

Śniadania • Breakfast

Jajecznicą z Kurkami

Szczypior • bułeczki parmezanowe • chrupiący boczek • masło czosnkowe
grillowany pomidor cherry

*Scrambled eggs with chanterelles • chives • Parmesan rolls • crispy bacon • garlic butter
grilled cherry tomatoes*

45 zł • 250 g

Jajka sadzone z serem Saint-Marcellin

Cebula dymka • bagietka • szynka cotto

Fried eggs with Saint-Marcellin cheese • spring onion • baguette • cotto ham

46 zł • 200 g

Brioszka z wędzonym łososiem

Guacamole • jajko poche • ser Black Lemon • rukola • pomidorki cherry

Brioche with smoked salmon • guacamole • poached egg • Black Lemon cheese • arugula • cherry tomatoes

46 zł • 250 g

Croque Madame

Truflowy beszamel • szynka cotto • piklowany ogórek • jajko sadzone • cheddar

Truffle béchamel • cotto ham • pickle • fried egg • cheddar

49 zł • 250 g

Serowy bajgiel

Duxelle grzybowy • wołowina • jajko poche • selekcja sałat • piklowane warzywa • brioszka

Cheese bagel • mushroom duxelle • beef • poached egg • salad selection • pickled vegetables • brioche

49 zł • 250 g

Zapiekane naleśniki

Twarogowa stracciatella • zabajone • owoce sezonowe

Pancakes with cottage cheese stracciatella • zabaglione • seasonal fruits

42 zł • 300 g

Śniadania serwowane do 12:30, od piątku do niedzieli

Breakfast served until 12:30 PM, Friday through Sunday

Karta główna serwowana od godziny 13:00

Main courses are served from 1:00 PM



Przystawki • Appetizers

Tatar z polędwicy wołowej

Majonez lubczykowy • cebula czerwona • kapary
ogórek kiszony • chips ziemniaczany • bułeczki parmezanowe
*Beef tenderloin tartare • lovage mayonnaise • red onion • capers
pickled cucumber • potato chips • Parmesan rolls*

54 zł • 150 g

Krewetki z chorizo

Rukola • pomidorki cherry • kapary • chilli • seler naciowy • bagietka korzenna
Shrimps with chorizo • arugula • cherry tomatoes • capers • chilli • celery • spiced baguette

49 zł • 150 g

Pierogi z bryndzą



Majonez z palonego masła cebulowego • ziemniak • twaróg • szczypior
*Polish dumplings with bryndza cheese • onion burnt butter mayo
potato • cottage cheese • chives*

37 zł • 150 g

Pierogi z konfitowaną kaczka

Sos żurawinowo-tymiankowy • piklowana czerwona cebula • Ser Gołka
*Polish dumplings with confit duck and smoked goat cheese
cranberry-thyme sauce • pickled red onion • Gołka cheese*

48 zł • 150 g

Zupy • Soups

Zupa rakowa

Uszka z szyszkami rakowymi i krewetkami • mascarpone • koperek • oliwa ziołowa
Crayfish bisque • dumplings with crayfish tails and shrimps • mascarpone • dill • herb olive oil

59 zł • 250 g

Zupa cebulowa

Grzanka z serem Gruyere • tymianek • wołowina • białe wino
Onion soup • toast with Gruyere cheese • thyme • beef stock • white wine

49 zł • 250 g

Krem pomidorowy



Bazyliowa stracciatella • pangrattato z Grana Padano i precli
Tomato cream soup • basil stracciatella • pangrattato made with Grana Padano and pretzels

39 zł • 250 g



Dania główne • Main Course

Schabowy z wieprzowiny rasy puławskiej

Veloute z boczniaka • ziemniaki Hasselback • ser taleggio • colesław • adzika
*Puławska breed pork cutlet • oyster mushroom veloute • Hasselback potatoes • taleggio cheese
coleslaw salad • adzika*

79 zł • 160 g

Cheeseburger

Wołowina • cheddar • musztarda miodowa • ogórek kiszony • karmelizowana cebula • frytki
Beef • cheddar • honey mustard • fermented pickle • caramelized onion • french fries

65 zł • 200 g

Stek Flat Iron z wołowiny Black Angus

Frytki • sos bearnaise z serem Gruyere • boczniak królewski • brokuł bimi
*Flat Iron steak from Black Angus beef • French fries • bearnaise sauce with Gruyere cheese
king oyster mushroom • chinese broccoli*

169 zł • 180 g

Spaghetti Carbonara

Serwowane w kręgu Grana padano • Guanciale • żółtka jaj • Pecorino Romano
Served in Grana Padano Cheese • Guanciale • egg yolks • Pecorino Romano

65 zł • 300 g

Gnocchi

Sos smardzowy • gorgonzola • rukola • orzech włoski
Morel mushroom sauce • gorgonzola • arugula • walnuts

69 zł • 300 g

Łosoś pieczony w sosie tandoori

Czeburek z twarogiem i koprem • szczypior • brokuł bimi
Roasted Salmon with tandoori sauce • Czeburek with cottage cheese and dill • chives • chinese broccoli

79 zł • 200 g

Halibut

Krokiet z palonego kalafiora z serem taleggio • sos winno maślany ze szpinakiem • brokuł bimi
Halibut • burnt cauliflower croquette & taleggio cheese • wine & butter sauce with spinacci • chinese broccoli

89 zł • 200 g

Truflowe Risotto

Risotto • boczniak królewski • borowik • mascarpone truflowe • chips ziemniaczany
szczypior
Risotto • king oyster mushroom • porcini • truffle mascarpone • potato chips • chives

60 zł • 250 g

Sałatki • Salads

Salatka z krewetkami i małżami nowozelandzkimi

Grzanka z serem bursztyn • pomidory cherry • sałata rzymska • chilli • kapary • sos cezar
*Salad with shrimps and New Zealand mussels • toast with Bursztyn cheese • cherry tomatoes • roman lettuce
chilli • capers • caesar dressing*

59 zł • 200 g

Dodatki • Sides

Krewetki w panko

Sriracha Mayo • ser Bursztyn

Crispy panko shrimp • sriracha mayo • Bursztyn cheese

37 zł • 4 szt. • 160g

Pieczony Bakłażan z Serem Taleggio • Patatki • Veloute grzybowe

Fried eggplant with tallegio cheese young potatoes and mushroom veloute

45 zł • 200 g

Selekcja sałat z winegretem

Salad selection with vinaigrette

22 zł • 150 g

Mozzarella Sticks

25 zł • 120 g

Oliwki Kalamata

Kapary • chilli • mini mozzarella • pietruszka

Kalamata olives • capers • chilli • mini mozzarella • parsley

22 zł • 150 g

Menu dziecięce • Kids Menu

Spaghetti al Pomodoro

Bazyliia • mini mozzarella

Basil • mini mozzarella

32 zł • 200g

Stripsy z kurczaka

Panierka z panko oraz precli • frytki z serem • colesław

Chicken tenders • panko&pretzel coating • french fries with cheese • coleslaw salad

39 zł • 200 g

To Share

Fondue

Comté • Emmentaler • Gruyère • pinsa w oliwie ziołowej • selekcja sałat
Comté • Emmentaler • Gruyère pinsa with herb olive oil • salad selection

119 zł • 300 g

Chorizo 21 zł • 150 g | Korniszony • gherkins 16 zł • 150 g

Ser Reblochon pieczony w chlebie

Coulis żurawinowe • selekcja sałat • piklowane warzywa
Warm Reblochon cheese melted in sourdough • cranberry coulis • salad selection • pickled vegetables

169 zł • 400 g

Raclette

Ziemniaki Hasselback • selekcja sałat • pinsa • pikle • szynka parmeńska • pieczone chorizo
cebula perłowa

Raclette • Hasselback potatoes • salad selection • pinsa • pickles • parma ham • baked chorizo • pearl onion

99 zł • 250g

Deska Serów

Aktualny wybór serów dostępny u obsługi • *Current cheese selection available from our staff*

Oliwa • bagietka korzenna • chutney żurawinowy

Cheeseboard • olive oil • spiced baguette • cranberry chutney

129 zł • 200 g

149 zł • 300 g

169 zł • 400 g

Desery • Desserts

Sernik Port Fromage

Śliwki • ciasto cygaretkowe 

Port Fromage cheesecake • plums • cigarette cookie cake

38 zł • 150 g

Mus kokosowy

Mus z białej czekolady & twarogu ze Strzałkowa • kokos • rokitnik

Coconut mouse with white chocolate & farmer cheese • sea buckthorn

36 zł • 150 g

Napoje zimne • Cold Beverages

Coca-Cola • Coca-Cola Zero • Fanta • Sprite • Cappy Apple

15 zł • 200 ml

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grapefruita

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

21 zł • 300 ml

Lemoniada domowa : cytryna | marakuja | biała herbata | ice tea | malina

Homemade lemonade: lemon | passion fruit | white tea | iced tea

18 zł • 300 ml | 35 zł • 900 ml

Woda filtrowana niegazowana lub gazowana

Filtered still or sparkling water

12 zł • 500 ml | 18 zł • 1000 ml

Napoje gorące • Hot Beverages

Espresso

12 zł • 30 ml

Doppio

14 zł • 60 ml

Americano

16 zł • 180 ml

Cappuccino

18 zł • 180 ml

Caffè Latte

18 zł • 300 ml

Flat White

18 zł • 180 ml

Herbata • Tea

Ceylon • Earl Grey • Zielona •

Mięta • Owoce leśne •

Biała herbata z gruszką

Ceylon • Earl Grey • Green •

Peppermint • Forest fruits •

White tea with pear

15 zł • 300 ml

Napoje sezonowe • Seasonal Beverages

Espresso Tonic

26 zł • 300 ml

Iced Latte

20 zł • 300 ml

Lavender Latte

22 zł • 300 ml

Cold Brew

20 zł • 200 ml

Syropy i Mleka • Syrups & Milk

Karmel • czekolada |

Owsiane • migdałowe

Caramel • chocolate |

Oat • almond

3 zł

Piwo • Beer

Amber Złote Lwy 5,6%

20 zł • 500 ml | 16 zł • 330 ml

Amber Pszenicznik 5,6%

23 zł • 500 ml

Pilsner Urquell 4,4%

26 zł • 500 ml

Peroni 5,1%

22 zł • 330 ml

Amber IPA 0%

22 zł • 500 ml

Peroni 0%

22 zł • 330 ml