

 <b>Na start</b> ♦ Little bites	 <b>Dania główne</b> ♦ Mains
<ul style="list-style-type: none"> <li> Domowa focaccia, aioli cytrynowe, kapary, oliwa bazyliowa <b>12</b> <i>Homemade focaccia, lemon aioli, capers, basil olive oil</i></li> <li> Papryczki Padron, sos Romesco, Moldon <b>24</b> <i>Padron peppers, Romesco sauce, Moldon</i></li> <li>Smażone chrupiące kalmary, salsa mango, chili, kolendra <b>29</b> <i>Deep fried crunchy calamari, mango salsa, chili, coriander</i></li> <li>Pastrami z kaczki, chleb rustykalny, piklowane warzywa, majonez z czarnego czosnku <b>28</b> <i>Duck pastrami, rustic bread, pickled vegetables, black garlic mayonnaise</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Kopytka, letnia trufła, marynowany burak, Szafir <b>52</b> <i>Potato dumplings, summer truffle, marinated beetroot, Szafir</i></li> <li>Burger wołowy, bekon, cheddar, piklowany ogórek, domowy ketchup pomidorowy, frytki <b>58</b> <i>Beef burger, bacon, cheddar, pickled cucumber, homemade ketchup, fries</i></li> <li>Pieczona pierś kurczaka zagrodowego, młoda kapusta, pieczone marchewki, jus drobiowy <b>54</b> <i>Roasted breast of free ranged chicken, spring cabbage, roasted carrots, chicken jus</i></li> <li>Troć, puree z groszku i mięty, dzikie brokoly, sos holenderski <b>68</b> <i>Sea trout, green pea and mint puree, wild broccoli, Hollandaise sauce</i></li> <li> Paccheri, sos pomidorowy z oliwkami, pesto ziołowe, stracciatella <b>36</b> <i>Paccheri, tomato and olives sauce, herb pesto, stracciatella</i></li> <li> Tagliatelle szpinakowe, ziołowe pesto, włoskie orzechy, Pecorino Romano, rukola <b>37</b> <i>Spinach tagliatelle, herb pesto, walnuts, Pecorino Romano, rocket salad</i></li> <li>Tagliata z bawety, sałata rzymska z pomidorami, zapiekanka ziemniaczana, sos z zielonego pieprzu <b>74</b> <i>Bavette tagliata, baby gem salad, tomatoes, potato gratin, green peppercorn sauce</i></li> </ul>
 <b>Przekąski</b> ♦ Starters	<div style="text-align: center;">  <p><b>Szef kuchni rekomenduje</b> <i>Chef's recommendation</i></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tempura z kraba z miękką skorupą, sałatka z młodych warzyw, emulsja ziołowa <b>43</b> <i>Softshell crab tempura, spring vegetable salad, herbs emulsion</i></li> <li> Zupa krem z białych szparagów, zioła, chipsy warzywne <b>24</b> <i>Creamy white asparagus soup, herbs, vegetable chips</i></li> <li>Pieczony filet z halibuta, risotto nero, sałatka z kopru włoskiego, pomarańczy i chili <b>72</b> <i>Roasted fillet of halibut, risotto nero, fennel, orange and chilli salad</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Smażone krewetki, sos maślany z pomidorami i chili, chrupiąca bagietka <b>49</b> <i>Pan-fried prawns, butter sauce with chili and tomato, crunchy baguette</i></li> <li> Tempura z boczniaków, chutney paprykowy z harrisą, liście sałat <b>28</b> <i>Oyster mushroom tempura, bell pepper and harrisa chutney, green leaves</i></li> <li>Tatar wołowy, pickle, emulsja z żółtka, Grana Padano, domowe pieczywo <b>43</b> <i>Beef tartar, pickles, egg yolk emulsion, Grana Padano, homemade bread</i></li> <li> Dirty Fries / Grana Padano, oliwa truflowa <b>28</b> <i>Dirty Fries / Grana Padano, truffle oil</i></li> </ul>	
 <b>Sałaty</b> ♦ Salads	

 danie wegetariańskie *vegetarian dish*

 danie wegańskie *vegan dish*

 <b>Wina</b> ♦ Wines	 <b>Desery</b> ♦ Desserts	
<p><b>WINA MUSUJĄCE</b> ♦ SPARKLING WINES</p> <p> 125 ml  750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pere Ventura Cava Bienvenuto Brut, Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain <b>24</b> <b>132</b></li> <li>Rechsteiner Prosecco Brut, Glera - Prosecco DOC – Italy <b>28</b> <b>156</b></li> </ul> <p><b>BIAŁE WINA</b> ♦ WHITE WINES</p> <p>125 ml 750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los Virtudes Arcabucero, Sauvignon Blanc / Macabeo - Alicante DOP – Spain <b>23</b> <b>126</b></li> <li>Ozzi Chardonnay, Chardonnay - South Eastern Australia – Australia <b>25</b> <b>138</b></li> <li>Cantina Cortecchia Pinot Grigio, Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy <b>28</b> <b>156</b></li> <li>Kingfisher blue Sauvignon Blanc, Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand <b>33</b> <b>186</b></li> </ul> <p><b>CZERWONE WINA</b> ♦ RED WINES</p> <p>125 ml 750 ml</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los Virtudes Arcabucero Tinto, Monastrell - Alicante DOP – Spain <b>23</b> <b>126</b></li> <li>Masseria Parione Primitivo, Primitivo – Puglia IGT - Italy <b>25</b> <b>138</b></li> <li>Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, Tempranillo - IGP Alentejano – Portugal <b>28</b> <b>156</b></li> <li>Les Celliers Jean D` Alibert, Coq du Matin, Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France <b>33</b> <b>186</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Sernik jogurtowy z białą czekoladą, krem cytrynowy, chrupka zbożowa, marakuja <b>24</b> <i>Cheesecake with yoghurt and white chocolate, lemon custard, cereal crunch, passionfruit</i></li> <li> Ekler, chutney z rabarbaru, krem Chantilly <b>25</b> <i>Eclair, rhubarb chutney, Chantilly cream</i></li> </ul>	
 <b>Piwo</b> ♦ Beer	<p> <b>Zimne napoje</b> Cold beverages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Świeży sok wyciskany (0,2l) <b>18</b> <i>Freshly squeezed juice</i></li> <li>Domowa lemoniada (0,4l) <b>18</b> <i>Homemade lemonade</i></li> <li>Fever-Tree (0,2l) <b>18</b> <i>Distillers Cola, Diet Tonic, Grapefruit Soda, Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Premium Ginger Beer, Raspberry &amp; Rhubarb Tonic</i></li> <li>Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <b>11</b> <i>Krystaliczne Źródło water</i></li> <li>Woda Cisowianka (0,3l / 0,7l) <b>13 / 19</b> <i>Cisowianka water (0,3l / 0,7l)</i> Classique / Perlage</li> <li>7UP, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic, Pepsi, Pepsi Max, Mirinda(0,2l) <b>13</b></li> <li>Napoje owocowe Toma (0,2l) <b>13</b> <i>Toma fruit juices (0,2l)</i></li> <li>Rockstar Original (0,25l) <b>19</b></li> <li>Red Bull / Red Bull Sugar Free <b>22</b></li> </ul>	
<p>Oplata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. <i>A 10% service charge will be added to the bill.</i></p> <p>Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. <i>All prices are listed in PLN and include VAT.</i></p> <p>Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek alergie pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. <i>If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.</i></p>	<p> <b>Gorące napoje</b> Hot beverages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Espresso <b>12</b></li> <li>Espresso macchiato <b>12</b></li> <li>Americano <b>14</b></li> <li>Double espresso <b>14</b></li> <li>Cappuccino <b>15</b></li> <li>Caffe latte <b>15</b></li> <li>Gorąca Czekolada <i>Hot chocolate</i> <b>15</b></li> <li>Dzbanek herbaty <i>Pot of tea</i> <b>15</b></li> </ul>	