

Śniadania / Breakfast

JAJECZNICA / SCRAMBLE EGGS 21zł

Jajecznica z dwóch jaj z boczkiem i cebulką podawana z sałatką ze świeżych warzyw i pieczywem

Two-eggs scramble eggs with bacon and onion, fresh vegetables and bread

dodatkowe jajko / extra egg 2zł

FRANKFURTERKI / FRANKFURTERS 26zł

podawane z jajkiem sadzonym i pieczywem

served with fried egg and bread

dodatkowa kielbaska / extra sausage 3zł

TWAROŻEK / COTTAGE CHEESE 19zł

z rzodkiewką i cebulką

podawany z sałatką ze świeżych warzyw i pieczywem

with radish and onion served with fresh vegetable and bread

Przystawki / Zupy

Starters / Soups

KREWETKI TYGRYSIE / TIGER PRAWNS 130g/39zł

smażone na maśle z czosnkiem, białym winem, papryczką chilli i pietruszką

fried in butter, garlic, white wine, chilli peppers and parsley

MULE / MUSSLES 300g/38zł

w sosie winno-śmietanowym, z czosnkiem, papryczką chilli, pietruszką

in cream-wine sauce with garlic, chilli peppers and parsley

SIEKANY TATAR WOŁOWY / CHOPPED BEEF TARTAR 80g/39zł

marynowane grzyby leśne, kiszony ogórek, czerwona cebula,

żółtko przepiórcze, pasta truflowa

marinated wild mushrooms, pickles, red onion,

quail egg yolk and truffle paste

ZUPA RYBNA / FISH SOUP 250ml 24zł

TOM YUM 250ml 22zł

tajska pikantna zupa z mlekiem kokosowym, pomidorki cherry, grzybami Straw

i cebulą podawane z krewetkami lub kurczakiem

Tai spicy soup with coconut milk, Straw mushroom, cherry tomatoes and onion, served with shrimp or chicken

Przekąski / Snacks

CUKINIOWE PLACUSZKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM 27zł

GOLDEN ZUCCHINI GRIDDLE CAKES WITH SMOKED SALMON

podawane z sosem tzatziki

served with tzatziki sauce

łosoś/salmon 80g

MARYNOWANY ŚLEDŹ Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM 22zł

MARINATED HERRING WITH BAKED POTATOE

ze śmietaną, jabłkiem, ogórkiem konserwowym, kaparami i cebulką

in sour cream with apple, pickles capers and onion

ZIEMNIAKI ŁÓDECZKI / POTATOES WEDGES 200g/24zł

zapekane z serem i boczkiem, podane z trzema sosami

baked with cheese nad Bacon, served with three sauces

PANIEROWANY CAMEMBERT / BREADED CAMEMBERT 120g/28zł

podany z trzema sosami / served with three sauces

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA / CHICKEN WINGS 400g/32zł
marynowane w whisky Jack Daniels, podane z trzema sosami
marinated in whisky Jack Daniels, served with three sauces

Dania główne / Main courses

HALIBUT 140g/47zł

podawany z fasolką szparagową, puree ziemniaczanym i grejpfrutowym sosem
served with green beans, potato puree and grapefruit sauce

SANDACZ / ZANDER 140g/46zł

w panierce z migdałów, podawany z gnocchi z bobem i boczniakami w sosie winnym i sałatką ze świeżych warzyw
in almond crust, served with gnocchi with broad beans and oyster mushroom in wine sauce, and fresh salad

RIBEYE STEK / RIBEYE STEAK 250g / 89zł

podawany z puree z bobu i kukurydzą
oraz z sosem krewetkowym lub żurawinowym
*served with broad bean puree and corn
with shrimp sauce or cranberry sauce*

MARYNOWANA WOŁOWINA Z SAŁATKĄ Z AWOKADO / MARINATED BEEF WITH SALAD WITH

AVOCADO 100g/37zł

z awokado, sezamem, pomidorami, papryką, ogórkiem, oliwkami i sałatką lodową
with avocado, sesame, tomatoes, pepper, cucumber, olives, lettuce

SAŁATKA CEZAR / CAESAR SALAD

sałata, Grana Padano, chipsy z boczku, pomidorki koktajlowe, sos Cezar, gotowane przepiórcze jajko, kurczak lub krewetki
*lettuce, Grana Padano, bacon chips, cherry tomatoes, caesar sauce
kurczak/chicken 130g/33zł krewetki/shrimp 6szt./39zł*

MAKARON Z OWOCAMI MORZA / SEAFOOD PASTA 52zł

piakntny makaron z krewetkami, mulami, kalmarami, warzywami, z dodatkiem sosu sojowego
spiced pasta with shrimps, mussels, calamari, vegetables and soy sauce

GNOCCHI 39zł

podane z bobem, boczniakami w sosie winnym
served with broad beans, oyster mushroom in wine sauce

Dania dla dzieci

NUGGETSY Z KURCZAKA / CHICKEN NUGGETS 27zł

z ziemniaczanymi łódeczkami
with potatoes wedges

PIEROGI / DUMPLINGS 5SZT 24zł

z sezonowymi owocami lub ruskie
with seasonal fruits or potatoes and cottage cheese

Desery / desserts

TARTA CYTRYNOWA / LEMON TART

SERNIK NA ZIMNO / UNBAKED CHEESECAKE

PANNA COTTA KOKOSOWA / COCONUT PANNA COTTA

PUCHAREK LODOWY / ICE CREAM DESSERT

z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
with seasonal fruits and whipped cream

PIJANA GRUSZKA / DRUNK PEAR

gruszka gotowana w czerwonym winie podawana z lodami waniliowymi
pear boiled in red wine, served with vanilla ice cream

19zł