



| PRZYSTAWKI / STARTERS |

Hummus, wędzona papryka, podpłomyki i świeże warzywa
Hummus, smoky roasted pepper, flatbread and fresh vegetables

19,-

Krewetki na białym winie, pomidory koktajlowe, rukola i natka pietruszki
Shrimps made in white wines, cherry tomatoes, arugula salad and parsley

32,-

Nadziane :

- * wędzoną rybą
- * musem kalafiorowo-parmezanowym
- * musem czosnkowo-migdałowym

Baked pastry filled with:

- *smoked fish
- *cualiflower-parmesan mousse
- *garlic-almond mousse

24,-

Tatar wołowy, majonez szczypiorkowy, domowe pikle, żółtko gotowane, chips z ziemniaka
Steak tartare, cream of chives, homemade pickles, boiled egg yolk, potato chips

34,-

| ZUPY / SOUPS |

Podwędzany krem pomidorowy, chorizo, fenkuł i jabłko
Smoked tomato cream, chorizo, fennel and apple

16,-

Żurek, biała kiełbasa, grzyby i jajko
Sour rye soup, white sausage, mushrooms and egg

17,-

Szczawiowa, boczek i parmezan
Wild sorrel soup, bacon and parmesan

17,-

| SAŁATKI / SALADS |

Kozi ser, burak, płatki migdałów, kumkwat marynowany, sałaty, winegret balsamiczny
Goat cheese, beetroot, almond flakes, marinated cumquat, mixed leaves salad, balsamic vinaigrette

32,-

Wołowina marynowana, orzechy nerkowca, pomidor koktajlowy, ogórek, sałaty, winegret
miodowy, marakuja
Marinated beef, cashew nuts, cherry tomatoes, cucumber, mixed leaves salad, passion fruit,
honey vinaigrette

34,-

| NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS |

Espresso 8 zł

Espresso doppio 10 zł

Kawa czarna Black coffee 8 zł

Kawa biała White coffee 9 zł

Cappuccino 10 zł

Latte Macchiato 10 zł

Kawa mrożona Ice coffee 12 zł

Herbata Richmond Richmond Tea 10 zł

Herbata sezonowa Seasonal tea 10 zł

| NAPOJE / SOFT DRINKS |

Pepsi 8 zł

Pepsi Max 8 zł

7 UP 8 zł

Tonic 8 zł

Mirinda 8 zł

| ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES |

Pomarańcza / orange 15 zł

Grejpfrut / grapefruit 15 zł

Pomarańcza-grejpfrut 15 zł

| SOKI / JUICES |

(zimny wyciskany sok / cold fresh juice)

jabłko / apple 8 zł

jabłko-gruszka / apple-pear 8 zł

jabłko-burak / apple-beetroot 8 zł

| RUM |

Bacardi 40 ml / 12 zł

Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negro

Sailor Jerry 40 ml / 15 zł

| WHISKY |

Ballantine's 40 ml / 12 zł

Tullamore dew 40 ml / 13 zł

Johnnie Walker Red 40 ml / 10 zł

Johnnie Walker Black 40 ml / 20 zł

Glenfiddich 12 YO 40 ml / 24 zł

Chivas Regal 18 YO 40 ml / 40 zł

Jack Daniel's 40 ml / 17 zł

Jack Daniel's Gentlemen 40 ml / 25 zł

| APERITIF |

Martini 100 ml / 12 zł

Bianco, Rosso, Extra Dry, Rose

Campari 40 ml / 12 zł

Aperol 40 ml / 12 zł

Jägermeister 40 ml / 12 zł

Seagram's Gin 40 ml / 12 zł

| WÓDKA |

Wyborowa 40 ml / 8 zł

Żubrówka Bison Grass 40 ml / 9 zł

Żubrówka Czarna 40 ml / 10 zł

Finlandia 40 ml / 13 zł

| PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER |

Miłośław 10 zł

Cydr, Witbier, Blonde Ale,
Niefiltrowane, Bezalkoholowe

Komes 10 zł

Porter Bałtycki, Potrójny Złoty

Fortuna 10 zł

Wiśniowa, Rabarbar, Mirabelka

| PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER |

Miłośław Pilsner 9 zł

Fortuna Czarne 9 zł

| MAKARONY / PASTAS |

Pierogi z wędzonym twarogiem, puree z palonego bakłażana, oliwa truflowa
Dumplings with smoked quarks, smoked aubergine puree, truffle oil

27,-

Risotto dyniowe, curry, parmezan i kwaśna śmietana
Pumpkin risotto, curry, parmesan and sour cream

29,-

Tagliatelle, owoce morza, szpinak i pomidory koktajlowe
Tagliatelle, seafood, spinach and cherry tomatoes

34,-

| MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU |

Krem pomidorowy
Tomato cream

9,-

Naleśniki, twaróg i puree jabłkowe
Pancakes, quark and apple puree

15,-

Kurczak w panko, ziemniaczane puree i marchewka
Crispy panko chicken, potato puree and carrot

19,-

| DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES |

Kurczak kukurydziany, puree z marchewki, pieczone ziemniaki, brukselka, rokitnik,
sos tymiankowy
Chicken, carrot puree, baked potatoes, brussels sprout, sea buckthorn and thyme sauce

36,-

Polędwiczka wieprzowa w boczku, puree ziemniaczane z czosnkiem, pieczone marchewki,
sos tymiankowy

Grilled pork loin with bacon, potato puree with garlic, baked carrots, thyme sauce

38,-

Dorsz, polenta, puree z pietruszki, jarmuż, veloute z małży
Fillet of cod, parsnip puree, curly kale, mussel veloute

42,-

Łosoś smażony, czarna soczewica, topinambur, sos kokosowy
Salmon panfried with black lentils, jerusalem artichoke, coconut sauce

44,-

Udo z kaczki confit, puree z buraka, karmelizowane buraki, pestki słonecznika w miodzie,
pyzy, sos tymiankowy
Confit duck leg, beetroot puree, caramelized beetroot, sunflower seeds with honey, steamed
east dumplings, thyme sauce

48,-

Rostbef wołowy, puree selerowe, zapiekanka selerowo-ziemniaczana, orzechy laskowe,
pieczone cebulki i sos pieprzowy

Roast beef, celeriac puree, celeriac-potato casserole, huzelnuts, baked onion
and pepper sauce

58,-

Polędwica wołowa, puree selerowe, zapiekanka selerowo-ziemniaczana, orzechy laskowe,
pieczone cebulki i sos pieprzowy

Fillet of beef, celeriac puree, celeriac-potato casserole, huzelnuts, baked onion
and pepper sauce

82,-

| DODATKI / SIDE ORDERS |

Frytki z ziemniaka

Potato chips

7,-

Frytki z batatów

Sweet potato chips

10,-

| DESERY / DESSERTS |

Lody, kruszonka i bita śmietana

Ice cream, crumble and whipped cream

15,-

Beza, pianka mirabelkowa, kruszonka, pomarańcza

Meringue, mirabelle mousse, crumble, orange

17,-

Sorbet cytrynowy, owoce, hiszpańskie wino musujące,

Lemon sorbet, fruits, spanish sparkling wine

17,-

Crème brûlée z cukrem muskowado i wanilią, żel z czarnej porzeczki,
biała czekolada

Crème brûlée with muscovado sugar and vanilla, blackcurrent yelly,
white chocolate

18,-

Ptyś, krem karmelowy z kminkiem, lody waniliowe

Beignet, caramel cream with cumin, vanilla ice cream

19,-