



--- MENU ---

--- Przystawki / Starters ---

Wątróbka drobiowa / 125g / 19pln

z musem jabłkowym, sosem wiśniowym i chipsem ze skorzonery

Chicken liver / 125g /

with mashed apple, cherry sauce and chips of scorzonera

Zielone pierożki z krewetkami / 100g / 22pln ●

z bulionem grzybowo-wołowym, mini pieczarką i oliwą z wędzonej papryki

Green dumplings with shrimps / 100g /

with broth of mushroom and beef, mini mushroom and smoked pepper oil

Tatar z tuńczyka / 100g / 34pln ●

z czerwoną cebulą, kaparami, kolendrą, guacamole i pieczonym jarmużem

Tuna tartare / 100g /

with red onions, capers, coriander, guacamole and roasted kale

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Carpaccio z polędwicy wołowej / 80g / 36pln

***z majonezem truflowym, rukolą, marynowanymi cebulkami borettane,
pomidorkami cherry i płatkami parmezanu***

Beef carpaccio / 80g /

*with truffle mayonnaise, rucola, marinated borettane onions,
cherry tomatoes and parmesan flakes*

Krewetki królewskie / 220g / 39pln ●

duszone w białym winie z mleczkiem kokosowym oraz liśćmi kafiru

King prawns / 220g /

stewed in white wine, coconut milk and kaffir leaves

Tatar wołowy / 100g / 39pln

***z musztardą ziarnistą, marynowanymi kurkami, domowym majonezem
pietruszkowym, oliwą truflową, żółtkiem i chipsem z topinamburu***

Beef tartare / 100g /

*with grainy mustard, pickled chanterelles, homemade parsley mayonnaise, truffle oil,
egg yolk and chips with topinambour*

- - - Zupy / Soups - - -

Krem z kalafiora / 250ml / 16pln ●

z gorgonzolą, crème fraiche, oliwą pietruszkową i pudrem z buraka

Cream of cauliflower / 250ml /

with gorgonzola, crème fraiche, parsley oil and beetroot powder

Krem pomidorowy / 250ml / 18pln

z białą czekoladą, oliwą z pistacji i miętą

Cream of tomato soup / 250ml /

with white chocolate, pistachio oil and mint

Bulion rybny / 250ml / 22pln ●

z łososiem i dorszem, chrzanem, marchewką, selerem, śmietanką i oliwą ziołową

Fish broth / 250ml /

with salmon and codfish, horseradish, carrot, celery, cream and herbal oil

- - - Pasty / Pastas - - -

Spaghetti Bolognese / 350g / 26pln

smażona wieprzowina z czosnkiem i cebulą, duszona w czerwonym winie z pomidorami i parmezanem

Spaghetti Bolognese / 350g /

fried pork with garlic and onion stewed in red wine, tomatoes and parmesan

Pierogi z kaczką / 7 szt. / 29pln

mus z prażonego jabłka, ciemny sos truflowy, oliwa pietruszkowa

Dumplings with duck / 7 pcs. /

mousse from roasted apple, dark truffle sauce, parsley oil

Lasagne Bolognese / 350g / 32pln

włoski makaron przekładany duszoną wieprzowiną z serem mozzarella i beszamelem

Lasagne Bolognese / 350g /

italian pasta served with stewed pork, mozzarella cheese and bechamel sauce

Fusilloni / 350g / 39pln ●●

makaron barwiony atramentem kalamarnicy z owocami morza (omiornica, krewetki, mule, kalmary) w maślano-winnym sosie, czosnkiem i chili

Fusilloni / 350g /

pasta colored with squid ink with seafood (octopus, shrimp, mussels, calamari) in butter-wine sauce, garlic and chilli

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT /Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Sałaty / Salads - - -

Salatka Cezar / 130g / 32pln

***grillowana pierś z kurczaka, chrupiąca sałata rzymska, grzanki czosnkowe,
pomidorki cherry, domowy majonez z filecików anchois***

Caesar Salad

*grilled chicken breast, crispy romaine lettuce, garlic toasts, cherry tomatoes
and homemade mayonnaise with anchovies*

Salatka z kaczką / 100g / 36pln

***pierś kaczka na różowo z rukolą, szpinakiem, gorgonzolą,
gruszką marynowaną w winie i malinowym vinegraitem***

Duck salad / 100g /

*medium duck breast with rucola, spinach, gorgonzola,
pear marinated in wine and raspberry vinaigrette*

- - - Ryby i owoce morza/ Fish and seafood - - -

Dorsz smażony / 170g / 39pln •

***z puree ziemniaczano chrzanowym i glazurowanymi warzywami z tymiankiem
(cukinia, marchew, skorzonera, rzodkiew)***

Fried Cod / 170g /

*with puree of potatoes and horseradish and glazed vegetables with thyme
(zucchini, carrots, caraway, radish)*

• danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

• Serwis nie wliczony / Service not included

• Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

• Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Mule / 500g / 49pln •

***duszone w śmietanowo-winnym sosie z gorgonzolą, cebulą, czosnkiem,
pietruszką i pomidorkami cherry***

Mussels / 500g /

*braised in a cream-wine sauce with gorgonzola, onion, garlic,
parsley and cherry tomatoes*

Łosoś smażony / 170g / 59pln •

***z bulionem wołowo-grzybowym, puree ziemniaczano-buraczanym, pieczonym
jarmużem i warzywami (cukinia, marchew)***

Fried Salmon / 170g /

*with broth of beef and mushrooms, puree of potato and beet , baked kale
and vegetables (courgette, carrot)*

Stek z tuńczyka / 190g / 80pln •

***na różowo z puree chrzanowo-ziemniaczanym, kminem rzymskim,
karmelizowanym kalaflorem i małżami***

Tuna steak / 190g /

*Medium Tuna steak with horseradish and potato puree, Roman cumin,
caramelised cauliflower and mussels*

- - - Mięsa / Meats - - -

Pierś z kaczki / 180g / 49pln

***z puree z dyni piżmowej, karmelizowanym topinamburem,
ziołami i sosem wiśniowo- tymiankowym***

Duck breast / 180g /

*with pumpkin puree, caramelised topinambur,
herbs and cherry-thyme sauce*

Wolno duszona wołowina / 180g / 59pln

z kaszotto z borowikiem, demi-glacem jałowcowym i pieczonym burakiem

Slowly stewed beef / 180g /

with groats with boletus, juniper demi-glacé and roasted beetroot

Stek z polędwicy wołowej / 200g / 80pln

***z puree z buraka, smażoną skorzonką i cukinią, puree z topinanburu, popcornem
z kaszym grycznej i sosem wiśniowo-czekoladowym***

Beef steak / 200g /

*with beetroot puree, fried scorzonera and courgette, topinanbur puree,
popcorn of buckwheat and cherry-chocolate sauce*

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT /Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Pizza 32cm - - -

Genovese 15pln ●

świeży rozmaryn, sól morską, oliwa z oliwek

fresh rosemary, sea salt, olive oil

Margherita / 18pln ●

ser mozzarella, bazylią, sos

mozzarella cheese, basil, sauce

Pomodorini / 22pln ●

ser mozzarella, pomidorki cherry, świeża bazylią

mozzarella cheese, cherry tomatoes, fresh basil

Vegetariana / 24pln ●

**ser mozzarella, pieczarki, czerwona cebula, pomidor cherry,
grillowany bakłażan, sos**

mozzarella cheese, mushrooms, red onion, cherry tomatoes, grilled aubergine, sauce

Milano / 24pln

ser mozzarella, salami, sos

mozzarella cheese, salami, sauce

Salame piccante / 25pln ●●

ser mozzarella, salami piccante, papryka chili, sos

mozzarella cheese, salami piccante, chilli pepper, sauce

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Capricciosa / 27pln

ser mozzarella, pieczarki, sos, szynka, karczochy

mozzarella cheese, mushrooms, sauce, ham, artichokes

Frutti di Mare / 32pln ●

ser mozzarella, owoce morza (kalmary, ósmiornica, krewetki, małże), pomidorki cherry, rukola, sos

mozzarella cheese, seafood (squid, octopus, shrimp, mussels), cherry tomatoes, arugula, sauce

Quattro formaggi / 32pln

ser mozzarella, ser gorgonzola, ser grana padano, ser taleggio

mozzarella cheese, gorgonzola cheese, grana padano cheese, taleggio cheese

Tartuffa / 34pln ●

pasta z czarnej trufli, ser mozzarella, salami piccante, mascarpone

black truffle paste, mozzarella cheese, salami piccante, mascarpone

Prosciutto e rucola / 34pln

ser mozzarella, rukola, prosciutto, pomidor cherry, parmezan, sos

mozzarella cheese, rucola, prosciutto, cherry tomatoes, parmesan, sauce

Manzo / 38pln

ser mozzarella, cienkie plastry wołowiny, rukola, cebulki borettane, parmezan, oliwa truffle, pomidorki cherry, sos

mozzarella cheese, thin slices of beef, arugula, borettane onions, parmesan cheese, truffle oil, cherry tomatoes, sauce

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Burgery / Burgers - - -

Burger Number One / 32pln ●

bułka pszenna, ser cheddar, mix sałat, ogórek kiszony, czerwona cebula, pomidor, papryka jalapeno, sos BBQ, wołowina 200g, frytki 150g

Burger Number One

wheat roll, cheddar cheese, salads, dill pickle, red onion, tomato, jalapeno, BBQ sauce, beef 200g, French fries 150g

Burger Tartuffa / 34pln ●

bułka pszenna, ser cheddar, majonez truflowy, prażona cebula, rukola, pomidor, papryka jalapeno, wołowina 200g, frytki

Burger Tartuffa

wheat roll, cheddar cheese, truffle mayonnaise, roasted onion, arugula, tomato, jalapeno pepper, beef 200g, French fries 150g

- - - Desery/ Desserts - - -

Tiramisu z syropem kawowym / 120g / 15pln

Tiramisu served with coffee syrup / 120g /

Torcik / Cake / 22pln

Słony karmel / Salty caramel

Kajmakowy z masą migdałową / Toffi with almond mass

Wytrawna czekolada / Dry Chocolate

Biała czekolada z musem malinowym / White chocolate with raspberry mousse

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish
Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

--- NAPOJE / BEVERAGES -----

--- Napoje zimne / Cold Drinks ---

Pepsi / Pepsi Light / Mirinda / 7up / Tonic / Lipton Lemon / Lipton Peach / 0,2l / 7pln

Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy / porzeczkowy / pomidorowy / 0,2l / 7pln
Orange juice / grapefruit / apple / black currant / tomato

Woda Ostromecko gazowana / niegazowana / 0,3l / 7pln
Water Ostromecko sparkling / still

Woda Ostromecko gazowana / niegazowana / 0,7l / 15pln
Water Ostromecko sparkling / still

Red Bull / 0,25l / 11pln

Black after alcohol / 0,25l / 8pln

Sok ze świeżych pomarańczy / grejpfrutów / 0,25l / 13pln
Fresh orange or grapefruit juice

Lemoniada domowa klasyczna - cytrynowa / 0,3l / 13pln
Classic Homemade lemonade - lemon

Lemoniada domowa – truskawkowa / 0,3l / 15pln
Homemade lemonade – strawberry

Lemoniada domowa – z dzikiej róży / 0,3l / 15pln
Homemade lemonade – wild rose

Lemoniada domowa Multiwitamina / 0,3l / 19pln
Multivitamin

Ekologiczne włoskie napoje Galvanina / 0,355l / 15pln

Organic Italian drinks Galvanina

**Organiczna Cola / Mandarynka Cytryna / Czerwony grejpfrut /
Czerwona pomarańcza z jeżyną i czarną marchewką /
Organic Cola / Mandarin / Lemon / Red grapefruit /
Red orange & blackberry & black carrot**

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Herbaty domowe / Homemade tea - - -

Napar pomarańczowo-imbrowy z miodem / 14pln

Infusion of orange and ginger with honey

Napar z płatków dzikiej róży z rozmarynem i owocami leśnymi / 14pln

Infusion of wild rose petals with rosemary and forest fruits

Herbata z dzikim bzem, miodem i cytrusami / 14pln

Tea with elderberry, honey, and citrus

Herbata z wiśniówką i hibiskusem / 14pln

Tea with cherry and hibiscus

- - - Herbaty Eilles / Tea Eilles - - -

Imbryk / Teapot

Assam / 10pln

Mocna szlachetna herbata z plantacji Północnych Indii u ujścia rzeki Brahmaputry, o korzenno-słodowym aromacie i czerwono-rudawej barwie naparu

Strong steel tea of plantation of North india at the mouth of river Brahmaputra, with spicy and malty aroma and red-brown-shelled colored infusion.

Earl Grey / 10pln

Szlachetna mieszanka herbat z Cejlonu połączona z olejkiem aromatycznym najlepszych owoców bergamotki

Premium blend of teas from Ceylon with the aromatic oil of the best bergamot fruit.

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Asia green / 10pln

Wyborna zielona, niefermentowana herbata z upraw położonych w Azji Środkowej, z miękkim aromatem, delikatnie słodka, z przyjemną nutą i żółtą barwą naparu

Delicious green, not fermented tea with crops located in Central Asia, with a soft aroma, delicately sweet, with a pleasant bitter note and shiny yellow color infusion.

Miętowa / Mint tea / 10pln

Herbata ziołowa z aromatycznych, orzeźwiających i grubo krojonych liści mięty pieprzowej

Herbal tea with aromatic, refreshing and thickly cut peppermint leaves.

Owocowa / fruit tea / 10pln

Harmonijna owocowa mieszanka z płatkami hibiskusa, cząstkami dzikiej róży, pomarańczą, jabłkiem, czarnym bzem, wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek

Harmonious fruit blend of hibiscus petals, particles of wild rose, orange, apple and elderberry. Enriched summer aroma of raspberries and strawberries.

Rooibos z wanilią / Rooibos with vanilla / 10pln

Wyjątkowa herbata z południowoafrykańskiego czerwono krzewu z dodatkiem kawałków wanilii o naturalnie słodkim posmaku i czerwono-brązowej barwie

Unique tea of South African rooibos with addition of vanilla with a naturally sweet flavor and red-brown color.

Z nutą pomarańczy / With oranges note / 10pln

Orzeźwiająca mieszanka owocowa z pomarańczowym aromatem i dodatkiem 10-ciu witamin

Refreshing fruit blend with orange flavor and 10 vitamins.

Detox / 10pln

Zielona herbata mająca udokumentowane działanie antyoksydacyjne wzbogacona o imbir, liście pokrzywy, trawę cytrynową, zieloną mate i drzewo manuka

Green tea having documented antioxidant enriched with ginger, nettle leaves, lemongrass, green mate and manuka tree

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Kawy / Coffee - - -

*Każdą kawę możemy przygotować również w wersji bezkofeinowej i bez laktozy
We can prepare each coffee in a decaffeinated and lactose-free version*

Lungo / 9pln

Americano / 9pln

Espresso / 9pln

Espresso macchiato / 10pln

Espresso doppio / 12pln

Cappuccino / 10pln

Latte macchiato / 11pln

Latte macchiato z syropem smakowym / Latte macchiato with syrup / 15pln

Chai latte / 14pln

Mocha / 16pln

Irish coffee / 28pln

Czekolada z bitą śmietaną / Chocolate with whipped cream / 12pln

- - - Kawy mrożone / Ice Coffee - - -

*Każdą kawę możemy przygotować również w wersji bezkofeinowej i bez laktozy
We can prepare each coffee in a decaffeinated and lactose-free version*

Frappe / 16pln

Hollywood coffee / 19pln

***Espresso doppio / mleko / kostki lodu / orzeszki solone / syrop karmel /
syrop popcorn / bita śmietana***

***Espresso doppio / milk / ice cubes / orange seeds / syrop karmel / popcorn syrup /
whipped cream***

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

Tropical island coffee / 19pln

***Espresso doppio / mleko / kostki lodu / syrop kokos /
bita śmietana / wiórki kokosowe***
*Espresso doppio / milk / ice cubes / syrup coconut / whipped cream /
coconut powder*

Marcepan coffee / 19pln

***Espresso doppio / mleko / kostki lodu / syrop amaretto / syrop biała czekolada /
bita śmietana / płatki z białej czekolady***
*Espresso doppio / milk / ice cubes / syrup amaretto / syrup white chocolate / whipped
cream / white chocolate flakes*

- - - Piwo z nalewaka / Draught beer - - -

Piwo regionalne / Regional beer

Złote lwy / Lager / 0,5l / 12pln

Złote lwy / Lager / 0,3l / 10pln

Syrop / syrup

Malina / raspberry / 2pln

Imbir / ginger / 2pln

- - - Piwo butelkowe / Bottled beer - - -

Piwo regionalne 0,5l / Regional beer 0,5l

Pszenicznik / wheat beer / 12pln

Johannes / pale lager / 12pln

Koźlak / dark bock / 12pln

APA / american pale ale / 12pln

Grand / porter / 12pln

● *danie pikantne / spicy dish* ●● *danie bardzo pikantne / very spicy dish* ● *danie wegetariańskie / vegetarian dish* ● *danie rybne / fish dish*

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter

- - - Lemoniady piwne / Lemonade beer - - -

Wiśniowa / Cherry / 0,33l / 15pln

Piwo regionalne złote lwy / syrop wiśniowy / wiśnie / sok z cytryny
Regional beer złote lwy / cherry syrup / cherries / lemon juice

Rumowo-imbrowa / Rum-ginger / 0,33l / 15pln

Piwo regionalne złote lwy / esencja imbirowa / syrop rum / sok z cytryny
Regional beer złote lwy / essence of ginger / rum, syrup / lemon juice

Klasyczny Radler / Classic Radler / 0,5l / 15pln

Regionalne piwo złote lwy / 7up /
Regional beer złote lwy / 7up /

Monaco Classic / 0,5l / 17pln

Regionalne piwo złote lwy / 7up / syrop grenadyna
Regional beer złote lwy / 7up / grenadine syrup

- - - Piwo bezalkoholowe - non-alcoholic beers - - -

Lech free / 0,33 / 9pln

● danie pikantne / spicy dish ●● danie bardzo pikantne / very spicy dish ● danie wegetariańskie / vegetarian dish ● danie rybne / fish dish

Serwis nie wliczony / Service not included

Ceny zawierają podatek VAT / Tax (VAT) included in price

Lista alergenów dostępna jest u obsługi / The list of allergens is available at the waiter