

## PRZYSTAWKI

### TATAR WOŁOWY 42

świeca wołowa, rzodkiewka piklowana, żółtko purée, cebula, korniszon, zielona oliwa

### KREWETKI 38

białe wino, natka pietruszki, czosnek, pomidorki, rukola, bruschetta

### BURRATA 30

pesto, pomidor, cukinia, chips z chleba

## SALATY

### CEZAR 38

grillowany kurczak, boczek, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cezarski

### SALATA Z BURRATĄ 38

fasolka, bób, pomidorki koktajlowe, cebula dymka, groszek zielony, rukola, chips z chleba, winegret cytrynowy

## RYBY

### DORSZ ATLANTYCKI 54

gnocchi, bób, cebula dymka, cukinia, zabajone

### ŁOSOŚ 59

purée ziemniaczane, groszek, boczek wędzony, pak choi, śmietana

## ZUPY

### ROSÓŁ 25

wywar z kurczaka, kaczki i wołowiny, makaron, natka pietruszki

### FLAKI PO WARSZAWSKU 25

flaki cielęce, imbir, gałka muszkatołowa, majeranek, pomidory

### ŻUREK 25

purée ziemniaczane, biała kielbasa, boczek wędzony, chrzan, jajko sadzone, majeranek

### BARSZCZ CZERWONY 23

pasztecik drożdżowy z mięsem i kapustą kwaszoną, czarnuszka, sezam

## MAKARONY

### PIEROGI 32

twaróg, ziemniaki, cebula dymka, kwaśna śmietana, zielona oliwa

### RAVIOLI Z KACZKĄ 36

gorgonzola, gruszka, miód, orzechy

## DESERY

### CIASTO CZEKOLADOWE Z CUKINIĄ 27

### CIASTO MARCHEWKOWE 27

lody śmietankowe, krem karmelowy

### SERNIK DYNIOWY 27

kajmak, cynamon

### TARTALETKA 27

lemon curd z yuzu



# MENU

Szef Kuchni  
Paweł Pyrka

## DANIA GŁÓWNE

### SCHABOWY PO LUBELSKU 42

purée ziemniaczane, kapusta zasmażana z pomidorami, jajko sadzone

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 46

ziołowa panierka, szpinak, zabajone, ziemniaki z ogniska

### KARKÓWKA PRASOWANA

### SMAŻONA W PANKO 44

purée ziemniaczane, tapioka, buraki, brokuł

### POŁOWA KACZKI 62

pak choi, purée dyniowe, jabłko, sos żurawinowy

### ROLADA DROBIOWA 46

brokuł, dynia piklowana, purée ziemniaczane, drobiowy demi glace

### POŁĘDWICA WOŁOWA 89

purée ziemniaczane, cebula, sos kurkowy, chipsy cebulowe

### SZPONDER WOŁOWY 59

papardelle z ogórka z sezamem, frytki, sos demi glace, aioli

## NAPOJE GORĄCE

## KAWY

ESPRESSO 12

ESPRESSO DOPPIO 15

ESPRESSO MACCHIATO 14

AMERICANO 13

CAPPUCINO 15

FLAT WHITE 16

CAFFE LATTE 16

ICE COFFEE 18

MLEKO ROŚLINNE + 2

## HERBATY

SELEKCJA HERBAT

SIR WILLIAM'S 12

HERBATA SEZONOWA 15

## NAPOJE ZIMNE

### SOKI TOMA 9

pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

### GAZOWANA KLASYKA 9

Pepsi, Pespi Max, Mirinda, 7up, Schweppes

### WODA MINERALNA 9

gazowana, niegazowana

### SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 16

pomarańcza, grejpfrut, mix

### DOMOWA LEMONIADA

szklanka 14

karafka 33

## PIWA

### GRIMBERGEN BLONDE 18

lane, poj. 0,33 l

### REGIONALNE BUTELKOWE 13

LD PILS

DZIKI DZIK

RUDA WIEWIÓRA

GAJOWNICZEK

### PAULANER 17

HEFE-WEISSBIER

### LECH FREE 11

## WÓDKI

### KHORTYTSA

Platinum 10 - 40 ml | 100 - but. 0,5 l  
Gold 110 - but. 0,5 l

### FINLANDIA

Orginall 11 - 40 ml | 110 - but. 0,5 l

### J.A. BACZEWSKI

Premium 140 - but. 0,5 l

### OSTOYA

Premium 12 - 40 ml | 130 - but. 0,5 l

### BELUGA NOBLE

Premium 390 - but. 0,7 l

### SOPLICA

smakowa 9 - 40 ml | 95 - but. 0,5 l

## APPETIZERS

### STEAK TARTARE 42

hanger steak, pickled radish, egg yolk purée, onion, gherkin, olive oil

### PRAWNS 38

white wine, parsley, garlic, tomatoes, bruschetta, arugula

### BURRATA 30

pesto, tomatoes, zucchini, bread chips

## SALADS

### CAESAR 38

grilled chicken, bacon little gem lettuce, cherry tomatoes, parmesan, Caesar sauce

### SALADS WITH BURRATA 38

bean, broad beans, cherry tomatoes, pearl onion, green peas, arugula, lemon vinaigrette, bread chips

## FISHES

### ATLANTIC COD 54

gnocchi, broad beans, pearl onion, zucchini, zabaglione sauce

### SALMON 59

mashed potatoes, green peas, smoked bacon, pak choi, sour cream

## SOUPS

### BOUILLON 25

chicken, duck and beef bouillon, noodles, parsley

### WARSAW-STYLE TRIPE 25

veal tripe, ginger, nutmeg, marjoram, tomatoes

### SOUR RYE SOUP 25

mashed potatoes, white sausage, smoked bacon, horseradish, fried egg, marjoram

### RED BORSCHT 23

yeast patties with meat and sauerkraut, black seeds, sesame seeds

## PASTA

### DUMPLING'S 32

cottage cheese, potato, sour cream, chives, olive oil

### DUCK CONFIT RAVIOLI 36

Gorgonzola, pear, honey, nuts

## DESSERTS

### CHOCOLATE ZUCCHINI CAKE 27

### CARROT CAKE 27

ice cream, caramel whipped cream

### PUMPKIN CHEESECAKE 27

butterscotch, cinnamon

### TART 27

lemon curd with yuzu



# MENU

Szef Kuchni  
Paweł Pyrka

## MAIN COURSE

### SCHNITZEL 42

fried egg, mashed potatoes, fried cabbage with tomatoes

### PORK TENDERLOIN 46

herb batter, spinach, zabaglione sauce, baked potatoes

### PANKO-BREADED PRESSED

### PORK NECK 44

mashed potatoes, tapioca, beetroots, broccoli

### HALF OF DUCK 62

cranberry sauce, pak choi, pumpkin purée, apple

### CHICKEN ROULADE 46

broccoli, pickled pumpkin, mashed potatoes, chicken demi glace sauce

### FILLET STEAK 89

mashed potatoes, onion, creamy chanterelle sauce, onion chips

### BEEF BRISKET 59

cucumber pappardelle with sesame, fries, demi glace sauce, aioli sauce

## HOT DRINKS

## COFFEES

### ESPRESSO 12

### ESPRESSO DOPPIO 15

### ESPRESSO MACCHIATO 14

### AMERICANO 13

### CAPPUCINO 15

### FLAT WHITE 16

### CAFFE LATTE 16

### ICE COFFEE 18

### PLANT MILK+ 2

## TEAS

### SELECTION OF TEAS

### SIR WILLIAM'S 12

### SEASONAL TEA 15

## COLD DRINKS

### TOMA JUICE 9

orange, apple, black currant

### FIZZY DRINKS 9

Pepsi, Pesp Max, Mirinda, 7up, Schweppes

### MINERAL WATER 9

sparkling, still

### FRESH FRUIT JUICE 16

orange, grapefruit, mix

### LEMONADE

glass 14  
carafe 33

## BEER

### GRIMBERGEN BLONDE 18

KEG, tap beer 0,33 l

### LOCAL BEER IN BOTTLE 13

LD PILS

DZIKI DZIK

RUDA WIEWIÓRA

GAJOWNICZEK

### PAULANER 17

HEFE-WEISSBIER

### LECH FREE 11

## VODKA

### KHORTYTSA

Platinum 10 - 40 ml | 100 - but. 0,5 l

Gold 110 - but. 0,5 l

### FINLANDIA

Orginall 11 - 40 ml | 110 - but. 0,5 l

### J.A. BACZEWSKI

Premium 140 - but. 0,5 l

### OSTOYA

Premium 12 - 40 ml | 130 - but. 0,5 l

### BELUGA NOBLE

Premium 390 - but. 0,7 l

### SOPLICA

flavored 9 - 40 ml | 95 - but. 0,5 l