

Śniadania • Breakfast

Brioche z kurkami

Brioche • kurki • koperek • jajko poche • mascarpone • bób
Brioche • chanterelles • mushroom duxelle • poche egg • mascarpone • broad beans

45 zł • 250 g

Jajka sadzone z serem Saint-Marcellin

Cebula dymka • bagietka • szynka cotto
Fried egg with Saint-Marcellin cheese • spring onion • baguette • cotto ham

46 zł • 200 g

Brioche 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 środy do niedzieli
Breakfast served until 12:30 PM, Wednesday through Sunday

Karta główna serwowana od godziny 13:00
Main courses are served from 1:00 PM

Przystawki • Appetizers

Tatar wołowy

Majonez lubczykowy • podgrzybek marynowany • cebula czerwona • kapary •
korniszon • sos cheddar mayo • chips z sera grana padano • zielone tabasco

*Beef tartare • lovage mayonnaise • marinated bay bolete • red onion • capers •
gherkin • cheddar mayo sauce • grana padano chips • green tabasco*

54 zł • 150 g

Fonduta Port Fromage

Pan puri • ser taleggio • ser Comte • chorizo • pieczarki portobello

Pan puri • taleggio cheese • Comte cheese • chorizo • portobello mushrooms

46 zł • 150 g

Krewetki w emulsji winno-maślanej

Rukola • pomidorki cherry • bagietka korzenna

Shrimps in wine-buttery emulsion • arugula • cherry tomatoes • spiced baguette

49 zł • 300 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 • 200 g

Zupy • Soups

Zupa rybna

Młode warzywa • mule • pulpety z halibuta • szyjki rakowe •

Fish soup • baby vegetables • mussels • halibut meatballs • crayfish tails

57 zł • 300 g

Serowy ramen



Pan puri z serem saint marcellin • udon • szczypiorek • kukurydza • tete de moine • mleko
kokosowe • chili • pieczarka portobello

*Cheese Ramen • Pan puri with saint marcellin cheese • udon • chives • tete de moine • coconut milk • chilli •
portobello mushroom*

47 zł • 300 g

Dania główne • Main Course

Sznicel cielęcy

Portobello nadziewane serem saint marcellin • patatki • karmelizowana cebula • cytryna
Veal schnitzel • Portobello stuffed with saint marcellin cheese • young potatoes • caramelized onion • lemon

99 zł • 160 g • | Raclette • 19 zł • 50 g

Linguine aglio olio e peperoncino

Linguine • parmezan • szpinak • pietruszka • czosnek
Linguine • Parmesan • spinaci • parsley • garlic

49 zł • 200 g | Krewetki | *shrimps* • 22 zł • 3 szt

Cheeseburger

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

62 zł • 350 g

Stek z polędwicy wołowej

Schiacciata di patate • chimichurri • kurki • raclette
Beef tenderloin steak • Schiacciata di patate • chimichurri • chanterelles • raclette

149 zł • 200 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

Sola á'la meunière

Sola Dover • beurre blanc cytrynowo-kaparowy • patatki • zielone warzywa
Sola Dover • beurre blanc with lemon & caper • young potatoes • green vegetables

139 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

Risotto z kurkami

Risotto • kurki • mascarpone truflowe • chips ziemniaczany • szczypior
Risotto • chanterelles • potato chips • chives

60 zł • 300 g

Sałatki • Salads

Salatka z krewetkami

Krewetki w panko • grillowane halloumi • marynowany rabarbar • sałata rzymska w śmietanowej fecie

Shrimps in panko • grilled halloumi cheese • marinated rhubarb • roman salad in sour cream with feta cheese

59zł • 250 g

Caprese Port Fromage

Mix pomidorów • burrata • grillowana brzoskwinia • pesto bazyliowe z orzechami pinii

Mixed tomatoes • burrata cheese • grilled peach • basil pesto with pine nuts

55 zł • 250 g

Dodatki • Sides



Pan puri zapieczone z serem Saint-Marcellin

Pan puri baked with Saint-Marcellin cheese

25 zł • 150 g

Pieczone patatki z serem Saint-Marcellin

Young potatoes with Saint-Marcellin cheese

35 zł • 200 g

Selekcja sałat z winegretem

Salad selection with vinaigrette

22 zł • 150 g

Mozzarella Sticks

25 zł • 120 g |

Frytki z serową fondutą

French fries with cheese sauce

29 zł • 180 g

Oliwki kalamata • kapary • chilli • mini mozzarella • pietruszka

Kalamata olives • capers • chilli • mini mozzarella • parsley

22 zł • 150 g

To Share

Fondue

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

119 zł • 300 g

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

Ser Reblochon pieczony w chlebie

Coulis rabarbarowo-truskawkowe • selekcja sałat • piklowane warzywa
Warm Reblochon cheese melted in sourdough • Rhubarb-strawberry coulis • salad selection • pickled vegetables

169 zł • 600 g

Mule de Bouchot

Seler naciowy • chilli • szalotka • czosnek • pietruszka • parmezan • bagietka
Mussels de Bouchot • celery • chilli • shallot • garlic • parsley • parmesan • spiced baguette

72 zł • 500 g | 144 zł • 100g

Raclette

Bagietka z duxelle • pieczarki portobello • selekcja sałat
Raclette • baguette with duxelle • portobello mushrooms • salad selection

99 zł • 250g

Deska Serów

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

Oliwa • bagietka korzenna • chutney żurawinowe
Cheeseboard • olive oil • spiced baguette • cranberry chutney

129 zł • 200 g

149 zł • 300 g

169 zł • 400 g

Desery • Desserts

Sernik Port Fromage

Brzoskwinia • ciasto cygaretkowe • limonka
Port Fromage cheesecake • peach • cigarette cookie cake • lime

38 zł • 150 g

Tiramisu

Mascarpone • Amaretto • kakao
Mascarpone • Amaretto • Cacao

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

