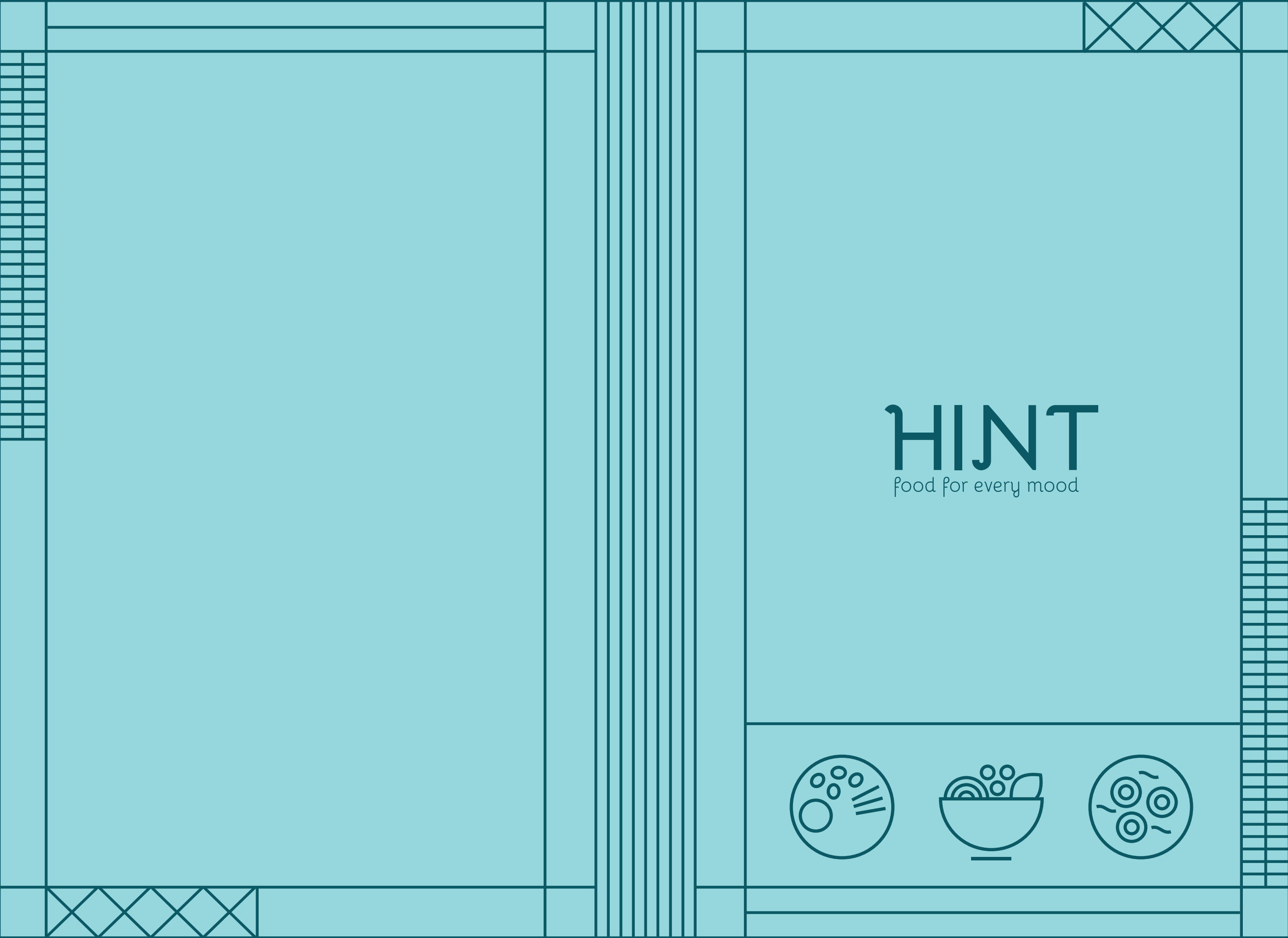




HINT

food for every mood



NA START / LITTLE BITES

	Dirty fries, Cheddar, szczypiorek, ketchup, majonez, chili (200 g) (3,7,10)	27
	<i>Dirty fries, Cheddar cheese, chives, ketchup, mayonnaise, chilli</i>	
🍴	Marynowane oliwki z rozmarynem i czosnkiem (150 g) 29	29
	<i>Marinated olives with rosemary and garlic</i>	
🍴	Tost maślane, kozi ser twarogowy, domowa konfitura z gruszką, pasternak (150 g) (1,7,9,12)	32
	<i>Butter toast, fresh goat cheese, homemade pear jam, parsnip</i>	
	Deska serów i wędlin hiszpańskich, galaretką z pigwy, domowe pieczywo (325 g) (1,7)	69
	<i>Spanish charcuterie and cheese board, quince jelly, homemade bread</i>	
	Koszyk domowego pieczywa (120 g) (1)	11
	<i>Homemade bread basket</i>	
	Dodatki / Add:	
🍴	Mus z koziego sera, fig i rozmarynu (60 g) (7)	19
	<i>Goat's cheese mousse with figs and rosemary</i>	
	Oliwa extra virgin	
🍴	z octem balsamicznym (40 g) (12)	8
	<i>Extra virgin olive oil with balsamic vinegar</i>	
🍴	Guacamole (50 g)	12

PRZYSTAWKI / STARTERS

	Zupa dnia (240 g) <i>Soup of the day</i>	24
✓	Krem z zielonego groszku, mascarpone z oliwą truflową, francuskie grissini z pieczarkami (250 g) (1,7,9) <i>Green pea cream soup, mascarpone with truffle oil, French grissini with mushroom</i>	29
✓	Grillowane brzoskwinie, hummus, świeże zioła, prażone orzeszki pini (250 g) (8,11) <i>Grilled peaches, hummus, fresh herbs, roasted pine nuts</i>	39
✓	Domowe gnocchi, palone masło, kukurydza z płatkami chili, szatwia (245 g) (1,3,7) <i>Homemade gnocchi, brown butter, corn with chili flakes, sage</i>	34
	Tatar z polędwicy wołowej, majonez z porem, marynowana gorczyca, szalotka, domowe pieczywo (195 g) (1,10,11,12) <i>Beef tenderloin tartare, leek mayonnaise, pickled mustard seeds, shallot, homemade bread</i>	59
	Kalmary w tempurze, sos sriracha, kolendra, chili (190 g) (1,3,10,14) <i>Tempura calamari, sriracha sauce, coriander, chili</i>	39

SALATY / SALADS

✓	Salatka Cezar z awokado	49
	lub z piersią z kurczaka zagrodowego (275 g) (1,3,4,6,10)	
	<i>Cesar salad with avocado or with free range chicken breast</i>	
✓	Smażone halloumi, pomidory, bób,	47
	szalotka balsamiczna, oliwa bazyliowa (280 g) (7,12)	
	<i>Fried halloumi, tomatoes, broad beans,</i>	
	<i>shallots in balsamic, basil oil</i>	

SZEF KUCHNI POLECA

CHEF'S RECOMMENDATIONS

✓	Krokiety z mozzarellą i szpinakiem, suszone pomidory koktajlowe, liście sałat, puder z czarnych oliwek (260 g) (1,3,7) <i>Croquettes with mozzarella and spinach, dried cherry tomatoes, salad leaves, black olive powder</i>	42
	Argentynski stek rib-eye, domowe frytki, zielone sałaty, sos pieprzowy (400 g) (7) <i>Argentinian rib-eye steak, homemade fries, green salad, pepper sauce</i>	139
✓	Eton mess - lody waniliowe, beza, maliny (140 g) (3,7) <i>Eton mess - vanilla ice cream, meringue, raspberries</i>	28

DANIA GŁÓWNE MAINS

Y	Spaghetti jajeczne, smażone kurki, zasmażone, Parmigiano Reggiano (270 g) (1,3,7) <i>Egg spaghetti, panfried chanterelles, rocket, Parmigiano Reggiano</i>	55
	Pierś z perliczki, pieczone ziemniaki z rozmarynem, mini brokuły, puree ze szpinaku, chipsy z szatwii, sos winny (330 g) (7,12) <i>Guinea fowl breast, rosemary-roasted potatoes, wild broccoli, spinach puree, sage chips, wine sauce</i>	73
	Szniczel wieprzowy, szpinak, gotowane ziemniaki, koperek, sos maślan (390 g) (1,3,7,12) <i>Pork schnitzel, spinach, boiled potatoes, dill, butter sauce</i>	69
	Połędwica z dorsza, sos winno-śmietanowy, szpecle, zielony groszek, oliwa z czosnku, koperek (360 g) (1,3,4,7,12) <i>Cod fillet, wine-cream sauce, spaetzle, green peas, chive oil, dill</i>	85
	Biodrówka jagnięca, puree z bakłażana, karczochy, chipsy z czosnku, sos Dijon z rozmarynem (310 g) (10,12) <i>Lamb rump, eggplant purée, artichokes, garlic chips, Dijon rosemary sauce</i>	93
	Burger wołowy, sos BBQ, cheddar, pomidor malinowy, bułka maślana (370 g) (1,3,7,10) <i>Beef burger, BBQ sauce, cheddar, raspberry tomato, brioche bun</i>	49

**DESERY
SWEETS**

✓	Crème brûlée z marakuja, mus bananowy (170 g) (3,7) <i>Crème brûlée with passion fruit, banana mousse</i>	29
✓	Sernik baskijski, lody słony karmel (210 g) (1,3,7) <i>Basque cheesecake, salted caramel ice cream</i>	31

[illegible]

PIWO
BEER

Piwo lane Żywiec (0,3l / 0,5l) 5,5%	17/20
<i>Żywiec draught beer</i>	
Piwa butelkowe (0,5l)	od 20
<i>Bottled beers</i>	<i>from 20</i>
<i>Żywiec 5,5%, Żywiec Białe 4,9%, Heineken 5%</i>	
Piwa bezalkoholowe (0,5l)	od 20
<i>Non-alcoholic beers</i>	<i>from 20</i>
<i>Żywiec Białe 0%, Heineken 0%</i>	
Lokalne piwa butelkowe (0,5l) 4,5-4,9%	od 19
<i>Local bottled beers</i>	<i>from 19</i>
Kraftowe piwo Polanin (0,33l) 4,5-4,7%	23
<i>Craft beer Polanin</i>	

ZIMNE NAPOJE

COLD BEVERAGES

Sok świeżo wyciskany (0,25l) <i>Freshly squeezed juice</i>	18
Domowa lemoniada (0,25l) <i>Homemade lemonade</i>	16
Fever-Tree (0,2l)	19
Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i>	12
Woda Cisowianka niegazowana, gazowana (0,3l/0,7l) <i>Cisowianka water still or sparkling</i>	12/19
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 Up Zero, Schweppes Indian Tonic (0,2l)	14
Soki Toma: 100% pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki (0,2l) <i>Toma fruit juices: Apple, Orange, Blackcurrant</i>	14
Karafka wody (1l) <i>Carafe of water</i>	15
Karafka lemoniady (1l) <i>Carafe of lemonade</i>	35
Rockstar Energy Drink Original (0,25l)	19
Red Bull (0,25l)	22
Red Bull Sugarfree (0,25l)	22

GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES

Espresso (35ml) / Espresso doppio (70ml)	12/14
Americano (160ml)	13
Cappuccino (160ml)	15
Caffè latte (160ml)	15
Herbata (250ml)	15
<i>Tè</i>	

WINA
WINES



WINA MUSUJĄCE		
SPARKLING WINES	125 ml	750 ml
Pere Ventura Cava Bienvenuto Brut, 11,5% Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain	26	144
Rechsteiner Prosecco Brut, 11,5% Glera - Prosecco DOC – Italy	29	162

BIAŁE WINA <i>WHITE WINES</i>	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Blanco, 11,5% Macabeo / Verdejo - Alicante DOP – Spain	24	132

Ozzi Chardonnay, 12,5%	26	144
Chardonnay - South Eastern Australia – Australia		

Cantina Cortecchia Pinot Grigio, 12%	29	162
Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy		

Kingfisher blue Sauvignon Blanc, 12%	33	186
Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand		

CZERWONE WINA		
RED WINES	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Tinto, 12,5% Monastrell - Alicante DOP - Spain	24	132

Masseria Parione Primitivo, 13%	26	144
Primitivo – Puglia IGT - Italy		

Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, 13,5%	29	162
Tempranillo - IGP Alentejano – Portugal		

Les Celliers Jean D`Alibert, Coq du Matin, 13,5%	33	186
Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France		



 **WEGETARIAŃSKIE**
VEGETARIAN


WEGAŃSKIE
VEGAN

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia.

LISTA ALERGENOW: 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

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 the waiting staff while ordering.

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

