

Aperitiff

Werbena (Wódka Wyborowa, Werbena, Prosecco)		25,-
Tymianek (Wild Turkey 81, Redukcja IPA, Tymianek, Cytryna, Woda Gazowana)		29,-
Kolendra (Wódka Wyborowa z Miętą, Kolendra, Sok ananasowy)		21,-
Pokrzywa (Wódka Wyborowa z Pokrzywą, Limonka, Angostura, Kinley Ginger Ale)		23,-
<i>NV Prosecco Leggero Gancia D.O.C. Italy</i>	<i>kiel.</i>	<i>19,-</i>

Wina domowe / House wines

<i>Oceanus Branco Chardonnay, Arinto-Tejo, Portugalia</i>	<i>kiel.</i>	<i>15,-</i>
<i>Oceanus Tinto, Cab. Sauvignon/Touriga-Tejo, Portugalia</i>	<i>kiel.</i>	<i>15,-</i>
<i>Villa Belvedere, Pinot Grigio, D.O.C. Włochy</i>	<i>kiel.</i>	<i>19,-</i>
<i>Villa Belvedere, Merlot, D.O.C, Włochy</i>	<i>kiel.</i>	<i>19,-</i>
<i>Natureo 0%, Garnacha, Torres</i>	<i>kiel.</i>	<i>21,-</i>
<i>Natureo 0%, Muscat, Torres</i>	<i>kiel.</i>	<i>21,-</i>
<i>Aresti Estate Selection, Sauvignon Blanc, Chile</i>	<i>kiel.</i>	<i>25,-</i>
<i>Aresti Estate Selection, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	<i>kiel.</i>	<i>25,-</i>
<i>Famiglia Bianchi, Malbec, Argentyna</i>	<i>kiel.</i>	<i>27,-</i>

PRZYSTAWKI / STARTERS

Boczniaki marynowane z żurawiną Marinated oyster mushrooms pickled with cranberry	26,-
Kopytka w sosie truflowym z tartym serem Dumplings with truffle sauce with grated cheese	26,-
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (9 szt) Polish pierogi (ravioli) with veal (9pcs)	27,-
Wątróbki w sosie wiśniowym z cynamonem Chicken livers in cherry souce with cinnamon	29,-
Placki ziemniaczane z marynowanym łososiem Potatoes pancakes with marinated salmon slices	33,-
Krewetki w esencji winno-maślanej z grzankami Prawns in the wine butter essence with croutons	37,-
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,-
Tatar z łososia z chrzanem i korniszonami Salmon tartare with horseradish and gherkins	43,-

*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*

SAŁATY / SALADS

Sałata z burakiem, orzechami i serem pleśniowym	34,-
Mix salad with beet's, blue cheese and nuts	
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka	34,-
Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	
Sałata z wątróbką w sosie malinowym z balsamico	29,-
Mix salad with liver and raspberry vinegar with balsamico	

ZUPY / SOUPS

Pomidorowa zupa z ananasem i cieciorą (wege)	21,-
Tomato soup with pineapple and chickpeas	
Zupa gulaszowa	23,-
Goulash soup	

DLA NAJMŁODSZYCH / FOR THE LITTLE ONES

Rosół z domowym makaronem	15,-
Broth with home made pasta	
Domowy makaron z pomidorami	19,-
Homemade pasta with tomatoes	
Ręcznie wygniatane pierożki z cielęciną	25,-
Polish pierogi with veal	
Kotleciki z ekologicznego kurczaka w chrupiącej panierce	25,-
Organic chicken cutlets in crispy breadcrumbs	
Naleśniki z jabłkami i lodami waniliowymi	17,-
Gourmet pancakes filled with apple and vanilla ice cream	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Naleśniki ze szpinakiem w sosie grzybowym Pancakes with spinach and mushroom sauce	33,-
Pulpeciki cielęce z duszoną marchewką Veal meatballs with braised carrots	37,-
Domowy makaron z borowikami Homemade pasta with boletus sauce	39,-
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów Grilled bream with caper, coriander and lemon zest souce	45,-
Królik z grillowaną polentą i warzywami Rabbit in herbs with homemade "polenta" and vegetables	51,-
Żeberka z pieca w sosie barbecue Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	55,-
Sandacz z warzywami w miodowym sosie Baked zander fish with vegetables and honey sauce	56,-
Pół kaczki z codziennego wypieku z buraczkami Half of daily roasted duck served with beetroots	59,-
Polędwica wołowa w sosie grzybowym ze szpinakiem Beef tenderloin in mushroom sauce and spinach	75,-

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 skórkę oraz aksamitny, głęboki
orzechowy smak

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

Mazuriano / Mazuriano

Owoczy, twardy 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 4 os.

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,-
Sernik z białą czekoladą Cheese cake with white chocolate	25,-
Tort bezowy, każdego dnia inny... Layered meringue torte: a different every day...	25,-