



# MENU À LA CARTE



## MENU À LA CARTE



### PRZYSTAWKI/STARTERS

**Tatar, majonez grzybowy, gorczyca piklowana, kurka, żółtko confit**  
Beef tartar, mushroom mayonnaise, pickled mustard seeds,  
chanterelles, confit of egg

**38 PLN**

**Solony pstrąg ojcowski, ogórek, cydr, jeżyna, chrzan, zioła**  
Salted trout, cucumber, cider, blueberry, horseradish, fresh herbs

**32 PLN**

**Jajo kaczki, strugane warzywa, palone masło, młode sałaty**  
Duck egg, shredded vegetables, beurre noisette, spring leaf salad

**24 PLN**

**Wędzony twaróg, crème fraîche, papryka pieczona, proziak**  
Smoked cottage cheese, crème fraîche, bell pepper, crusty bread

**24 PLN**

**Młode ziemniaki, jajko confit, boczek, letnia trufła, zsiadłe mleko**  
Spring potato, confit of egg, bacon, summer truffle, sour milk

**23 PLN**

## MENU À LA CARTE



### ZUPY I MAKARONY/SOUPS AND PASTA

**Consommé grzybowe, kurki, świerk**  
Mushroom consommé, chanterelles, marinated spruce shoots

**22 PLN**

**Biała zupa rybna, troć solona, wakame, kwiaty kopru**  
White fish soup, marinated trout, wakame, dill flower

**26 PLN**

**Ravioli z ricottą i czosnkiem niedźwiedzim, relish pomidorowy, ser Niedźwiednik**  
Ricotta and wild garlic ravioli, tomato relish,  
Niedźwiednik cheese

**26 PLN**

**Pappardelle, bób, suszone pomidory, seler naciowy**  
Pappardelle pasta, broad beans, sundried tomato, celery

**23 PLN**

## MENU À LA CARTE



### MIĘSO/MEAT

**Kurczak zagrodowy, czarna soczewica, puree truflowe,  
kapusta włoska, czarna rzepa**

Free range chicken, beluga lentils, truffle puree,  
savoy cabbage, black radish

**46 PLN**

**Kaczka, kaszanka, jabłko, agrest, sos foie gras**

Duck, blood sausage, apple, gooseberry, foie gras sauce

**48 PLN**

**Schab z mangalicy, kurka, sosna, pieczone warzywa korzeniowe, cebula**

Mangalica pork loin, chanterelles, pine oil,  
baked root vegetables, onion

**58 PLN**

**Biodrówka jagnięca, morela, pieróg z wędzonym twarogiem,  
puree z pieczonej pietruszki**

Lamb rump, apricot, smoked cottage cheese dumplings,  
baked parsley puree

**49 PLN**

**Rostbef, marchewka, kolendra, imbir, batat, ponzu**

Roast beef, carrot, coriander, ginger, sweet potato, ponzu

**59 PLN**

**Burger wołowy, frytki, domowe pikle**

Beef burger, french fries, home-made pickled vegetables

**38 PLN**



## MENU À LA CARTE



### RYBY/FISH

**Żabnica, kalafior, jalapeno, biała rzepa**  
Monkfish, cauliflower, jalapeno, white radish

**78 PLN**

**Troć, buraki, bób, rukiew wodna**

Sea trout, beetroot, broad beans, watercress

**44 PLN**

**Polędwica z dorsza, assiette pomidorowe, bazylia, soliród**

Loin of cod, tomato assiette, basil, samphire

**48 PLN**



## MENU À LA CARTE



### DESERY/DESSERT

**Chałwa, gorzka czekolada, rabarbar, malina**  
Halva, bitter chocolate, rhubarb, raspberry

**22 PLN**

**Tarta z borówkami, tonka, czarny bez**  
Blueberry tart, tonka bean, elderflower

**21 PLN**

**Parfait, chrzan, figa, krówka kawowa**  
Parfait, horseradish, figs, coffee flavoured fudge

**22 PLN**

**Sery zagrodowe**  
Selection of local cheeses

**34 PLN**



## MENU À LA CARTE



### NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

**American Coffee**

**9 PLN**

**Espresso**

**10 PLN**

**Espresso Macchiato, Double Espresso, Cappuccino, Latte**

**12 PLN**

**Hot Chocolate**

**10 PLN**

**Pot of tea**

Assam, Darjeeling, Ceylon, Earl Grey, Japan Sencha (Green),  
Mint, Camomile, Fruit Teas

**10 PLN**



## NAPOJE/DRINKS



### PIWO BECZKOWE/DRAUGHT BEER

Okocim Jasne Okocimskie (0,3 l)/(0,5 l)

**10 PLN/12 PLN**

Brooklyn Lager (0,3 l)/(0,5 l)

**15 PLN/18 PLN**

**Piwo z lokalnych  
browarów, zapytaj obsługę  
o aktualną ofertę**

Please ask your host  
for the selection  
of local beers

### WODY/WATER

Górska Natura (0,3 l)

**6 PLN**

Cisowianka (0,3 l)/(0,7 l)

**7 PLN/14 PLN**

San Pellegrino (0,75 l)

**18 PLN**

Acqua Panna (0,75 l)

**18 PLN**

## NAPOJE/DRINKS



### SOKI, LEMONIADY/JUICES, LEMONADE

Freshly Squeezed Juice  
Orange, Grapefruit (0,25 l)

**15 PLN**

Chilled Toma Juices  
Orange, Grapefruit, Apple,  
Blackcurrant, Tomato (0,2 l)

**7 PLN**

Homemade Lemonade (0,3 l)

**10 PLN**

### NAPOJE GAZOWANE/FIZZY DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Lime, Pepsi Wild Cherry, Mirinda,  
7 Up, Schweppes tonic (0,2 l)

**7 PLN**

Fentimans botanically  
brewed beverages (0,275 l)

**12 PLN**

Red Bull (0,25 l)

**12 PLN**



**Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia. Pozwoli nam to przygotować danie dostosowane do Państwa potrzeb.**

**Możecie Państwo o alergenach poczytać sami - szczegółowe informacje dostępne są u obsługi restauracji.**

If you suffer from any food allergies please inform your host who will be able to advise the kitchen in order to prepare a suitable meal.

A full list of allergens is available - please ask your host for more information.

---

**Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi**

Prices including VAT, service charge not included



