RESERVE	40 ml	35,00 zł

RUM

BACARDI	40 ml	17,00 zł
DON PAPA BAROKO	40 ml	35,00 zł
MALIBU	40 ml	17,00 zł

VERMUTY

MARTINI BIANCO	100 ml	17,00 zł
----------------	--------	----------

GIN

GIN SEAGRAM'S	40 ml	12,00 zł
GIN BOMBAY	40 ml	18,00 zł
HENDRICK'S	40 ml	28,00 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA	40 ml	22,00 zł
----------------	-------	----------

LIKIER

CYTRYNÓWKA ŚWIĘTOKRZYSKA	40 ml	22,00 zł
BAILEY'S	40 ml	14 00 zł
BOLS LIKIER	40 ml	14,00 zł
JAGERMEISTER	40 ml	17,00 zł
APEROL	40 ml	16,00 zł