

## Przystawki / Starters

**Śledź marynowany (100g) w cytrusach, plastry pieczonego buraka, ogórek kompresowanym z jabłkiem, sos chrzanowy, pumpernickel**  
*Herring (100g) marinated in citrus, roasted beet slices, compressed cucumber and apple, horseradish sauce, pumpernickel*

21,00 / 200g

**Tatar z polędwicy wołowej (90g) z marynowanym borowikiem, cebulą, ogórkiem i kaparami**  
*Beef lion tartar (90g) with marinated boletus, onion, cucumber and capers*

39,00 / 140g

**Deska serów i mięs wędzonych tradycyjnym sposobem (150g) z piklami i pieczywem**  
*Selection of cheese and traditional smoked meats (150g) with pickles and bread*



34,00 / 360g

**Krewetki tygrysie (100g) smażone na maśle czosnkowym z chili i pietruszką, grzanką ziołową**

*Tiger shrimps (100g) fried in garlic butter with chili peppers and parsley served on a crispy toast*

36,00 / 170g

## Zupy / Soups

**Krem ze świeżych pomidorów z serkiem mascarpone**  
*Fresh tomato cream soup with mascarpone cheese*



14,00 / 230g

**Staropolski żurek w aromacie grzybów**  
*Polish traditional rye flour soup in mushroom aroma*



15,00 / 230g

**Consomme drobiowe z bazylią i kluseczkami**  
*Chicken consomme with basil and noodles*

12,00 / 230g

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Sałaty / Salads

**Sałata z grillowanym kurczakiem (80g), melonem i pomidorem cherry**  
*Salad with grilled chicken (80g), melon and cherry tomatoes*

28,00 / 300g

**Sałata z grillowanym kozim serem (60g), żurawina, jabłko, prażone migdały, dressing miodowo-balsamiczny**  
*Salad with goat cheese (60g), cranberry, apple, roasted almonds, honey-balsamic dressing*



26,00 / 300g

## Dania główne / Main courses

**Pierozki z kaczki (250g) z rozmarynem, delikatny sos musztardowy, warzywne tagliatelle**  
*Duck ravioli (250g) with rosemary, mustard sauce, vegetable tagliatelle*



31,00 / 320g

**Kotlet schabowy z kostką (170g), kopytka duszone w sosie kurkowym, sałatka z pomidora**  
*Pork chop with bone (170g), dumplings stewed in chanterelle sauce, tomato salad*

37,00 / 400g

**Filet z kurczaka supreme (130g), kasza jaglana z wędzoną śliwką i miętą, karmelizowana cukinia, sos jarzębinowy**  
*Supreme chicken fillet (130g), millet groats with smoked plum and mint, caramelized zucchini, rowan sauce*



35,00 / 400g

**Policzki wołowe (150g) w sosie z polskich grzybów, warzywa sezonowe z patelni, racuszki ziemniaczane**  
*Beef cheeks (150g) in Polish mushroom sauce, roasted seasoned vegetables, potato pancakes*

39,00 / 400g

**Pierś z kaczki (150g), puree z selera i gruszki, fondant z buraczków, sos jeżynowy**  
*Duck breast (150g), celery-pear puree, beetroot fondant, blackberry sauce*



39,00 / 400g

**Stek z polędwicy wołowej (180g) z sosem porto, ziemniaki opiekane, grillowane warzywa sezonowe**  
*Sirloin steak (180g) with port wine sauce, fried young potatoes, grilled vegetables*



59,00 / 400g



## Ryby / Fish

**Filet z sandacza (130g), sos z sztyjek rakowych, risotto grzybowe, brokuł**  
*Zander fillet (130g), crayfish sauce, mushroom risotto, broccoli*



44,00 / 400g

**Łosoś zapiekany z masłem cytrusowo-zielonym (120g), talarki ziemniaczane z czosnkiem i tymiankiem, groszek cukrowy z chilli, emulsja borowikowa**  
*Salmon roasted with citrus-herbal butter (120g), potatoes with garlic and thyme, sugar snap peas with chilli, boletus emulsion sauce*



42,00 / 350g

## Makarony / Pasta

**Makaron ryżowy z polędwiczką drobiową (80g), sos chili z pędami bambusa, cukinią i kukurydzą**  
*Rice noodles with chicken sirloin (80g), chili sauce with bamboo shoots, zucchini and corn*



30,00 / 400g

**Pappardelle z grzybami leśnymi (50g), kremowy sos gorgonzola, rukola**  
*Pappardelle with forest mushrooms (50g), creamy gorgonzola sauce, rocket salad*



32,00 / 350g

## Desery / Desserts

**Tarta czekoladowa z pianką espresso**  
*Chocolate mousse tart with espresso foam*

15,00 / 100g

**Sernik miodowo cynamonowy z sosem z gorzkich pomarańczy**  
*Cinnamon-honey cheesecake with bitter orange sauce*

16,00 / 150g

**Szarlotka na ciepło (100g) lody waniliowe, bita śmietana**  
*Warm apple pie (100g) vanilla ice cream, whipped cream*

15,00 / 150g

**Puchar lodów z owocami**  
*Ice cream with fruit*

16,00 / 250g



## Aperitif

*Campari Bitter*

4 cl 12,00

*Pernod*

4 cl 12,00

## Wermouth

*Martini*

10 cl 9,00

## Wódki czyste

*Unflavoured vodkas*

*Chopin Potato Vodka*

4 cl 15,00

*Finlandia*

4 cl 8,00

*Wyborowa*

4 cl 7,00

## Wódki gatunkowe

*Flavoured vodkas*

*Strykower Premium Slivovitz (produkt koszerny / kosher product)*

4 cl 12,00

*Grappa*

4 cl 12,00

*Żubrówka*

4 cl 7,00

*Żołądkowa gorzka*

4 cl 7,00

*Cherry*

4 cl 6,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Tequila

*el Jimador silver / gold*

4 cl 14,00

## Whisky

Scotch malt whisky

*Glenfiddich 15*

4 cl 44,00

Scotch whisky

*Chivas Regal 12*

4 cl 21,00

*Ballantines*

4 cl 12,00

Irish whisky

*Jameson*

4 cl 12,00

Whiskey Bourbon

*Jack Daniel's Single Barrel*

4 cl 26,00

*Gentelman Jack*

4 cl 19,00

*Jack Daniels*

4 cl 17,00

## Rum

*Bacardi superior*

4 cl 14,00



## Gin

<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<b>4 cl 14,00</b>
<i>Gordon's</i>	<b>4 cl 12,00</b>

## Digestif

<i>Jagermeister</i>	<b>4 cl 12,00</b>
---------------------	-------------------

## Koniaki, Brandy

Cognac, Brandy

<i>Hennessy X.O.</i>	<b>4 cl 80,00</b>
<i>Hennessy FINE</i>	<b>4 cl 36,00</b>
<i>Martel V.S.O.P</i>	<b>4 cl 40,00</b>
<i>Calvados</i>	<b>4 cl 30,00</b>
<i>Metaxa *****</i>	<b>4 cl 18,00</b>

## Likiery

Liquers

<i>Gold Wasser</i>	<b>4 cl 12,00</b>
<i>Krupnik</i>	<b>4 cl 10,00</b>
<i>Chambord</i>	<b>2 cl 9,00</b>
<i>Cointreau</i>	<b>2 cl 8,00</b>
<i>Sambuca</i>	<b>2 cl 8,00</b>
<i>Kahlua</i>	<b>2 cl 6,00</b>
<i>Passoa</i>	<b>2 cl 6,00</b>
<i>Malibu</i>	<b>2 cl 6,00</b>
<i>Carolains</i>	<b>2 cl 6,00</b>
<i>Southern Comfort</i>	<b>2 cl 6,00</b>
<i>Bols</i>	<b>2 cl 6,00</b>



## Piwo

Beer

<b>Tyskie Gronie beczkowe</b> Tyskie draught beer	50 cl 10,00 30 cl 8,00	
<b>Książęce Ciemne Łagodne</b>	50 cl 9,00	
<b>Książęce Czerwony Lager</b>	50 cl 9,00	
<b>Książęce Złote Pszeniczne</b>	50 cl 9,00	
<b>Lech Premium</b>	33 cl 8,00	
<b>Piwa regionalne Browaru Kormoran</b> Regional beer	50 cl 11,00	
<b>Lech niskoalkoholowe</b> Lech low alcohol	33 cl 9,00	

## Cocktaile alkoholowe

Cocktails

<b>Margaritha</b> tequila, cointreau, lemon juice	10 cl 24,00
<b>Caipirinha</b> cachaca, lime juice, cane sugar	6 cl 14,00
<b>Cosmopolitan</b> wodka, cointreau, lime juice, cranberry syrup	13 cl 18,00
<b>Whiskey Sour</b> whisky, lemon juice, cane sugar	9 cl 13,00
<b>Pina Colada</b> rum, coconut syrup, pineapple juice, cream	16 cl 19,00
<b>Tequila Sunrise</b> tequila, orange juice, grenadine syrup	13 cl 19,00
<b>Mojito</b> rum, cane sugar, mint leaves, water, lime	15 cl 18,00
<b>Long Island Ice Tea</b> wodka, tequila, rum, gin, cointreau, cola, lemon juice	19 cl 22,00
<b>Tom Collins</b> gin, lemon juice, cane sugar, water	17 cl 14,00

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free





## Cocktaile bezalkoholowe

Non alcoholic cocktails

<b>Virgin Pina Colada</b> pineapple juice, coconut syrup, cream	16 cl 8,00
<b>Virgin Cosmopolitan</b> cranberry syrup, lime juice	13 cl 9,00
<b>Virgin Mojito</b> apple juice, cane sugar, mint leaves, water, lime	8 cl 10,00

## Napoje zimne

Cold drinks

<b>Sok ze świeżych owoców</b> Fresh fruit juice	20 cl 12,00
<b>Sok z marchwi i jabłka / z buraka</b> Carrot juice	20 cl 8,00
<b>Sok owocowy (jabłko / pomarańcza)</b> (apple, orange juice)	20 cl 6,00
<b>Napój (grejpfrut)</b> (grapefruit juice)	20 cl 6,00
<b>Nektar (czarna porzeczka)</b> (Black currant juice)	20 cl 6,00
<b>Woda mineralna Perrier</b> Perrier mineral water	33 cl 14,00
<b>Woda gazowana / niegazowana</b> still / sparkling water	50 cl 8,00
<b>Pepsi</b>	20 cl 6,00
<b>Mirinda</b>	20 cl 6,00
<b>7- Up</b>	20 cl 6,00
<b>Tonic</b>	20 cl 6,00
<b>Red Bull</b>	25 cl 13,00

## Napoje gorące

Hot beverages

<b>Kawa z ekspresu</b> Coffee	14 cl 7,00
<b>Espresso</b>	9 cl 7,00
<b>Cappucino</b>	14 cl 8,00
<b>Latte</b>	20 cl 8,00
<b>Gorąca czekolada</b>	20 cl 8,00
<b>Herbata</b>	szt. 7,00



## **Wina białe / White wines**

**Hugel Riesling Classic**

AOC Alsace, France

**75 cl 90,00**

**Ventisqero Reserva Sauvignon Blanc**

Casablanca Valley, Chile

**75 cl 75,00**

**25 cl 27,00**

**15 cl 17,00**

**Trapiche Chardonnay**

Mendoza, Argentina

**75 cl 61,00**

**25 cl 21,00**

**15 cl 13,00**

**Canaletto Pinot Grigio**

IGT Veneto, Italy

**75 cl 61,00**

**25 cl 21,00**

**15 cl 13,00**

**Tbilvino Sachino Medium Dry**

Kakheti Region, Georgia

**75 cl 61,00**

**25 cl 21,00**

**15 cl 13,00**

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Wina czerwone / Red wines

### **Baron de Ley Rioja Club Privado**

DOCa Rioja, Spain **75 cl 83,00**

### **Ventisquero Yelcho Carmenerre Reserva**

Maipo Valley, Chile **75 cl 68,00** **25 cl 24,00** **15 cl 15,00**

### **Tbilvino Sachino Medium Dry**

Kakheti Region, Georgia **75 cl 65,00** **25 cl 23,00** **15 cl 14,00**

### **Chianti Fontella**

DOCG Chianti, Italy **75 cl 62,00** **25 cl 22,00** **15 cl 15,00**

### **Ochagavia Silvestre Merlot**

Rapel Valley, Chile **75 cl 63,00** **25 cl 22,00** **15 cl 13,00**

### **Trapiche Malbec**

Mendoza, Argentina **75 cl 61,00** **25 cl 21,00** **15 cl 13,00**

wegetariańskie / vegetarian



regionalne / regional



bezglutenowe / gluten-free



## Szampany i Wina musujące

Champagnes & Sparkling Wines

**Jean De La Fontaine Brut**

A.C. Champagne

75 cl 160,00

**Cava Rigol**

Semi - Seco (Metodo Tradicional Spain)

75 cl 49,00

## Wina różowe i deserowe

Dessert rose wines

**Villa Rosale Pinot Bianco / Chardonnay**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00

**Villa Rosale Zindafel Rose**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00

**Villa Rosale Cabernet / Merlot**

I.G.T. Veneto Italy

75 cl 41,00

25 cl 14,00

15 cl 9,00



**Restauracja jest czynna w godzinach 6.30 – 22.30 (Bar 24.00)**  
*Restaurant is open from 6.30 a.m. to 11 p.m. (Bar 12.00)*

**Kuchnia przyjmuje zamówienia na dania do godz. 22.30**  
*Please be so kind to order dishes before 10.30 p.m.*

**Ceny wykazane w menu zawierają VAT**  
*The prices include VAT*

**Gramatury potraw znajdują się do wglądu u Szefa Kuchni**  
*Weight of the dishes you can check at the office of the Chief of Cook*

**Aktualizacja karty menu: 06.12.2017 r**

**Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny, takie jak płatki migdałów, nasiona sezamu, nasiona słonecznika, orzechy.  
Jeśli jesteście Państwo uczuleni na jakikolwiek produkt, prosimy powiedzieć o tym naszej obsłudze.**

**Szczegółowa lista alergenów zawartych w daniach dostępna jest u obsługi.**

**Godziny otwarcia restauracji mogą ulec zmianie.**

**W przypadku pytań bądź wątpliwości, obsługa udzieli Państwu niezbędnych informacji.**

*Menu update of: 06.12.2017 r*

*Some dishes may contain allergens, such as almond flakes, sesame seed, sunflower seeds, nuts.*

*If you are allergic to any food products, please advise a member of the service team.*

*A full list of allergens within each of our dishes can be obtained from your waiter.*

*Restaurant hours may vary.*

*If you have any questions or concerns, our staff will provide you with the necessary information.*

