

Zielnik

PRZYSTAWKI / STARTERS

Kopytka w sosie truflowym z parmezanem Dumplings in truffle sauce with parmesan cheese	26,-
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (9 szt.) Polish pierogi (ravioli) with veal (9 pcs)	27,-
Drobiowe wątróbki z wiśniówką i cynamonem Poultry livers with a sour cherry sauce and pinch of cinnamon	27,-
Placki ziemniaczane z marynowanym łososiem Potatoes pancakes with marinated salmon slices	29,-
Krewetki w esencji winno-maślanej z czosnkowymi grzankami Prawns in the wine-butter essence with garlic 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 kaparami, jajkiem i szalotką Salmon tartare with capers, egg and shallot onion	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

Zielnik

SALĄTY / SALADS

Sałata z wątróbką i malinowym winegretem	29,-
Salad with livers in raspberry vinaigrette	
Sałata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka	34,-
Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	
Sałata z kozim serem i miodem lipowym	37,-
Salad with goat cheese and lime honey	

ZUPY / SOUPS

Zupa krem z pieczonego buraka z kozim serem i miętą	19,-
Beetroot cream soup with goat cheese and mint	
Tradycyjny żurek z kiełbasą i jajem na twardo	21,-
Traditional sour rye soup with sausage and hard-boiled egg	

DLA NAJMŁODSZYCH / FOR THE LITTLE ONES

Domowy rosół z makaronem	15,-
Home made broth with pasta	
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną (6 szt)	21,-
Polish pierogi with veal (6 pcs)	
Kotleciki z kurczaka zagrodowego 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	

Zielnik

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Domowe tagliatelle z borowikami	33,-
Homemade tagliatelle with boletus mushroom	
Naleśniki ze szpinakiem i duszonymi grzybami	35,-
Pancakes with spinach and braised mushrooms	
Pulpeciki cielęce z puree ziemniaczanym i marchewką	37,-
Veal meatballs with mashed potato and carrots	
Dorada z grilla w sosie z kolendry i marynowanych kaparów	45,-
Grilled bream with caper, coriander and lemon zest sauce	
Dorsz bałtycki z karmelizowanym porem i puree ziemniaczanym	49,-
Baltic cod with caramelized leek and mashed potato	
Pikantne żeberka z pieca z opiekanyimi ziemniakami	55,-
Grilled spare ribs with spicy barbecue sauce	
Pół kaczki z codziennego wypieku	59,-
Half of daily roasted duck	
Schab z dzika z musem selerowym i piklami	63,-
Wild boar tenderloin with celeriac mousse and pickels	
Stek z polskiej polędwicy ze szpinakiem i sosem grzybowym	75,-
Polish Beef steak with spinach and mushrooms sauce	

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

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

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>