

Zielnik

Lemoniady / Lemonade

<i>Earl grey z jabłkiem / Earl grey tea and apple</i>	16,-
<i>Lawendowa / Lavender</i>	16,-
<i>Cytrynowa z miętą / Lemon and mint</i>	16,-

Aperitif / Cocktails

<i>French 75 (gin finsbury, syrop cukrowy, sour, prosecco)</i>	25,-
<i>Negroni Sbagliato (Martini Rosso, Campari, Gancia prosecco)</i>	25,-
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, woda gazowana)</i>	25,-
<i>NV Prosecco Gancia Extra Dry, Italy</i>	kiel. 19,-
<i>NV G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne, France</i>	kiel. 39,-
<i>NV Alain Bernard Brut, Dizy, Champagne, France</i>	kiel. 47,-

Wina na kieliszki / Wine by the glass

<i>Oceanus Tejo, Chardonnay, Portugal</i>	kiel. 17,-
<i>Oceanus Tejo, Cabernet Sauvignon, Portugal</i>	kiel. 17,-
<i>Montes, Sauvignon Blanc, Chile</i>	kiel. 25,-
<i>Montes, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	kiel. 25,-

Zielnik

Przystawki / Starters

Chrupiące bagietki z mozzarellą, pomidorami malinowymi i bazyliowym pesto

Crunchy baguettes with mozzarella, raspberry tomatoes and basil pesto

23,-

Wiosenne warzywa z grilla z oliwą tymiankową

Spring vegetables with thyme olive oil

27,-

Biała kielbasa z daniela z konfiturą z cebuli, polskiego cydru i kwiatu bzu

White venison sausage, onion jam, Polish cider and elderberry flower

31,-

Kurki na maśle w koperku

Chanteress mushroom with butter and dill

35,-

Krewetki w esencji winno-maślanej z czosnkowymi grzankami

Prawns in the wine-butter essence with garlic croutons

45,-

Tatar z łososia z kaparami i szalotką

Salmon tatar made with capers and shallot onions

49,-

Dla najmłodszych / For the Little ones

Pomidorowa z makaronem

Tomato soup with pasta

17,-

Filet z kurczaka z mozzarellą, pomidorem malinowym i pieczonymi ziemniakami

Chicken breast with mozzarella, raspberry tomato and baked potatoes

25,-

*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

Zupy / Soups

Chłodnik litewski z botwinką i gotowanym jajem kury zielononóżki

Chilled Lithuanian beetroot soup with hard boiled egg

19,-

Letnie gazpacho z malinowych pomidorów

Gazpacho with tomatoes, bell pepper and fresh cucumber

21,-

Sałaty / Salads

Salata Cezar / Cesar salad

*Zielone liście sałaty rzymskiej z plastrami grillowanej piersi zagrodowego kurczaka
w sosie z anchois i parmezanu*

*Romaine lettuce, grilled free range chicken breast,
anchovy and parmesan*

35,-

Salata z mozzarellą burrata / Salad with mozzarella burrata

Salata z mozzarellą burrata, dojrzałym avocado i sosem pesto

Salad with mozzarella burrata, avocado and basil pesto

39,-

Salata z arbuzem i serem feta / Salad with watermelon and feta cheese

Salatka z arbuzem i serem feta w miętowym dressingu

Salad with watermelon, feta cheese and mint dressing

31,-

Zielnik

Dania Główne / Main Courses

Ciabatta z wolno pieczoną wieprzowiną i sałatką coleslaw

Crunchy baguettes with pork and coleslaw salad

33,-

Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej i piersi kurczaka z tzatzikami

Skewers of pork tenderloin and chicken breast with tzatziki

39,-

Carpaccio z avocado i grillowanymi krewetkami

Carpaccio of avocado and grilled prawns

39,-

Grillowane żeberka w pikantnym sosie barbecue

Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce

41,-

Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów

Grilled bream with caper, coriander and lemon zest souce

45,-

Łosoś z grilla z warzywami grillowanymi w sosie holenderskim

Grilled salmon served with grilled vegetables and hollandaise sauce

47,-

Sezonowany antrykot wołowy rasy Limousine o wadze 250 g

Aged entrecote – 250 g

53,-

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej o wadze 220 g

Aged filet Mignon seasoned – 220 g

67,-

Dodatki:

pieczone ziemniaki 7,- mix zielonych sałat 7,- grillowane warzywa 13,-

Side orders: baked potato 7,- mixed salad 7,- grilled vegetables 13,-

Sosy:

diabelski 3,- aioli 3,-, - tzatziki 3,-

Side orders: spicy sauce 3,- aioli 3,- - tzatziki 3,-

Zielnik

Desery / Desserts

Krucha tarta z owocami

Seasonal fruit tart

18,-

Tort bezowy / Meringue cake

(do wyboru / select from)

pistacjowy, owocowy,

pistachio, assortment of fruits

25,-

Ciacho dnia

Pastry of the day

(o dzisiejszy wybór świeżych wypieków zapytaj kelnera)

(ask the waiter for today's pastries)

19,-

Puchar lodów z bitą śmietaną

Lody waniliowe, czekoladowe i truskawkowe

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream

18,-

Zielnik

Napoje gorące

<i>Espresso</i>	9,-
<i>Kawa po amerykańsku</i>	9,-
<i>Cappucino</i>	11,-
<i>Latte</i>	12,-
<i>Kawa mrożona</i>	14,-
<i>Herbata czarna</i>	12,-
<i>Herbaty smakowe</i>	12,-
<i>Herbata ze świeżą miętą</i>	13,-
<i>Herbata z miodem</i>	13,-
<i>Herbata z syropem malinowym</i>	13,-
<i>Rooibosh</i>	14,-

Zielnik

Napoje zimne

<i>Coca Cola</i>	0,25l	7,-
<i>Cola Cola Light</i>	0,25l	7,-
<i>Coca Cola Zero</i>	0,25l	7,-
<i>Fanta</i>	0,25l	7,-
<i>Sprite</i>	0,25l	7,-
<i>Tonic Kinley / Ginger Ale Kinley</i>	0,25l	7,-
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	0,30l	8,-
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	0,70l	14,-
<i>Woda Borjomi</i>	0,30l	11,-
<i>Woda Borjomi</i>	0,50l	14,-
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	0,25l	9,-
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	0,75l	18,-
<i>Soki owocowe Cappy</i>	0,20l	7,-
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	0,20l	16,-
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów</i>	0,20l	16,-
<i>Fuzetea</i>	0,25l	7,-
<i>Burn</i>	0,25l	12,-
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	0,30l	8,-
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	0,70l	14,-