

# *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,-
Pear my Dear (Cointreau, puree gruszkowe, woda kokosowa, 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, Dizy, Champagne, France	kiel.	47,-

## WINA DOMOWE / HOUSE WINES

Oceanus Tejo, Cabernet Sauvignon, Portugal	kiel.	15,-
Vetisquero Reserva, Syrah, Maipo Valley, Chile	kiel.	19,-
Oceanus Tejo, Chardonnay, Portugal	kiel.	15,-
Vetisquero Reserva, Chardonnay, Casablanca Valley, Chile	kiel.	19,-

## WINA DESEROWE / DESSERT WINES

NV Floralis Moscatel Oro	kiel. 25,-	119,-
2011 Tokaji Samorodni Sweet, Oremus	kiel. 27,-	129,-
NV Porto LBV, Quinta do Passadouro, Douro Valley	kiel. 35,-	265,-

# *Zielnik*

## PRZYSTAWKI / STARTERS

Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (9 szt.) Polish pierogi (ravioli) with veal (9 pcs)	27,-
Śledź po kaszubsku Kaschubian style herring	31,-
Placki ziemniaczane z plastrami marynowanego łososia Potato pancakes with marinated salmon slices	33,-
Szpinak na gorąco z mazurskim serem z błękitną pleśnią Fresh spinach served hot with a masurian cheese with blue mold	35,-
Carpaccio wołowe na musie chrzanowym z oliwą truflową Beef carpaccio with horseradish with truffle oil	39,-
Tradycyjny tatar wołowy z domowymi piklami Traditional steak tartar made with beef and homemade pickles	41,-
Skwierzące krewetki z czosnkiem i pikantną papryczką Sizzling pan fried prawns with garlic and hot chilli	45,-
Tatar z łososia ze świeżym ogórkiem, mango i czarnym sezamem Salmon tartare with fresh cucumber, mango and black sesame	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*

## SALATY / SALADS

Sałata z gęsią wątróbką i malinowym winegretem Salad with goose livers in raspberry vinaigrette	33,-
Sałata z pieczonym burakiem i orzechami włoskimi Salad with roasted beets and hazelnuts	35,-
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	37,-

## ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i okrasą z cebulki Beetroot soup with mashed potatoes and gravy with onions	21,-
Zupa grzybowa z natką pietruszki Mushroom soup with parsley	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

Naleśniki ze szpinakiem i duszonymi grzybami Pancakes with spinach and braised mushrooms	35,-
Pulpeciki cielęce z duszoną marchewką Veal meatballs with braised carrots	37,-
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce	45,-
Dorsz bałtycki z karmelizowanym porem i puree ziemniaczanym Baltic cod with caramelized leek and mashed potato	49,-
Pikantne żeberka z pieca z opiekanyimi ziemniakami Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	55,-
Gęsina wielkopolska z kluseczkami śląskimi i prażonym jabłkiem Wielkopolska goose with roasted apple and homemade noodles	63,-
Pół kaczki z codziennego wypieku Half of daily roasted duck	59,-
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i sosem grzybowym Polish Beef steak with spinach and mushrooms sauce	75,-

# *Zielnik*

## DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH BOARD OF POLISH FARM CHEESE

### Dżersejowy młody / Young Jersey

Śmietankowy ser o sprężystej strukturze, urzekający świeżością i migdałową nutą.  
Cream cheese of springy texture. Captivates with freshness and slightly almond tone.

### Dżersejowy dojrzewający / Matured Jersey

Leżakuje przez kilka tygodni wytwarzając naturalną skórę oraz aksamitny,  
głęboki orzechowy smak.

Ageing for a couple of weeks develops a natural skin and a velvety,  
deep nutty flavour.

### Mazuriano / Mazuriano

Owczy, twarde ser dojrzewający kilkanaście miesięcy,  
o pikantnym, lekko owocowym aromacie.

Hard cheese from sheep's milk, matured for several months.  
Spicy with distinct fruity notes.

### Dżersejowy z błękitną pleśnią / Blue Jersey

Ser o żywej barwie oraz aksamitnym smaku i jedwabistej strukturze.  
Intense colour suggests velvety flavour and silky texture.

49,-/dla 2 os.      89,-/dla 4os.

## DESERY / DESSERTS

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,-

# 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</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>Nestea</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>

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

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