

NIFTY^{NO.} 20

KITCHEN BAR CAFE

PRZYSTAWKI / STARTERS

Krokiety z szynką Serrano, sos Bravas, czosnkowe aioli (135g) Croquettes with Serrano ham, Bravas sauce, garlic aioli	36 pln
Tatar wołowy, ogórek małosolny, majonez ziołowy, pieczywo (165g) Beef tartar, salted cucumber, herb mayonnaise, bread	52 pln
Duszone pory, kuskus perłowy, sos Romesco, karmelizowane orzechy włoskie (175g) Stewed leeks, couscous, Romesco sauce, caramelized walnuts	37 pln
Carpaccio z łososia, kwaśna śmietana, suszone pomidory, oliwa rozmarynowa, bliny (164g) Salmon carpaccio, sour cream, dried tomatoes, rosemary olive oil, blinis	57 pln
Krewetki w białym winie, pomidorki Datterini, aioli z konfitowanym czosnkiem i cytryną (160g) Prawns braised in white wine, Datterini tomatoes, aioli with garlic confit and lemon	65 pln
Mozzarella di bufala, konfitura paprykowa, brzoskwinie, bazylia, pistacje (145g) Mozzarella di bufala, bell pepper relish, peach, basil, pistachios	43 pln

ZUPY / SOUPS

Krem z kopru włoskiego, pomarańcza, kolendra (250g) Creamy fennel soup, orange, coriander	25 pln
Zupa dnia (225g) Soup of the day	25 pln

SAŁATKI I MAKARONY / SALADS AND PASTA

Sałatka z roszponki i radicchio, pieczony batat, gorgonzola, piklowana czerwona cebula, karmelizowane orzechy włoskie (335g) Lamb's lettuce and radicchio salad, baked sweet potato, gorgonzola, pickled red onion, caramelized walnuts	42 pln
Sałatka Cezar z kurczakiem (420g) lub z krewetkami (380g) Caesar salad with chicken or with prawns	49 pln / 56 pln
Agnolotti z ricottą i szpinakiem, zielony groszek, boczniaki, palone masło (415g) Ricotta and spinach agnolotti, green peas, oyster mushrooms, brown butter	45 pln
Rigatoni, n'duja, żebro wołowe, Grana Padano, bazylia (425g) Rigatoni, n'duja, beef rib, Grana Padano, basil	54 pln

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Pieczona pierś z kaczki, puree z selera, buraki, ziemniaki Dauphinoise, sos z czarnej porzeczki (450g) Roasted duck breast, celery puree, beetroot, Dauphinoise potato, blackcurrant sauce	78 pln
Stek z polędwicy wołowej, panierowane ziemniaki z masłem truflowym, marchew, sos Porto z figą (400g) Beef fillet steak, breaded potatoes with truffle butter, carrots, Port wine sauce with fig	129 pln
Smażony filet z halibuta, sałata rzymska, sos maślany z chorizo (380g) Pan-fried fillet of halibut, baby gem salad, chorizo butter sauce	74 pln
Burger wołowy, konfitura z boczku, aioli z suszonych pomidorów, rukola (520g) Beef burger, bacon confiture, dried tomato aioli, rocket salad	56 pln
Pieczona pierś z kurczaka, arancini, dziki brokuł, bób, guanciale, sałatka z kalarepy, chix jus (445g) Roasted chicken breast, arancini, wild broccoli, broad beans, guanciale, kohlrabi salad, chix jus	59 pln
Pieczona młoda kapusta, puree cebulowe z miso, orzech laskowy, piklowana marchew, chili (300g) Roasted spring cabbage, onion puree with miso, hazelnuts, pickled carrot, chili	45 pln

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy, sos malinowy, lody śmietankowe, maliny (185g) Chocolate fondant, raspberry sauce, ice cream, raspberries	32 pln
Crème brûlée, rabarbar, pistacje (170g) Crème brûlée, rhubarb, pistachios	29 pln
Beza Pavlowa, Chantilly, truskawki, limonka, sobret truskawkowy (185g) Pavlova, Chantilly, strawberries, lime, strawberry sorbet	29 pln

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.

Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia.
If you are suffering from any food allergies or intolerances please inform us while placing the order

Opłata serwisowa w wysokości 10% będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.
A 10% service charge will be added to bills for tables of 6 guests and larger.

Ⓥ - danie wegetariańskie

ⓋⓋ - danie wegańskie

KARTA WIN | WINE LIST

MUSUJĄCE / SPARKLING 125 ml / 750 ml

Federico Paternina Cava Organic	25 pln / 144 pln
Marqués de la Concordia, PDO DOC Cava, Catalonia, Spain Parellada, Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo (brut)	
Brilla! Prosecco Rosato	190 pln
Botter, PDO DOC Prosecco Treviso, Veneto, Italy Glera, Pinot Nero (extra dry)	
Mussantino Selvatico (Metodo Ancestrale)	270 pln
Fattoria La Violla, Tuscany, Italy Pinot Nero (extra dry)	
Gost Art	290 pln
Gostchorze, Lubuskie, Poland Riesling (brut)	
Gosset Grand Reserve	550 pln
Gosset, PDO AOC Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier (brut)	
Dom Perignon Vintage	1899 pln
LVMH, PDO AOC Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay (brut)	

BIAŁE / WHITE 125 ml / 750 ml

DELIKATNE I MINERALNE / LIGHT & MINERAL

Soave	23 pln / 132 pln
Cantina di Castelnuovo del Garda, Veneto, Italy Garganega, Trebbiano (wytrawne / dry)	
Müller Thurgau Feinherb	145 pln
Ernst Bretz, Rheinhessen, Germany Müller Thurgau (wytrawne / off-dry)	
Bouchard Aîné & Fils Heritage	29 pln / 168 pln
Bouchard Aîné & Fils, Vin de France, France Chardonnay (wytrawne / dry)	
Riesling Trocken	170 pln
Weingut Meulenhof, Mosel, Germany Riesling (wytrawne / dry)	
Terassen Federspiel	210 pln
Domäne Wachau, PDO Wachau DAC, Wachau, Austria Grüner Veltliner (wytrawne / dry)	
Vina Tomar	120 pln
Castilla La Mancha, IGP Tierra De Castilla, La Mancha, Spain Chardonnay, Viura (półwytrawne / off-dry)	
Tareni Grillo	27 pln / 156 pln
Carlo Pellegrino, Terre Siciliane, Italy Grillo (wytrawne / dry)	
Cellars Selection	195 pln
Sileni Estate, Marlborough, Australia Sauvignon Blanc (wytrawne / dry)	
Gewürztraminer	225 pln
Kellerei Cantina Eisacktail Valle Isarco PDO DOC Südtirol Alto Adige, Südtirol, Italy Gewürztraminer (wytrawne / dry)	
Kojder Souvignier Gris	275 pln
Winnice Kojder, Zachodniopomorskie, Poland Souvignier Gris (wytrawne / dry)	
Le Rochoy Sancerre Blanc	390 pln
Laporte, PDO AOC Sancerre, Loire, France Sauvignon Blanc (wytrawne / dry)	

WYRAZISTY AROMAT / EXPRESSIVE AROMAS

First Sighting	36 pln / 210 pln
Strandveld, Elim, Republic of South Africa Sauvignon Blanc (wytrawne / dry)	
Półtorak Solaris	240 pln
Piwnice Półtorak, Podkarpackie, Poland Solaris (wytrawne / dry)	
Turonia Albariño	240 pln
Quinta de Couselo, PDO DO Rias Baixas, Galicia, Spain Albariño, Caiño Blanco, Loureiro (wytrawne / dry)	
Bouchard Aîné & Fils Chablis	300 pln
Bouchard Aîné & Fils, PDO AOC Chablis, Burgundy, France Chardonnay (wytrawne / dry)	

RÓŻOWE / ROSE 125 ml / 750 ml

Flying Solo Rosé	25 pln / 144 pln
Domaine Gayda, PGI IGP Pays d'Oc, France Grenache, Cinsault (wytrawne / dry)	

POMARAŃCZOWE / ORANGE 750 ml

Pinot Grigio Ramato Visintini	215 pln
Visintini, PDO DOC Friuli Colli Orientali, Friuli Venezia Giulia, Italy Pinot Grigio (wytrawne / dry)	

CZERWONE / RED 125 ml / 750 ml

SUBTELNY OWOC / SUBTLE FRUIT

Les Grands Chemins	120 pln
Les Producteurs Réunis, PGI IGP Pays d'Hérault, Occitanie, France Carignan (półwytrawne / off-dry)	
Azagador Crianza	130 pln
Pago de la Jaraba, PDO DO La Mancha, La Mancha, Spain Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon (wytrawne / dry)	
Ventisquero Cabernet Sauvignon Reserva	155 pln
Vina Ventisquero, Valle de Maipo, Chile Cabernet Sauvignon, Syrah (wytrawne / dry)	
Spätburgunder	28 pln / 162 pln
Ernst Bretz, Rheinhessen, Germany Spätburgunder (Pinot Noir) (półwytrawne / off-dry)	
Passimora Nero d'Avola Appassimento	29 pln / 168 pln
Carlo Pellegrino, PDO DOC Sicilia, Terre Siciliane, Italy Nero d'Avola (wytrawne / dry)	
Vistamar Reserva Carmènere	30 pln / 174 pln
Vistamar, Maule Valley, Chile Carmènere (wytrawne / dry)	
Valpolicella Classico	210 pln
Santa Sofia, PDO DOC Valpolicella Classico, Veneto, Italy Corvina, Corvinione, Rondinella (wytrawne / dry)	

AROMAT OWOCÓW / FRUIT AROMAS

Almarosa Primitivo	25 pln / 144 pln
Castellani, PDO IGT Apulia, Apulia, Italy Primitivo (półwytrawne / off-dry)	
Rară Neagră de Purcari	180 pln
Château Purcari, Stefan Voda, Moldova Rară Neagră (wytrawne / dry)	
Chateau Joinin	180 pln
Chateau Pipeau, PDO AOP Saint-Émilion, Bordeaux, France Merlot, Cabernet Franc (wytrawne / dry)	
Primitivo San Gaetano	190 pln
Cantine due Palme, PDO DOP Primitivo di Manduria, Apulia, Italy Primitivo (wytrawne / dry)	
Bery Red Shiraz Reserve	36 pln / 210 pln
Mooiyplass, WO Stellenbosch, Republic of South Africa Shiraz (wytrawne / dry)	
Parallele 45	220 pln
Paul Jaboulet Aîné, PDO AOC Côtes du Rhône, Côtes du Rhône, France Grenache, Syrah (wytrawne / dry)	
Pietra Susumaniello	250 pln
Menhir Salento, PDO PGI Salento Rosso, Apulia, Italy Susumaniello (wytrawne / dry)	
Claim 431 Pinot Noir	270 pln
Mud House, GI Central Otago, New Zealand Pinot Noir (wytrawne / dry)	

ZBUDOWANE I KOMPLEKSOWE / FULL-BODIED & COMPLEX

Amancaya Gran Reserva	250 pln
Bodegas Caro (Catena Zapata / Domaines Barons de Rothschild-Lafite), Mendoza, Argentina Malbec, Cabernet Sauvignon (wytrawne / dry)	
Viña Alberdi Reserva	350 pln
La Rioja Alta, PDO DOCa Rioja, Rioja, Spain Tempranillo (wytrawne / dry)	
Pio Cesare Langhe	395 pln
Pio Cesare, PDO DOC Langhe, Piedmont, Italy Nebbiolo (wytrawne / dry)	
Puligny-Montrachet 1-er Cru 'Clos de la Garenne'	995 pln
Joseph Drouhin, PDO AOC AOC Puligny-Montrachet 1-er Cru, Burgundy, France Chardonnay (wytrawne / dry)	

POŁSŁODKIE I SŁODKIE / SEMI-SWEET & SWEET 125 ml / 750 ml

Kendermanns Riesling Spätlese	25 pln / 144 pln
Reh Kendermann, Rheinhessen, Germany Riesling (półsłodkie / semi-sweet)	
Baron de Ley Blanco Rioja Semidulce	170 pln
Barón de Ley, PDO DOC Rioja, Spain Viura, Sauvignon Blanc (półsłodkie / semi-sweet)	
Moscato Bric da Lu	170 pln
Gozzelino, PDO DOCG Moscato d'Asti, Piedmont, Italy Moscato d'Asti (słodkie / sweet)	
Lodowe (375 ml)	450 pln
Winnice Turnau, Zachodniopomorskie, Poland Johanniter (słodkie / sweet)	

BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC 125 ml / 750 ml

Save Water Drink Riesling	170 pln
Allendorf, Rheingau, Germany Riesling (półwytrawne / off-dry)	