

ZUPY

SOUPS

Zupa rybna z pomidorami, koperek, grzanka z majonezem szafranowym (260g)(1,3,4,7,9,10,12) 29

Fish soup with tomatoes, dill, toast with saffron mayonnaise

Krem cebulowy na cydrze, grzanka serowa, jabłko z rozmarynem (240g)(1,3,7,12) (V) 25

Onion cream with cider, cheese toast, apple with rosemary

PRZYSTAWKI

STARTERS

Pieczone pierogi, topinambur, puree z selera, ser kozi łomnicki, miód truflowy, orzech włoski (185g)(1,3,7,12) (V) 32

Empanadillas, Jerusalem artichokes, celery puree, łomnicki goat cheese, truffle honey, walnuts

Tatar wołowy, majonez borowikowy, chrupiące ziemniaki, wędzona słonina (165g)(1,3,10,12) 52

Beef tartare, boletus mayonnaise, crispy potato, smoked bacon

Krokiety z wędzonego pstrąga z Zielenicy, majonez cytrynowy, mus z karmelizowanego buraka, tarty chrzan (155g)(1,3,4,7,10,12) 39

Smoked Zielenica trout croquettes, lemon mayonnaise, caramelized beetroot mousse, grated horseradish

Uszka z wędzonym twarogiem, consommé grzybowe, karmelizowana pieczarka, ser Bursztyn, kiszona cebula, okrasa z chleba razowego (145g)(1,3,6,7,12) (V) 39

Uszka with smoked cottage cheese, mushroom consommé, caramelized champignon, Bursztyn cheese, pickled onion, wholewheat bread crust

Sałata rzymska z kurczakiem (1,3,4,10) | lub | krewetkami (280g)(1,2,3,4,7,10,12) 52

Romaine lettuce with chicken or shrimps

Gzik, ziemniaki panierowane w panko, olej z wędzonych warzyw, kiszona pigwa, papryczki Padron (320g)(1,3,7,12) (V) 29

Gzik, potatoes breaded in panko, smoked vegetable oil, pickled quince, Padron peppers

Krewetki n'duja, aioli cytrynowe, bułeczki drożdżowe z masłem czosnkowym (190g)(1,2,3,7,10,12) 59

N'duja shrimps, lemon aioli, yeast rolls with garlic butter

DANIA GŁÓWNE

MAINS DISHES

Polędwica wołowa, puree z pasternaku, glazurowane buraki, demi glace z musztardą kcyńską, boczniak mikołajkowy (395g)(1,7,9,12) 129

Beef tenderloin, parsnip puree, glazed beetroots, demi-glace with Kcynia mustard, oyster mushroom

Polędwica z dorsza, puree ziemniaczane z oliwą Arbequina, chorizo, sos maślany, konfitowany pomidor (385g)(3,4,7,10,12) 72

Cod loin, potato puree with Arbequina olive oil, chorizo, beurre blanc sauce, confit tomato

Duszone policzki wieprzowe, pyza drożdżowa, puree z czerwonej kapusty, sos z zielonym pieprzem, śliwka w czerwonym winie, dziki brokuł (365g)(1,3,7,9,12) 55

Stewed pork cheeks, steamed dumpling, red cabbage puree, green peppercorn sauce, plum in red wine, wild broccoli

Filet z kaczki, puree z marchwi, panierowana skorzonera, kluski śląskie, jarmuż, sos pomarańczowy z żurawiną (375g)(1,3,7,12) 78

Duck fillet, carrot puree, breaded salsify, Silesian dumplings, kale, orange sauce with cranberries

Burger wołowy, aioli tymiankowe, krążki cebulowe, konfitura z boczku, rukola (420g)(1,3,6,7,10,12) 56

Beef burger, thyme aioli, onion rings, bacon jam, rocket

Kotlet schabowy z kością, puree ziemniaczane, zasmażana kiszona kapusta, jajko sadzone, majonez porowy (420g)(1,3,7,10,12) 59

Pork chop on the bone, mashed potatoes, fried sauerkraut, fried egg, leek mayonnaise

Kopytka dyniowe, szpinak, olej z pestek dyni, sos serowy, podsuszane pomidorki, prażona dynia (300g)(1,3,7,12) (V) 42

Pumpkin dumplings, spinach, pumpkin seed oil, cheese sauce, dried tomatoes, roasted pumpkin

Cepelinki z soczewicą i podgrzybkami, szalotka, orzech laskowy, wegański „parmezan”, oliwa szczypiorkowa, pieczony batat (300g)(8,10,12) (VV) 45

Cepelins with lentils and bay bolete mushrooms, shallot, hazelnut, vegan "parmesan", chive olive oil, baked sweet potato

DESERY

DESSERTS

Sernik z białej czekolady z marakują, limonka, pistacje (165g)(1,6,7,8,11) (V) 35

White chocolate cheesecake with passionfruit, lime, pistachios

Pieczone ciastko czekoladowe, churros, mus wiśniowy, lody śmietankowe (160g)(1,3,6,7) (V) 29

Baked chocolate cake, churros, cherry mousse, cream ice cream

Ptyś, mus mascarpone, coulis malinowe, prażone migdały (165g)(1,3,6,7,8) (V) 26

Choux pastry, mascarpone mousse, raspberry coulis, roasted almonds

LISTA ALERGENÓW: 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

ALLERGEN LIST: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc

(V) Vegetarian / Wegetariańskie
(VG) Vegan / Wegańskie

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.

Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmową, prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.

A 10% service charge will be added to the bill. All prices are listed in PLN and include VAT. If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.

Nifty

KARTA WIN

WINE LIST

MUSUJĄCE

SPARKLING



Pere Ventura Cava
Bienvenido Brut 11,5% 24 / 132

Cava DO, Spain
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Rechsteiner Prosecco Brut 11,5% 28 / 156

Prosecco DOC, Italy
Glera

Matic Mea White Pét-Nat 11,5%
(NATURAL) 189

Styria Podravska, Slovenia
Šipon

Rosenfeld Brut Premiere 11,5%
(NV) 349

Mazowsze, Poland
Riesling

Moët & Chandon Impérial Brut
Champagne 12,5% (NV) 495

Champagne, France
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

BIAŁE

WHITE



Los Virtudes Arcabucero Blanco 23 / 126
12,5%

Alicante DOP, Spain
Macabeo, Verdejo

Ozzi Chardonnay 12,5% 25 / 138

South Eastern Australia, Australia
Chardonnay

Rechsteiner Pinot Grigio 13% 28 / 156

DOC Delle Venezie, Italy
Pinot Grigio

Langlois Muscadet sur Lie 12% 32 / 180

AOC Muscadet S&M, France
Muscadet

Kingfisher blue Sauvignon Blanc 33 / 186
12%

Nelson, New Zealand
Sauvignon Blanc

Domus Vini Campo de' Fiori
Bianco 11,5% 98

IGT Veneto, Italy
Garganega, Chardonnay

Marcus Schmidt Riesling Me feinherb 11% 129

Pfalz, Germany
Riesling

Tierras Viejas Torrontes 12,5% 159

Mendoza, Argentina
Torrontes

Masia de la Roqua El Truc Blanc 179
10% (NATURAL)

Catalunya, Spain
Xarel-lo, Macabeo

Da'l Cero Family Soave 12,5% (2022) 219

DOC Soave, Italy
Garganega

Domane Wachau Terrassen Federspiel
Grüner Veltliner 12% (2022) 229

Wachau, Austria
Grüner Veltliner

Winnica Mickiewicz Riesling
Feeling 13% (2022) 249

Lubelskie, Poland
Riesling

Enate Gewürztraminer 13,5% (2022) 279

Somontano DO, Spain
Gewürztraminer

Winnica Wieliczka Chardonnay 12,5%
(2022) 279

Małopolska, Poland
Chardonnay

CZERWONE

RED



Los Virtudes Arcabucero Tinto 23 / 126
12,5%

Alicante DOP, Spain
Monastrell

Masseria Parione Primitivo 13% 25 / 138

Puglia IGT, Italy
Primitivo

Casa Relvas Atlantico
Electrico Tinto 13,5% 28 / 156

IGP Alentejano, Portugal
Tempranillo

Château d'Aydie L'Origine 13% 32 / 180

AOC Madiran, France
Tannat, Cab. Sauvignon

Les Celliers Jean D'Alibert
Coq du Matin 13,5% 33 / 186

Pays d'Oc, France
Cabernet Sauvignon

Domus Vini Campo de' Fiori Rosso 11,5% 98

IGT Veneto, Italy
Merlot, Refosco

Ozzi Shiraz Cabernet Sauvignon
Merlot 13,5% 129

South Eastern Australia, Australia
Shiraz, Cab. Sauvignon, Merlot

Antichello Merlot 12% 159

Delle Venezie IGT, Italy
Merlot, Corvina

Vistamar Reserva Carmenere 13,5% 159

Maule Valley, Chile
Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon

Winnica Mickiewicz Cortez 13%
(2022) 249

Lubelskie, Poland
Cabernet Cortis

Tenuta Collazzi Libertà 13,5% (2021) 259

IGT Toscana, Italy
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Robert Mondavi Pinot Noir 13,5%
(2021) 269

California, USA
Pinot Noir

Coto Mayor Reserva 14% (2019) 279

Rioja DOCa, Spain
Tempranillo, Garnacha

Bodegas Krontiras Malbec Bio
13,9% (2019) 299

Mendoza, Argentina
Malbec

POMARAŃCZOWE

ORANGE



Matic Double Trouble 12,5%
(NATURAL) 29 / 162

Styria Podravska, Slovenia
Kerner, Laški Rizling

RÓŻOWE

ROSÉ



Coto Mayor Rosado 12% 29 / 162

Rioja DOCa, Spain
Tempranillo, Garnacha

DESEROWE

DESSERT



Winnica Aris Cuvee 11,5% 199

Zielonogórskie, Poland
Cuvée

BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC



Weingut Dr. Fischer Steinbock
Alkoholfrei 0% 159

Mosel, Germany
Riesling

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie dołączona do rachunku.

Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. Roczники win mogą ulec zmianie. O aktualny rocznik wina zapytaj obsługę.

A 10% service charge will be added to the bill. All prices are listed in PLN and include VAT. Wine vintages may change. Ask Your waiter for current vintages.