

Śniadania • Breakfast

Brioche z kurkami

Brioche • kurki • duxelle • jajko poche • mascarpone • bób
Brioche • chanterelles • mushroom duxelle • poached 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

Shokupan z wędzonym łososiem

Guacamole • jajko poche • ser Black Lemon • rukola • pomidorki cherry
Shokupan 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
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 z polędwicy wołowej

Majonez lubczykowy • cebula czerwona • kapary •
korniszon • chips ziemniaczany • sos Worcestershire
*Beef tenderloin tartare • lovage mayonnaise • red onion • capers •
gherkin • potato chips • Worcestershire sauce*

54 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 • 150 g

Pierogi z bryndzą / Pierogi z kurkami i cheddarem



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

37 zł • 150 g

Zupy • Soups

Zupa rybna

Młode warzywa • mule • pulpety z halibuta • szyjki rakowe •
Fish soup • spring 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 • piklowane shimeji
*Cheese Ramen • Pan puri with saint marcellin cheese • udon • chives • tete de moine • coconut milk • chilli •
pickled shimeji • corn*

47 zł • 300 g | chorizo 5 zł • 60 g



Dania główne • Main Course

Sznicel cielęcy

Duxelle z portobello • patatki • karmelizowana cebula • sałatka z ogórków
Veal schnitzel • Portobello mushroom duxelles • young potatoes • caramelized onion • cucumber salad

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

65 zł • 200 g

Stek z polędwicy wołowej

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

149 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

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 • truffle mascarpone • potato chips • chives

60 zł • 250 g

Sałatki • Salads

Sałatka 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 • 200 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

Krewetki w panko • Sriracha Mayo • Ser Bursztyn

Crispy Panko Shrimp with Sriracha Mayo and Bursztyn cheese

37 zł • 4 szt. • 160g

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

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

Seafood Plate

Małże nowozelandzkie / krewetki / ośmiorniczki / emulsja winno-maślana / parmezan / bagietka
Seafood selection • New Zealand mussels • baby octopus • shrimps • wine-butter sauce • baguette • Parmesan

159 zł • 600 g

Fonduta Port Fromage

Pani puri • ser taleggio • ser Comte • chorizo • pieczarki portobello
Pani puri • taleggio cheese • Comte cheese • chorizo • portobello mushrooms

59 zł • 250 g

Raclette

Bagietka z duxelle z 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 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

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 | raspberry

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

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

