

# – MENU –



Szanowni Goście,

dania przygotowane i podane w naszej restauracji zawierają następujące produkty: **orzeszki ziemne, orzechy inne, soję, ryby, owoce morza, gorczycę, mięczaki, jaja, mleko, gluten, łubin, sezam, seler, siarczany** i inne produkty zawierające alergeny.



ZBOŻA zawierające GLUTEN  
(tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz,  
kamut lub ich szczepy hybrydowe)  
oraz produkty pochodne.



ORZECHY  
tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie,  
nerkowca, pekan, pistacjowe, makadamia  
lub Queensland oraz produkty pochodne.



MLEKO i produkty pochodne  
(łącznie z laktozą).



ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe)  
i produkty pochodne.



SKORUPIAKI i produkty pochodne.



SOJA i produkty pochodne.



JAJA i produkty pochodne.



SELER i produkty pochodne.



RYBY i produkty pochodne.



GORCZYCA i produkty pochodne.



NASIONA SEZAMU i produkty pochodne.



ŁUBIN i produkty pochodne.



DWUTLENEK SIARKI i SIARCZYNY  
(w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub  
10 mg/litr w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>).



MIĘCZAKI i produkty pochodne.

Symbole umieszczone przy potrawach informują o ich przeznaczeniu dietetycznym.



bez glutenu



wegan



wege



bez laktozy

---













Drodzy Goście,

dla grup od 5 osób wzwyż, do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Wszystkie ceny podane są w PLN.




## PRZYSTAWKI

---

- Tatar wołowy**     69,-  
słonecznik/ musztarda francuska/ szalotka/ kurka  
marynowana/ majonez lubczykowy/ olej lubczykowy /  
chips ziemniak
- Pâté drobiowe**    45,-  
konfitura z owoców leśnych/ pistacja/ malina/ sól morską/  
koszyk pieczywa
- Gravlax z łososia w ziołach i cytrusach**      49,-  
mus chrzanowo-koperkowy/ granita limonkowa/  
grzanka żytnia/ płatki migdałów/ olej koperkowy
















## ZUPY

---

- Botwina**      35,-  
jajo poché / olej koperkowy
- Zupa wiosenna**     35,-  
mus z warzyw / brukselka / ziemniaki / olej lubczykowy














## DANIA WEGE









---

- Sałatka z kozim serem**      52,-  
granat/ migdały/ kompresowany ogórek/ orzechy włoskie/  
sos vinaigrette
- Sałatka cesar**     45,-  
grzanki/ pomidory koktajlowe/ grana padano/ chips z boczku/  
Dodatkowa opcja: fileciki z kurczaka 59,-
- Makaron linguine**      66,-  
pesto z czosnku niedźwiedziego/ pomidory koktajlowe/  
krewetka/ rukola
- Kalafior pieczony**  56,-  
granat/ sos tahini/ orzechy/ chips jarmuż

## DANIA GŁÓWNE

---

- Pierś z perlicy**    82,-  
młode ziemniaki/ szparag/ sos velouté/ oliwa koprowa/  
chips z boczku
- Pierś z kaczką**     80,-  
kopytka/ purée marchew/ młoda marchew/ żurawina  
marynowana/ chips z jarmużu/ sos jus
- Polędwiczka wieprzowa**       72,-  
kopytka/ sos kurkowy z kozim serem/ chips boczku/  
dzikie brokuły

<b>Bajgiel z szarpaną karkówką</b>    	55,-
sos aioli z wędzoną papryką/ rukola/ pomidor/ ogórki marynowane/ cheddar/ cebula prażona	
<b>Filet z pstrąga</b>    	79,-
młode ziemniaki z koprem/ szparagi/ beurre blanc z kiszonym ogórkiem/ sałata rzymskacoś dla dzieci	











## COŚ DLA DZIECI

---

<b>Naleśniki</b>	35,-
twarożek / owoce	
<b>Fileciki z kurczaka</b>	39,-
frytki / mizeria	
<b>Makaron</b>	39,-
sos pomidorowy à la Bolognese / ser Grana Padano	

## DESERY

---

<b>Beza</b>  	37,-
sos malinowy / owoce / mascarpone	
<b>Sernik</b> 	37,-
karmel miso / owoce	
<b>Szarlotka na gorąco</b>    	35,-
prażone jabłka/ karmel/ lody waniliowe	
<b>Fondant czekoladowy</b>    	35,-
lody bakaliowe/ kruszonka z białej czekolady i chilli	

## PRZYSTAWKI

---

### HERBATY I MIESZANKI OWOCOWE PIAG

21,-/400 ml

#### English Breakfast

*Liście czarnej herbaty pochodzące z indyjskiej prowincji Assam, Chin oraz Cejlonu, nadają słodowo kwiatowe nuty.*

#### Epicki Earl Grey

*Liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasyconych naturalnym olejkiem bergamotki.*

#### Różany Oolong

*Tajwański Oolong o puszystych liściach naturalnie pachnie jaśminem i gardenią. Dodatek brzoskwiniowego aromatu wzbogaca kwiatowo-owocowe nuty.*

#### Pomarańczowy Rooibos

*Rooibos, skórka pomarańczy, naturalny aromat pomarańczy, płatki krokosza barwierskiego.*

*Nie posiada kofeiny, bogaty w minerały, witaminy i antyoksydanty.*

#### Zielona Sencha

*Świeżo zerwane listki herbaty pochodzące ze strzelistych, skierowanych ku słonecznemu niebu krzewów herbacianych z Japonii.*

#### Biała Dama

*Biała chińska herbata naturalnie nasycona aromatem brzoskwini, ananasa i płatków aksamitki.*

#### Rumiankowy Blues

*Główki rumianku, skórka pomarańczy, dzika róża, trawa cytrynowa, melisa, kawałki suszonych pomarańczy, liście mięty pieprzowej, hibiskus, werbena, czarny bez, płatki kwiatów pomarańczy.*

#### Jabłkowy Sad

*Napar z jabłek znanych ze swej dobroci, zbieranych mimochodem tu i ówdzie. Suszone kawałki jabłuszek zabezpieczono witaminą C, aby nie zbrązowiały.*

#### Owocowe Zbiory`

*Hibiskus, suszone jabłka, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny, maliny, czarne porzeczki, suszone kawałki truskawek.*

#### Zielona Mięta

*Chińska zielona herbata / liście mięty pieprzowej, liście moringi, liście mięty zielonej, płatki słoneczników oraz niebieskich i czerwonych chabrów*

## KAWY

---

<b>Espresso</b>	10,-
<b>Espresso doppio</b>	14,-
<b>Espresso Macchiato</b>	11,-
<b>Espresso Affogato</b>	18,-
espresso z lodami waniliowymi	
<b>Tonic Espresso</b>	18,-
espresso doppio + Tonic Kinley/ cytryna	
<b>Kawa czarna</b>	13,-
<b>Kawa z mlekiem</b>	15,-
<b>Cappuccino</b>	16,-
<b>Flat white</b>	21,-
<b>Latte Macchiato</b>	21,-
<b>Latte</b>	25,-
z likierem śmietankowo-kawowym	
<b>Kawa mrożona Oreo</b>	28,-
syrop Oreo/ espresso doppio/ syrop bananowy/ mleko	
<b>Irish coffee</b>	28,-
kawa z whisky i kremową pianką	
<b>Mleko roślinne lub bez laktozy</b>	4,-
<b>Dodatkowe</b>	4,-
espresso/ syrop: karmelowy-oreo, waniliowy	

## COŚ NA ORZEŻWIENIE I NAPOJE

---

<b>Herbata mrożona</b>	<b>0,3l</b>	<b>23,-</b>
zielona / marakuja / cytryna / mięta	<b>1l</b>	<b>45,-</b>
<b>Lemoniada</b>	<b>0,3l</b>	<b>25,-</b>
cytrynowa / różana / lawendowa	<b>1l</b>	<b>47,-</b>
<b>Kompot truskawkowo-wiśniowy</b>	<b>0,3l</b>	<b>20,-</b>
	<b>1l</b>	<b>40,-</b>
<b>Woda Staropolanka</b>	<b>0,3 l</b>	<b>6,-</b>
niegazowana / gazowana		
<b>Woda</b>	<b>0,33l</b>	<b>6,-</b>
niegazowana, gazowana		
<b>Coca-Cola / Coca- Cola Zero</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,-</b>
<b>Fanta /Sprite/ Tonic Kinley</b>		
<b>Sok Cappy</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,-</b>
pomarańczowy/ jabłkowy/ multiwitamina		
<b>Dzbanek wody</b>	<b>1l</b>	<b>14,-</b>
cytryna/mięta		
<b>Świeżo wyciskany sok</b>	<b>0,3l</b>	<b>25,-</b>
pomarańczowy/ grejpfrutowy		

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

---

<b>Aperol</b>		<b>35,-</b>
lemoniada grejpfrutowa/ Aperitivo/ syrop rabarbarowy/ cytryna, pomarańcza		
<b>Hugo</b>		<b>33,-</b>
Prosecco bezalkoholowe/ limonka/ kwiat bzu/ woda gazowana/ mięta		
<b>Letni Ogród</b>		<b>35,-</b>
Artonic bitter/ purée z porzeczki/ syrop mandarynkowy/ cytryna, rabarbar		
<b>Kwiat Wiśni</b>		<b>33,-</b>
Tonic Kwiat Wiśni/ syrop ogórkowy/ sok z cytryny		

# KARTA WIN

## WINA MUSUJĄCE, SZAMPANY I RÓŻOWE

---

<b>Prosecco Spumante Extra Dry</b> Włochy   Veneto –   Prosecco DOC szczep: 100% Glera – zaw. alk. 11% <i>Delikatne, świeże i musujące wino z północnych Włoch, które urzeka zapachem kwiatów i owoców.</i>	<b>20 cl</b>	<b>32,-</b>
<b>Filare Prosecco Extra Dry</b> Włochy   Veneto – Friuli   Prosecco DOC szczep: 100% Glera – zaw. alk. 11% <i>Świeże, owocowe, lekkie i harmonijne. Nos urzeka akcentami gruszki, moreli, jabłka i kwiatów akacji. W ustach orzeźwiający, równie owocowy, z finiszem ze słodko-owocową nutą i mineralnością.</i>	<b>75 cl</b>	<b>119,-</b>
<b>De Saint – Gall Premier Champagne</b> Francja   Szampania szczep: Chardonney, Pinot Noir <i>Wysublimowany z nutami pieczonych jabłek, kwiatów i cytrusów. W ustach czysty, soczysty, świetnie skomponowany.</i>	<b>75 cl</b>	<b>309,-</b>
<b>Chatelain Desjardes Rose d’Anjou</b> Francja   Loara, Rose d’Anjou AOC szczep: Grolleau – zaw. alk. 10,5% <i>Lekkie i zwiewne wino. W nosie otwiera aromat truskawek, porzeczki i brzoskwini, z lekką nutą miętową. W ustach, prawdziwa eksplozja malin, truskawek, czereśni, ale i moreli, brzoskwini i słodkich arbuźów. Doskonały balans pomiędzy lekką słodyczą a świeżością owocu!</i>	<b>15 cl</b> <b>75 cl</b>	<b>28,-</b> <b>91,-</b>

# KARTA WIN

## WINA BEZALKOHOLOWE

---

**Nullnummer Chardonnay** 15 cl 23,-  
Niemcy 75 cl 84,-

szczep: Chardonnay

*Delikatne białe wino pozbawione alkoholu. Wysoka kwasowość zachęca do sięgania po nie w ciepłe dni, kiedy może w pełni rozwinąć swój orzeźwiający potencjał.*

**Nullnummer Cabernet Sauvignon** 15 cl 23,-  
Niemcy 75 cl 84,-

szczep: Cabernrt Sauvignon

*Czerwone, miękkie i aksamitne wino bezalkoholowe. Gładkie i łatwe w picciu, na podniebieniu pełne i krągłe, z ciekawą nutą czarnej porzeczki.*

## WINA BIAŁE WYTRAWNE

---

**Filare Pinot Grigio Doc** 15 cl 29,-  
Włochy | Veneto – Friuli | DOC 75 cl 99,-

szczep: 100 % Pinot Grigio – zaw. alk. 12%

*Soczyste i owocowe, lekkie, z charakterystycznymi nutami białych i żółtych owoców, białych kwiatów, z lekko grejpfrutowym finiszem.*

**Silesian Winnica** 75 cl 179,-

Polska | Dolny Śląsk | Bagieniec (Świdnica)  
szczep: Johanniter Sur Lie – zaw. alk. 11,5%

*Nos ujawnia silnie owocowy charakter, pachnący gruszką, jaśminem, agrestem, dojrzałym jabłkiem oraz tostowo- orzechowymi aromatami. Bardzo mocna budowa z wyraźną kwasowością i przyjemną słodyczą na finiszu. Sześciomiesięczne leżakowanie na osadzie wzbogaca je o kremową fakturę.*

**Solaris Turnau** 75 cl 190,-

Polska | Banie wice | Turnau  
szczep: Solaris

*Wino z winogron odmiany Solaris – w zapachu wyczuwalne pomarańcze, grejpfruty, delikatny akcent jabłek. W ustach żywa kwasowość pod postacią skórki cytrynowej przeplata się z przyjemną goryczą.*

# KARTA WIN

<b>Domaine Le Verger Chablis, Alain Geoffroy</b>	<b>15 cl</b>	<b>38,-</b>
Francja   Burgundia, Chablis AOC	<b>75 cl</b>	<b>175,-</b>
szczep: Chardonnay – zaw. alk. 12,5%		

*W zapachu Chablis odnajdziemy wyraźne białe kwiaty, zmieszane z tropikalnymi owocami. W smaku pełne i krągłe, z wyraźnymi nutami ananasa, moreli i grejpfruta i żywą mineralnością, lekko słonawym finiszem, o zrównoważonej strukturze.*

<b>L'esprit De Mistral Sauvignon Blanc</b>	<b>15 cl</b>	<b>25,-</b>
Francja   Languedocja – Roussillon	<b>75 cl</b>	<b>91,-</b>
szczep: Sauvignon Blanc		

*Orzeźwiająca, świeża, lekko ziołowa i lekko morska. Aromat bazylii tańczy w kieliszku z równie wyczuwalnymi aromatami gruszek, jabłek i melona. Całości dopełnia delikatna mineralność.*

<b>Flores Vinho Verde</b>	<b>15 cl</b>	<b>33,-</b>
Portugalia	<b>75 cl</b>	<b>129,-</b>
Szczep: Alvarinho, Trajadura		

*Kwiatowy bukiet z aromatem jabłka, gruszki i brzoskwini. W smaku jedwabista, z ożywczą kwasowością i nutą migdałów.*

## WINA CZERWONE WYTRAWNE

---

<b>Mare Magnum Big Game Malbec</b>	<b>15 cl</b>	<b>32,-</b>
Argentyna   Mendoza	<b>75 cl</b>	<b>119,-</b>
szczep: Malbec – zaw. alk. 14%		

*Wyraziste, dobrze zbudowane wino o głębokim kolorze. W smaku dominują ciemne owoce, zwłaszcza porzeczka i jeżyny, z lekko pikantnymi nutami. Dzięki starzeniu w dębie, w tle dodatkowo do odnalezienia aromaty skóry i tytoniu.*

<b>Donna Marzia Primitivo, Conti Zecca</b>	<b>15 cl</b>	<b>28,-</b>
Włochy   Apulia, Salento IGT	<b>75 cl</b>	<b>99,-</b>
szczep: Primitivo – zaw. alk. 14%		

*Intensywne, gładkie i krągłe primitivo z wyraźnymi nutami czerwonych i ciemnych owoców, likieru i konfitur, z delikatnymi przyprawami w tle. W smaku bardzo gładkie, wydaje się delikatne mimo mocnej struktury.*

# KARTA WIN

## **Cantine Sartirano San Silvestro Barolo Riserva DOC**

75 cl

279,-

Włochy | Piemont |

szczep: Nebbiolo – zaw. alk. 14,5%

*Legenda Piemontu dla zwolenników wina bardzo wytrawnego. Wielowarstwowe, z wyczuwalnymi owocami wiśni i jagód oraz nutami ziół, lukrecji i czekolady. Jedwabista wanilia łączy się z miękkimi taninami, a pełne ciało dodaje całości charakteru.*

## **Bodegas Casa Primicia Tinto Barrica**

15 cl

28,-

Hiszpania | Rioja DOCa

75 cl

99,-

szczep: Tempranillo – zaw. alk. 13,5 %

*Wstęp do świata win z prestiżowej winnicy – wino świeże, z intensywnymi nutami dojrzałych jagód i wiśni oraz lekko pikantnym finiszem. Subtelne taniny, słodko palony aromat, delikatnie beczkowy charakter.*

## **L'esprit De Mistral**

15 cl

25,-

Francja | Langwedocja – Roussiwon

75 cl

91,-

szczep: Cabernet Sauvignon

*Nuty czarnej porzeczki, wiśni, jeżyn i śliwek. Solidnie zbudowane wino o eleganckiej strukturze i urokliwej pikantności. Rewelacyjnie komponuje się z czerwonym mięsem i serami.*

# ALKOHOLE

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

---

<b>Pornstar Martini</b>		<b>36,-</b>
marakuja, wódka, syrop waniliowy, limonka, Prosecco		
<b>Limoncello Spritz</b>		<b>37,-</b>
Limoncello 80 ml / Prosecco 120ml / soda 40ml / sok z limonki 40 ml / cytryna / mięta		
<b>Aperol Spritz</b>		<b>37,-</b>
Aperol 80 ml / Prosecco 120ml / soda 40ml / pomarańcza		
<b>Hugo Spritz</b>		<b>37,-</b>
syrop z kwiatów czarnego bzu 40 ml / Prosecco 120 ml / soda 80ml / limonka / mięta		
<b>Gin &amp; Tonic</b>		<b>34,-</b>
Breslauer Gin Lemongrass 40 ml / limonka / cytryna / lód / Tonic Kinley 200 ml		
<b>Cuba Libre</b>		<b>35,-</b>
Bush Rum 40 ml / limonka / Coca Cola / lód		

## WÓDKI I LIKIERY

---

<b>Baczewski</b>	<b>40 ml</b>	<b>12,-</b>
Monopolowa/ Wiśniowa/ Piołunowa zaw. alk. 40% / 38% / 38%		
<b>Adam Mickiewicz</b>	<b>40 ml</b>	<b>10,-</b>
pochodzenia kukurydzianego zaw. alk. 40%		
<b>Merrys Irish Cream Liqueur</b>	<b>40 ml</b>	<b>14,-</b>
zaw. alk. 17%		
<b>Jaegermeister</b>	<b>40 ml</b>	<b>13,-</b>
zaw. alk. 35%		

## COGNAC | BRANDY

---

<b>Hennessy VS</b>	<b>40 ml</b>	<b>27,-</b>
zaw. alk. 40%		
<b>Cognac Frapin VSOP</b>	<b>40 ml</b>	<b>26,-</b>
zaw. alk. 40%		

## GIN

---

<b>Rokeby's Half Crown</b>	<b>40 ml</b>	<b>18,-</b>
zaw. alk. 40,6 %		

# ALKOHOLE

**BRESLAUER GIN Lemongrass** 40 ml 24,-  
cytrusy, trawa cytrynowa, zioła  
zaw. alk. 43,5%

**BRESLAUER GIN Curacao** 40 ml 24,-  
gorzka pomarańcza, przyprawy korzenne  
zaw. alk. 43,5%

## WHISKY I RUM

---

**Glenfiddich Single Malt  
12Y Scotch Whisky** 40 ml 33,-  
zaw. alk. 40%

**Tomatin 12YO Single Malt** 40 ml 29,-  
zaw. alk. 43%

**SMOKEY JOE Islay  
- Blended Malt Scotch Whisky** 40 ml 32,-  
zaw. alk. 46%

**Bush Rum Original Spiced** 40 ml 18,-  
zaw. alk. 37,5%

**Bush Rum Marakuja** 40 ml 18,-  
zaw. alk. 37,5%

## PIWO

---

**Pilsner Urquell** 0,5l 23,-  
zaw. alk. 4,4%

**Piwo rzemieślnicze** 0,5l 23,-  
o smaki zapytaj obsługę  
zaw. alk. 4,5%

**Piwo bezalkoholowe** 0,5l 20,-  
Żywiec 0,0% lub rzemieślnicze

**Zapraszamy do pozostawienia opinii  
o naszej restauracji.**



Dla Państwa wygody oferujemy możliwość zamówienia room service  
w godzinach pracy restauracji.

Uprzejmie informujemy, że do wartości zamówienia doliczana jest  
opłata serwisowa w wysokości 10%.

