

NAPOJE ZIMNE [cold drinks]

COCA COLA	0,2 L	6 zł
COCA COLA ZERO	0,2 L	6 zł
FANTA	0,2 L	6 zł
SPRITE	0,2 L	6 zł
TONIC KINLEY	0,2 L	6 zł
WODA [MINERAL WATER]	0,25 L	6 zł
NAPÓJ ENERGETYCZNY [ENERGY DRINK]	0,25 L	10 zł
AQUA PANNA	0,75 L	18 zł

PIWA LANE [draft beer]

HEINEKEN	0,5 L	10 zł
	0,3 L	8 zł
ŻYWIEC	0,5 L	8 zł
	0,3 L	7 zł
ŻYWIEC BIAŁE	0,5 L	10 zł
	0,3 L	7 zł
VINO TINTO DE VERANO	0,25 L	12 zł

PIWA BUTELKOWE [bottled beer]

DESPERADOS	0,4 L	10 zł
PAULANER	0,5 L	12 zł
ŻYWIEC FREE	0,3 L	8 zł
CYDR	0,3 L	8 zł

NAPOJE GORĄCE [hot drinks]

KAWY CAFFE MOLINARI:		
KAWA [COFFIE]		8 zł
ESPRESSO		8 zł
CAPPUCCINO		10 zł
CAFFE LATE		12 zł
CAFFE LATE Z SYROPEM SMAKOWYM [caffe late with flavoret syrup]		13 zł
KAWA PO IRLANDZKU [irish coffie]		15 zł
HERBATA (HERBATY SMAKOWE) [Tea (tea flavor)]		8 zł



MENU



ZUPY [soups]	
CHŁODNIK Z ZIELONEGO OGÓRKA I LIMONKI Z PRAŻONYMI ORZECHAMI [chilled cucumber and lime soup with roasted nuts]	16 zł
KREM Z PIECZONEJ PAPRYKI Z TYMIANKOWĄ GRZANKĄ [creamy roasted bell pepper soup with thyme toast]	15 zł
ZUPA DNIA [soup of the day]	10 zł

PRZYSTAWKI [starters]	
BRUSCHETTA Z KOKTAJLOWĄ KREWETKA I POMIDORKAMI CHERRY [bruschetta with prawns and cherry tomatoes]	18 zł
GRZANKA Z KOZIM SEREM Z GRUSZKĄ I MALINĄ [goat cheese, pear and raspberry toast]	25 zł
KREWETKI PIKANTNE NA MAŚLE I PIETRUSZCE [spicy butter shrimps with parsley]	29 zł
TATAR WOŁOWY [beef tartare]	29 zł
TATAR Z ŁOSOSIA Z AWOKADO [salmon tartare with avocado]	27 zł

SAŁATY [salads]	
SAŁATKA Z KOZIM SEREM I ORZECHOWYM DRESINGIEM [goat cheese salad with walnut dipping sauce]	29 zł
SAŁATKA Z ARBUZEM, FETĄ I MIĘTĄ [watermelon salad with feta cheese and mint]	28 zł
SAŁATKA CEZAR [caesar salad]	27 zł
SAŁATKA Z AWOKADO, DRESING MIODOWO MUSZTARDOWY, TOST Z PESTO [avocado salad with honey mustard dipping sauce and pesto toast]	28 zł
SAŁATKA ORIENTALNA Z PIECZONYCH WARZYW I SZARPANEJ WOŁOWINY [baked vegetable oriental salad with shredded beef]	29 zł
PLACKI Z CUKINI I MIXEM SAŁAT [zucchini pancakes with salad mix]	26 zł

DANIA GŁÓWNE [main dishes]	
PLANKSTEK - STEK SERWOWANY PO SZWEDZKU NA DESCE [beef steak served the Swedish way on wood board]	69 zł
UDKO Z PERLICZKI W BORÓWKOWYM CIEMNYM SOSIE, PLACKI WARZYNNE I MARYNOWANY BROKUŁ [guinea fowl drumstick in boletus mushroom brown sauce with vegetable pancakes and marinated broccoli]	43 zł
POLICZKI W SOSIE ŻUBRÓWKOWYM, ZIEMNIAKI CONFITOWANE Z KOPREM, BURAKI [pork cheeks in Zubrowka* sauce (*Traditional Polish Vodka), confit potatoes with dill, beets]	35 zł

MAŚLANA PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I SUSZONYM POMIDOREM, PUREE Z BOBU, MUS Z MANGO I SAŁATKA Z KALAREPY [butter chicken breast stuffed witch spinach and dry tomatoes, broad bean puree, mango mousse and turnip cabbage salad]	35 zł
WĄTRÓBKA W PORTO Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ, KONFITURA Z SZALOTKI I CZERWONEJ CEBULI, ZIEMNIAK HASSELBACK, SAŁATKA Z POMIDORÓW, SOS CZOSNKOWO – MIĘTOWY [liver in porto with smoked pepper, shallot and red onion jam, Swedish potato, tomato salad, garlic mint sauce]	33 zł
POLĘDWICA WELLINGTON [wellington tenderloin]	38 zł
PIERŚ Z KACZKI W SOSIE WIŚNIOWYM, PIECZONA GRUSZKA Z KONFITURĄ Z CZERWONEJ JARZĘBINY [duck breast in cherry sauce, roasted pear with mountain ash preserves]	43 zł

RYBY/OWOCE MORZA [fish/sea food]	
MULE W WINIE I W PORZE [mussels in wine and leek]	35 zł
MULE PIKANTNE W CYDRZE [spicy mussels in cider]	35 zł
POLĘDWICA Z DORSZA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, PALONYM POREM, PIKLÓWANE ZIELONE SZPARAGI, MUS Z PIECZONEGO JABŁKA [cod sirloin with ramson, smoked leek, pickled green asparagus, baked apple mousse]	47 zł

MAKARONY [pasta]	
RIGATONI Z CURRY, ZIELONYM JABŁKIEM I KREWETKAMI [rigatoni with curry, green apple and shrimps]	33 zł
PAPARDELLE FRUTTI DI MARE [frutti di mare papardelle]	38 zł
PENNE Z PESTO I KURCZAKIEM [pesto and chicken penne]	29 zł
LINGUINI Z ŁOSOSIEM W KREMOWYM SOSIE Z CUKINIĄ I KOPREM WŁOSKIM [linguine with salmon in creamy sauce with zucchini and fennel]	33 zł

DESERY [desserts]	
SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI [chocolate souffle with ice cream]	18 zł
MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY [white chocolate mousse]	16 zł
PŁONĄCA KULA Z LODAMI [flaming ice cream]	18 zł
PUCHARY LODOWE Z OWOCAMI [ice cream bowl with fruit]	15 zł