



ŚNIADANIE DO GODZINY 14:00

BREAKFAST TILL 14:00

FROKOST FØR 14:00

JAJECZNICA NA MAŚLE

18 zł

z 3 jajek, pieczywo, ogórek, pomidor

SCRAMBLED EGGS ON BUTTER – from 3 eggs, bread, cucumber, tomato

EGGERØRE PÅ SMØR – fra 3 egg, brød, agurk, tomat

JAJECZNICA Z BOCZKIEM

20 zł

z 3 jajek, pieczywo, ogórek, pomidor

SCRAMBLED EGGS WITH BACON – from 3 eggs, bread, cucumber, tomato,

EGGERØRE MED BACON – fra 3 egg, brød, agurk, tomat

OMLET

18 zł

z 3 jajek, pieczywo, ogórek, pomidor

OMELETTE – from 3 eggs, bread, cucumber, tomato

OMELETT – fra 3 egg, brød, agurk, tomat

OMLET Z WARZYWAMI

20 zł

z 3 jajek, papryka, cukinia, cebula, szpinak, pieczywo, ogórek, pomidor

OMELETTE WITH VEGETABLES – from 3 eggs, bell pepper, zucchini, onion, spinach, bread, cucumber, tomato

OMELETT MED GRØNNSAKER – fra 3 egg, paprika, courgette, løk, spinat, brød, agurk, tomat

OMLET Z BOCZKIEM

20 zł

z 3 jajek, pieczywo, ogórek, pomidor

OMELETTE WITH BACON – from 3 eggs, bread, cucumber, tomato

OMELETT MED BACON – fra 3 egg, brød, agurk, tomat

JAJKA SADZONE NA GOFRZE Z BOCZKIEM

20 zł

2 jajka, ogórek, pomidor, rukola, ocet balsamiczny

FRIED EGGS ON WAFFLE WITH BACON – 2 eggs, cucumber, tomato, arugula, balsamic vinegar

STEKTE EGG PÅ VAFFEL MED BACON – 2 egg, agurk, tomat, arugula, balsamico

GRZANKA Z MATIASEM

27 zł

sałata, chutney z czerwonej cebuli, domowy majonez

GRILLED BREAD WITH MATIAS – lettuce, red onion chutney, home-made mayonnaise

GRILLET BRØD MED MATIAS – salat, rødløkschutney, hjemmelaget majones



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.

Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.





PRZYSTAWKI ZIMNE

COLD STARTERS

KALDE FORRETTER

TATAR Z MATIASA

37 zł

marynowane grzyby, marynowana cebula, puree jabłkowe, pieczywo

Polecana do tego dania jest **WÓDKA CHOPIN RYE ORGANIC**

23 zł

MATIAS TARTARE – marinated mushrooms, marinated onion, apple puree, bread

Recommended with **CHOPIN RYE ORGANIC VODKA**

MATIAS TARTARE – marinert sopp, marinert løk, eple puree, brød

TATAR WOŁOWY

48 zł

z polędwicy, ogórek konserwowy, marynowane grzyby, marynowana cebula, żółtko, pieczywo

Polecana do tego dania jest **WÓDKA MŁODY ZIEMNIAK '21**

33 zł

BEEF TARTARE – from tenderloin, pickled cucumber, marinated mushrooms, marinated onion, egg yolk, bread

Recommended with **CHOPIN YOUNG POTATO VODKA**

BIFF TARTARE – fra tenderloin, sylteagurk, marinert sopp, marinert løk, eggeplomme, brød



ZUPY

SOUPS

SUPPER

ŻUREK

29 zł

na zakwasie z domową, białą kielbasą, jajko, zabieleny kwaśną śmietaną

SOUR SOUP – on sourdough with home-made sausage, egg, sour cream

SUR SUPPE – på surdeig og med hjemmelaget pølse, egg, rømme

RYBNA

31 zł

z warzywami, łososiem, halibutem, koperkiem

FISH SOUP – with vegetables, salmon, halibut, dill

FISKE SUPPE – med grønnsaker, laks, kveite, dill

ZUPA DNIA – zapytaj obsługę

SOUP OF THE DAY – ask the staff member

DAGENS SUPPE – spør servitøren



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.

Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.





PRZYSTAWKI CIEPŁE

WARM STARTERS

VARME FORRETTER

GOŁĄBKI (3 szt.)

22 zł

z mięsem i ryżem, kremowy sos pomidorowy

CABBAGE ROLL „little pigeon” (3 pcs.) – stuffed with meat and rice, creamy tomato sauce

KÅL RULLER „små due” (3 stk.) – fylt med kjøtt og ris, kremet tomatsaus

PYZY (3 szt.)

23 zł

z farszem z kaczki, boczek, sos demi-glace drobiowy

POTATO DUMPLIGS (3 pcs.) – stuffed with duck meat, bacon, chicken demi-glace

POTET DUMPLINGS (3 stk.) – med anda kjøtt, bacon, demi-glace av kylling



PIEROGI (5 szt.)

22 zł

z twarogiem i ziemniakami, okrasa, kwaśna śmietana

DUMPLINGS (5 pcs.) – filled with cottage cheese and potatoes, fried onion and bacon, sour cream

DUMPLINGS (5 stk.) – med kvarg og poteter, stekt løk og bacon, rømme

PIEROGI (5 szt.)

30 zł

z łososiem, szpinak, czosnek, ser ricotta, suszone pomidory, zest z cytryny, kremowy sos rybny

DUMPLINGS (5 pcs.) – filled with salmon, spinach, garlic, ricotta cheese, dried tomatoes, lemon zest, creamy fish sauce

DUMPLINGS (5 stk.) – fylt med laks, spinat, hvitløk, ricottaost, tørkede tomater, sitronskall, kremet fiskesaus

PIECZONY BURAK

29 zł

karmelizowany w miodzie, kozi ser, gofr, chutney z czerwonej cebuli, orzech laskowy, rukola, ocet balsamiczny

ROASTED BEETROOT – caramelized in honey, goat cheese, waffle, red onion chutney, hazelnut, arugula, balsamic vinegar

STEKT RØDBET – karamellisert i honning, geitost, vaffel, rødløkschutney, hasselnøtt, ruccola, balsamico

KREWETKI (7 szt.)

49 zł

czosnek, papryczka chilli, szalotka, pomidorki koktajlowe, pietruszka, sos winno-maślany, pieczywo

SHRIMPS (7 pcs.) – garlic, chilli pepper, shallot, cherry tomatoes, parsley, wine and butter sauce, bread

REKER (7 stk.) – hvitløk, chilipepper, sjalottløk, cherrytomater, persille, vin og smørsaus, brød



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.

Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.



 DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES
HOVEDRETTER

PIERŚ Z KACZKI

65 zł

z grilla, puree z batatów z imbirem, karmelizowana marchew, sos z chilli, mango i limonki, zielona oliwa

DUCK BREAST – grilled, sweet potato puree with ginger, caramelized carrot, chilli, mango and lime sauce, green olive oil

ANDEBRYST – grillet søtpotetpuré med ingefær, karamellisert gulrot, chili, mango og limesaus, grønn olivenolje

FILET Z OKONIA JEZIORNEGO

59 zł

zielone risotto z fasolką szparagową i groszkiem, zielona oliwa

PERCH FILLET – green risotto with green beans and green peas, green olive oil

ABBORFILET – grønn risotto med grønne bønner og grønne erter, grønn olivenolje

FILET Z HALIBUTA

71 zł

pieczony, zielone pesto ziołowe, ryż półdziki z grillowanymi warzywami, kremowy sos rybny, zielona oliwa

HALIBUT FILLET – roasted, green herb pesto, half-wild rice with grilled vegetables, creamy fish sauce, green olive oil

KVEITEFILET – stekt, grønn urtepesto, halv vill ris med grillede grønnsaker, kremet fiskesaus, grønn olivenolje

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE (2 szt.)

37 zł

czarna soczewica, marchewka, pietruszka, seler, kozi ser, zielony groszek, sos śmietanowo - kurkowy

VEGETARIAN CABBAGE ROLL (2 pieces) – black lentils, carrot, parsley, celery, goat cheese, green peas, cream and chanterelle sauce

VEGETAR KÅL RULLER (2 stk.) – svart linser, gulrot, persille, selleri, geitost, grønne erter, krem og kantarellsaus

POLICZKI WIEPRZOWE

49 zł

duszone w sosie własnym z piwem porter i warzywami, puree ziemniaczane, konfitowana szalotka, pieczarki

Polecana do tego dania jest **NALEWKA JEŻYNOWA**

9 zł

PORK CHEEKS – braised in its own juice with porter beer and vegetables, potato puree, confit shallots, champignons

Recommended with *BLACKBERRY LIQUEUR*

SVINEKINN – braisert i sin egen juice med porterøl og grønnsaker, potetpuré, confitert sjalottløk, champinjoner

SCHABOWY

55 zł

z kostką, kapusta z boczkiem, puree ziemniaczane

PORK SHNITZEL – fried with bone, cabbage with bacon, potato puree

SVINEKOTELETT – stekt med bein, kål med bacon, potetpuré



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
With groups of 8 and more people we add 10% of service.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.
Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.



POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

49 zł

sous vide, puree selerowo - pietruszkowe, fasolka szparagowa, marynowana szalotka, sos śmietanowo - kurkowy

PORK TENDERLOIN – sous vide, celery and parsley puree, green beans, marinated shallot, cream and chanterelle sauce

SVINEMØRBRAD – sous vide, selleri og persillepuré, grønne bønner, marinert sjalottløk, krem og kantarellsaus

GOŁONKA WIEPRZOWA

59 zł

z grilla, z chrupiącą skórą, kapusta z boczkiem, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, musztarda, chrzan

Polecana do tego dania jest **NALEWKA KORZENNA**

9 zł

PORK KNUCKLE – grilled with crispy skin, cabbage with bacon, roasted potatoes with garlic and herbs, mustard, horseradish

Recommended with **SPICY LIQUEUR**

SVINEKNOKE – grillet med sprø hud, kål med bacon, ristede poteter med hvitløk og urter, sennep, pepperrot



BURGER MOTLAVA

45 zł

kotlet wołowy, grillowany boczek, ser cheddar, pomidor malinowy, piklowany ogórek, konfitura z czerwonej cebuli, sos musztardowy, domowy majonez chilli, frytki steakhouse, sos pomidorowy

BURGER MOTLAVA – beef, grilled bacon, cheddar cheese, raspberry tomato, pickled cucumber, red onion jam, mustard sauce, home-made chilli mayonnaise, steakhouse fries, tomato sauce

BURGER MOTLAVA – biff, grillet bacon, cheddarost, bringebær tomat, syltet agurk, rødølksyltetøy, sennepssaus, hjemmelaget chili majones, steakhouse frites, tomat saus

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

120 zł

z grilla, majonez musztardowy, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, gzik

Polecana do tego dania jest **NALEWKA JAGODA KAMCZACKA**

9 zł

BEEF TENDERLOIN STEAK – grilled, home-made mustard mayonnaise, roasted potatoes with garlic and herbs, sour cream and cottage cheese

Recommended with **KAMCHATKA BERRY LIQUEUR**

BØK TENDERLOIN STEAK – grillet, hjemmelaget sennep majones, ristede poteter med hvitløk og urter, rømme og kvarg

KASZANKA

41 zł

domowego wyrobu, duszony por, majonez musztardowy, ogórek kiszony, pieczywo

BLOOD SAUSAGE – home made, braised leek, home-made mustard mayonnaise, pickled cucumber, bread

BLODPUDDING – hjemmelaget, braisert purre, hjemmelaget sennep majones, syltet agurk, brød



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.
Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.





MAKARONY

PASTA

PASTA

MAKARON Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ

47 zł

makaron tagliatelle, podgrzybki, szpinak, cukinia, czosnek, sos śmietanowo - grzybowy

PASTA WITH PORK TENDERLOIN – tagliatelle, bolete mushrooms, spinach, zucchini, garlic, cream and mushroom sauce

PASTA MED SVINEMØRBRAD – tagliatelle, boletesopp, spinat, squash, hvitløk, krem og soppsaus



SALATY

SALADS

SALATER

SALATA WEGAŃSKA

35 zł

sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, szpinak, cukinia, grillowana papryka, pieczona marchewka, marynowana dynia, rzodkiewka, brokuł, kalafior, ogórek, buraki, dressing

VEGAN SALAD – romaine lettuce, cherry tomatoes, spinach, zucchini, grilled peppers, roasted carrot, marinated pumpkin, radish, broccoli, cauliflower, cucumber, beetroot, dressing

VEGANSK SALAT – romanosalat, cherrytomater, spinat, squash, grillet paprika, stekt gulrot, marinert gresskar, reddik, brokkoli, blomkål, agurk, rødbeter, dressing

SALATA Z KURCZAKIEM

45 zł

grillowany kurczak z chrupiącą skórą, boczek, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, szpinak, cukinia, grillowana papryka, pieczona marchewka, marynowana dynia, rzodkiewka, brokuł, kalafior, ogórek, buraki, dressing

CHICKEN SALAD – grilled chicken with crispy skin, bacon, romaine lettuce, cherry tomatoes, spinach, zucchini, grilled peppers, roasted carrot, marinated pumpkin, radish, broccoli, cauliflower, cucumber, beetroot, dressing

SALAT MED KYLLING – grillet kylling med sprø hud, bacon, romanosalat, cherrytomater, spinat, squash, grillet paprika, stekt gulrot, marinert gresskar, reddik, brokkoli, blomkål, agurk, rødbeter, dressing

SALATA Z ŁOSOSIEM

69 zł

grillowany łosoś, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, szpinak, cukinia, grillowana papryka, pieczona marchewka, marynowana dynia, rzodkiewka, brokuł, kalafior, ogórek, buraki, dressing

SALMON SALAD – grilled salmon, romaine lettuce, cherry tomatoes, spinach, zucchini, grilled peppers, roasted carrot, marinated pumpkin, radish, broccoli, cauliflower, cucumber, beetroot, dressing

SALAT MED LAKS – grillet laks, romanosalat, cherrytomater, spinat, squash, grillet paprika, stekt gulrot, marinert gresskar, reddik, brokkoli, blomkål, agurk, rødbeter, dressing



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.

Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.





DODATKI

SIDE DISHES

TILBEHØR

PUREE ZIEMNIACZANE

8 zł

POTATO PUREE / POTETPURÉ

PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI

7 zł

ROASTED POTATOES WITH GARLIC AND HERBS / RISTEDE POTETER MED HVITLØK OG URTER

FRYTKI STEAKHOUSE

11 zł

STEAKHOUSE FRIES / STEAKHOUSE FRITES

PIECZYWO KORZENNE

7 zł

ROOT BREAD / ROTBRØD

MIZERIA

7 zł

ogórki z kwaśną śmietaną

CUCUMBER SALAD – with sour cream

AGURKSALAT – med rømme

COLESŁAW

8 zł

COLESLAW

KAPUSTA Z BOCZKIEM

16 zł

CABBAGE WITH BACON / KÅL MED BACON

SOSY

3 zł

pomidorowy, musztarda, chrzan, domowy majonez (musztardowy, chilli)

SAUCE – tomato sauce, mustard, horseradish, home-made mayonnaise (mustard, chilli)

SAUSER – tomat saus, sennep, pepperrot,, hjemmelaget majones (sennep, chili)



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
With groups of 8 and more people we add 10% of service.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.
Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.





DESERY

DESSERT

DESSERTER

SZARLOTKA

29 zł

z kwaśnych jabłek, sos wiśniowy, kogel mogel

APPLE PIE – sour apples, cherry sauce, kogel mogel

EPLEKAKE av sure epler, kirsebærsaus, kogel mogel

OWOCE W KOGLU MOGLU

31 zł

truskawki zapiekane w kogu moglu, domowe lody waniliowe

Polecane z LIKIEREM KARMELOWYM Z SOLĄ MORSKĄ

9 zł

FRUITS IN KOGEL MOGEL – egg yolk with sugar roasted with strawberries, home-made vanilla ice cream

Recommended with CAMEL WITH SEA SALT LIQUEUR

FRUKT I KOGEL MOGEL – eggeplomme med sukker stekt med jordbær, hjemmelaget vaniljeis

MUS CZEKOLADOWY

29 zł

z czekolady „Valrhona”, kruszonka, świeże owoce, bita śmietana, sos wiśniowy

Polecane z LIKIEREM KOKOSOWYM

9 zł

CHOCOLATE MOUSSE – made of „Valrhona” chocolate, sweet crumble, fresh fruit, whipped cream, cherry sauce

Recommended with COCONUT LIQUEUR

SJOKOLADEMOUSSE – laget av „Valrhona” sjokolade, søt smuldring, frisk frukt, pisket krem, kirsebærsaus

PUCHAREK DOMOWYCH LODÓW

29 zł

domowe lody waniliowe, bita śmietana, świeże owoce, kruszonka, sos wiśniowy

HOME-MADE ICE CREAM – home-made vanilla ice cream, whipped cream, fresh fruits, sweet crumble, cherry sauce

HJEMMELAGET ISKREM – hjemmelaget vaniljeis, pisket krem, frisk frukt, søt smuldring, kirsebærsaus



DZIECI

KIDS

BARN

POLĘDWICZKI Z KURCZAKA

21 zł

panierowane, frytki steakhouse, sos pomidorowy

CHICKEN TENDERLOIN – breaded, steakhouse fries, tomato sauce

KYLLING MØRBRAD – panert, steakhouse frites, tomat saus

KREM Z POMIDORÓW

18 zł

CREAM OF TOMATOES / KREM AV TOMATER



Przy grupach od 8 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

With groups of 8 and more people we add 10% of service.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

List of food allergens used in the preparation of our food available upon request.

Listen over allergener som finnes i våre retter er tilgjengelig hos personalet.

