

## 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

Jajko/ tuńczyk/ mascarpone/ anchois/  
pieczywo żytnie/ shot zakwasu  
Egg/ tuna/ mascarpone/ anchovy/  
rye bread/ sourdough shot  
1,3,4,7,10

**ARANCINI Z MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI | 160g 31 PLN**

Arancini with mozzarella and dried tomatoes

Panko/ ser Emilgrana/ ryż arborio  
Panko/ emilgrana cheese/ arborio rice  
1,4,7,9,10

**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  
1,7,8,9,12

**KAWIOR ANTONIUS | 30g 300 PLN**

Antonius caviar

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

## Sałatki

Salads

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

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 71 PLN**

Beef tenderloin salad

Papryka/ pak choi/ cebula czerwona/ marchew/  
sos azjatycki  
Pepper/ pak choi/ red onion/ carrot/ asian sauce  
1,5,6,9,11,15

**SALAATKA Z BURATTĄ I PISTACJAMI | 200g 46 PLN**

Salad with buratta and pistachio

4 rodzaje pomidora/ buratta/ arbuz/ czarna oliwka/  
ser Emilgrana/ pistacje/ focaccia  
4 types of tomatoes/ burrata/ watermelon/ black olive/ Emilgrana  
cheese/ pistachios/ focaccia  
1,7,8,12

## Zupy

Soups

**ZUPA SEZONOWA** zapytaj obsługę **26 PLN**

**KREM Z MŁODEGO CZOSNKU | 250ml 26 PLN**

Young garlic cream

Łopatka wieprzowa/ ziemniaki/ szczypiorek  
pork shoulder/ potatoes/ chives  
7,9

**KREM Z POMIDORÓW | 250ml 26 PLN**

Tomato cream

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

## MASZ NIETOLERANCJE POKARMOWE? JESTEŚ WEGANINEM?

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

## Dania główne

Main courses

**UDKO Z KURCZAKA | 150g 59 PLN**

Chicken leg

Gofry z ziemniaka/ jajko sadzone/ sałata rzymska/  
roszponka/ pikantny sos ziołowo - jogurtowy  
Potato waffles/ fried egg/ romaine lettuce/ salad/  
spicy herb and yogurt sauce  
1,3,7,10

**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  
3,7,15

**DANIE DZIADZIA WŁADZIA PSTRĄG ŁOSOSIOWY | 160g 61 PLN**

Salmon trout

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

**RISOTTO ROSSO Z ŁOSOSIEM | 150g 61 PLN**

Risotto rosso

Krewetki/ kalmary/ pomidory/ mascarpone/ roszponka  
Shrimps/ squid/ tomatoes/ mascarpone/ corn salad  
2,3,4,7,12,14

**RISOTTO Z KALAFIEM | 150g 52 PLN**

Risotto with cauliflower

Migdały/ ser Emilgrana/ mascarpone/ rodzynki/ winogrono  
Almonds/ Emilgrana cheese/ mascarpone/ raisins/ grapes  
6,7,8,9,15

**POLIKI WOŁOWE | 140g 59 PLN**

Beef cheeks

Puree ziemniak/ burak/ demi glace  
Puree potato/ beetroot/ demi-glace  
1,7,10,15

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

Fish & chips

Frytki domowe/ puree groszek/ sos tatarski/ surówka  
Homemade fries/ mashed peas/ tartar sauce/ salad  
1,3,4,8,10,12

**RAVIOLI Z BATATÓW | 200g 54 PLN**

Sweet potato ravioli

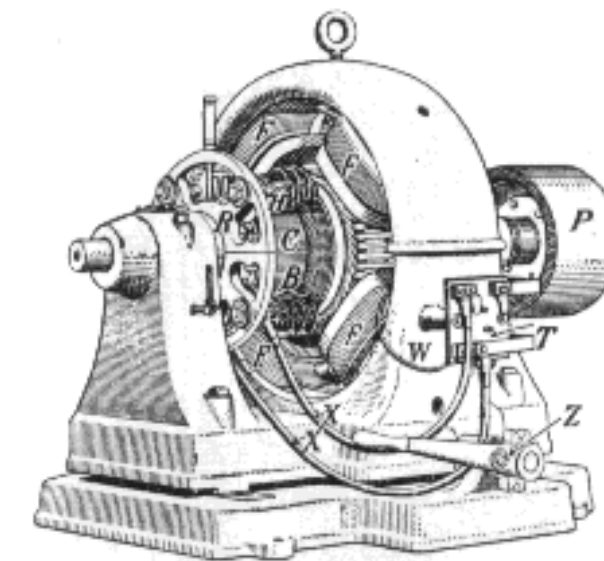
Oliwa truflowa/ser Emilgrana/ grzyby shitake  
Truffle oil/ Emilgrana cheese/ shitake mushrooms  
1,3,6,7,15

**DEGUSTACJA DAŃ GŁÓWNYCH 259 PLN**

Szeffa kuchni | 400g

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

**SAINT HONORÉ 31 PLN**

Saint Honoré

Ciasto francuskie/ pralina orzechowa/  
czekolada/ krem Chantilly  
Puff pastry/ hazelnut praline/ chocolate/ Chantilly cream  
1,3,5,7,8

**MONOPORCJA 31 PLN**

PISTACJA - MALINA | 110g

Monopart pistachio - raspberry

Czekolada biała/ cytryna/  
truskawka liofilizowana  
White chocolate/lemon/freeze-dried strawberry  
1,3,5,7,8

**SELEKCJA OWOCÓW EGZOTYCZNYCH | 90g 36 PLN**

Selection of exotic fruits

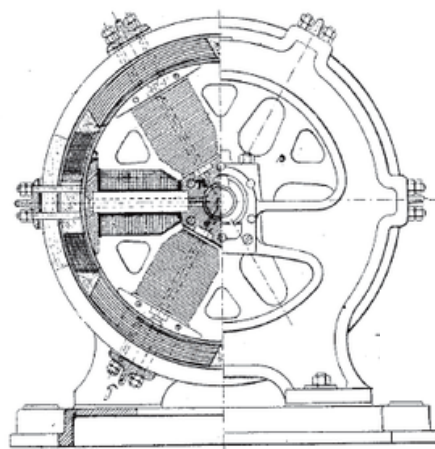
Karambola/ marakuja/ kiwi/ ananas/  
limonka/ melon / chips kokos / sorbet mango/ chili  
Carambola/ passion fruit/ kiwi/ pineapple/ lime/  
melon/ coconut chips/mango sorbet/ chili

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

 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

**Napary Owocowe | 0,4 l 18 PLN**

**JABŁKO- MIĘTA**  
syrop cukrowy | cytryna | jabłko | mięta

**BORÓWKA- TRUSKAWKA**  
syrop cukrowy | mus owocowy |

**BRZOSKWINIA**  
syrop cukrowy | mus owocowy | sok z limonki

**MANGO**  
syrop cukrowy | mus owocowy

## 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

**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**



TURBINOWNIA  
RESTAURACJA

# 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**

**Lech bezalkoholowy | 0,5l 19 PLN**

## Piwo lane

**Pilsner Urquell 4,4% 0,3l / 0,5l 15 / 19 PLN**

**Syrop 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%