

Przystawki

Starters

TATAR WOŁOWY | 120g **44 PLN**
Beef tenderloin tartare

Lubczyk/ grzyby shimeji/ żółtko/ ziemniak
Lovage/ shimeji mushrooms/ egg yolk/ potato
1,3,10,15

ŚLEDŹ CHERRY | 100g **45 PLN**
Cherry herring

Jabłko granny smith/ cebula czerwona/
sos Sriracha/ shot zakwasu
Granny smith apple/ tangerine/ Sriracha sauce/
shot of beetroot sourdough
3,4,7

ARANCINI Z DYNIA I GORGONZOLĄ | 160g **28 PLN**

Arancini with pumpkin and gorgonzola
Panko/ cebula/ ryż arborio
Panko/ onion/ arborio rice
1,3,7

DESKA SERÓW I WĘDLIN DLA DWÓCH OSÓB | 250g **90 PLN**

Cheese and meat board for two people
Focaccia/ grissini/ kapary/ orzechy włoskie/ morle/ winogrono
focaccia/ grissini/ capers/ walnuts/ apricots/ grapes
1,8,9

KAWIOR ANTONIUS | 30g **300 PLN**
Antonius caviar

Szczypior/ jogurt grecki/ gofry/ jajko
Chives/ greek yogurt/ waffles/ egg
1,3,4,7

Salatki

Salads

CEZAR Z KURCZAKIEM / KREWETKAMI 200g / 160g **48 / 54 PLN**

Caesar salad with chicken / shrimp
Sałata rzymska / pomidor cherry / jajko / boczek
Romaine lettuce / cherry tomatoes / egg / bacon
1,2,3,4,7

SALAATKA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ | 160g **52 PLN**
Beef tenderloin salad

Papryka/ pak choi/ cebula czerwona/ marchew/
sos azjatycki
Pepper/ pak choi/ red onion/ carrot/ asian sauce
1,6,9,11

SALAATKA Z DYNIA I GRUSZKĄ | 200g **36 PLN**

Pumpkin and pear salad
Jarmuż/ pomarańcza/ twaróg wędzony/ miód
Kale/ orange/ smoked cottage cheese/ honey
7,10

Zupy

Soups

ZUPA CEBULOWA | 250ml **24 PLN**
Onion soup

Chutney z cebuli/ ser Emilgrana/ grzanki
Onion chutney/ Emilgrana cheese/ croutons
1,7

REKONSTRUKCJA GROCHÓWKI | 250ml **26 PLN**
Reconstruction of pea soup

Boczek wędzony/ grzanki
smoked bacon/ croutons
1,9

KREM Z POMIDORÓW | 250ml **26 PLN**
Tomato cream

Ravioli / ricotta/ szpinak / suszony pomidor
Ravioli/ ricotta/ spinach/ dried tomato
1,3,7,9

JESTEŚ WEGANINEM?

POINFORMUJ KELNERA, A NASZ SZEFE KUCHNI PRZYGOTUJE DLA CIEBIE COŚ SPECJALNEGO!

Dania główne

Main courses

KURCZAK SUPREME | 150g **59 PLN**
Chicken supreme

Gnocchi/ pietruszka/ cebula/ marchew/ grzyby/ groszek
Gnocchi/ parsley/ onion/ carrot/ mushrooms/ peas
1,3,6,7,9,15

ŚWINKA PO PAŁUCKU W PANKO | 170g **54 PLN**
Panko-crusted pork loin

Ziemniak/ młoda kapusta/ szalotka/ jabłko
potato/ young cabbage/ shallot/ apple
1,3,7

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 200g **149 PLN**
Beef tenderloin steak

Polenta/ trufla/ portobello/ pomidory cherry
Polenta/ truffle/ portobello/ cherry tomatoes
7,15

DANIE DZIADZIA WŁADZIA PSTRĄG ŁOSOSIOWY | 160g **59 PLN**

Salmon trout
Gołąbki z czerwonej kapusty/ chips z jarmużu/
sos grzybowy
Red cabbage rolls/ kale chips/ mushroom sauce
1,4,7

RISOTTO ROSSO | 150g **56 PLN**
Risotto rosso

Krewetki/ karmazyn/ fenkuł/ grejpfrut
Shrimp/ redfish/ fennel/ grapefruit
2,4,7,14

RISOTTO Z BOCZNIAKIEM | 150g **52 PLN**
Oyster mushroom risotto

Seler/ ser Emilgrana/ topinambur/ orzechy laskowe
Celery/ Emilgrana cheese/ Jerusalem artichoke/ hazelnuts
7,8,9,15

POLIKI WOŁOWE | 140g **59 PLN**
Beef cheeks

Puree zieminiak/ marchew/ gorczyca
Puree potato/ carrot/ mustard
1,7,10,15

FISH & CHIPS | 160g **61 PLN**
Fish & chips

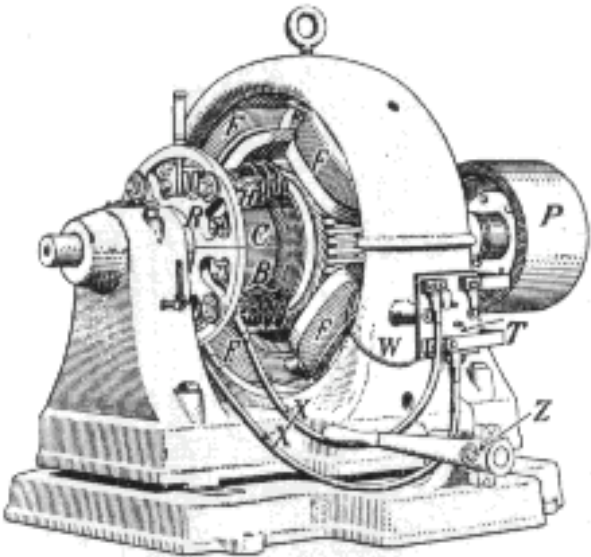
Frytki domowe/ puree groszek/ sos tatarski
Homemade fries/ mashed peas/ tartar sauce
1,3,4,10,12

RAVIOLI Z BATATÓW | 200g **54 PLN**
Sweet potato ravioli

Oliwa truflowa/ser Emilgrana/ grzyby shitake
Truffle oil/ Emilgrana cheese/ shitake mushrooms
1,3,6,7,15

DEGUSTACJA DAŃ GŁÓWNYCH Szeфа kuchni | 400g **160 PLN**

Tasting of the chef's main courses
Schab w panko / ryba w cieście piwnym/ policzki wołowe/
kuczak supreme/ sos tatarski/ frytki/ ziemniaki
Panko-crusted pork loin/ beer-battered fish/ beef cheeks/
chicken supreme/ tartar sauce/ fries/ potatoes
1,3,4,6,7,9,10,12,15



Desery

Desserts

OPERA | 110g **29 PLN**
Opera cake

Czekolada/ kawa/ porzeczką
Chocolate/ coffee/ currant
1,3,7

MILLE-FEUILLE | 110G **29 PLN**
Mille - feuille

Czekolada biała/ krem waniliowy/
malina/ rum bumbu
White chocolate/ vanilla cream/ raspberry/ rum Bumbu
1,3,5,7

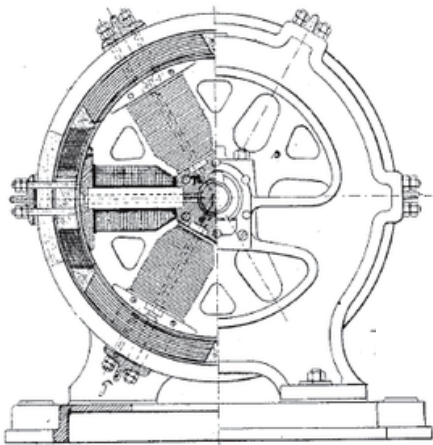
SELEKCJA OWOCÓW EGZOTYCZNYCH | 90g **36 PLN**
Selection of exotic fruits

Karambola/ marakuja/ kiwi/ ananas/
limonka/ melon / chips kokos / sorbet mango/ chili
Carambola/ passion fruit/ kiwi/ pineapple/ lime/
melon/ coconut chips/mango sorbet/ chili

Do dań na wynos doliczamy koszt opakowania
We add packaging cost to takeaway dishes **3 PLN**

 **Danie bezglutenowe**
Gluten free course

Alergeny I Allergen
1 gluten, 2 skorupiaki / shellfish, 3 jaja / eggs, 4 ryby / fish,
5 orzeszki ziemne / peanuts, 6 soja / soya, 7 białka mleka
i laktoza / milk protein and lactose, 8 orzechy / nuts, 9 seler /
celery, 10 gorczyca / charlock, 11 ziarna sezamu / sesame
seeds, 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide, 13 łubin / lupin,
14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms



NAPOJE

Napoje zimne

Cold beverages	
Pepsi /Pepsi Max / Mirinda / 7UP 0,2l	11 PLN
Lipton Ice tea 0,2l	11 PLN
cytryna / brzoskwinia / zielona herbata lemon / peach / green tea	
Schweppes 0,2l	11 PLN
tonic / bitter lemon / lemon	
Toma sok / nektar 0,2l	10 PLN
sok pomarańcza / jabłko / nektar czarna porzeczka Toma juice orange / apple / nectar black currant	
Woda mineralna 0,3l	9 PLN
niegazowana / gazowana still / sparkling	
Karafka wody 1l	16 PLN
niegazowana / gazowana still / sparkling	
Lemoniada 0,25l 1l	14 / 25 PLN
lemonade	
Świeżo wyciskany sok 0,25l	18 PLN
pomarańcza / grejpfrut fresh fruit juice orange /grapefruit	

Napoje gorące

Hot beverages	
Malinowa herbata z kwiatem bzu 0,4l	19 PLN
Raspberry tea with elderflower Herbata / syrop / owoce Tea / syrup / fruits	
Biała herbata z bergamotką 0,4l	19 PLN
White tea with bergamot Herbata / syrop / owoce Tea / syrup / fruits	
Herbata Richmond 0,35 l	14 PLN
Assam Himalaya/ Earl Grey Blue/ Gunpowder Green	
Napary Owocowe 0,35 l	16 PLN
Peppermint Green/ Raspberry Pear	
Gorąca czekolada 0,2l	22 PLN
Hot chocolate	
Grzaniec 0,2l	26 PLN
Mulled wine	
Americano 0,2l	12 PLN
Espresso 0,04l	11 PLN
Espresso doppio 0,08l	16 PLN
Cappuccino 0,2l	14 PLN
Latte macchiato 0,2l	16 PLN
Flat white 0,2l	18 PLN
Latte macchiato z syropem 0,3l	18 PLN



ALKOHOLE

Piwo butelkowe

Pniewskie Lager 6% 0,5l	14 PLN
Pniewskie Pils 5,2% 0,5l	14 PLN
Pniewskie Miodowe 4,5% 0,5l	16 PLN
Pniewskie Pszeniczne 4,5% 0,5l	18 PLN
Pniewskie Ciemne 6% 0,5l	18 PLN
Żywiec bezalkoholowy 0,5l	19 PLN
Żywiec IPA 5%/APA 5,4% 0,5l	19 PLN

Piwo lane

Żywiec 5,8% 0,3l / 0,5l	14 / 18 PLN
Sokdopiwa	1PLN

Whisky & Whiskey

Ballantine’s 40% 40ml	14 PLN
Johnnie Walker Red 40% 40ml	13 PLN
Johnnie Walker Black 40% 40ml	24 PLN
Jameson 40% 40ml	18 PLN
Jim Beam 40% 40ml	18 PLN
Jim Beam Black 40% 40ml	22 PLN
Chivas 12yo 40% 40ml	24 PLN
Chivas Extra 40% 40ml	26 PLN
Chivas 18yo 40% 40 ml	49 PLN
Jack Daniel’s 40% 40ml	24 PLN
Jack Daniel’s Rye 45% 40ml	24 PLN
Jack Daniel’s SB 45% 40ml	36 PLN
Woodford Rye 45,2% 40ml	38 PLN
Woodford Reserve 43,2% 40ml	36 PLN
The Benriach 10yo 43% 40ml	42 PLN
The Benriach 12yo 46% 40ml	46 PLN
Glendronach 12yo 43% 40ml	42 PLN
Glendronach 15yo 46% 40ml	62 PLN

Gin

Lubuski 37,5% 40 ml	14 PLN
Bombay Sapphire 40% 40ml	25 PLN
Gin Mare 42,7% 40ml	52 PLN
Fords 45% 40ml	33 PLN

Tequila

Sierra Silver 38% 40 ml	21 PLN
Sierra Gold 38% 40ml	21 PLN
Herradura Reposado 40% 40ml	33 PLN

Wódka

Wyborowa 40% 40ml	12 PLN
Żubrówka czarna 40% 40ml	13 PLN
Finlandia 40% 40ml	14 PLN
Belvedere 40% 40ml	36 PLN

Drinki

WHISKY SOUR	32 PLN
Johnnie Walker Red 40ml / sok z cytryny 20ml / białko pasteryzowane 20ml / syrop cukrowy 10ml / angostura 3 dashe	
CUBA LIBRE	34 PLN
Havana 3 40ml / Pepsi 120ml / limonka	
MOJITO	36 PLN
Havana 3 40 ml / woda gazowana / limonka / cukier	
TEQUILA SUNRISE	36 PLN
Jose Quervo silver 60ml / sok pomarańczowy 120ml / grenadine 10ml	
APEROL SPRITZ	38 PLN
Prosecco 120ml / aperol 80ml / woda gazowana 40ml	
MARGARITA	32 PLN
Jose Quervo silver 30ml / Bols Triple Sec 30ml / sok z cytryny 15 ml / syrop cukrowy 15mL	

Wino domu

Valdemorenda 0,12l / 0,75l	18 / 69 PLN
Viura 12% Tempranillo 13,5%	