

HINT

food for every mood



NA START / LITTLE BITES

| | |
|--|----|
| ✓ Dirty fries, guacamole, chili, kolendra <i>Dirty fries, guacamole, chilli, coriander</i> | 24 |
| ✓ Marynowane oliwki z rozmarynem i czosnkiem <i>Marinated olives with rosemary and garlic</i> | 27 |
| ✓ Tost maślany z kozim serem i rabarbarem, bób <i>Butter toast with goat's cheese, rhubarb and broad beans</i> | 31 |
| Deska serów i wędlin hiszpańskich, galaretka z pigwy, domowe pieczywo <i>Spanish charcuterie and cheese board, quince jelly, homemade bread</i> | 65 |
| ✓ Koszyk domowego pieczywa <i>Homemade bread basket</i> | 10 |
| ✓ + olej rzepakowy tłoczony na zimno z octem balsamicznym <i>cold-pressed rapeseed oil and balsamic vinegar</i> | 11 |
| ✓ + guacamole | 12 |
| + tapenada z oliwek Kalamata z anchois <i>Kalamata olives tapenade with anchovies</i> | 11 |

PRZYSTAWKI / STARTERS

| | |
|--|----|
| Zupa dnia <i>Soup of the day</i> | 24 |
| ✓ Zupa warzywna z miso, jajko marynowane w sosie sojowym, enoki, makaron ryżowy, sezam <i>Vegetable soup with miso, soy sauce marinated egg, enoki, rice noodles, sesame</i> | 29 |
| ✓ Zielone szparagi, chrupiące żółtko, pesto z natki i orzechów laskowych, Parmigiano Reggiano <i>Green asparagus, crunchy egg yolk, parsley and hazelnut pesto, Parmigiano Reggiano</i> | 42 |
| ✓ Racuchy z batatów, sos z kwaśnej śmietany, oliwy i kolendry <i>Sweet potato pancakes, sour cream, olive oil and coriander sauce</i> | 28 |
| Tatar z polędwicy wołowej, majonez z porem, marynowana gorczyca, szalotka, domowe pieczywo <i>Beef fillet tartare, leek mayonnaise, pickled mustard seeds, shallots, homemade bread</i> | 54 |
| Krewetki tygrysie, sos winno-maślany, focaccia rozmarynowa <i>King prawns, white wine and butter sauce, rosemary focaccia</i> | 69 |

SAŁATY / SALADS

| | |
|---|----|
| Sałatka Cezar z awokado lub piersią kurczaka zagrodowego <i>Caesar salad with avocado or free ranged chicken breast</i> | 47 |
| ✓ Sałatka grecka, feta, pieczone zielone papryczki, oliwki Kalamata, kapary <i>Greek salad, feta, baked green peppers, Kalamata olives, capers</i> | 43 |

SZEF KUCHNI POLECA CHEF'S RECOMMENDATIONS

| | |
|--|-----|
| Hot dog z tososiem, aioli, marynowana czarna kurka, koperek <i>Salmon hot dog, aioli, marinated black trumpettes, dill</i> | 49 |
| Rib eye stek (250g) zielone szparagi, domowe frytki, sos z zielonym pieprzem <i>Rib eye steak (250g), green asparagus, homemade chips, green peppercorn sauce</i> | 139 |
| ✓ Mus czekoladowy, coulis z pieczonej cytryny, biszkopt <i>Chocolate mousse, baked lemon coulis, sponge cake</i> | 29 |

DANIA GŁÓWNE MAINS

| | |
|--|----|
| ✓ Risotto z białymi szparagami, mascarpone, prażone orzechy makadamia, mięta <i>White asparagus risotto, mascarpone, roasted macadamia nuts, mint</i> | 49 |
| ✓ Tagliatelle jajeczne, kurki z patelni, Parmigiano Reggiano, natka pietruszki <i>Egg tagliatelle, pan fried chanterelles, Parmigiano Reggiano, parsley</i> | 53 |
| Duszone policzki wieprzowe, zielona komosa ryżowa, pietruszka, suszone pomidory malinowe <i>Braised pork cheeks, green quinoa, parsley, dried raspberry tomato</i> | 55 |
| Burger wołowy, sos BBQ, cheddar, pomidor malinowy, bułka maślana <i>Beef burger, BBQ sauce, cheddar, raspberry tomato, brioche bun</i> | 49 |
| Sznyceł wieprzowy, szpinak, gotowane ziemniaki, sos maślany <i>Pork schnitzel, spinach, boiled potatoes, butter sauce</i> | 69 |
| Filet z pstrąga łososiowego, duszona sałata rzymska baby, spätzle, sos z pomidorkami koktajlowymi i bazylią <i>Fillet of salmon trout, braised baby gem, spätzle, cherry tomatoes and basil sauce</i> | 57 |

DESERY SWEETS

| | |
|---|----|
| ✓ Tarta Tatin, lody waniliowe <i>Tarte Tatin, vanilla ice cream</i> | 27 |
| ✓ Sernik baskijski, lody ze soloną pistacją <i>Basque cheesecake, salted pistachio ice cream</i> | 35 |

PIWO BEER

| | |
|--|------------------|
| Piwo lane Żywiec (0,3l / 0,5l) <i>Żywiec draught beer</i> | 16/19 |
| Piwa butelkowe (0,5l) <i>Bottled beers</i> <i>Żywiec, Żywiec Białe, Heineken</i> | od 19 from 19 |
| Piwa bezalkoholowe (0,5l) <i>Non-alcoholic beers</i> <i>Żywiec Białe 0%, Heineken 0%</i> | od 19 from 19 |
| Lokalne piwa butelkowe (0,5l) <i>Local bottled beers</i> | od 19 from 19 |
| Kraftowe piwo Polanin (0,33l) <i>Craft beer Polanin</i> | 23 |

ZIMNE NAPOJE COLD BEVERAGES

| | |
|--|----|
| Sok świeżo wyciskany (0,25l) <i>Freshly squeezed juice</i> | 17 |
| Domowa lemoniada (0,25l) <i>Homemade lemonade</i> | 16 |
| Fever-Tree (0,2l) <i>Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Raspberry&Rhubarb Tonic, Ginger Beer, Distillers Cola</i> | 18 |
| Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i> | 11 |
| Woda Cisowianka niegazowana, gazowana (0,7l) <i>Cisowianka water still or sparkling</i> | 19 |
| Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic (0,2l) | 13 |
| Soki i napoje owocowe Toma (0,2l) Jabłko, Pomarańcza, Czarna Porzeczka <i>Toma fruit juices: Apple, Orange, Blackcurrant</i> | 13 |
| Rockstar Original Energy Drink (0,25l) | 19 |
| Red Bull, Red Bull Sugar Free (0,25l) | 22 |
| Karafka wody (1l) <i>Carafe of water</i> | 15 |
| Karafka lemoniady (1l) <i>Carafe of lemonade</i> | 35 |

GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES

| | |
|----------------------------|-------|
| Espresso / Espresso doppio | 12/14 |
| Americano | 13 |
| Cappuccino | 15 |
| Caffe latte | 15 |
| Herbata <i>Tea</i> | 15 |

WINA WINES



| | | |
|--|--------|--------|
| WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE | 125 ml | 750 ml |
| Pere Ventura Cava Bienvenido Brut, Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain | 24 | 132 |
| Rechsteiner Prosecco Brut, Glera - Prosecco DOC - Italy | 28 | 156 |
| BIŁE WINA WHITE WINES | 125 ml | 750 ml |
| Los Virtudes Arcabucero, Sauvignon Blanc / Macabeo - Alicante DOP - Spain | 23 | 126 |
| Ozzi Chardonnay, Chardonnay - South Eastern Australia - Australia | 25 | 138 |
| Cantina Cortecchia Pinot Grigio, Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy | 28 | 156 |
| Kingfisher blue Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand | 33 | 186 |
| CZERWONE WINA RED WINES | 125 ml | 750 ml |
| Los Virtudes Arcabucero Tinto, Monastrell - Alicante DOP - Spain | 23 | 126 |
| Masseria Parione Primitivo, Primitivo - Puglia IGT - Italy | 25 | 138 |
| Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, Tempranillo - IGP Alentejano - Portugal | 28 | 156 |
| Les Celliers Jean D`Alibert, Coq du Matin, Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France | 33 | 186 |

✓ WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

✓ WEGAŃSKIE
VEGAN

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.
Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia.

*A 10% service charge will be added to the bill.
All prices are listed in PLN and include VAT.
If you have any food allergies, please inform the waiting staff while ordering.*