

Nifty

PRZYSTAWKI

STARTERS

Parmezanowe churros, (V) 29
szczypiorek, majonez porowy,
konfitura pigwowa (120g)

Parmesan churros, chives, leek mayonnaise,
quince jam

Tatar wołowy, majonez sojowy, 52
korniszony, pieczywo,
masło z pieprzową sriracha,
Comté (165g)

Beef tartar, soy mayonnaise, gherkins, bread,
pepper sriracha butter, Comté

Krewetki, n'duja, 59
aioli z konfitowanym czosnkiem
i cytryną, domowe bułeczki
z mozzarellą (160g)

Prawns, n'duja, aioli with confit garlic and lemon,
homemade buns with mozzarella

Wędzony pstrąg tęczowy, puree 39
z buraka, jabłko Granny Smith,
chrzan, bliny (125g)

Smoked steelhead trout, beetroot puree,
Granny Smith apple, horseradish, blinis

Szarpana jagnięcina, harissa, 56
sos guasacaca, pikłowany ogórek,
papryczki Padrón, pieczywo naan
(170g)

Pulled lamb, harissa, guasacaca sauce,
pickled cucumber, Padrón peppers, naan flat bread

Hummus z awokado, (V) 36
podsuszany pomidor, halloumi,
sezam, crème fraîche,
grzanka czosnkowa (155g)

Avocado hummus, semi-dried tomato, halloumi,
sesame, crème fraîche, garlic bread

DANIA GŁÓWNE

MAINS

Pieczona pierś z kaczki, 78
pieczone bataty, puree z modrej
kapusty, jarmuż, mus jabłkowy,
sos pomarańczowy (450g)

Roasted breast of duck, roasted sweet potatoes,
red cabbage puree, curly kale, apple mousse,
orange sauce

Panierowany kotlet schabowy 62
z kością, grillowana cytryna,
ziemniak Hasselback,
palone masło, kapary,
Grana Padano (380g)

Breaded pork cutlet on the bone, grilled lemon,
Hasselback potato, brown butter, capers, Grana
Padano

Stek z polędwicy wołowej, puree 129
z selera, karmelizowane buraki,
fondant ziemniaczany, wędzony
szpik kostny, demi-glace,
chimichurri (400g)

Beef tenderloin steak, celery puree, caramelized
beetroot, potato fondant, smoked beef marrow, demi-
glace, chimichurri

Polędwica z dorsza z miso, 72
puree z palonego kalafiora,
pak choi, pikłowany kalafior,
salsefia w migdałowym panko
(380g)

Loin of codfish with miso, roasted cauliflower
puree, pak choi, pickled cauliflower,
almond panko crusted salsify

DANIA WEGE I WEGAN

VEGETARIAN AND VEGAN MAINS

Risotto z topinamburem, (V) 42
esencja truflowa, orzechy
laskowe, Grana Padano (310g)

Jerusalem artichoke risotto, truffle essence,
hazelnuts, Grana Padano

Pieczony kalafior, cytrynowy (VG) 39
vegangurt z zaatarem, pikłowane
chilli, sałatka z soczewicy
z suszoną morelą (350g)

Roasted cauliflower, lemon vegangurt with zaatar,
pickled chilli, lentils and dried apricot salad

Filet z kurczaka, demi-glace 58
z suszonymi grzybami,
mini pyza, pietruszka pieczona
w rozmarynie, puree cebulowe,
wędzone lardo (420g)

Roasted breast of chicken, dried mushroom demi-
glace, steamed dumpling, rosemary roasted parsley
root, onion puree, smoked lardo

Policzek wołowy, chrzanowe 65
arancini, marchew pieczona
w syropie klonowym z czarnuszką,
puree z pasternaku z gruszką,
relish ogórkowy (410g)

Beef cheek, horseradish arancini, maple syrup
roasted carrots with nigella seeds, parsnip and
pear puree, cucumber relish

Burger wołowy, majonez jalapeño 56
z limonką, kimchislav, tempura
cebulowa, cheddar, frytki (500g)

Beef burger, jalapeño and lime mayonnaise,
kimchislav, onion tempura, cheddar, French fries

Sałatka Cezar z kurczakiem 49
(380g)

Caesar salad with chicken

Sałatka Cezar z krewetkami 56
(400g)

Caesar salad with prawns

Brioche, pesto z orzecha (V) 39
włoskiego i rukoli, roszonek,
śliwki karmelizowane
z tymiankiem, pomarańcza, feta
(250g)

Brioche, walnut and rocket pesto, lamb's lettuce,
plums caramelized with thyme, orange, feta

Smażone gnocchi, grzybowe ragout (V) 46
ze szpinakiem, puree dyniowe,
palone masło, Grana Padano
(350g)

Pan-fried gnocchi, mushroom and spinach ragout,
pumpkin puree, brown butter, Grana Padano

ZUPY

SOUPS

Żurek borowikowy, 29
krokiet ziemniaczany,
oliwa szczypiorkowa, boczek
(250g)

Boletus sour soup, potato croquette,
chive olive oil, bacon

Zupa dnia (225g) (V) 25
Soup of the day

DESERY

DESSERTS

Posset cytrynowy z yuzu, 26
granita bazyliowa,
kruszonka z białej czekolady
(165g)

Yuzu lemon posset, basil granita, white chocolate
crumble

Ziemniaczane pączki cytrynowe, 29
mus pistacjowy, sorbet wiśniowy,
orzechy laskowe (170g)

Potato donuts with cinnamon, pistachio mousse,
cherry sorbet, hazelnuts

Fondant czekoladowy, pomarańcza, 29
sorbet mandarynkowy
z kardamonem (175g)

Chocolate fondant, orange, tangerine
and cardamom sorbet

(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 alergie
pokarmowe, prosimy poinformować obsługę
przyskładaniu 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.

KARTA WIN

WINE LIST

MUSUJĄCE

SPARKLING

Pere Ventura Cava Bienvenido Brut

Cava DO, Spain
Xarel-lo, Macabeo, Parellada



125ml / 750ml

24 / 132

Rechsteiner Prosecco Brut

Prosecco DOC, Italy
Glera

28 / 156

Matic Mea White Pét-Nat (NATURAL)

Styria Podravska, Slovenia
Šipon

189

Rosenfeld Brut Premiere, (NV)

Mazowsze, Poland
Riesling

349

Moët & Chandon Impérial Brut Champagne, (NV)

Champagne, France
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

495

BIAŁE

WHITE



125ml / 750ml

Los Virtudes Arcabucero

Alicante DOP, Spain
Sauvignon Blanc, Macabeo

23 / 126

Ozzi Chardonnay

South Eastern Australia, Australia
Chardonnay

25 / 138

Rechsteiner Pinot Grigio

DOC Delle Venezia, Italy
Pinot Grigio

28 / 156

Langlois Muscadet sur Lie

AOC Muscadet S&M, France
Muscadet

32 / 180

Kingfisher blue Sauvignon Blanc

Nelson, New Zealand
Sauvignon Blanc

33 / 186

Domus Vini Campo de' Fiori

IGT Veneto, Italy
Garganega, Chardonnay

98

Marcus Schmidt Riesling Me feinherb

Pfalz, Germany
Riesling

129

Tierras Viejas Torrontes

Mendoza, Argentina
Torrontes

159

Masia de la Roqua El Truc Blanc (NATURAL)

Catalunya, Spain
Xarel-lo, Macabeo

179

Del Cero Family Soave (2022)

DOC Soave, Italy
Garganega

219

Domane Wachau Terrassen Federspeil Grüner Veltliner (2022)

Wachau, Austria
Grüner Veltliner

229

Winnica Mickiewicz Riesling Feeling (2022)

Lubelskie, Poland
Riesling

249

Enate Gewürztraminer (2022)

Somontano DO, Spain
Gewürztraminer

279

Winnica Wieliczka Chardonnay (2022)

Małopolska, Poland
Chardonnay

279

CZERWONE

RED



125ml / 750ml

Los Virtudes Arcabucero Tinto

Alicante DOP, Spain
Monastrell

23 / 126

Masseria Parione Primitivo

Puglia IGT, Italy
Primitivo

25 / 138

Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto

IGP Alentejano, Portugal
Tempranillo

28 / 156

Château d'Aydie L'Origine

AOC Madiran, France
Tannat, Cab. Sauvignon

32 / 180

Les Celliers Jean D'Alibert Coq du Matin

Pays d'Oc, France
Cabernet Sauvignon

33 / 186

Domus Vini Campo de' Fiori

IGT Veneto, Italy
Merlot, Refosco

98

Ozzi Shiraz

South Eastern Australia, Australia
Shiraz

129

Antichello Merlot

Delle Venezie IGT, Italy
Merlot, Corvina

159

Vistamar Reserva Carmenere

MauLe Valley, Chile
Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon

159

Winnica Mickiewicz Cortez

Lubelskie, Poland
Cabernet Cortis

249

Tenuta Collazzi Libertà (2021)

IGT Toscana, Italy
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

259

Robert Mondavi Pinot Noir (2021)

California, USA
Pinot Noir

269

Coto Mayor Reserva (2019)

Rioja D.O.Ca, Spain
Tempranillo, Garnacha

279

Bodegas Krontiras Malbec Bio (2019)

Mendoza, Argentina
Malbec

299

POMARAŃCZOWE

ORANGE



125ml / 750ml

Matic Double Trouble (NATURAL)

Styria Podravska, Slovenia
Kerner, Laški Rizling

29 / 162

RÓŻOWE

ROSE



125ml / 750ml

Coto Mayor Rosado

Rioja DOCa, Spain
Tempranillo, Garnacha

29 / 162

DESEROWE

DESSERT



125ml / 750ml

Winnica Aris Cuvée (2022)

Zielonogórskie, Poland
Cuvée

199

BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC



125ml / 750ml

Weingut Dr. Fischer Steinbock Alkoholfrei

Mosel, Germany
Riesling

159

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona 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.