

MENIU

DEGUSTACyjNE MENU

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN 

WEGAŃSKIE
VEGAN 

BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE 

BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE 

MENU DEGUSTACYJNE

150 zł

Lampka wina

Assiette z buraka



puree / carpaccio / marynowany / ser pleśniowy

Chrupiące udko kaczki



kaczka / szpinak / podgrzybek / sos aigre doux

Krem z zapiekanej dyni



dynia / grzanka / imbir

Stek z polędwicy wołowej

polędwica wołowa / domowe frytki
/ bukiet sałat / demi glace

Rolada cielęca



cielęcina / gołąbek z boczkiem i pęczakiem
/ burak / brukselka / kremowy demi glace

Piernik z karmelizowaną śliwką i sosem angielskim



TASTING MENU

Glass of wine

Assiette of beetroot with blue cheese

puree / carpaccio / marinated / blue cheese

Crispy duck leg

duck / spinach / boletus mushroom / aigre doux sauce

Cream of roasted pumpkin with pickled ginger

pumpkin / toast / ginger

Beef fillet steak

beef fillet / house made chips
/ mix leaxes / demi glace

Veal roulade

veal / barley / bacon / beetroot / brussels sprouts
/ creamy demi glace

Plum pudding with anglaise sauce and carmelized plum

PRZY STA WKI

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



PRZYSTAWKI

**Assiette z buraka
z serem pleśniowym**     **18 zł**

puree / carpaccio / marynowany / ser pleśniowy

Tatar wołowy   **32 zł**

polędwica wołowa / żółtko przepiórcze / pickle

Krewetki marynowane   **27 zł**

krewetki 16-20 / chilli / czosnek / kolendra
/ chrupiąca grzanka

Chrupiące udko kaczki   **24 zł**

kaczka / szpinak / podgrzybek / sos aigre doux

Pierogi z dynią i sosem serowym  **19 zł**

dynia / karmelizowana gruszka

STARTERS

**Assiette of beetroot
with blue cheese**
puree / carpaccio / marinated / blue cheese

Beef tartare
beef fillet / quail egg yolk / pickles

Marinated prawns
prawns 16-20 / chilli / garlic / coriander
/ crispy crouton

Crispy duck leg
duck / spinach / boletus mushroom / aigre doux sauce

Pierogi with pumpkin and mornay sauce
pumpkin / carmelized pear



S A L A T K I

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



SALATKI

Sałatka cezar z kurczakiem lub krewetkami



22 zł



35 zł

sałata rzymska / krewetki lub kurczak
/ domowy dressing / grzanka / parmesan

Sałatka z ośmiornicą



39 zł

ośmiornica / bukiet sałat / pikantne wedgesy
/ francuski vinegrette / kapar / pomidory koktajlowe
/ szalotka

SALADS

Caesar salad with chicken or prawns

cos lettuce / prawns or chicken
/ house dressing / crouton / parmesan cheese

Octopus salad


octopus / mix leaves / spice wedges
/ french vinegrette / capers / cherry tomatoes
/ shallot




ZUPY

WEGETARIANŚKE
VEGETARIAN 

WEGAŃSKIE
VEGAN 

BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE 

BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE 

ZUPY

**Aromatyczna zupa tajska
z kurczakiem i warzywami**

 17 zł

**Krem z zapiekanej dyni
z piklowanym imbirem**

 18 zł

**Francuska zupa cebulowa
z parmesanową grzanką**

  19 zł

SOUPS

Thai style chicken soup

**Cream of roasted pumpkin
with pickled ginger**

**French onion soup
with parmesan crouton**



DANIA GŁÓWNE

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej 75 zł

polędwica wołowa / domowe frytki
/ bukiet sałat / demi glace

Filet z kurczaka 38 zł

kurczak / ziemniak z ogniska / pasternak
/ czerwona kapusta / sos z czerwonego wina

Gic z jagnięca 79 zł

nowozelandzka gicz jagnięca / aksamitne puree
ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos rozmarynowy

Burger wołowy 35 zł

100% wołowiny / bułka maślana / domowy relish
/ domowe frytki

Rolada cielęca 39 zł

cielęcina / gołąbek z boczkiem i pęczakiem / burak
/ brukselka / kremowy demi glace

Łosoś sous vide z nutą cytrusów 45 zł

łosoś atlantycki / risotto porowe / pok choi

Faszerowana papryka 29 zł

papryka / ryż / warzywa sezonowe / suszone
pomidory / paprykowy relish

MAIN COURSES

Beef fillet steak

beef fillet / house made chips
/ mix leaxes / demi glace

Crispy chicken fillet

chicken supreme / fired potato
/ red wine jus

Lamb shank

new zealand shank of lamb / creamy mash
/ seasonal vegetables / rosemary sauce

Beef burger

100% beef / brioche
/ homemade relish / fries

Veal roulade

veal / barley / bacon / beetroot / brussels sprouts
/ creamy demi glace

Salmon sous vide

atlantic salmon / leek risotto / pok choi

Stuffed pepper

red pepper / risotto / seasonal veg / herbs / sun dried
tomatoes / house relish



MAKARONY

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



MAKARONY

**Pappardelle z wędzonym
boczkiem i borowikami**



35 zł

**Makaron nero z krewetkami
chilli, czosnkiem i ziołami**

37 zł

PASTAS

**Pappardelle with smoked bacon
and boletus mushroom**

**Pasta nero with prawns,
chilli, garlic and herbs**



DESSERTS

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



WEGAŃSKIE
VEGAN



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



DOMOWE DESERY

Gruszkowo-jabłkowy crumble
z lodem waniliowym 24 zł

Piernik z karmelizowaną śliwką i sosem angielskim 18 zł

Semifredo migdałowe 22 zł

Fondant z belgijskiej czekolady z flambirowaną wiśnią 19 zł

HOMEMADE DESSERTS

Pear and apple crumble
with vanilla ice cream

Plum pudding with anglaise sauce
and caramelized plum

Almond scented semifredo

Belgian chocolate fondant
with flambe cherry



KAWY
WY
HER
BATY

KAWY I HERBATY / COFFEE & TEA

Flat white	10,00 zł
Americano	8,00 zł
Espresso	6,00 zł
Espresso doppio	9,00 zł
Cappuccino	10,00 zł
Latte	12,00 zł
Latte macchiato	13,00 zł
Mocha	14,00 zł
Irish coffee	19,00 zł
Wybór herbat / Selection of teas	7,00 zł



PO
NA
JE

NAPOJE / DRINKS

Coca-Cola 6,00 zł

Sprite 6,00 zł

Fanta 6,00 zł

Soki Cappy / Cappy juices 6,00 zł

Tonic 6,00 zł

Burn 6,00 zł

Fuzetea 7,00 zł



PIWA

PIWA / BEERS

Piwo lane 0,33 l 7,00 zł

Piwo lane 0,5 l 9,00 zł

Redd's 8,00 zł

Grolsch 11,00 zł

Książęce: 9,00 zł

Ipa / Czerwony Lager / Ciemny Lager / Pszeniczne

Lech free 7,00 zł

Pilsner 13,00 zł

Piwo lokalne 14,00 zł



APERITIF

APERITIF

Martini: 100 ml 13,00 zł

Bianco / Rosso / Rosato / Extra Dry

Campari 40 ml 8,00 zł

Apperol 40 ml 9,00 zł



WÓ
DKI

WÓDKI / VODKA

Absolut	40 ml	12,00 zł
Absolut smakowy	40 ml	14,00 zł
Finlandia	40 ml	11,00 zł
Belveder	40 ml	18,00 zł
Wódka Krzeska	40 ml	20,00 zł
Grey Goose	40 ml	18,00 zł
Baczewski	40 ml	12,00 zł
Żubrówka	40 ml	8,00 zł
Żołądkowa gorzka	40 ml	8,00 zł
Rosolisy	40 ml	9,00 zł
Śliwowica	40 ml	9,00 zł
Wyborowa	40 ml	8,00 zł
Soplica:	40 ml	8,00 zł

wiśniowa / malinowa



WHISKY
&
SINGLE
MALT

WHISKY & SINGLE MALT

Lagavulin 16YO	40 ml	35,00 zł
Bowmore	40 ml	36,00 zł
Chivas Regal 18YO	40 ml	22,00 zł
Glenfiddich 18YO	40 ml	38,00 zł
Glenmorangie Signet	40 ml	42,00 zł
Talisker 25YO	40 ml	80,00 zł



WHISKY
&
BURBON

WHISKY & BURBON

Jack Daniel's Tennessee	40 ml	22,00 zł
Gentleman Jack	40 ml	28,00 zł
Sinatra	40 ml	56,00 zł
Single Barrel Rye	40 ml	32,00 zł
Woodford Reserve Sonoma	40 ml	28,00 zł
Jim Beam Bourbon	40 ml	15,00 zł
Jim Beam Black	40 ml	18,00 zł
Jim Beam Red Stag	40 ml	16,00 zł
Jim Beam 12YO Signature Craft	40 ml	24,00 zł
J.Walker Black	40 ml	25,00 zł
J.Walker Red	40 ml	15,00 zł
Ballantine's 17YO Blended	40 ml	22,00 zł
Ballantine's	40 ml	17,00 zł
Jameson	40 ml	13,00 zł



COGNAC
BRANDY

COGNAC / BRANDY

Metaxa Private Reserve	40 ml	25,00 zł
Martell VSOP Medallion Cognac	40 ml	20,00 zł
Hennessy XO	40 ml	31,00 zł
Hennessy Fine De Cognac	40 ml	22,00 zł

WINIAK

Calvados Boulard XO	40 ml	28,00 zł
----------------------------	--------------	-----------------

