

Przystawki i zupy/ *Starters, soups*

Tatar wołowy w stylu francuskim 49 zł | LF

jajko przepiórcze / majonez truflowy / pistacje /
piklowane warzywa

French-style beef tartare / *quail egg / truffle
mayonnaise / pistachio / pickled vegetables*

Śledź z solą wędzoną 32 zł | GF

Ziemniak z ognia / żurawina / konfitura cebulowa /
Creme fraiche

Herring with smoked salt / *fire potato /
cranberry / onion jam / Creme fraiche*

Żurek staropolski 25 zł |

swojska wędlina/ grzyby leśne/ pieczony boczek/
tłuczone ziemniaki/ jajko

Sour rye soup / *home-made cold cuts/ wild
mushrooms/ baked bacon/ mashed potatoes/ egg*

Ramen z dodatkami

- **Tonkotsu miso ramen** / pieczona kaczka / kiełki
fasoli mung/ mini kolby kukurydzy / orzechy /
szczypior / nitamago 44 zł | LF

- **Kimchi ramen** / krewetki / shitake / kimchi /
pakchoi wakame / nitamago 48 zł | LF

Ramen with toppings

- **Tonkotsu miso ramen** / *roasted duck / mung bean
sprouts / mini corn cobs / nuts / chives / nitamago*

- **Kimchi ramen** / *shrimp / shitake / kimchi /
pakchoi wakame / nitamago*

Menu barowe / *Bar menu*

Smash burger 52 zł | *

szalotka / pickle / ser cheddar / autorski sos / frytki

Smash burger / *shallots / pickles / cheddar cheese /
original sauce / fries*

Burger wołowy 49 zł | *

cheddar / bekon / cebula / sałata / frytki

Beef burger / *cheddar / bacon / onion / lettuce / fries*

Kanapka klubowa 38 zł | LF, *

grillowany kurczak / parmezan / bekon / pomidor /
sałata rzymska / frytki

Club sandwich / *grilled chicken / parmesan / bacon /
tomato / romaine lettuce / fries*

Pizza 30 cm 40 zł | *

sos pomidorowy / bekon / mozzarella / pieczarki /
oregano
*tomato sauce / bacon / mozzarella / mushrooms /
oregano*

Pizza 30 cm 40 zł | *

sos pomidorowy / salami pepperoni / mozzarella /
papryka / oregano
*tomato sauce / pepperoni salami / mozzarella /
peppers / oregano*

Oznaczenia:

GF – gluten free / **LF** – lactose free

VEG – danie wegetariańskie / *vegetarian dish*

*– Możliwa wersja wegetariańska/*Veg version possible*

Restauracja czynna: / *Restaurant open:*

Pn-Nd od 15:00 -21:00 / *Mon-Sun from 15:00 -21:00*

Ostatnie zamówienia przyjmowane są do godziny 21:00

Last orders are accepted until 21:00

Bar czynny codziennie do 22:00

The bar is open every day until 22:00



Dania główne / Main dish

Kurczak supreme 46 zł |
Kasza bulgur z pieczoną papryką / fenkuł/
grillowana marchewka / sos cytrynowy z tymiankiem

Chicken supreme / Bulgur with roasted peppers /
fennel / grilled carrots / lemon sauce with thyme

Polędwica z dorsza 60 zł | GF
krem z kalarepy i pietruszki / pieczone warzywa /
kiszona cytryna / czarny ryż

Cod tenderloin / kohlrabi and parsley cream /
baked vegetables / pickled lemon / black rice

Pierś z kaczki sous vide 64 zł | LF
Gnocchi dyniowe / burak w glazurze / grillowana
sałata / jabłko / sos żurawinowy

Sous vide duck breast / pumpkin gnocchi / glazed
beetroot / grilled lettuce / apple / cranberry sauce

Stek z polędwicy wołowej 129 zł |
Gratin z batata / młody szpinak / krokiet krewetkowy /
demi glace

Beef tenderloin steak / Sweet potato gratin / baby
spinach / shrimp croquette / demi glace

Salatki i makarony / Salads and pasta

Cezar | LF, *
-**Kurczak w panko**/sałata rzymska / grzanki/
pomidor/ sardela 44 zł | LF

-**Krewetki na maśle**/ sałata rzymska /
grzanki/pomidor/sardela 48 zł | LF

Caesar
-**Chicken in panko**/romaine lettuce/ croutons/
tomato/ anchovy
-**Shrimps in butter**/Romaine lettuce/ croutons/
tomato/ anchovy

Spagetti carbonara 44 zł |
Wędzony boczek / cebula/ żółtko/ parmesan / świeże
zioła

Spagetti carbonara/ Smoked bacon / onion / egg
yolk / parmesan / fresh herbs

Desery / Desserts

Lody smażone 26 zł | VEG
konfitura owocowa / prażone orzechy
Fried ice cream / fruit jam / roasted nuts

Sernik nowojorski 28 zł | VEG
słony karmel / owoce sezonowe

New York cheesecake / salted caramel / seasonal
fruit



Menu sezonowe/ Seasonal menu

Makarony i zupy / Pastas and soups

- Krem z kiszonych buraków** / ser kozi / pasta miso/ prażone pistacje / mikro zioła 20 zł | **GF**
Cream of pickled beetroot / goat's cheese / miso paste / roasted pistachios / micro herbs /
- Kwaśnica z mięsem** / jagnięcina / kiełbasa jałowcowa / wędzony boczek / 24 zł | **LF**
Sour soup with meat / lamb / juniper sausage / smoked bacon /
- Pierogi z dziczyzną** / sos borowikowy / grzyby nameko/ boczniak królewski / Żurawina / rozmaryn 42 zł |
Dumplings with venison / boletus sauce / nameko mushrooms / cranberry / King oyster mushroom/ rosemary
- Gnocchi dyniowe** / szpinak / chorizo / soliród zielony / masło szałwiowe/ jogurt / prażone orzeszki pini 38 zł | **VEG***
Pumpkin gnocchi / spinach / chorizo / green saltire / sage butter / yoghurt/ pine nuts

Dania główne / Main dishes

- Łopatką z dzika** / marchew / pietruszka / sos śliwkowy / gratin z pasternakiem/ oliwa lubczykowa 55 zł | **GF**
Wild boar shoulder / carrots / parsley / plum sauce / parsnip gratin/ lovage oil
- Faszerowane udo królika** / wątróbka / kasza gryczana / śliwki suszone/ Chips topinambur / sos cydrowy / marchew, oliwa chilli 48 zł | **GF, LF**
Stuffed rabbit leg / liver / buckwheat groats / prunes dried / topinambur crisp / cider sauce, chilli oil
- Żebro wieprzowe w glazurze** / maślane ziemniaki / colesław z chrzanem / grillowane warzywa z miodem i chilli 52 zł | **GF**
Glazed pork rib/ buttered potatoes / coleslaw with horseradish/ grilled vegetables with honey and chilli
- Pierś z kurczaka w panko** / frytki / dip Sriracha Mayo / sałata z warzywami/ Sos winegret 40 zł | **LF**
Chicken breast in panko / fries / Sriracha Mayo dip/ lettuce with vegetables/ vinaigrette dressing