

ZUPY
SOUPS

Krem szczawiowy, ziemniaki, jajko, oliwa porowa (V) (220g) (3,7,9)	26
Sorrel cream soup, potatoes, egg, leek oil (V)	
Zupa dnia (V) (220g)	24
Soup of the day (V)	
↳ Zapytaj kelnera o wybór	
Ask waiter for available choices	

PRZYSTAWKI
STARTERS

Chleb rzemieślniczy z piekarni Na Zakwasie, masło ziołowe lub pasta z fasoli (VG) (100g) (1,7)	15
Crafted bread from Na Zakwasie bakery, herb butter or bean spread (VG)	
Pieczone pierogi, purée z zielonego groszku, kozi ser, konfitura z rabarbaru, mięta, orzechy (V) (150g) (1,3,7,8,12)	32
Baked dumplings, green pea purée, goat cheese, rhubarb jam, mint, nuts (V)	
Tatar wołowy, majonez lubczykowy, ogórek małosolny, konfitura paprykowa (175g) (1,3,6,10,12)	52
Beef tartare, lovage mayonnaise, pickled cucumber, bell pepper jam	
Marchewki pieczone w miodzie spadziowym, kremowy serek, koperek, pistacje, kiszona marchew (V) (165g) (7,8,11,12)	39
Honey-roasted carrots, creamy cheese, dill, pistachios, pickled carrot (V)	
Wędzony śledź, ziemniak, kwaśna śmietana, ogórek marynowany, zielone jabłko (156g) (4,7,10,12)	36
Smoked herring, potato, sour cream, pickled cucumber, green apple	
Chałka na maślance, szarpane żebro wieprzowe, ser Bursztyn, majonez chrzanowy, grillowana dymka (185g) (1,3,7,8,10,12)	43
Buttermilk challah, pulled pork rib, Bursztyn cheese, horseradish mayonnaise, grilled spring onion	
Kolorowe pomidory, burrata, krem balsamiczny, morela, bazylia (V) (165g) (7,8,12)	43
Heirloom tomatoes, burrata, balsamic cream, apricot, basil (V)	

DANIA GŁÓWNE
MAINS DISHES

Kurczak w panko, purée ziemniaczane, bób, czarne kurki, sos maślany z truflą (360g) (1,3,7)	65
Panko-crusted chicken, mashed potatoes, broad beans, black chanterelle mushrooms, truffle butter sauce	
Szagówki, pesto z dzikiego czosnku, pomidory malinowe, stracciatella (V) (320g) (1,3,7,12)	45
Potato dumplings, wild garlic pesto, raspberry tomatoes, stracciatella cheese (V)	
Noga z kaczki confit, purée marchwiowe, liście botwiny, kluski śląskie, migdały (380g) (1,3,7,8,9,12)	78
Confit duck leg, carrot purée, beet greens, Silesian dumplings, almonds	
Polędwica wołowa, dzikie brokuły, pieczarki, gratin ziemniaczane, purée szalotkowe, aioli czosnkowe (385g) (7,9,12)	139
Beef tenderloin, wild broccoli, champignons, potato gratin, shallot purée, garlic aioli	
Burger wołowy, sos pomidorowy, frytki z wędzoną papryką, konfitura z cebuli, boczek (420g) (1,6,7,10,12)	59
Beef burger, tomato sauce, smoked paprika fries, onion jam, bacon	
Kotlet schabowy z kością, zasmażana młoda kapusta, gniecione ziemniaki, jajko sadzone, majonez porowy (450g) (1,3,7,10)	64
Bone-in pork schnitzel, braised young cabbage, mashed potatoes, fried egg, leek mayonnaise	
Smażony filet z łososia, młode ziemniaki, bób z chorizo, grillowana sałata rzymska, aioli z czarnego czosnku (380g) (3,4,7,10,12)	78
Pan-fried salmon fillet, new potatoes, broad beans with chorizo, grilled romaine lettuce, black garlic aioli	
Sałata rzymska z kurczakiem (1,3,4,10) lub krewetkami (295g) (1,2,3,4,7,10,12)	49 59
Romaine lettuce with chicken or shrimp	
Paccheri, krewetki, 'nduja, pomidorki koktajlowe (300g) (1,2,3,7,12)	62
Paccheri pasta, shrimp, 'nduja, cherry tomatoes	
Stek z kalafiora, ajo blanco, pieczone winogrona, romesco (VG) (320g) (8,12)	46
Cauliflower steak, ajo blanco, roasted grapes, romesco sauce	

DESERY
DESSERTS

Pieczone ciastko z białej czekolady, relish malinowy, lody mascarpone, bazylia (V) (155g) (1,3,6,7)	35
Baked white chocolate cake, raspberry relish, mascarpone ice cream, basil	
Sernik, słony karmel, prażynka orzechowa, lody śmietankowe (V) (160g) (1,3,5,6,7,8,11)	32
Cheesecake, salted caramel, nut crunch, ice cream	
Crema Catalana, sorbet truskawkowy z kwiatem czarnego bzu, pistacje (V) (145g) (3,7,8)	32
Crema Catalana, strawberry-elderflower sorbet, pistachios	

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 jakiegolwiek alergie pokarmowe, 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

	 	
	125 ml750 ml	
Pere Ventura Cava Bienvenido Brut 11,5%	26 / 144	
Cava DO, Spain Xarel·lo, Macabeo, Parellada		
Rechsteiner Prosecco Brut 11,5%	29 / 162	
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)	499	
Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

BIAŁE

WHITE

	 	
	125 ml750 ml	
Los Virtudes Arcabucero Blanco 12,5%	24 / 132	
Alicante DOP, Spain Macabeo, Verdejo		
Ozzi Chardonnay 12,5%	26 / 144	
South Eastern Australia, Australia Chardonnay		
Rechsteiner Pinot Grigio 13%	29 / 162	
DOC Delle Venezie, Italy Pinot Grigio		
Langlois Muscadet sur Lie 12%	32 / 180	
AOC Muscadet S&M, France Muscadet		
Black Sheep Sauvignon Blanc 12,5%	33 / 186	
Marlborough, New Zealand Sauvignon Blanc		
Domus Vini Campo de' Fiori Bianco 11,5%	99	
IGT Veneto, Italy Garganega, Chardonnay		
Marcus Schmidt Riesling Me feinherb 11%	139	
Pfalz, Germany Riesling		
Tierras Viejas Torrontes 12,5%	159	
Mendoza, Argentina Torrontes		
Ullivell·la 12% (NATURAL)	179	
Catalunya, Spain Xarel·lo, Malvasia de Sitges		
Dal Cero Family Soave 12,5% (2022)	219	
DOC Soave, Italy Garganega		
Domane Wachau Terrassen Federspiel Grüner Veltliner 12% (2022)	239	
Wachau, Austria Grüner Veltliner		
Winnica Mickiewicz Riesling Feeling 13% (2022)	258	
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

	 	
	125 ml750 ml	
Los Virtudes Arcabucero Tinto 12,5%	24 / 132	
Alicante DOP, Spain Monastrell		
Masseria Parione Primitivo 13%	26 / 144	
Puglia IGT, Italy Primitivo		
Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto 13,5%	29 / 162	
IGP Alentejano, Portugal Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional		
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%	99	
IGT Veneto, Italy Merlot, Refosco		
Ozzi Shiraz Cabernet Sauvignon Merlot 13,5%	132	
South Eastern Australia, Australia Shiraz, Cab. Sauvignon, Merlot		
Santa Sofia Merlot & Corvina 13%	159	
Veneto IGT, Italy Merlot, Corvina		
Vistamar Reserva Carmenere 13,5%	159	
Maule Valley, Chile Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon		
Winnica Mickiewicz Cortez 13% (2022)	258	
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)	285	
California, USA Pinot Noir		
Coto Mayor Reserva 14% (2019)	285	
Rioja DOCa, Spain Tempranillo, Garnacha		
Bodegas Krontiras Malbec Bio 13,9% (2019)	299	
Mendoza, Argentina Malbec		

POMARAŃCZOWE

ORANGE

	 	
	125 ml750 ml	
In Farneto Giadòn Bianco Skin Contact 12% (NATURAL)	29 / 162	
Emilia-Romania, Italy Malvasia		

RÓŻOWE

ROSÉ

	 	
	125 ml750 ml	
Coto Mayor Rosado 12%	30 / 168	
Rioja DOCa, Spain Tempranillo, Garnacha		

DESEROWE

DESSERT

	 	
	125 ml750 ml	
Vistamar Brisa Moscato 13%	125	
Limari Valley, Chile Moscato		

BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC

	 	
	125 ml750 ml	
Weingut Dr. Fischer Steinbock 0%	159	
Mosel, Germany Riesling		

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.
Roczniki 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.