

 Na start ♦ Little bites	 Dania główne ♦ Mains
<ul style="list-style-type: none">  Domowa focaccia, aioli cytrynowe, kapary, oliwa bazyliowa 12 <i>Homemade focaccia, lemon aioli, capers, basil olive oil</i>  Papryczki Padron, sos Romesco, Moldon 24 <i>Padron peppers, Romesco sauce, Moldon</i> Smażone chrupiące kalmary, salsa mango, chili, kolendra 29 <i>Deep fried crunchy calamari, mango salsa, chili, coriander</i> Pastrami z kaczki, chleb rustykalny, piklowane warzywa, majonez z czarnego czosnku 28 <i>Duck pastrami, rustic bread, pickled vegetables, black garlic mayonnaise</i> 	<ul style="list-style-type: none">  Kopytka, letnia trufła, marynowany burak, Szafir 52 <i>Potato dumplings, summer truffle, marinated beetroot, Szafir</i> Burger wołowy, bekon, cheddar, piklowany ogórek, domowy ketchup pomidorowy, frytki 58 <i>Beef burger, bacon, cheddar, pickled cucumber, homemade ketchup, fries</i> Pieczona pierś kurczaka zagrodowego, młoda kapusta, pieczone marchewki, jus drobiowy 54 <i>Roasted breast of free ranged chicken, spring cabbage, roasted carrots, chicken jus</i> Troć, puree z groszku i mięty, dzikie brokoły, sos holenderski 68 <i>Sea trout, green pea and mint puree, wild broccoli, Hollandaise sauce</i>  Paccheri, sos pomidorowy z oliwkami, pesto ziołowe, stracciatella 36 <i>Paccheri, tomato and olives sauce, herb pesto, stracciatella</i>  Tagliatelle szpinakowe, ziołowe pesto, włoskie orzechy, Pecorino Romano, rukola 37 <i>Spinach tagliatelle, herb pesto, walnuts, Pecorino Romano, rocket salad</i> Tagliata z bawety, sałata rzymska z pomidorami, zapiekanka ziemniaczana, sos z zielonego pieprzu 74 <i>Bavette tagliata, baby gem salad, tomatoes, potato gratin, green peppercorn sauce</i>
 Przekąski ♦ Starters	<div style="text-align: center;">  <p>Szef kuchni rekomenduje <i>Chef's recommendation</i></p> </div>
<ul style="list-style-type: none"> Smażone krewetki, sos maślany z pomidorami i chili, chrupiąca bagietka 49 <i>Pan-fried prawns, butter sauce with chili and tomato, crunchy baguette</i>  Tempura z boczniaków, chutney paprykowy z harrisą, liście sałat 28 <i>Oyster mushroom tempura, bell pepper and harrisa chutney, green leaves</i> Tatar wołowy, pickle, emulsja z żółtka, Grana Padano, domowe pieczywo 43 <i>Beef tartar, pickles, egg yolk emulsion, Grana Padano, homemade bread</i>  Dirty Fries / Grana Padano, oliwa truflowa 28 <i>Dirty Fries / Grana Padano, truffle oil</i> 	
 Sałaty ♦ Salads	<ul style="list-style-type: none"> Sałatka rzymska z awokado lub / grillowaną pierśią kurczaka marynowaną w curry i limonce 43 <i>Romaine salad with avocado or / grilled chicken breast marinated with curry and lime</i>  Sałatka z burrata, bób, pomidory, oliwa DOP 39 <i>Burrata salad, broad beans, tomatoes, DOP olive oil</i> Tempura z kraba z miękką skorupą, sałatka z młodych warzyw, emulsja ziołowa 43 <i>Softshell crab tempura, spring vegetable salad, herbs emulsion</i>  Zupa krem z białych szparagów, zioła, chipsy warzywne 24 <i>Creamy white asparagus soup, herbs, vegetable chips</i> Pieczony filet z halibuta, risotto nero, sałatka z kopru włoskiego, pomarańczy i chili 72 <i>Roasted fillet of halibut, risotto nero, fennel, orange and chilli salad</i>

 danie wegetariańskie *vegetarian dish*

 danie wegańskie *vegan dish*

 Wina ♦ Wines			 Desery ♦ Desserts
WINA MUSUJĄCE ♦ SPARKLING WINES	 125 ml	 750 ml	<ul style="list-style-type: none">  Sernik jogurtowy z białą czekoladą, krem cytrynowy, chrupka zbożowa, marakuja 24 <i>Cheesecake with yoghurt and white chocolate, lemon custard, cereal crunch, passionfruit</i>  Ekler, chutney z rabarbaru, krem Chantilly 25 <i>Eclair, rhubarb chutney, Chantilly cream</i>
BIĄŁE WINA ♦ WHITE WINES	 125 ml	 750 ml	<div style="text-align: center;">  <p>Zimne napoje <i>Cold beverages</i></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Świeży sok wyciskany (0,2l) 18 <i>Freshly squeezed juice</i> Domowa lemoniada (0,4l) 18 <i>Homemade lemonade</i> Fever-Tree (0,2l) 18 <i>Distillers Cola, Diet Tonic, Grapefruit Soda, Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Premium Ginger Beer, Raspberry & Rhubarb Tonic</i> Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) 11 <i>Krystaliczne Źródło water</i> Woda Cisowianka (0,3l / 0,7l) 13 / 19 <i>Cisowianka water (0,3l / 0,7l) Classique / Perlage</i> 7UP, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic, Pepsi, Pepsi Max, Mirinda (0,2l) 13 Napoje owocowe Toma (0,2l) 13 <i>Toma fruit juices (0,2l)</i> Rockstar Original (0,25l) 19 Red Bull / Red Bull Sugar Free 22
CZERWONE WINA ♦ RED WINES	 125 ml	 750 ml	
Wina Musujące	 125 ml	 750 ml	
Piwo ♦ Beer	 0,3 l	 0,5 l	
<ul style="list-style-type: none"> Piwo beczkowe Hint 18 <i>Hint draught beer</i> Piwo beczkowe Żywiec Biały Pszeniczny 16 <i>Żywiec Biały - wheat draught beer</i> Piwo kraftowe od 22 <i>Craft beers</i> Piwo butelkowe od 22 <i>Bottled beer</i> Żywiec Białe (Pszeniczne / Wheat) 19 Żywiec 19 Żywiec 0% 19 Heineken 17 Heineken 0% 20 	 0,3 l	 0,5 l	
<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 alergię pokarmową prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. <i>If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.</i></p>	<div style="text-align: center;">  <p>Gorące napoje <i>Hot beverages</i></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> Espresso 12 Espresso macchiato 12 Americano 14 Double espresso 14 Cappuccino 15 Caffe latte 15 Gorąca Czekolada <i>Hot chocolate</i> 15 Dzbanek herbaty <i>Pot of tea</i> 15 		