



PRZYSTAWKI


1. TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / KAPARY / CZERWONA CEBULA / PIECZYWO / MASŁO – 24 ZŁ
2. TATAR Z ŁOSOSIA / MIĘTA / MANGO / SZALOTKA / PIECZYWO – 22 ZŁ
3. KREWETKI / OLIVA / CZOSNEK / PIETRUSZKA / PIECZYWO – 22 ZŁ
4. PLASTRY MOZARELLI W PANKO / PESTKI PRAŻONEGO SŁONECZNIKA / RUKOLA
SOS MALINOWY / PIECZYWO – 17 ZŁ
5. ROSTI / SZPINAK / ŁOSOŚ WĘDZONY / PARMEZAN / KIEŁKI – 17 ZŁ

APPETIZERS


1. TARTAR FROM MINCED RAW BEEF / CAPERS / RED ONION / BREAD / BUTTER – 24 PLN
2. TARTAR OF SALMON / MINT / MANGO / SHALLOT / BREAD – 22 PLN
3. SHRIMPS / OLIVE / GARLIC / PARSLEY / BREAD – 22 PLN
4. SLICES OF MOZZARELLA IN A PANKO / ROASTED SUNFLOWER SEEDS / RUCOLA
RASPBERRY SAUCE / BREAD – 17 PLN
5. ROSTI / SPINACH / SMOKED SALMON / PARMESAN / SPROUTS – 17 PLN




ZUPY

1. KREM Z GROSZKU / MARMOLADA Z CZERWONEJ CEBULI / PRAŻONE PESTKI DYNI – 12 ZŁ
2. KOCIOŁEK MYŚLIWEGO / POLĘDWICA WOŁOWA / POLĘDWICA WP. / SCHAB
WARZYWA – 16 ZŁ 
3. ZUPA SZEFA KUCHNI – 12 ZŁ


SOUPS

1. PEAS CREAM / MARMALADE OF RED ONION / ROASTED PUMPKIN SEEDS – 12 PLN
2. HUNTER'S KETTLE / SIRLOIN / PORK TENDERLOIN / PORK CHOP / VEGETABLES – 16 PLN 
3. CHEF'S SOUP – 12 PLN

SALATKI

1. MIX SAŁAT / SŁONECZNIK PRAŻONY / WINOGRON / LAZUR / WĘDZONY ŁOSOŚ
SOS MAJONEZOWY Z KAPARAMI – 23 ZŁ
2. MIX SAŁAT / OGÓREK / PAPRYKA / POMIDOR / KUKURYDZA / GRILLOWANY KURCZAK
SOS Z MANGO I CHILI – 21 ZŁ 
3. MIX SAŁAT / KAPARY / PARMEZAN / JAJKO POSZETOWE / PLASTRY GRILLOWANEJ WOŁOWINY
GRZANKI CZOSNKOWE / VINEGRETTE – 28 ZŁ
4. MIX SAŁAT / CEBULA CZERWONA / OGÓREK / POMIDOR / OLIWKI / SER FETA / PAPRYKA
TZATZIKI – 18 ZŁ

SALADS

1. MIX OF SALADS / ROASTED SUNFLOWER SEEDS / GRAPES / AZURE / SMOKED SALMON
MAYONNAISE SAUCE WITH CAPERS – 23 PLN
2. MIX OF SALADS / CUCUMBER / PAPRIKA / TOMATO / MAIZE / GRILLED CHICKEN / MANGO
AND CHILI SAUCE – 21 PLN 
3. MIX OF SALADS / CAPERS / PARMESAN / POACHED EGG / SLICES OF GRILLED BEEF
GARLIC / TOASTS / VINAIGRETTE – 28 PLN
4. MIX OF SALADS / RED ONION / CUCUMBER / TOMATO / OLIVES / FETA CHEESE
PAPRIKA / TZATZIKI – 18 PLN

 DANIE OSTRE - SPICY FOOD



MAKARONY

1. TAGLIATELLE / SOS POMIDOROWY / PANCETTA / CEBULA / OLIWKI / GRANA-PADANO – 23 ZŁ
2. CZARNE TAGLIATELLE / SOS POMIDOROWO- ŚMIETANOWY / KURCZAK / PAPRYCZKA CHILI CEBULA / CZOSNEK / GRANA PADANO – 24 ZŁ
3. TAGLIATELLE SALMON / OLIWA / CZOSNEK / POMIDORY SUSZONE / ŁOSOŚ / BROKUŁY GRANA PADANO – 26 ZŁ
4. TAGLIATELLE / SZPINAK / KURCZAK / CZOSNEK / POMIDORY SUSZONE – 24 ZŁ
5. CZARNE TAGLIATELLE / KREWETKI / OLIWA / CZOSNEK / PIETRUSZKA – 30 ZŁ

PASTA

1. TAGLIATELLE / TOMATO SAUCE / PANCETTA / ONION / OLIVES / GRANA PADANO – 23 PLN
2. BLACK TAGLIATELLE / TOMATO AND CREAM SAUCE / CHICKEN / CHILLI PAPRIKA / ONION GARLIC / GRANA PADANO – 24 PLN
3. TAGLIATELLE SALMON / OLIVE / GARLIC / DRIED TOMATOES / SALMON / BROCCOLI GRANA PADANO – 26 PLN
4. TAGLIATELLE / SPINACH / CHICKEN / GARLIC / DRIED TOMATOES – 24 PLN
5. BLACK TAGLIATELLE / SHRIMPS / OLIVE / GARLIC / PARSLEY – 30 PLN



RYBY

1. SANDACZ / ZIELONE WARZYWA / KUSKUS / JABŁKO / SOS BUERRE BLANC – 34 ZŁ
2. ŁOSOŚ / CZARNE TAGLIATELLE / SZPINAK / CZOSNEK SOS JOGURTOWO – MIĘTOWY – 39 ZŁ
3. DORSZ / CIASTO PIWNE / FRYTKI / SOS Z CYDRU – 30 ZŁ

FISH

1. ZANDER / GREEN VEGETABLES / COUSCOUS / APPLE / BEURRE BLANC SAUCE – 34 PLN
2. SALMON / BLACK TAGLIATELLE / SPINACH / GARLIC YOGHURT AND MINT SAUCE – 39 PLN
3. COD / BEER CAKE / CHIPS / CIDER SAUCE – 30 PLN

DANIE OSTRE - SPICY FOOD

*GRAMATURA WSZYSTKICH POTRAW DO WGLĄDU U SZEFA KUCHNI

*THE WEIGHT OF ALL MEALS ARE ACCESSIBLE AT THE CHEF'S

*CENY ZAWIERAJĄ VAT - PRICES INCLUDE VAT



DANIA MIĘSNE

1. STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / MARMOLADA Z CZERWONEJ CEBULI / FRYTKI Z BATATA GRILLOWANE WARZYWA / DIP JOGURTOWO - MIĘTOWY – 59 ZŁ
2. PIERŚ Z KURCZAKA / SZYNKA PARMEŃSKA / SZPINAK / KAPARY
SOS Z POMIDORÓW SUSZONYCH / ROSTI – 32 ZŁ
3. BURGER WOŁOWY / BEKON / OGÓREK KONSERWOWY / CHEDDAR / POMIDOR
SOS FIRMOWY / MARMOLADA Z CZERWONEJ CEBULI / FRYTKI Z BATATÓW – 27 ZŁ
4. PIERŚ Z KACZKI / PUREE Z PIETRUSZKI I BIAŁEJ CZEKOLADY / SOS Z NALEWKI WIŚNIOWEJ
CZIPSZY ZIEMNIACZANE – 38 ZŁ
5. POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / ZIEMNIAKI / BOCZEK / PIKLE / CZOSNEK / CHILI
PIETRUSZKA / PAPRYKA WĘDZONA / SOS PIEPRZOWY – 36 ZŁ *🍴*

MEAT DISH

1. BEEF TENDERLOIN STEAK / MARMALADE OF RED ONION / FRIES FROM SWEET POTATOES
GRILLED VEGETABLES / YOGHURT AND MINT SAUCE – 59 PLN
2. CHICKEN BREAST / PARMA HAM / SPINACH / CAPERS / DRIED TOMATO SAUCE
ROSTI – 32 PLN
3. BEEF BURGER / BACON / PICKLED CUCUMBER / CHEDDAR CHEESE / TOMATO
COCKTAIL SAUCE / MARMALADE OF RED ONION / FRIES FROM SWEET POTATOES – 27 PLN
4. DUCK BREAST / PUREE OF PARSLEY AND WHITE CHOCOLATE
SAUCE FROM CHERRY TINCTURE / POTATO CHIPS – 38 PLN
5. PORK TENDERLOIN / POTATOES / BACON / PICKLES / GARLIC / CHILLI / PARSLEY
SMOKED PAPRIKA / PEPPER SAUCE – 36 PLN *🍴*



DESERY

1. MINI TORCIK BEZOWY / CYTRYNOWE MASCARPONE / SOS MALINOWY
OWOCE SEZONOWE – 13 ZŁ
2. CIASTO DOMOWE / LODY / BITA ŚMIETANA – 10 ZŁ
3. CZEKOLADOWE BROWNIE / SOS CZEKOLADOWY / LODY / KRUSZONKA – 14 ZŁ

DESSERTS

1. MINI MERINGUE CAKE / LEMON MASCARPONE / RASPBERRY SAUCE
SEASONAL FRUIT – 13 PLN
2. HOMEMADE CAKE / ICE CREAM / WHIPPED CREAM – 10 PLN
3. CHOCOLATE BROWNIE / CHOCOLATE SAUCE / ICE CREAM / CRUMBLE – 14 PLN