

HINT

food for every mood



NA START / LITTLE BITES

Tempura z warzyw sezonowych, sos tamari z sezamem <i>Seasonal vegetable tempura, tamari sauce with sesame</i>	24 PLN
✓ Marynowane oliwki z rozmarynem i czosnkiem <i>Marinated olives with rosemary and garlic</i>	26 PLN
✓ Grzanka z domowego chleba, kozi ser, bób z miętą i koperkiem <i>Toasted homemade bread, goat's cheese, broad beans with mint and dill</i>	29 PLN
Deska serów i wędlin włoskich, konfitura ananasowa, koszyk pieczywa <i>Charcuterie and cheese board, pineapple chutney, bread basket</i>	59 PLN
Koszyk domowego pieczywa <i>Homemade bread basket</i>	10 PLN
✓ + olej rzepakowy tłoczony na zimno z octem balsamicznym <i>cold-pressed rapeseed oil and balsamic vinegar</i>	11 PLN
+ tapenada z oliwek Kalamata z anchois <i>Kalamata olives tapenade with anchovies</i>	11 PLN
✓ + guacamole	12 PLN
+ domowa pasztetówka drobiowa, galaretką Porto <i>Homemade chicken liver pate, Port wine jelly</i>	23 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zupa dnia <i>Soup of the day</i>	23 PLN
✓ Krem z pora i ziemniaków, chipsy ziemniaczane, olej rzepakowy, szczypiorek <i>Leek and potato soup, potato chips, rapeseed oil, chives</i>	24 PLN
✓ Krokietki z bakłażana i fety, aioli <i>Croquettes with eggplant and feta, aioli</i>	26 PLN
Zielone szparagi, żółtko, tapenada z oliwek Kalamata, chrupiąca polenta, Grana Padano <i>Green asparagus, egg yolk, Kalamata olives tapenade, polenta frita, Grana Padano</i>	37 PLN
Tatar wołowy, majonez z porem, marynowana gorczyca, szalotka, domowe pieczywo <i>Beef tartare, leek mayonnaise, pickled mustard seeds, shallots, homemade bread</i>	46 PLN
Krewetki tygrysie, sos winno-maślany, focaccia rozmarynowa <i>King prawns, white wine and butter sauce, rosemary focaccia</i>	69 PLN

SAŁATY / SALADS

✓ Sałatka z pieczonych ziemniaków, pesto z bazylii i orzeszków piniowych, jajko w koszulce, zielony groszek <i>Baked potato salad, basil and pine nuts pesto, poached egg, green peas</i>	41 PLN
Sałatka Cezar z piersią kurczaka zagrodowego lub awokado <i>Caesar salad with free ranged chicken breast or avocado</i>	47 PLN

SZEF KUCHNI POLECA CHEF'S RECOMMENDATIONS

Hot dog z ośmiornicą, aioli, marynowana czarna kurka, koperek <i>Octopus hot dog, aioli, marinated black trompettes, dill</i>	89 PLN
Pikantne udko z kurczaka zagrodowego, białe szparagi, prażone orzechy laskowe z pancu, kapary, oliwa z chili <i>Spicy free ranged chicken leg, white asparagus, hazelnut panko, capers, chilli olive oil</i>	39 PLN
✓ Mus czekoladowy, kawa, toffi <i>Chocolate mousse, coffee, toffee</i>	25 PLN

DANIA GŁÓWNE MAINS

✓ Tagliatelle z marokańskim mastem, orzeszki piniowe, siekane zioła <i>Tagliatelle with Moroccan butter, pine nuts, fresh herbs</i>	37 PLN
✓ Kluski z ricotty i szpinaku, bób, marynowana papryka z różowym pieprzem <i>Ricotta and spinach gnudi, broad beans, marinated bell pepper, pink pepper corns</i>	38 PLN
Ramen z kaczki, grzyby, domowe kluski, pak choi <i>Duck ramen, mushrooms, homemade noodles, pak choi</i>	42 PLN
Burger wołowy (200 g), pesto bazyliowe, mozzarella, pomidor malinowy, bułka maślana <i>Beef burger (200 g), basil pesto, mozzarella, raspberry tomato, brioche bun</i>	49 PLN
Fish & chips, domowe frytki, sos tatarski <i>Fish & chips, homemade French fries, tartar sauce</i>	57 PLN
Pieczona pierś z perliczki, zielone szparagi, chipsy ze skorzonery, sos drobiowy <i>Roasted guinea fowl breast, green asparagus, salsify, chicken jus</i>	92 PLN

DESERY SWEETS

✓ Waniliowy pudding ryżowy, rabarbar z prosecco, skórka z pomarańczy <i>Vanilla rice pudding, prosecco rhubarb, orange peel</i>	24 PLN
✓ Sernik pistacjowy z lodami pistacjowymi <i>Pistachio cheesecake with pistachio ice cream</i>	34 PLN

✓ DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH

✓ DANIE WEGAŃSKIE
VEGAN DISH

PIWO BEER

Piwo lane Żywiec (0,3l / 0,5l) <i>Żywiec draught beer</i>	13/17 PLN
Piwa butelkowe (0,5l) <i>Bottled beers</i> <i>Żywiec, Żywiec Białe, Heineken</i>	18 PLN
Piwa bezalkoholowe (0,5l) <i>Non-alcoholic beers</i> <i>Żywiec Białe 0%, Heineken 0%</i>	18 PLN
Lokalne piwa butelkowe (0,5l) <i>Local bottled beers</i>	od 18 PLN <i>from 18 PLN</i>

ZIMNE NAPOJE COLD BEVERAGES

Sok świeżo wyciskany (0,25l) <i>Freshly squeezed juice</i>	16 PLN
Domowa lemoniada (0,25l) <i>Homemade lemonade</i>	14 PLN
Fever-Tree (0,2l) <i>Indian Tonic, Mediterranean Tonic, Raspberry&Rhubarb Tonic, Ginger Beer, Distillers Cola</i>	18 PLN
Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i>	10 PLN
Woda Cisowianka niegazowana, Perlage lub gazowana (0,7l) <i>Cisowianka still, Perlage or sparkling</i>	20 PLN
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic (0,2l)	12 PLN
Soki i napoje owocowe Toma (0,2l) Jabłko, Pomarańcza, Czarna Porzeczka <i>Toma fruit juices: Apple, Orange, Blackcurrant</i>	12 PLN
Rockstar Original Energy Drink (0,25l)	16 PLN
Karafka wody (1l) <i>Carafe of water</i>	15 PLN
Karafka lemoniady (1l) <i>Carafe of lemonade</i>	35 PLN

GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES

Espresso / Espresso doppio	10/12 PLN
Americano	12 PLN
Cappuccino	14 PLN
Caffe latte	14 PLN
Herbata	14 PLN

WINA WINES



WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE	125 ml	750 ml
Prosecco Ponte Villa Bellucci Extra Dry, Treviso, Italy	27 PLN	156 PLN
BIAŁE WINA WHITE WINES	125 ml	750 ml
Principesco Pinot Grigio, Sicily, Italy	21 PLN	120 PLN
Ego Bodegas Sauvignon Blanc, Jumilla, Spain	27 PLN	156 PLN
Vistamar Reserva Chardonnay, Casablanca Valley, Chile	29 PLN	168 PLN
CZERWONE WINA RED WINES	125 ml	750 ml
Messer Del Fauno Primitivo, Puglia, Italy	21 PLN	120 PLN
Bodegas Garcia de Olano Heredad Tinto, Rioja, Spain	27 PLN	156 PLN
Domaine Aubert La Serine, Côtes du Rhône, France	29 PLN	168 PLN

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. All prices include VAT.

Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia. If you have any food allergies, please inform the waiting staff while ordering.

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.