

Zielnik

Lemoniady / Lemonade

<i>Arbuzowa / Watermelon</i>	14,-
<i>Grejpfrutowa z rozmarynem / Grapefruit and rosemary</i>	14,-
<i>Pomarańczowa z imbirem / Orange and ginger</i>	14,-
<i>Cytrynowa z miętą / Lemon and mint</i>	14,-

Aperitif / Cocktails

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

Wina domowe / House wines

<i>Rosemount, Chardonnay, South Eastern Australia</i>	<i>kiel.</i> 15,-
<i>Santa Alvara Reserva, Chardonnay, Central Valley, Chile</i>	<i>kiel.</i> 20,-
<i>Consigna Merlot, La Mancha, Spain</i>	<i>kiel.</i> 15,-
<i>Santa Alvara Reserva Cabernet Sauvignon, Chile</i>	<i>kiel.</i> 20,-

Zielnik

Przystawki / Starters

Chrupiące bagietki z mozzarellą, grillowanymi pomidorami i oliwą bazyliową

Crispy baguette with mozzarella, grilled tomatoes and basil infused olive oil

23,-

Wiosenne warzywa z grilla i tymiankowy winegret

Spring vegetables with thyme vinaigrette

27,-

Papryka faszerowana kozim serem i liśćmi młodego szpinaku

Red bell pepper stuffed with goat cheese and fresh spinach

29,-

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

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

31,-

Tatar z lososia ze świeżym imbirem, rucolą i marynowanymi kaparami

Salmon tatar with fresh ginger, rucola and marinated capers

45,-

Krewetki z rusztu z czosnkowymi grzankami

Grilled prawns served with garlic toast

45,-

Dla najmłodszych / For the Little ones

Pomidorowa z kluseczkami

Tomato soup with pasta

17,-

Grillowana pierś z kurczaka z glazurowaną marchewką i pieczonymi ziemniaczkami

Grilled chicken breast with glazed carrots and baked potato

27,-

*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,-

Salaty / Salads

Salata Cezar / Caesar salad

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

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

35,-

Salata nicejska / Nicoise salad

Salata rzymska z grillowanym tuńczykiem, groszkiem cukrowym,
jajkiem na twardo i ziarnami sezamu

*Romaine lettuce, grilled tuna, hard boiled egg,
peas and sesame seeds.*

39,-

Salata z ośmiornicą, kaparami i młodymi ziemniakami

Salad with octopus, capers and young potatoes

41,-

Zielnik

Dania Głównie / Main Courses

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,-

Łosoś z grilla ze szparagami w sosie holenderskim

Grilled salmon served with asparagus and hollandaise sauce

43,-

Grillowany okoń morski z młodymi warzywami w sosie z bazylii i pieczonej papryki

Grilled sea bass with young vegetables in a sauce of roasted peppers and basil

43,-

Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów

Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce

45,-

Cielęcina w sosie tymiankowym z warzywami z rusztu

Veal escalopes with chanterelle sauce and grilled vegetables

47,-

Sezonowany antrykot wołowy rasy Limousine o wadze 250 g

Aged entrecote – 250 g

53,-

Szaszłyk z jagnięciny z kaszą bul gur i sosem z pieczonych pomidorów

Skewers of lamb with grits bul gur and sauce with roasted tomatoes

55,-

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,-

Zielnik

Desery / Desserts

Krucha tarta z owocami

Seasonal fruit tart

18,-

Tort bezowy / Meringue cake

(do wyboru / select from)

migdałowy, pistacjowy, owocowy, kawowy, żurawinowy
almond, pistachio, vanilla, coffee, assortment of fruits

25,-

Ciacho dnia

Pastry of the day

(o dzisiejszy wybór świeżych wypieków spytaj 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>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Cola Cola Light</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Tonic Kinley</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	<i>0,30l</i>	<i>8,-</i>
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	<i>0,70l</i>	<i>14,-</i>
<i>Woda Borjomi</i>	<i>0,30l</i>	<i>11,-</i>
<i>Woda Borjomi</i>	<i>0,50l</i>	<i>14,-</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>Soki owocowe Cappy</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,-</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	<i>0,20l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów</i>	<i>0,20l</i>	<i>16,-</i>
<i>Nestea</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,-</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,-</i>