

# Menu

## Przystawki / Starters

**Carpaccio wołowe / kapary / Grana Padano / grzanki**

Beef carpaccio with capers / Grana Padano / croutons

**24 zł**

**Sałatka Cezar / kurczak sous-vide / dressing parmezanowo-czosnkowy / grzanki**

Cesar salad / sous vide chicken / Parmesan and Garlic dressing / croutons

**20 zł**

**Selekcja sałat / łosoś / cytrusy / warzywa**

Mixed leaf salad / salmon / citrus fruits / vegetables

**22 zł**

## Makarony / Pasta

**Spaghetti / sos pomidorowy / Grana Padano**

Spaghetti / tomato sauce / Grana Padano

**16 zł**

**Paella z kurczakiem / owoce morza / papryka / szafran / cytrusy**

Paella with chicken / frutti di mare / pepper / saffron / citrus fruits

**25 zł**

# Menu

## Zupy / Soups

**Krem z pieczonych pietruszek / miód / chrzan**

Cream of roasted parsnip / honey / horseradish

**12 zł**

**Krem botwinkowy / śmietana**

Cream of beet / sour cream

**10 zł**

**Zupa krem z porów / kluseczki mięsne**

Cream of leek soup / meat dumplings

**12 zł**

## **Zupy dostępne w niedzielę / Soups available on Sunday**

**Rosół / makaron / julienne warzywne**

Chicken stock soup / noodles / vegetable julienne

**10 zł**

**Rosół / naleśnik**

Chicken stock soup / pancake

**10 zł**

# Menu

## Główne dania / Main courses

**Stek z lokalnej polędwicy / ziemniaki / sałatka Mista / sos wino**

Fillet of local beef / potatoes / Mista salad / red wine sauce

**59 zł**

**Pierś z kaczki / plastry ziemniaka / sałatka pieczony burak / sos porto**

Duck breast / potato slices / roasted beet salad / porto sauce

**39 zł**

**Polędwiczka wieprzowa sous-vide / fondanty ziemniaczane / karmelizowane jabłko**

Sous vide pork loin / potatoes / caramelized apple

**35 zł**

**Antrykot z kurczaka / risotto grzybowe / koper włoski / Grana Padano**

Chicken entrecote / mushroom risotto / fennel / Grana Padano

**24 zł**

**Pstrąg grillowany / ziemniaki w mundurkach / surówka por**

Grilled trout / jacket potatoes / leek salad

**26 zł**

**Łosoś w glazurze pomarańczowej / makaron bazylią / spaghetti warzywne**

Orange glazed salmon / pasta and basil / vegetable spaghetti

**33 zł**

## Slow food

**Burger wołowy / frytki / warzywa / krążki cebulowe / sos relish / sos czosnek**

Beef burger / chips / vegetables / onion rings / relish sauce / garlic sauce

**20 zł**

# Menu

## Dla dzieci / For children

### Filet z piersi kurczaka / frytki / surówka

Chicken fillet / chips / salad

**12 zł**

### Kotlet rybny / frytki / surówka

Fish cutlet / chips / salad

**14 zł**

## Desery / Desserts

### Lody z pieca / ciastko kruche / Meringa / sos owocowy

Baked ice cream / shortbread cookie / meringue / fruit sauce

**14 zł**

### Szarlotka na ciepło / sos cynamon-pomarańczowa

Hot apple pie / cinnamon-orange sauce

**12 zł**

### Semifreddo chałwa / sos karmel / krokant migdał

Semifreddo halva / caramel sauce / almond sweet brittle

**14 zł**

### Lody z owocami

Ice cream with fruits

**10 zł**

## Napoje gorące / Hot drinks

<b>Espresso</b>	<b>6 zł</b>
<b>Podwójne espresso / Double espresso</b>	<b>8 zł</b>
<b>Kawa czarna / Americano</b>	<b>6 zł</b>
<b>Kawa z mlekiem / Americano with milk</b>	<b>8 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kawa Latte / Latte</b>	<b>10 zł</b>
<b>Kawa po irlandzku / Irish Coffee</b>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa z likierem / Coffee with liqueur</b>	<b>12 zł</b>
<b>Czekolada mleczna / Hot milk chocolate</b>	<b>10 zł</b>
<b>Herbata Richmond / Richmond Tea</b>	<b>8 zł</b>
<b>Herbata Sir Williams / Sir Williams Tea</b>	<b>5 zł</b>

## Napoje zimne / Cold drinks

<b>Soki Toma / Toma juices selection</b>	<b>6 zł</b>
<b>pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy</b> orange, grapefruit, apple, black currant, tomato	
<b>Pepsi</b>	<b>5 zł</b>
<b>Mirinda</b>	<b>5 zł</b>
<b>7UP</b>	<b>5 zł</b>
<b>Tonic Schweppes</b>	<b>5 zł</b>
<b>Woda Górska Natura still / sparkling mineral water</b>	<b>4 zł</b>
<b>Herbata mrożona / Ice tea</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kawa mrożona z gałką lodów / Iced coffee with a scoop of ice-cream</b>	<b>16 zł</b>

## Koktajle bezalkoholowe / Non-alcoholic drinks

### Virgin Mojito

brązowy cukier, mięta, limonka, 7up, syrop Menthe 10 zł  
cane sugar, mint, lime, 7up, Menthe syrup

### Crocodile

sok pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny, syrop miętowy, syrop kokosowy 9 zł  
orange juice, pineapple juice, lemon juice, menthe syrup, coconut syrup

### Lemoniada

woda gazowana, cukier trzcinowy, pomarańcza, cytryna 6 zł  
Sparkling mineral water, cane sugar, orange, lemon

### Orange breeze

tonic, sok wyciskany z pomarańczy, syrop grenadine 8 zł  
tonic, juice of fresh oranges, Grenadine syrup

## Piwo beczkowe / Draught beer

Żywiec 0,5 l 9 zł  
Żywiec 0,3 l 7 zł

## Piwo butelkowe / Bottled beer

Heineken 0,3 l 7 zł  
Guinness 0,33 l 7 zł  
Żywiec niskoalkoholowy 0,3 l 7 zł  
Paulaner 0,5 l 10 zł

## Whisky 40 ml

Johnnie Walker Red 8 zł  
Johnnie Walker Black 14 zł  
Chivas 12 YO 15 zł  
Ballantine's 10 zł

## **Koniaki 40 ml / Cognac 40 ml**

Hennessy VS	18 zł
Hennessy Fine de Cognac	22 zł
Martell VS	15 zł

## **Brandy 40 ml**

Metaxa 5	12 zł
----------	-------

## **Tequila 40 ml**

Olmecca Blanco	11 zł
Olmecca Gold	11 zł

## **Gin 40 ml**

Seagram's	10 zł
-----------	-------

## **Rum 40 ml**

Bacardi Superior	8 zł
Bacardi Black	10 zł
Bacardi Oakheart	9 zł

## **Likiery 20 ml / Liqueur 20 ml**

Amaretto	6 zł
Cointreau	7 zł
Bailey's	4 zł
Kahlua	6 zł
Curacao	6 zł
Archers	6 zł
Malibu	4 zł

Jagermeister	4 zł
Campari	4 zł

### Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

Wyborowa	5 zł
Stumbras	5 zł
Finlandia	7 zł
Finlandia Cranberry / Blackcurrant / Lime	7 zł
Absolut	8 zł
Cachaca	8 zł
Żubrówka / Bison Grass	6 zł

### Drinki / Alcoholic drinks

<b>Bloody Mary</b>	15 zł
wódka, sok pomidorowy, tabasco, sos worcestershire, sól, pieprz /vodka, tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, salt, pepper/	
<b>Cuba libre</b>	16 zł
czarny rum, sok z limonki, pepsa /black rum, lime juice, pepsi/	
<b>Gold Passionfruit</b>	16 zł
wódka, syrop marakuja, sok z cytryny, 7UP /vodka, passionfruit syrup, lemon juice, 7UP/	
<b>Blue Malibu</b>	18 zł
likier Malibu, wódka, likier Curacao, sprite, sok z cytryny /malibu, vodka, Curacao, Sprite, lemon juice/	
<b>Mojito</b>	16 zł
biały rum, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta, limonka /white rum, sparkling water, cane sugar, mint, lime/	



<b>Cosmopolitan</b>	<b>18 zł</b>
wódka limonka, likier pomarańczowy, sok z cytryny, sok z żurawiny /vodka, lime, orange liqueur, lemon juice, cranberry juice/	
<b>Caipirinha Limao</b>	<b>18 zł</b>
wódka Cachaca, sok z limonki, sok anansowy /Cachaca, lime juice, pineapple juice/	
<b>Turquoise Margarita</b>	<b>18 zł</b>
tequila, likier Curacao, sok z limonki, syrop cukrowy / Tequila, Curacao, lime juice, sugar syrup/	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>18 zł</b>
wódka, likier Archers, syrop kokosowy, sok z żurawiny, sok z pomarańczy /vodka, Archers liqueur, coconut syrup, cranberry juice, orange juice/	
<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>22 zł</b>
gin, rum , tequila, triple sec, wódka, cola, sok z cytryny /gin, rum, tequila, Triple Sec, vodka, Coke, lemon juice/	

## Shoty / Shots

<b>Wściekły pies / Mad Dog</b>	<b>7 zł</b>
wódka, sok malinowy, tabasco /vodka, raspberry juice, tabasco/	
<b>B-52</b>	<b>10 zł</b>
Likier Kahlua, likier Bailey's, likier Cointreau /Kahlua liqueur, Baileys, Cointreau/	
<b>Kamikaze (3 sztuki) / Kamikaze 3 shots</b>	<b>16 zł</b>
wódka, likier curacao, sok z cytryny /vodka, Curacao, lemon juice/	

## **Wina/ Wines**

### **Musujące/ Sparkling**

**Meyer-Fonne Cremant d'Alsace, Alzacja, Francja**

*/Meyer-Fonne Cremant d'Alsace, Alsace, France/*

**86 zł**

Wyprodukowany metodą szampańską, ten Crémant wyróżnia się wielką finezją aromatyczną. W nosie odnajdziemy eleganckie nuty tostowe, pieczone jabłko, biały pieprz. Otrzymał nominację do Grand Prix Magazynu Wino 2013.

*/Made with the traditional method ( also called – ‘the champagne method’), this Cremant stands out as finely aromatic wine. The aroma is elegant and toasty, with a hint of baked apples and white pepper. The taste is genuine and well-balanced. This wine has been nominated for the Magazyn Wino Grand Prix Award 2013./*

### **Wina domowe (na kieliszki)/ House wines (served per glass)**

#### **Białe / White**

**Les Vignerons de Cers-Portiragnes, Langwedocja, Francja**

*/Les Vignerons de Cers-Portiragnes, Languedoc, France/*

Szczepy / *Grapevines*: Grenache blanc, Vermentino, Viognier, Chardonnay

**6 zł**

#### **Czerwone / Red**

**Les Vignerons de Cers-Portiragnes, Langwedocja, Francja**

*/Les Vignerons de Cers-Portiragnes, Languedoc, France/*

Szczepy / *Grapevines*: Carignan, Grenache noir, Merlot, Syrah

**6 zł**

## **Wina białe / White wines**

### **Guillaume Aurele Viognier 2012, Langwedocja, Francja**

*/Guillaume Aurele Viognier 2012, Languedoc, France/*

**40 zł**

Wspaniale aromatyczne wino z południa Francji o świetnej strukturze. Aromaty brzoskwini i nuty kwiatowe współgrają ze świeżym smakiem. Delikatna końcówka z nutami migdałowymi.

*/Splendidly aromatic wine with a superb structure from southern France. Peachy and floral aromas perfectly harmonize with its fresh taste. The body is round, with a hint of peach. The finish is delicate, with almond aroma./*

### **Meyer-Fonne Pinot Blanc vieilles vignes 2012, Alzacja, Francja**

*/Meyer-Fonne Pinot Blanc vieilles vignes 2012, Alsace, France/*

**68 zł**

Wino wytwarzane ze starych 40-to letnich winorośli. Łączy bogactwo i świeżość ze złożonymi nutami białych owoców, delikatnymi aromatami dymnymi i miodowymi. Bardzo eleganckie, delikatne, stonowane, z wyczuwalnym cukrem resztkowym.

*/This win is produced from old, 40-year-old grapevines. It is a blend of richness and freshness of a complex white grapes taste with some delicately smoky and honey aromas. Very elegant, delicate and well-balanced with a noticeable taste of residual sugar./*

### **Winnica Płochockich Hibia 2011, Sandomierz, Polska**

*/Płochocki Family Vineyard Hibia 2011, Sandomierz, Poland/*

**90 zł**

Płochoccy to czołowy polski producent wina. „Hibia” jest kupażem dwóch szczepów winorośli (Hibernus i Bianka). W nosie wyczuwalne aromaty ananasa, grejpfruta, gruszki, melona, kwiatu jaśminu. W ustach dobra struktura oraz zrównoważona kwasowość dająca odczucie świeżości. Wino nagrodzone brązowym medalem podczas targów Enoexpo 2012.

*/Płochocki Family are the top Polish wine producers whose quality can be trusted. Hibia is the blend of two grapevines – Hibernus and Bianka. The nose consists of significant aromas of grapefruit, pineapple, pear, melon and the flower of jasmine. The body has very well-structured and balanced acidity that leaves a fresh aftertaste. This wine was awarded Bronze Medal at Enoexpo Fair 2012./*

**Meyer-Fonne Gewurztraminer Alsace 2011, Alzacja, Francja**

*/Meyer-Fonne Gewurztraminer Alsace 2011, Alsace, France/*

**80 zł**

Wspaniałe aromaty egzotycznych owoców, głównie charakterystycznego dla tego szczepu owocu liczi oraz róży. Wino naturalnie słodkawe. Najlepsze wydanie alzackiego gewurztraminera.

*/Superb aromas of exotic fruits, mainly lychee and rose. Naturally sweetish wine. It is the best example of Alsatian Gewurztraminer./*

**Casa alle Vacche Vernaccia "I Macchioni", Toskania, Włochy**

*/Casa alle Vacche Vernaccia "I Macchioni", Tuscany, Italy/*

**80 zł**

Wino jest ciekawą propozycją tokańskiej odmiany Vernacii. Wino powstało z selekcji najlepszych winogron producenta. Wino o ekspansywnych aromatach dojrzałych owoców, głównie brzoskwini z nutą migdałową. W ustach wytrawne, ale bardzo przyjaźnie miękkie, maślane, co jest wynikiem dojrzewania na osadzie z drożdży. Charakteryzuje się rzeźkością i bardzo dobrze zintegrowaną kwasowością z subtelnym posmakiem migdałów.

*/This wine is an interesting example of a Tuscanian graft of Vernacii. It has been made from the selection of the producer's best grapes. Wine with an effusive aroma of ripe fruits, especially peaches, with a hint of almonds. The body is dry, but pleasantly soft and buttery, which is the result of its maturation on residual yeasts. It is brisk and has a very well integrated acidity with a subtle aftertaste of almonds./*

**Winnica Płochockich Simi 2011, Sandomierz, Polska**

*/Winnica Płochockich Simi 2011, Sandomierz, Poland/*

**90 zł**

Simi to kupaż kilku szczepów winorośli o zdecydowanie aromatycznym charakterze. W nosie wyczuwalny kwiat dzikiej róży, papaja, skórka grejpfruta oraz liść pokrzywy. Wino półwytrawne, w ustach kwasowość dobrze zrównoważona niewielką ilością naturalnie pozostałego cukru resztkowego. Produkcja tego wina to jedynie 1 027 butelek.

*/Simi is the blend of a few grapevines of a significantly aromatic character. The aromas of briar, papaya, grapefruit zest and nettle can be sensed. The wine is semi dry, the acidity of the body is balanced by some natural residual sugar. Only 1027 bottles of this wine are produced./*

## **Wina czerwone / Red wines**

### **Guillaume Aurele Merlot 2012, Langwedocja, Francja**

*/Guillaume Aurele Merlot 2012, Languedoc, France/*

**40 zł**

Barwa ciemnoczerwona. Aromaty dojrzałej czarnej porzeczki, borówek i ziół prowansalskich. W ustach miękkie, z dobrym owocem i delikatną nutą przypraw.

*/Dark red colour. Aromas of ripe blackcurrant, blueberry and Provencal herbs. Soft body with good fruit and a subtle hint of spices./*

### **Aresti Pinot Noir, Central Valley, Chile**

**50 zł**

To wino o przejrzystym, jasno-czerwonym kolorze. W nosie jest otwarte, hojne, atakujące aromatami truskawek, konfitur wiśniowych, anyżku i cynamonu. Na podniebieniu bardzo owocowe i łagodne.

*/This wine is clear and red cherry. The body is open and generous, evolving from strawberry scents towards rich cherry jam with anise and cinnamon. Very mild and fruity./*

### **Cassa alle Vacche Chianti Colli Senesi 2012, Toskania, Włochy**

*/Cassa alle Vacche Chianti Colli Senesi 2012, Tuscany, Italy/*

**65 zł**

W nosie bardzo przyjemne, ciepłe zapachy leśnych owoców, głównie jagód. W ustach harmonijne, zrównoważone. W Colli Senesi szczep sangiovese jest lżejszy, świeższy, bardziej owocowy.

*/Very pleasant aroma, with wild scents of forest fruit, especially wild blueberries. Well-balanced, harmonized body. The sangiovese graft in Colli Senesi is lighter, fresher and more fruity./*

**Vina Ijalba Murice crianza Rioja 2009, Rioja, Hiszpania**

*/Vina Ijalba Murice crianza Rioja 2009, Rioja, Spain/*

**65 zł**

Nowoczesna crianza dojrzewająca w amerykańskich dębowych beczkach przez okrągły rok, kolejne 12 miesięcy wino spędza w butelkach. W barwie klarowne, ciemnoczerwone. Emanuje aromatem dojrzałych, suszonych owoców – wiśni, czarnej porzeczki z subtelnym akcentem dębu w tle. Od starzenia w amerykańskiej beczce wyczujemy także słodkawe nuty karmelu, toffi, dymu. W ustach gładkie, harmonijne, o świetnie zbalansowanej kwasowości.

*/This modern-style and pleasant crianza, maturing for 12 months in American oak barrels, spends another year in bottles. It is clear and dark red. This wine has the aroma of ripe dried fruits-cherry and cassis, with a subtle hint of oak tannins. From the aging process in American barrel come the sweet scents of toffee, caramel and smoke. The body is smooth and harmonized, with perfectly balanced acidity./*

**Wina różowe / Rose wines**

**Domaine Boucabeille Le Rose 2012, Roussillon, Francja**

*/Domaine Boucabeille Le Rose 2012, Roussillon, France/*

**65 zł**

Świetny róż z południa Francji. W nosie wyczuwalne czerwone owoce, głównie dojrzała truskawka. Wino bardzo uniwersalne, łagodne, jednak o porządnej strukturze, pełne, zdecydowane, o wyraźnym, owocowym smaku.

*/A superb rose from the south of France. The aroma of ripe red fruits, especially strawberry. A versatile wine, mild, but with a solid structure, full-bodied and firm, with a significant fruity taste./*

