

Zielnik

APERITIFF

Bourbon Rose (Wild Turkey, syrop z dzikiej róży, młotkowany pieprz)		25,-
Bison Pine (Żubrówka Bison Grass, syrop z pędów sosny, pigwówka, angostoura)		25,-
Negroni Sbagliato (Martini Rosso, Campari, Gancia prosecco)		25,-
French 75 (Finsbury Gin, Gancia prosecco, syrop cukrowy, sok z cytryny)		25,-
Cherry Lady (Cointreau, puree wiśniowe, sok żurawinowy, sok z limonki)		25,-
Espresso Plum Martini (Żubrówka czarna, powidła śliwkowe, kahlua, espresso)		25,-
NV Prosecco Gancia Extra Dry, Italy	kiel.	19,-
NV G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne, France	kiel.	39,-
NV Alain Bernard Brut, Dizzy, Champagne, France	kiel.	47,-

WINA DOMOWE / HOUSE WINES

Oceanus Tejo, Cabernet Sauvignon, Portugal	kiel.	15,-
Oceanus Tejo, Chardonnay, Portugal	kiel.	15,-
Montes Cabernet Sauvignon, Chile	kiel.	25,-
Montes Sauvignon Blanc, Chile	kiel.	25,-

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

2009 Tokaji Samorodni Edes, Hallokoi Mihaly	kiel. 27,-	129,-
2010 Porto Graham's, 10 Tawny, Douro Valley	kiel. 35,-	265,-

Zielnik

PRZYSTAWKI / STARTERS

Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (9 szt.) Polish pierogi (ravioli) with veal (9 pcs)	27,-
Placki ziemniaczane z marynowanym łososiem Potatoes pancakes with marinated salmon slices	34,-
Grzyby z Podlasia z sosie śmietanowo-koperkowym Mushroom from Podlasie in cream-dill sauce	35,-
Carpaccio wołowe z oliwą truflową i kaparami Beef carpaccio with truffle oil and capers	39,-
Tradycyjny tatar wołowy z domowymi piklami Traditional steak tartar made with beef and homemade pickles	41,-
Krewetki w esencji winno-maślanej z czosnkowymi grzankami Prawns in the wine-butter essence with garlic croutons	45,-
Tatar z łososia z kaparami, jajkiem i szalotką Salmon tartare with capers, egg and shallot onion	47,-
Grillowana ośmiornica na musie z dyni z oliwą szczypiorkową Grilled octopus with pumpkin mousse and chives oil	49,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill

Zielnik

SAŁATY / SALADS

Sałata z pieczonym burakiem i serem ricotta Salad with roasted beetroot and ricotta cheese	34,-
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	37,-
Sałata z mozzarellą burrata, dojrzałym avocado i sosem pesto Salad with mozzarella burrata, avocado and basil pesto	39,-

ZUPY / SOUPS

Chłodnik litewski z botwinką i jajem na twardo Chilled Lithuanian beetroot soup with hard boiled egg	19,-
Krem z dyni z oliwą truflową i ciasteczkami grzybowym Pumpkin cream with truffle oil and mushroom cake	23,-

DLA NAJMŁODSZYCH / FOR THE LITTLE ONES

Domowy rosół z makaronem Home made broth with pasta	15,-
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (6 szt) Polish pierogi with veal (6 pcs)	21,-
Kotleciki z ekologicznego kurczaka w chrupiącej panierce Organic chicken cutlets in crispy breadcrumbs	25,-
Naleśniki z jabłkami i lodami waniliowymi Gourmet pancakes filled with apple and vanilla ice cream	17,-

Zielnik

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowe tagliatelle z borowikami Homemade tagliatelle with boletus mushroom	33,-
Naleśniki ze szpinakiem i duszonymi grzybami Pancakes with spinach and braised mushrooms	35,-
Pulpeciki cielęce z puree ziemniaczanym i marchewką Veal meatballs with mashed potato and carrots	37,-
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce	45,-
Miętus z puree koperkowo-cytrynowym z warzywami sezonowymi Burbot with dill-lemon puree, with seasonal vegetables	54,-
Pikantne żeberka z pieca z opiekanyimi ziemniakami Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	55,-
Pół kaczki z codziennego wypieku Half of daily roasted duck	59,-
Gicz jagnięca z soczewicą i musem z marchwi Lamb shank with lentils and carrot mousse	69,-
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i sosem grzybowym Polish Beef steak with spinach and mushrooms sauce	75,-

Zielnik

DESERY / DESSERTS

Ciacho dnia Cake of the day	19,-
Szarlotka z lodami waniliowymi Apple pie with vanilla ice cream	21,-
Pascha litewska na musie z pomarańczy Traditional Lithuanian cheesecake served with orange mousse and walnuts	23,-
Tort bezowy: każdego dnia inny Layered meringue torte: a different every day	25,-

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

<i>Kawa po amerykańsku</i>	9,-
<i>Espresso</i>	9,-
<i>Double espresso</i>	16,-
<i>Cappucino</i>	11,-
<i>Latte</i>	12,-
<i>Kawa Irish</i>	23,-
<i>Herbata Darboven</i>	13,-

Zielnik

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Cola Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Tonic Kinley / Ginger Ale Kinley</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,33l</i>	<i>8,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,75l</i>	<i>16,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,-</i>
<i>Cisowianka Perlage / Classique</i>	<i>0,30l</i>	<i>8,-</i>
<i>Cisowianka Perlage / Classique</i>	<i>0,70l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok Cappy pomarańczowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy jabłkowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy czarna porzeczka</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok Cappy grejpfrutowy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,-</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>