



MENU À LA CARTE





MENU À LA CARTE



MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

Chleb z naszej piekarni | mocno-ziarnisty, czosnek niedźwiedzi

Bread from our bakery | full-grain, wild garlic

+ palone masło, ziarna | brown butter, seeds

12 PLN | vegetarian

lub / or

+ smalec wegański, ogórek małosolny | lard, fresh pickled cucumber

12 PLN | vegan

Grillowana sałata, ucierane żółtko, ser bursztyn, sardela

Grilled salad, egg yolk sauce, bursztyn cheese, anchovies

30 PLN

Smażona fasolka, bułka tarta, sos maślany, jajko zielononóżki

Fried green beans, breadcrumbs, butter sauce, Zielononóżka hen's egg

29 PLN | vegetarian

Grillowany bundz, młody modrzew, sałatka z kalarepy, syrop z mniszka

Grilled fresh sheep's cheese, spring larch, kohlrabi salad,
dandelion syrup

22 PLN | vegetarian

Siekana wołowina z Pniew, pikle, kremowe żółtko, chleb z ziarnami

Pniewy chopped beef, pickles, creamy egg yolk, full-grain bread

34 PLN

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmową,
prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia.

Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%

będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge

will be added to bills for tables of 6 guests and larger.



MENU À LA CARTE



MAŁE TALERZYKI / SMALL PLATES

Pierogi, bryndza podhalańska, ziemniaki, sos smardzowy, polne zioła
Pierogi, Podhale sheep's cottage cheese, morel mushroom sauce,
meadow herbs

24 PLN | vegetarian

Chrupiąca kaszanka, pikantna konfitura rabarbarowa
Crispy blood sausage, spicy rhubarb chutney

21 PLN

**Maczanka krakowska, ozorek wieprzowy, chrzan, kapusta charsznicka,
polskie wasabi**
„Maczanka Krakowska”, pork tongue, horseradish, Charsznica sauerkraut,
Polish wasabi

26 PLN

Smażony dorsz bałtycki, majonez szczypiorkowy, jabłko łąckie, chrzan
Pan-fried Baltic cod, chive mayonnaise, łąck apple, horseradish

34 PLN

Farmerski kozi ser łomnicki, miód spadziowy z Roztocza, precel
Łomnica farmhouse goat's milk cheese, Roztocze honeydew, pretzel

28 PLN | vegetarian

Farmerski krowi ser dżersejowy blue, konfitura z rabarbaru, precel
Jersey Blue farmhouse cow's milk cheese, rhubarb confiture, pretzel

34 PLN | vegetarian

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmową,
prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia.

Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wwyż.

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.





MENU À LA CARTE



ZUPY / SOUPS

Chłodnik z botwiny, lokalne warzywa z gospodarstwa JEdynie, jajko
Chilled beetroot soup, "JEdynie" local farm vegetables, egg

28 PLN | vegetarian

Bulion na wędzonce, maślanka, młode ziemniaki, sałata, jajko, chrzan
Smoked meat broth, buttermilk, young potatoes, lettuce, egg,
horseradish

28 PLN

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe,
prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia.

Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.





MENU À LA CARTE



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Boczek ze świni złotnickiej, puree z palonym porem, buraki,
konfitura z rabarbaru**

“Złotnicka” pig pork belly, charred leek puree, beetroot,
rhubarb confiture

54 PLN

Kopytka, grzyby, pieczony czosnek, bób, ser marszowicki

Potato dumplings, mushrooms, roasted garlic, broad bean,
Marszowicki cheese

38 PLN

Sum, palona młoda kapusta, melasa z buraka, mus selerowy

Catfish, charred spring cabbage, beetroot molasses, celery puree

61 PLN

**Filet z kaczki, krokiet ziemniaczany, kalarepa, grillowany szparag,
sos drobiowy**

Prime of duck, potato croquets, kohlrabi, grilled asparagus,
poultry jus

59 PLN

**Gołąbki, młoda kapusta z kurkami, bób, emulsja i olej z pora,
czosnek niedźwiedzi**

Stuffed cabbage, chanterelles, leek emulsion and oil, wild garlic

39 PLN | vegan

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe,
prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia.

Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.



MENU À LA CARTE



DESERY/DESSERT

Sernik, jagody, sorbet sosnowy

Cheesecake, blueberries, pine sprouts sorbet

28 PLN

Karmelizowany rabarbar, lody śmietankowe

Caramelized rhubarb, double cream ice cream

26 PLN

Beza, ptasie mleczko, maliny, sorbet malinowy

Meringue, marshmallow, raspberries, raspberry sorbet

27 PLN

**Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe,
prosimy poinformować o tym obsługę przy składaniu zamówienia.**

**Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.**

If you suffer from any food allergies, please inform our waiting staff while placing your order.

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.



MENU À LA CARTE



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

American Coffee

10 PLN

Espresso

10 PLN

Espresso Macchiato / Double Espresso / Cappuccino / Latte

12 PLN

Gorąca czekolada / Hot Chocolate

10 PLN

Dzbanek herbaty / Pot of tea

Assam / Darjeeling / Ceylon / Earl Grey / Japan Sencha (Zielona) /
Miętowa / Rumianek / Owocowa

Assam / Darjeeling / Ceylon / Earl Grey / Japan Sencha (Green) /
Mint / Camomile / Fruit Teas

12 PLN

**Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.**

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.



NAPOJE / DRINKS



PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Okocim Jasne (0.3 l) / (0.5 l)

12 PLN / 15 PLN

Brooklyn Lager (0.3 l) / (0.5 l)

17 PLN / 25 PLN

**Piwo z lokalnych
browarów, zapytaj obsługę
o aktualną ofertę piw butelkowanych**

Please ask our staff
about available selection
of bottled local beers

WODY / WATER

Górska Natura (0.3 l)

9 PLN

Cisowianka (0.3 l) / (0.7 l)

13 PLN / 19 PLN

San Pellegrino (0.75 l)

24 PLN

Acqua Panna (0.75 l)

24 PLN

**Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.**

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.



NAPOJE / DRINKS



SOKI I LEMONIADY / JUICES & LEMONADE

Świeżo wyciskany sok / Freshly Squeezed Juice
Pomarańcz, grejpfrut / Orange, grapefruit (0,25 l)

18 PLN

Orzeźwiające soki Toma / Chilled Toma Juices
Pomarańcz, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka, pomidor /
Orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato (0,2 l)

10,5 PLN

Domowa lemoniada / Homemade Lemonade (0,3 l)

12 PLN

NAPOJE GAZOWANE / FIZZY DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda,
7 Up, Schweppes tonic (0,2 l)

10,5 PLN

Fever-Tree
Indian, Mediterranean, Raspberry & Rhubarb,
Premium Ginger Beer (0,2 l)

18 PLN

Red Bull (0,25 l)

17 PLN

**Ceny zawierają VAT i nie obejmują obsługi. Opłata serwisowa w wysokości 10%
będzie doliczana do rachunków od 6 gości wzwyż.**

Prices include VAT. Service charge is not included. A 10% service charge
will be added to bills for tables of 6 guests and larger.





