



Przystawki Starters

Pikantne krewetki tygrysie 32,00
marynowane czosnkiem i papryką pepperoni w sosie z białego wina
Tiger prawns with garlic, pepperoni pepper and white wine sauce

Carpaccio 24,00
z marynowanej piersi kaczey z galaretką jabłkową, soloną pistacją i olejem rydzowym
Carpaccio of marinated duck breast with apple jelly, salted pistachio and brown oil

Tatar wołowy 25,00
podwędzany w momencie podania
Smoked beef tartare

Sałatka z serem podpuszczkowym własnego wyrobu 22,00
z pieczonym burakiem czarnuszką i dresingiem Różanym
Baked beefroot salad with home made cheese, black seed, honey & rose vinegar



Zupy Soups

Kremowa zupa ziemniaczana 11,00
doprawiona tartym muszkatem podana z borowikiem i oliwą z białej truflii
Cream of potatoe soup with nutmeg, mushrooms and white truffle oil

Toskańska zupa pomidorowa 11,00
doprawiona świeżą bazylią i zagęszczana podpiekanym chlebem
Tomato soup with basil and baked bread



Danie główne Main courses

Łosoś sous vide 48,00
na puree z pietruszki i duszonej kapuście z piklowaną dynią
Sous vide salmon and parsley puree with cabbage and marinated pumpkin

Pierś kaczka 42,00
z dyniowym puree i soterowanymi borowikami
Duck breast with pumpkin puree and fried boletus

Gołąbek z cielęciną i paloną gryką 34,00
w liściach naturalnie kiszzonej kapusty w sosie veloute z grzybami
Veal-stuffed cabbage rolls buckwheat with mushrooms and veloute sauce

Baśniowy Wiener Schnitzel Art 32,00
z frytkami i sałatką w dresingu winegret
Wiener Schnitzel Art with french fries and vinegar salad

Golonka pieczona w piwie i miodzie 40,00
podana z plackiem ziemniaczanym i sosem chrzanowym
Beer roasted pork knuckle with potatoes pancakes served horseradish sauce

Wybór sezonowanych steków z młodych krów ras mięsnych Mięso poddane 30 dniowemu sezonowaniu

Selection of 30 day dry aged beef

New York Stek 300g 65,00
Stek z rostbefu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina
Roast beef steak, french fries, gremolata sauce, red wine sauce

Rib Eye Stek 300g 65,00
Stek z antrykotu, frytki, sos gremolata, sos z czerwonego wina
Rib eye steak, french fries, gremolata sauce, red wine sauce



Świeże makarony Pasta

Tagliolini w domowym pesto di rucola 22,00
Tagliolini, Pesto di rucola

Tagliolini aglio Olio e peperoncino 22,00
Tagliolini aglio Olio e peperoncino



Desery Desserts

Crumble z polskich jabłek 14,00
zapekane pod maślaną kruszonką
Baked Polish apples with buttery crumble

Lody zapekane w cieście 14,00
z sosem wiśniowym
Ice cream in pastry on cherry sauce

Lody 12,00
z musem owocowym i bitą śmietaną
Ice cream with fruit mousse and whipped cream

Napoje gorące Hot beverages

Kawa espresso 6,00
Espresso

Duża kawa 8,00
Coffee

Kawa cappuccino 8,00
Cappuccino

Kawa Latte 11,00
Caffe Latte

Kawa bezkofeinowa (instant) 6,00
Decaffeinated coffee

Herbata 8,00
Tea

Napoje zimne Cold beverages

Soki - 0,25 l 6,00
jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy
Juices (apple, orange, grapefruit, black currant, tomato)

Coca - Cola, Coca - Cola Zero - 0,25 l 6,00

Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea - 0,25 l 6,00

Woda mineralna Żywiec Zdrój - 0,3 l 5,00
Mineral water

Burn - 0,25 l 12,00

Piwo z beczki Draft beer

Żywiec - 0,5 l 9,00

Żywiec - 0,3 l 6,00

Piwo Butelkowe Bottled beer

Nadbużańskie - 0,5 l 13,00

Żywiec APA - 0,5 l 9,00

Żywiec amerykańskie pszeniczne - 0,5 l 9,00

Żywiec porter - 0,3 l 8,00

Heineken 0% - 0,5 l 9,00



NU

Wódka

Vodka

Wyborowa 0,5 l – 70,00; 40 ml – 6,00

Finlandia 0,5 l – 80,00; 40 ml – 7,00

Baczewski 0,5 l – 90,00; 40 ml – 8,00

Żubrówka 0,5 l – 70,00; 40 ml – 6,00

*z trawą żubrową
with bison grass*

**Saska
Dzika Róża** 0,5 l – 70,00; 40 ml – 6,00

Saska - Wild Rose

Whisky i Bourbon

Ballantines 0,7 l – 120,00; 40 ml – 8,00

Chivas Regal '12 0,7 – 220,00
40 ml – 14,00

Jack Daniel's 0,7 l – 190,00 40 ml – 13,00

Tullamore Dew 0,7 l – 150,00
40 ml – 9,00

Jim Beam 0,7 l – 130,00; 40 ml – 9,00

Jim Beam Red Stag 0,7 l – 130,00
40 ml – 9,00

Jim Beam Apple 0,7 l – 130,00
40 ml – 9,00

Glenfiddich '12 0,7 l – 300,00
40 ml – 19,00

Koniak

Cognac

Hennessy v.s. 0,7 l – 300,00 40 ml – 19,00

Brandy

Metaxa **** 0,7 l – 140,00; 40 ml – 9,00

Tequila

Olmecca Silver 0,7 l – 200,00
40 ml – 12,00

Olmecca Gold 0,7 l – 220,00
40 ml – 13,00

Gin

Seagrams 0,7 l – 220,00; 40 ml – 14,00

Rum

Bacardi 0,7 l – 140,00; 40 ml – 9,00

Drinki

Dzika róża 18,00
*na bazie wódki różanej z aromatem jabłek
based on rose spirits with the aromas of apples*

Tequila sunrise 17,00
*na bazie tquila i soku pomarańczowego
based on tquila and orange juice*

Mojito 19,00
*na bazie rumu i świeżej mięty
based on rum and fresh mint*

Tropical 13,00
*na bazie smkaów marakui
based on passion fruit flavors*

Ginger collins 14,00
*na bazie ginu z aromatem imbiru
on the basis of gin with the aroma of ginger*

Róża shot 8,00
*na bazie różanej wódki i konfitur z róży
based on rose vodka and rose jam*

Cuba Libre 13,00
*na bazie rumu i coli
based on rum and cola*



ME