

Zielnik

APERITIFF

Werbena (Wódka Chopin, Werbena, Prosecco)		25,-
Rumianek (Wódka Żubrówka Rumiankowa, Słodki Wermut, Angostura)		25,-
Tymianek (Wilt Turkey 81, Redukcja IPA, Tymianek, Cytryna, Woda Gazowana)		29,-
Bazyliia (Finsbury Gin, Bazyliia, sok z Cytryny, Syrop Cukrowy)		21,-
Kolendra (Wódka Żubrówka z Miętą, Kolendra, Sok ananasowy)		21,-
Pokrzywa (Wódka Żubrówka z Pokrzywą, Limonka, Angostura, Kinley Ginger Ale)		23,-
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,-
Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami i musem chrzanowym Cold trotters with homemade marinates and horseradish mousse	29,-
Śledź po kaszubsku Kashubian style hering	31,-
Placki ziemniaczane z marynowanym łososiem Potatoes pancakes with marinated salmon slices	34,-
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,-

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 nicejska z tuńczykiem, jajkiem i ziarnami sezamu Nicoise Salad with tuna, egg and sesame seeds	39,-

ZUPY / SOUPS

Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki Mushroom soup with noodles and parsley	21,-
Tradycyjny żurek z kiełbasą i jajem na twardo Traditional sour rye soup with sausage and hard-boiled egg	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 kurczaka zagrodowego 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 i 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,-
Gęszina z pyzą ziemniaczaną i buraczkami Goose with homemade noodles and beets	63,-
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, 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 4os

Lielnik

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>Cappuccino</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>