



NA START LITTLE BITES

- ✓ **Koszyk domowego pieczywa** 9 PLN
Homemade bread basket
- ✓ **+ oliwa z octem balsamicznym** 2 PLN
olive oil and balsamic vinegar
- ✓ **+ pasta z koziego sera i pieczarek** 10 PLN
goat cheese and mushroom spread
- + tapenada z czarnych oliwek i sardeli** 7 PLN
black olive tapenade with anchovies
- ✓ **Oliwki marynowane w ziołach** 24 PLN
Marinated olives with herbs
- Deska serów i wędlin włoskich, konfitura ananasowa, koszyk pieczywa** 54 PLN
Charcuterie and cheese board, pineapple chutney, bread basket
- ✓ **Focaccia rozmarynowa z suszonymi pomidorami i świeżą bazylią** 16 PLN
Rosemary focaccia with sun dried tomatoes and basil
- Frytki z cukinii, salsa ziołowa z sardelą** 15 PLN
Courgette fries, green salsa with anchovies

PRZEKĄSKI STARTERS

- ✓ **Krem z dyni piżmowej, suszone pomidory, orzeszki piniowe, chipsy z szatwii** 25 PLN
Butternut squash soup, sundried tomatoes, pine nuts, sage
- Marynowany łosoś z ogórkami i wakame** 41 PLN
Marinated salmon with cucumber and wakame
- Tatar wołowy z majonezem estragonowym, szczypiorek** 43 PLN
Beef tartare with tarragon mayonnaise, chives
- ✓ **Dirty fries z serem grana padano i oliwą truflową** 22 PLN
Dirty fries, grana padano cheese and truffle oil

SAŁATY SALADS

- ✓ **Sałatka Cezar / awokado lub pierś z kurczaka kukurydzianego** 45 PLN
Caesar salad / avocado or corn fed chicken breast
- ✓ **Sałatka z pieczonych buraków z labneh, kolendra, orzechy pekan** 38 PLN
Beetroot salad with labneh, coriander, pecans

DANIA GŁÓWNE MAINS

- Pikantna zupa z kaczki z grzybami i domowymi kluskami** 48 PLN
Spicy duck soup with mushrooms and homemade noodles
- Fish & chips z sosem kaparowo-szczypiorkowym** 49 PLN
Fish and chips with caper & chives sauce
- Antrykot wołowy (250g), sos z zielonego pieprzu, sałata rzymska** 98 PLN
Rib eye steak (250g), peppercorn sauce, baby gem lettuce
- Baweta wołowa a'la pastrami, bułka maślana, piklowane ogórki, domowy majonez musztardowy** 44 PLN
Beef bavette a'la pastrami, butter bun, pickled cucumber, homemade mustard mayonnaise
- ✓ **Tagliolini „cacio e pepe” (ser pecorino z pieprzem)** 39 PLN
Tagliolini „cacio e pepe” (pecorino cheese and pepper)
- ✓ **Pieczony kalafior z kurkumą, soczewica beluga, świeże zioła** 33 PLN
Baked cauliflower with turmeric, beluga lentils, fresh herbs

DESERY SWEETS

- ✓ **Crumble jabłkowy z sosem angielskim** 22 PLN
Apple crumble with custard
- ✓ **Ciastko czekoladowe z malinami** 28 PLN
Chocolate cake with raspberries

SZEF KUCHNI REKOMENDUJE CHEF'S RECOMMENDATION



- Tatar z tuńczyka żółtopłetwego z imbirem, sos sojowy, grzanka sezamowa** 56 PLN
Yellowfin tuna tartare with ginger, soya sauce, sesame crisp
- Hot -dog z dorszem, aioli, marynowane czarne kurki** 45 PLN
Hot-dog with cod, aioli, marinated black chanterelles
- ✓ **Waniliowy crème brûlée** 24 PLN
Vanilla crème brûlée

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. Powyższe ceny zawierają VAT. Obsługa nie jest wliczona. Przy rezerwacjach od 6 gości wzwyż uznaniowa 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.

If you suffer from any food allergies please inform our waiting staff while ordering. Above prices include VAT. Service charge is not included. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.



✓ **danie wegetariańskie**
vegetarian dish

✓ **danie wegańskie**
vegan dish

Pełne menu dostępne poprzez kod QR / For full menu follow the QR code.