

ŚNIADANIA

SERWUJEMY W GODZINACH 10:00-12:00

FRANFURTERKI Z RELISEM POMIDOROWO-PAPRYKOWYM, CZERWONĄ SOCZEWICĄ, JAJKIEM SADZONYM, ŚWIEŻYM SZPINAKIEM ORAZ PIECZYWEM <small>FRENCH FRANKFURTERS WITH TOMATO AND PEPPER RELISH, RED LENTILS, FRIED EGG, FRESH SPINACH AND BREAD</small>	27,00ZŁ
JAJECZNICA Z 3 WIEJSKICH JAJ, MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET, POMIDORKI KOKTAJLOWE ORAZ PIECZYWO (V) <small>SCRAMBLED EGGS MADE OF 3 RURAL EGGS, MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE, CHERRY TOMATOES AND BREAD</small>	24,00ZŁ
OMLET ZE SZPINAKIEM, KREMOWYM SEREM, PESTO ZIOŁOWYM ORAZ PIECZYWEM (V) <small>OMELETTE WITH SPINACH, CREAM CHEESE, HERB PESTO AND BREAD</small>	26,00ZŁ
OWSIANKA Z WIŚNIAMI NA MLEKU KOKOSOWYM ORAZ MIGDAŁOWĄ KRUSZONKĄ (V) <small>OATMEAL WITH CHERRIES ON COCONUT MILK AND ALMOND CRUMBLE</small>	24,00ZŁ

PRZYSTAWKI

RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI (3SZT.) Z FARSZEM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW I WĘDZONEGO TWAROGU, BOCZKIEM, GROSZKIEM, SZCZYPIONIEM ORAZ SOSEM MAŚLANYM <small>HAND-MADE DUMPLINGS (3 PCS) STUFFED WITH BAKED POTATOES AND SMOKED COTTAGE CHEESE, BACON, PEAS, CHIVES AND BUTTER SAUCE</small>	24,00ZŁ
WĄTRÓBKA DROBIOWA Z PIKANTNĄ WIŚNIĄ, BURAKIEM Z CHRZANEM, SOSEM DEMI GLACE ORAZ PIECZYWEM ZIEMNIACZANYM Z TRUFLA <small>CHICKEN LIVER WITH SPICY CHERRY, BEETROOT WITH HORSERADISH, DEMI GLACE SAUCE AND POTATO BREAD WITH TRUFFLE</small>	32,00ZŁ
SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MAJONZEM POROWYM, ŻÓŁTKIEM, MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ, CHIPSAMI Z PIECZARKI I CHLEBEM ŻYTNIM NASZEGO WYPIEKU <small>CHOPPED BEEF TARTARE WITH LEEK MAYONNAISE, YOLK, FRENCH MUSTARD, MUSHROOM CHIPS AND HOMEMADE RYE BREAD</small>	49,00ZŁ
TARTA ZE SMAŻONYM SEREM W 3 ODSŁONACH (V) DEREŃ I ORZECHY WŁOSKIE/ MARYNOWANY MAK I MIGDAŁY/ GRZYBOWA Z MAJONEZEM TRUFLOWYM <small>CORNEL AND WALNUTS/ MARINATED POPPY SEEDS AND ALMONDS/ MUSHROOMS AND TRUFFLE MAYONNAISE</small>	34,00ZŁ

ZUPY

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z CIASTKIEM Z GRYKI I CHIPSEM GRZYBOWYM (V) <small>CREAMY WILD MUSHROOMS SOUP, BUCKWHEAT COOKIE, MUSHROOM CHIPS</small>	25,00ZŁ
ŻUREK Z PIEROŻKAMI NADZIEWANYMI BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM 63 ST, PANCETTA I MAJERANKIEM <small>SOURDOUGH SOUP WITH WHITE SAUSAGE DUMPLINGS, 63 DEGREES EGG, PANCETTA AND MARJORAM</small>	28,00ZŁ
KREM Z DYNIA NA MLEKU KOKOSOWYM Z CHILI, IMBIREM I PRAŻONYMI ZIARNAMI KUKURYDZY (V) <small>PUMPKIN SOUP WITH COCONUT MILK, CHILI, GINGER AND ROASTED CORN</small>	22,00ZŁ

LUNCH

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZINACH 12:00 - 17:00
MONDAY TO FRIDAY FROM 12:00 TO 17:00

2-DANIOWY ZESTAW LUNCHOWY W CENIE - 35,00ZŁ
2-COURSE LUNCH SET INCLUDED IN THE PRICE - PLN 35.00

DANIA GŁÓWNE

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z GRATIN Z GORGONZOLĄ, MARYNOWANĄ KALAREPĄ, MAJONEZEM POMIDOROWYM, SALSĄ Z ORZECHÓW ORAZ JUSEM DROBIOWYM <small>FARM CHICKEN BREAST, GRATIN WITH GORGONZOLA, MARINATED KALAREPA, TOMATO MAYONNAISE, NUT SALSA, POULTRY JUICE</small>	48,00ZŁ
GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ Z KONFITURĄ Z BOCZKU I AGRESTU, ZIEMNIACZANYM ECRASE I SAŁATĄ RZYMSKĄ Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I SZCZYPIONIEM <small>GRILLED PORK CHOP WITH BONE WITH BACON AND AGRESTINE JAM, POTATO ECRASE AND ROMAINE LETTUCE WITH SOUR CREAM AND CHIPS</small>	52,00ZŁ
POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM Z PUREE Z PIECZONEGO CZOSNKU I ZIEMNIAKÓW, PIECZONĄ MARCHEWKĄ, PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ <small>PORK CHEEKS WITH ROASTED GARLIC AND POTATO PURÉE, BAKED CARROT AND PICKLED RED ONION</small>	54,00ZŁ
KACZE UDKO PO POZNAŃSKU Z PYZAMI DROŻDZOWYMI, MUSEM Z PIECZONEGO JABŁKA W SIANIE, MODRĄ KAPUSTĄ ORAZ SOSEM DEMI GLACE Z ŻURAWINĄ <small>CONFITED DUCK LEG, YEAST DUMP, BAKED APPLE MOUSSE IN HAY, LIGHT CABBAGE AND DEMI GLACE WITH CRANBERRY</small>	52,00ZŁ
PSTRĄC TĘCZOWY Z HASSELBACK Z ZIEMNIAKĄ, GRILLOWANĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ, CHIMICHURRI ORAZ SOS LIMONKOWY <small>RAINBOW TROUT WITH POTATO HASSELBACK, GRILLED ROMAINE LETTUCE, CHIMICHURRI AND LIME SAUCE</small>	52,00ZŁ
KLUSKI DYNIOWE Z SUSZONYMI POMIDORAMI, JARMUŻEM, SOSEM DYNIOWYM I SEREM EMILGRANA (V) <small>PUMPKIN DUMPLINGS WITH DRIED TOMATOES, KALE, PUMPKIN SAUCE AND EMILGRANA CHEESE</small>	45,00ZŁ
MAKARON PAPARDELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I PODGRZYBKIEM W SOSIE GRZYBOWYM Z SEREM EMILGRANA <small>PAPARDELLE WITH PORK TENDERLOIN AND BOLETE IN CREAMY MUSHROOM SAUCE AND EMILGRANA CHEESE</small>	48,00ZŁ
BOWL Z KURCZAKIEM, GRILLOWANYM WĘDZONYM SEREM, OGÓRKIEM, MARYNOWANYM JAJKIEM, BOCZKIEM W CHRUPIĄCYM PANKO I SOSEM ZIOŁOWYM <small>CHICKEN BOWL WITH GRILLED SMOKED CHEESE, CUCUMBER, MARINATED EGG, CRUNCH BACON AND HERB SAUCE</small>	58,00ZŁ
SAŁATKA Z KREWETKAMI ARGENTYŃSKIMI, CHORIZO, MARYNOWANYM IMBIREM, FASOLKĄ EDAMAME, BOCZNIAKAMI, DYMKĄ, SOSEM AIOLI I GRILLOWANĄ FOCACCIA <small>SALAD WITH PRAWNS, CHORIZO, MARINATED GINGER, EDAMAME BEANS, OYSTER MUSHROOM, SPRING ONION, AIOLI SAUCE AND GRILLED FOCACCIA</small>	49,00ZŁ

PIZZA - 32 CM

MARGHERITA (MARGHERITA) SOS POMIDOROWY, SER TOMATO SAUCE, CHEESE	26,00Zł
COTTO (COTTO) SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA COTTO TOMATO SAUCE, CHEESE, COTTO HAM	27,00Zł
FUNGHI VEGE (FUNGHI) SOS POMIDOROWY, SER, PIECZARKI TOMATO SAUCE, CHEESE, MUSHROOMS	27,00Zł
SALAMI PICCANTE SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI NAPOLI PICCANTE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CORN, SALAMI NAPOLI PICCANTE	28,00Zł
CAPRICIOSA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA COTTO, PIECZARKI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COTTO HAM, MUSHROOMS	28,00Zł
SZPINAKOWA VEGE (SPINACI) SOS Z POMIDORÓW PELATI, MOZZARELLA, CZOSNEK, ŚWIEŻY SZPINAK, SER GRANA PADANO, OLIWA CZOSNKOWA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GARLIC, SPINACH, GRANA PADANO CHEESE, GARLIC OIL	30,00Zł
SICILIANA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SALAMI PICCANTE, CZARNE OLIWKI, PIECZARKI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI PICCANTE, BLACK OLIVES, MUSHROOMS	36,00 Zł
CZTERY SERY (FOUR CHEESE) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, OSCYPEK, PUREE Z RUKOLI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, SHEEP CHEESE, RUCOLA PUREE	36,00Zł
HOT-HOT (HOT-HOT) SOS ALLA DIAVOLA, MOZZARELLA, SALAMI PICCANTE, PIKANTNA WIEPRZOWINA, MIX PAPRYK ALLA DIAVOLA SAUCE, MOZZARELLA, SALAMI PICCANTE, SPICY PORK, PEPPER MIX	36,00Zł
TUNA (TUNA) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, TUŃCZYK, KAPARY, CZERWONA CEBULA, GRANA PADANO, RUKOLA, SOS VITELLO TONNATTO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, TUNA, CAPERS, RED ONION, GRANA PADANO, ARUCULA, VITELLO TONNATTO SAUCE	36,00Zł
AMERYKAŃSKA (AMERICAN) SOS BBQ, MOZZARELLA, PIECZARKI, KURCZAK WĘDZONY, SŁONECZNIK, PESTO PIETRUSZKOWE BBQ SAUCE, MOZZARELLA, MUSHROOMS, SMOKED CHICKEN, SUNFLOWER SEEDS, AND PARSLEY PESTO	38,00Zł
WIOSENNA (PRIMAVERA) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA DOJRZEWAJĄCA, RUKOLA, POMIDORY KOKTAJLOWE, SER GRANA PADANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, RUCOLA, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANO CHEESE	39,00Zł
HAWAJSKA (HAWAIIAN) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, KURCZAK CURRY, ANANAS, KUKURYDZA, CZERWONA CEBULA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, CHICKEN CURRY, PINEAPPLE, CORN, RED ONION	39,00Zł
GÓRALSKA (HIGHLANDER) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, GRILLOWANY BOCZEK, KIELBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM, OSCYPEK, SOS Z SUSZONYCH ŚLIWEK TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GRILLED BACON, SAUSAGE WITH WILD GARLIC, SHEEP CHEESE, DRIED PLUM SAUCE	39,00Zł
WŁOSKA (ITALIAN) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZYNKA COTTO, PIECZARKI, KARCZOCHY, CZARNE OLIWKI, MARYNOWANA CEBULA, PESTO BAZYLIOWE TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COTTO HAM, MUSHROOMS, ARTICHOES, BLACK OLIVES, MARINATED ONION, BASIL PESTO	39,00Zł
RELAX (RELAX) SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA, SZARPANA WOŁOWINA, CHORIZO, CRZYBY MARYNOWANE, GORGONZOLA, ORZECHY WŁOSKIE, JALAPENO, SER GRANA PADANO TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BEEF, CHORIZO, MARINATED MUSHROOMS, GORGONZOLA, WALNUTS, JALAPENO, GRANA PADANO	42,00Zł

NASZ SPECJAŁ

**SPECIAL
OFFER**

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY NA KAMIENIU WULKANICZNYM Z DODATKAMI*

*GRILLOWANE WARZYWA, FRYTKI STEKOWE, MASŁO SMAKOWE, SOS DEMI GLACE ORAZ KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

GRUDNIOWA PROMOCJA !

200 GRAM	129,00Zł	NOWA CENA <u>99,00Zł</u>
300 GRAM	159,00Zł	NOWA CENA <u>129,00Zł</u>

BEEF TENDERLOIN STEAK SERVED ON VOLCANIC STONE WITH GRILLED VEGETABLES, STEAKHOUSE FRIES AND GARLIC OR CHILI BUTTER, DEMI GLACE SAUCE AND RED ONION MARMALADE

DLA NAJMŁODSZYCH

ROSOLEK KRASNALA Z MAKARONEM BABCI BOZENKI DWARF'S BROTH WITH FAIRY-TALE NOODLES AND CARROT	17,00Zł
SPAGHETTI BAMBINI Z MAKARONEM W SOSIE POMIDOROWYM Z GRANA PADANO BAMBINI SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND GRANA PADANO	25,00Zł
KOTLECICKI DIPOLLO Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI DIPOLLO CHICKEN CHOP WITH FRIES AND CARROT SALAD	28,00Zł

DESERY

DESER LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ ICE CREAM DESSERT WITH FRUITS AND WHIPPED CREAM	18,00Zł
SERNIK NA ZIMNO Z MARAKUJĄ, KAWIOMEM TRUSKAWKOWYM, CRUNCHEM I LODAMI Z BIAŁEJ CZEKOLADY NO-BAKE CHEESECAKE WITH PASSIONFRUIT, STRAWBERRIES CAVIAR, CRUNCH AND WHITE CHOCOLATE ICE CREAM	25,00Zł
BABÀ AL RUM - RUMOWA BABA Z KREMEM CYNAMONOWYM I ŚLIWKAMI DUSZONYMI W GRZAŃCU BABA AU RHUM CAKE WITH CINNAMON CREAM AND BAKED PLUMS IN MULLED WINE	25,00Zł
MILLE-FEUILLE (CIASTO TYSIĄCA PŁATKÓW), KREM Z BIAŁEJ CZEKOLADY, MUS Z RABARBARU, PRAŻONE JABŁKA, LODY RUMOWE MILLE-FEUILLE (CAKE OF A THOUSAND LEAVES), WHITE CHOCOLATE CREAM, RHUBARB MOUSSE, ROASTED APPLES, RUM ICE CREAM	28,00Zł



ALKOHOLE

ALKOHOLE Z MUROWANEJ GOŚLINY

NALEWKA RABARBAROWA	40ML	12,00Zł
NALEWKA WIŚNIOWA	40ML	12,00Zł
NALEWKA MIRABELKA	40ML	12,00Zł
NALEWKA PIGWOWA	40 ML	12,00Zł
*DEGUSTACYJNA DESKA 4 NALEWEK		29,00Zł
WÓDKA ICE FLOE	40ML	15,00Zł
	0,7L	170,00Zł
WÓDKA ORGANIKA TRUFFLE	40ML	30,00Zł
	0,7L	360,00Zł
WÓDKA CLASSIC: ZIEMNIACZANA	40ML	14,00Zł
	0,5L	145,00Zł
JABŁKOWA	40ML	14,00Zł
	0,5L	145,00Zł
KUKURYDZIANA	40 ML	14,00Zł

DESTYLATY

BALLANTINE'S	40ML	14,00Zł
JAMESON IRISH WHISKEY	40ML	18,00Zł
	700 ML	280,00Zł
CHIVAS REGAL 12	40ML	23,00Zł
THE GLENROTHES ROBUR RESERVE	40ML	27,00Zł
PORT CHARLOTTE ISLAY BARLEY 2012	40ML	38,00Zł
TOKINOKA BLACK JAPAN WHISKY	40ML	47,00Zł
LIKIER DOBBE LIQUEUR WITH COGNAC	40ML	19,00 Zł
LIKIER AMARO GENTILE MAZZETTI	40ML	19,00Zł
KONIAK GRANDS DOMAINES VS	40ML	28,00Zł

WINA MUSUJĄCE

PROSECCO VIA VAI EXTRA DRY	750ML	89,00Zł
	200ML	32,00Zł
WYTRAWNE WINO MUSUJĄCE O DELIKATNEJ CHARAKTERYSTYCE I UNIWERSALNYM STYLU		
PROSECCO DOC ROSE BRUT MILLESIMATO	750ML	109,00Zł
WYTRAWNE WINO MUSUJĄCE O INTENSYWNYCH AROMATACH BIAŁYCH I CZERWONYCH KWIATÓW WRAZ Z AKCENTAMI JABŁKA, GRUSZKI, TRUSKAWKI I MALINY		
CAVA BRUT GRAND RESERVA	750ML	129,00Zł
WYTRAWNE, W STYLU SZAMPAŃSKIM, AROMATYCZNE, SKÓRKA CHLEBOWA, CYTRUSY		

WINA BIAŁE

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE	750ML	75,00Zł
WYTRAWNE, LEKKIE, ORZEŻYWIĄJĄCE, GRUSZKA, BANAN		
CHARDONNAY	750ML	89,00Zł
WYTRAWNE, LEKKIE, OWOCOWE, ŻÓLTE JABŁKO		
MOSCATEL	750ML	119,00Zł
WYTRAWNE DOBRZE ZBUDOWANE, DOJRZAŁE OWOCE, MELON, GRUSZKA, POMELO		
SAUVIGNON BLANC	750ML	105,00Zł
	150ML	22,00Zł
WYTRAWNE, BARDZO AROMATYCZNE, MARAKUJA, CZARNA PORZECZKA, ACREST, ZIEŁONE JABŁKO		
RIESLING TROCKEN	750ML	129,00Zł
WYTRAWNE, DOBRZE ZBUDOWANE, PETROLOWE, MINERALNE, DOJRZAŁE		
RIESLING SPATLESE	750ML	98,00Zł
	150ML	21,00Zł
PÓLSŁODKIE, DOJRZAŁE, SŁODKIE DOJRZAŁE OWOCE, MIODOWE		

WINA CZERWONE

ROSSO	750ML	69,00Zł
PÓLWYTRAWNE, ŚREDNIO ZBUDOWANE, CIEMNE OSOWE, LEKKIE		
MERLOT	750ML	89,00Zł
	150ML	19,00Zł
WYTRAWNE, LEKKIE, ŚREDNIO ZBUDOWANE, CIEMNE OWOCE		
LAYA ALMANSA	750ML	105,00Zł
	150ML	22,00Zł
WYTRAWNE, DOBRZE ZBUDOWANE, SKONCETROWANE, MOCNO OWOCOWE, PRZYPRAWOWE, WĘDZONE, KONFITUROWE		
CHIANTI	750ML	125,00Zł
WYTRAWNE, OWOCOWE, MOCNO ZIOŁOWE, CZERWONA POZECZKA, JEŻYNA		
CABERNET SAUVIGNON FRIUL	750ML	125,00Zł
WYTRAWNE, DOBRZE ZBUDOWANE, LEKKO DYMNE, CIEMNE OWOCE, CZARNA PORZECZKA, JEŻYNA		
PRIMITIVO RUBINO	750ML	155,00Zł
WYTRAWNE, DOBRZE ZBUDOWANE, CIEMNE OWOCE, JEŻYNA, KONFITURA, TRUSKAWKA		

WINA POLSKIE

REGENT AMONIT WYTRAWNE	750ML	170,00Zł
WIŚNIA, JEŻYNA, KAWA, GORZKA CZEKOLADA		
WINO ZE ŚLIWEK PÓLWYTRAWNE	750ML	65,00Zł
WINO Z CZARNEGO BZU PÓLWYTR	750ML	65,00Zł
	150 ML	15,00Zł
WINO Z MIRABELEK SŁODKIE	750ML	65,00Zł
	150 ML	15,00Zł



NAPOJE

WODA (WATER)

NIEGAZOWANA 0,33L	7,00Zł
GAZOWANA 0,33L	7,00Zł
NIEGAZOWANA 0,7L	10,00Zł
GAZOWANA 0,7L	10,00Zł

SOKI (JUICES)

POMARAŃCZOWY 0,25L	7,00Zł
JABŁKOWY 0,25L	7,00Zł
PORZECZKOWY 0,25L	7,00Zł
GREJPFROUTOWY 0,25L	7,00Zł
FUZETEA CYTRYNA 0,25L	7,00Zł
FUZETEA BRZOSKWINIA 0,25L	7,00Zł

NAPOJE GAZOWANE (CARBONATED DRINKS)

FANTA 0,25L	8,00Zł
SPRITE 0,25L	8,00Zł
KINLEY 0,25L	8,00Zł
COCA-COLA 0,25L	8,00Zł
COCA-COLA ZERO 0,25L	8,00Zł
BURN 0,25L	12,00Zł

NAPOJE SEZONOWE (SEASONAL DRINKS)

NAPAR Z IMBIRU I CYTRUSÓW	15,00Zł
HERBATA ZIMOWA Z MARAKUJĄ I MALINAMI	18,00Zł

HERBATY (TEA)

CZARNA	12,00Zł
EARL GREY	12,00Zł
ROOIBOS	12,00Zł
ZIELONA Z MARAKUJĄ	12,00Zł
MIĘTA	12,00Zł
BRZOSKWINIA Z MALINĄ	12,00Zł

KAWY (COFFEE)

ESPRESSO	8,00Zł
ESPRESSO DOPPIO	12,00Zł
KAWA CZARNA	9,00Zł
CAPPUCINO	11,00Zł
LATTE	13,00Zł
MLEKO ROŚLINNE DO KAWY	+3,00Zł

PIWA Z BECZKI

LECH PILS 0,3L	9,00Zł
LECH PILS 0,5L	12,00 Zł

PIWA BUTELKOWE

LECH PILS BUT. 0,5L	12,00Zł
KSIĄŻĘCE IPA BUT. 0,5L	13,00Zł
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0,5L	13,00Zł
LECH FREE LAGER 0,33L	9,00Zł
LECH FREE SMAKOWE 0,33L	9,00Zł
LECH SHANDY MOJITO 0,5L	10,00Zł
LECH SHANDY LEMON 0,5L	10,00Zł