



Śniadania • Breakfast

Jajecznica

Trzy jaja • duxelle grzybowy • ser Raclette • kindziuk
Scrambled eggs made of three eggs • baguette • mushroom duxelle • Raclette cheese • kindziuk

42 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

Brioche z wędzonym łososiem

Guacamole • jajko poche • rukola • pomidorki cherry
Brioche with smoked salmon • guacamole • poached egg • arugula • cherry tomatoes

48 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 • szarpana wieprzowina • jajko poche • selekcja sałat • piklowane warzywa •
bagietka
Cheese bagel • mushroom duxelle • pulled pork • poached egg • salad selection • pickled vegetables • baguette

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 wołowy

Majonez lubczykowy • podgrzybek marynowany • cebula czerwona • kapary • korniszon • sos cheddar mayo • bagietka korzenna

Beef tartare • lovage mayonnaise • marinated bay bolete • red onion • capers • gherkin • cheddar mayo sauce • spiced baguette

54 zł • 150 g

Carpaccio

Polędwica wołowa • rukola • kapary • suszony pomidor • oliwa z oliwek • bagietka korzenna

Beef Tenderloin • arugula • capers • dried tomato • olive oil • spiced baguette

48 zł • 150 g

Wątróbka drobiowa á'la diavolo

Pietruszka • chilli • brandy • bagietka korzenna

Chicken Liver á'la diavolo • parsley • chilli • brandy • spiced baguette

43 zł • 300 g

Krewetki w emulsji winno-maślanej

Rukola • pomidorki cherry • bagietka korzenna

Shrimps in wine-butter emulsion • arugula • cherry tomatoes • spiced baguette

49 zł • 300 g

Pyzy



Bób • borowik • pesto bazyliowe z orzechami pinii • ser Bursztyn

Broad beans • porcini mushroom • basil pesto with pine nuts • Bursztyn cheese

47 zł • 200 g

Zupy • Soups

Zupa rybna

Młode warzywa • krewetki • pulpety z dorsza • szyjki rakowe

Fish soup • baby vegetables • shrimps • cod meatballs • crayfish tails

57 zł • 300 g

Krem pomidorowo-paprykowy



Mozzarella sticks • parmezan • pesto bazyliowe z orzechami pinii

Tomato and red bell pepper cream soup • mozzarella sticks • parmesan • basil pesto with pine nuts

41 zł • 300 g





Dania główne • Main Course

Sznicel cielęcy

Sałatka z zielonych warzyw • patatki • sos Cezar • ser Bursztyn
Veal schnitzel • green vegetables salad • young potatoes • Caesar dressing • Bursztyn cheese

99 zł • 160 g

Rumsztyk z polędwicy wołowej

Karmelizowana cebula • glazurowany burak • purée ziemniaczane • musztarda dijon
Chopped Beef tenderloin steak • caramelized onion • glazed beetroot • mashed potatoes • dijon mustard

83 zł • 200 g

Burger z szarpaną wieprzowiną

Chipotle • guacamole • kolendra • frytki z jalapeño • sos serowy
Pulled pork burger • chipotle • guacamole • coriander • fries with jalapeño • cheese sauce

62 zł • 350 g

Stek z polędwicy wołowej

Grillowane warzywa • ziemniaki gratin • sos z zielonego pieprzu i sera Rokpol
Beef tenderloin steak • grilled vegetables • gratin potatoes • Green pepper and Rokpol cheese sauce

146 zł • 200 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

Stek z Kalamarnicy

Kuskus perłowy • seler naciowy • chorizo • małże nowozelandzkie • Grana Padano
Squid steak • pearl couscous • celery • chorizo • New Zealand mussels • Grana Padano

72 zł • 250 g

Sola á'la meunière

Sola Dover • sos cytrynowo-kaparowy • patatki • zielone warzywa
Sola Dover • lemon-caper sauce • young potatoes • green vegetables

139 zł • 200 g

Dorsz w papilocie

Emulsja z helskiego anchois • młode warzywa
Cod en papillote • Hel anchovy emulsion • baby vegetables

89 zł • 200 g





Sałatki • Salads

Saint-Marcellin

Rukola • orzech włoski • bocznik królewski • dressing miodowy
Arugula • walnuts • king oyster mushroom • honey dressing

57 zł • 250 g

Caprese

Mix pomidorów • burrata • grillowana brzoskwinia •
pesto bazyliowe z orzechami pinii
Mixed tomatoes • burrata cheese • grilled peach • basil pesto with pine nuts

59 zł • 250 g

Dodatki • Sides



Grillowane warzywa w pesto bazyliowym z orzechami pinii

Grilled vegetables in basil pesto with pine nuts

19 zł • 150 g

Pieczone patatki z serem Saint-Marcellin

Young potatoes with Saint-Marcellin cheese

35 zł • 200 g

Selekcja sałat z winegretem

Salad selection with vinaigrette

19 zł • 150 g

Mozzarella Sticks

22 zł • 120 g

Gratin z serem Bursztyn

Gratin with Bursztyn cheese

23 zł • 180 g

Fasolka szparagowa w parmezanowej kruszonce

Crispy parmesan-crust green beans

19 zł • 150 g



To Share

Fondue

Pinsa w oliwie ziołowej • selekcja sałat • Comté • Emmentaler • Gruyère
Pinsa with herb olive oil • salad selection • Comté • Emmentaler • Gruyère

119 zł • 300 g

Chorizo 21 zł • 150 g | Korniszony • gherkins 16 zł • 150 g

Ser Reblochon zapieczony w chlebie

Żurawina • selekcja sałat • piklowane warzywa
Warm Reblochon cheese melted in sourdough • cranberry • salad selection • pickled vegetables

169 zł • 600 g

Bajgiel serowy

Chorizo • patatas bravas • sriracha-mayo • selekcja sałat
Cheese Bagel • chorizo • patatas bravas • sriracha-mayo • salad selection

159 zł • 500 g

Selekcja Owoców Morza

Ośmiorniczki • stek z kalmara • małże nowozeladzkie • krewetki • bagietka korzenna
Seafood selection • baby octopus • squid steak • New Zealand mussels • shrimps • spiced baguette

139 zł • 250 g

Raclette

Bagietka z duxelle • pieczarki 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 truflowa z miodem • bagietka korzenna • chutney żurawinowe
Cheeseboard • truffle oil with honey • 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 • 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

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

Syropy i Mleka • Syrups & Milk

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

