

Sałaty / Salads

SAŁATA CEZAR

Z KURCZAKIEM | 46 PLN

sałata rzymska | kurczak | majonez z anchois
i kaparami | bekon | pomidor | parmezan

Caesar lettuce with chicken: romaine
lettuce | anchovy and capers mayonnaise |
bacon | tomato | parmesan cheese

SAŁATA CEZAR

Z KREWETKAMI | 49 PLN

sałata rzymska | krewetki | majonez z anchois
i kaparami | bekon | pomidor | parmezan

Caesar lettuce with shrimps: romaine
lettuce | prawns | anchovy and capers
mayonnaise | bacon | tomato | parmesan
cheese

SAŁATA Z WĄTRÓBKĄ | 45 PLN

sałata rzymska | piklowana cebula
| karmelizowana gruszka | pomidor chery |
winegret malinowy

Liver salad: romaine lettuce | pickled onion |
caramelized pear | cherry tomato | raspberry
vinaigrette

SAŁATA GRECKA | 42 PLN

pomidor | ogórek
| papryka | oliwki | ser feta

Greek Salad: tomato | cucumber | bell
pepper | olives | feta cheese



Przystawki / starters

TATAR WOŁOWY | 48 PLN

Grzyby marynowane | dymka |
żółtko suszone | kapary | oliwa

Beef tartare: marinated mushrooms |
spring onions | dried egg yolk | capers | olive oil

KREWETKI (5szt.) | 45 PLN

chilli | natka pietruszki | czosnek | grzanka

Shrimps: chilli | parsley | garlic | toast

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE | 43 PLN

ziemniak | cebula | jabłko | pieprz czerwony

Herring in sour cream: potato | onion | apple |
red pepper

Zupy / Soups

KREMOWY ŻUR NA ZAKWASIE Z KROKIEM Z BIAŁEJ

KIEŁBASY | 28 PLN

Creamy sour rye soup with white sausage
croquette

ZUPA TAJSKA Z KURCZAKIEM I KOLENDRA | 29 PLN

Thai soup with chicken and coriander

KREM Z DYNI Z NUTĄ CHILLI | 27 PLN

Pumpkin cream soup with a hint of chili



Napoje

Kawa czarna | 11 ZŁ Coca cola zero (0,25l) | 10 zł
 Kawa biała | 13 ZŁ Coca cola (0,25l) | 10 zł
 Flat white | 18 ZŁ Fanta (0,25l) | 10 zł
 Espresso | 14 ZŁ Spirte (0,25l) | 10 zł
 Podwójne espresso | 16 ZŁ Kinley (0,25l) | 10 zł
 Espresso Macchiato | 13 ZŁ Cappy / FUZE TEA
 Cappuccino | 16 ZŁ (0,25l) | 10 zł
 Latte Macchiato | 17 ZŁ Woda mineralna
 Herbata Dilmah | 12 ZŁ niegaz/gaz (0,33l/0,7l)
 Gorąca czekolada | 16 ZŁ 10 ZŁ | 19 ZŁ
 Sok wyciskany
 ze świeżych owoców
 17 ZŁ

Koktajle

Jagodowy koktajl antyoksydacyjny – borówki |
 banan | jogurt naturalny | miód | 19 PLN
 Blueberry Antioxidant Smoothie – blueberries |
 banana | natural yogurt | honey
 Z letniego krzaka – mleko roślinne waniliowe |
 truskawki | maliny | mięta | 19 PLN
 From a summer bush – vanilla plant milk |
 strawberries | raspberries | mint |
 Leśne zacisze – mleko roślinne waniliowe | borówki
 | siemie lniane | cynamon | 19 PLN
 Forest retreat – vanilla plant milk | blueberries | flax
 seeds | cinnamon |

Dania główne / Main courses

ŻEBRA WIEPRZOWE W SOSIE BBQ | 69 PLN
 ziemniaki pieczone z ziołami | tymianek | mix sałat z sosem winegret
 Pork ribs in bbq sauce: baked potatoes with herbs | thyme | mixed salad with vinaigrette

PANIEROWANY SCHAB Z KOŚCIĄ | 65 PLN
 kapusta zasmażana | ziemniaki pieczone
 Pork chop with bone: braised cabbage | baked potatoes

BURGER WOŁOWY | 59 PLN
 boczek | sałata | pomidor | ogórek piklowany | cebula marynowana | frytki
 Beef burger: bacon | salad | tomato | pickle | marinated onion | French fries

KURCZAK KUKURYDZIANY | 58 PLN
 risotto dyniowe z szałwią | grzyby leśne na palonym maśle | emulsja pietruszkowa
 Corn-fed chicken: pumpkin risotto with sage | forest mushrooms in browned butter | parsley emulsion

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W SOSIE TRUFLOWYM | 45 PLN
 kurczak | pomidory suszone | pasta truflowa | czosnek | śmietana | szczypiorek
 Penne pasta with chicken in truffle sauce: chicken | sun-dried tomatoes | truffle paste | garlic | cream | chives

MAKARON PAPPARDELLE Z GRZYBAMI LEŚNYMI W SOSIE ŚMIETANOWYM | 48 PLN
 Pappardelle pasta with forest mushrooms in a creamy sauce

PIECZONY ŁOSOŚ W GLAZURZE ŚLIWKOWEJ | 79 PLN
 puree z selera | sałatka z kopru włoskiego
 Roasted salmon with plum glaze: Celeriac puree | fennel salad

POŁĘDWICA Z DORSZA SMAŻONA Z ZIOŁAMI | 74 PLN
 puree z zielonego groszku | pieczone warzywa | sos rakowy
 Pan-seared cod loin with herbs: Green pea puree | roasted vegetables | crayfish sauce



Desery / Desserts

SZARLOTKA Z LODAMI Z SOSEM KARMELOWYM | 28 PLN
 Apple pie with ice cream and caramel sauce

DEKONSTRUKCJA BEZY Z KREMEM WANILIOWYM Z SOSEM OWOCOWYM | 27 PLN
 Meringue with vanilla cream and fruit sauce

SERNIK CYNAMONOWO -MIODOWY Z SOSEM MALINOWYM | 27 PLN
 Cinnamon-honey cheesecake with raspberry sauce

Dla dzieci / Kids menu

ROSÓŁ DROBIOWY | 25 ZŁ
 Poultry broth

NUGGETSY Z FRYTKAMI | 23 ZŁ
 Nuggets with French fries

NALEŚNIKI (2szt.) Z MARMOLADĄ LUB NUTELLĄ | 18 ZŁ
 Pancakes (2 pcs) with marmolade or nutella

