

DANIA

PRZYSTAWKI
I SAŁATY

Befsztyk Tatarski
67 PLN

Śledź Bałtycki
śmietana, cebula, jabłko, ogórek konserwowy
32 PLN

Galaretką z peklowaną wołowinią
mus chrzanowy
38 PLN

Carpaccio z kaczki
kapary, parmezan, balsamico
53 PLN

Krewetki z patelni
słodko-pikantny sos pomidorowy, grzanka
48 PLN

Sałata z grillowanym halloumi
44 PLN

Karmelizowany ser kozi
*marmolada z czerwonej cebuli, kruche
ciasto, sałaty, sos malinowy*
44 PLN

Deska serów i wędlin
72 PLN

STARTERS
AND SALADS

Beef tartare
67 PLN

Baltic Herring
cream, onion, apple, pickled cucumber
32 PLN

Beef aspic
horseradish mousse
38 PLN

Duck breast carpaccio
capers, parmesan, balsamico
53 PLN

Pan fried Shrimps
sweet-spicy tomato sauce, garlic toast
48 PLN

Grilled halloumi on salad
44 PLN

Carmelized goat cheese
*red onion marmalade, crispy pastry,
salad, raspberry sauce*
44 PLN

Charcuterie board
72 PLN

ZUPY

Żur Staropolski

biała kielbasa, boczek, jajko, puree ziemniaczane

30 PLN

Krem ze szparagów

masło rakowe

30 PLN

Zupa rakowa

seler naciowy

33 PLN

Zupa rybna

33 PLN

Barszcz czerwony

kołduny cielęce

29 PLN

SOUPS

Old-Polish sour soup

white sausage, bacon, egg, potato puree

30 PLN

Asparagus cream

crayfish butter

30 PLN

Crawfish bisque

celery

33 PLN

Fish soup

33 PLN

Red Borscht

veal dumplings

29 PLN

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kaczka

jabłko i majeranek, modra kapusta, kluski śląskie, sos z czerwonego wina

80 PLN

Dorsz z pieca

młode ziemniaki, surówka z pora

70 PLN

Halibut z patelni

puree ziemniaczane, szpinak

73 PLN

Cielęcina po Włosku

kładzione kluski, szynka parmeńska, marchewka, sos maślany

68 PLN

Gołąbki z kaczką

młode ziemniaki, warzywa sezonowe, sos demi glace

54 PLN

Buddha Bowl (vege)

szpinak, świeże warzywa, ciecierzycyca, soczewica, sos jogurtowo-miodowy z chilli

35 PLN

Soczewica beluga (vege)

warzywa korzenne, sos pomidorowy, parmezan

39 PLN

Stek z polędwicy wołowej

smażone ziemniaki, sezonowe warzywa, sos z czarnego pieprzu

129 PLN

MAIN DISH

Roasted duck

apples and marjoram, braised red cabbage, Silesian dumplings, red wine sauce

80 PLN

Cod from the oven

boiled potatoes, leek salad

70 PLN

Pan fried Halibut

potato purée, spinach

73 PLN

Saltimbocca

poured dumplings, parma ham, carrots, butter sause

68 PLN

Cabbage rolls with duck filling

boies potatoes, seasonal vegetables, demi glace

54 PLN

Buddha Bowl (vege)

spinach, fresh vegetables, chickpeas, lentils, yoghurt-honey sauce with chilli

35 PLN

Beluga lentils (vege)

root vegetables, tomato sauce, parmesan

39 PLN

Beef tenderloin steak

fried potates, seasonal vegetables, black pepper sauce

129 PLN

MAKARONY I PIEROGI

Spaghetti al pesto Genovese (vege)

pesto bazyliowe, orzechy pinii, parmezan

43 PLN

Spaghetti Aglio Olio

czosnek, chilli

40 PLN

Spaghetti alla Bolognese

49 PLN

Pierogi z cielęciną

47 PLN

DODATKI

Sałaty Mieszane

23 PLN

Pomidory po Polsku

18 PLN

Modra kapusta

18 PLN

Buraczki zasmażane

18 PLN

Puree ziemniaczane

13 PLN

Frytki

13 PLN

Kluski śląskie

17 PLN

PASTA AND DUMPLINGS

Spaghetti al pesto Genovese (vege)

basil pesto, pine nuts, parmesan

43 PLN

Spaghetti Aglio Olio

garlic, chilli

40 PLN

Spaghetti alla Bolognese

49 PLN

Veal Dumplings

47 PLN

SIDES

Salad variety

23 PLN

Polish Tomato salad

18 PLN

Braised red cabbage

18 PLN

Fried beetroots

18 PLN

Potato purée

13 PLN

French fries

13 PLN

Silesian dumplings

17 PLN

DLA DZIECI

Rosół
z makaronem
23 PLN

Zupa pomidorowa
z makaronem
23 PLN

Paluszki Rybne
dorsz, coleslaw
39 PLN

Stripsy z kurczaka
surówka z białej kapusty
39 PLN

Pulpety cielęce
surówka z jabłka i marchewki
40 PLN

Naleśniki
z twarogiem i owocami
29 PLN

FOR CHILDREN

Broth
with noodles
23 PLN

Tomato soup
with noodles
23 PLN

Fish fingers
cod, coleslaw
39 PLN

Chicken strips
white cabbage salad
39 PLN

Veal meatballs
carrot and apple salad
40 PLN

Crepes
with cottage cheese and fruits
29 PLN

DESERY

Lody zapiekane w bezie

likier advocat, owoce

33 PLN

Crêpes Suzette

*naleśniki flambrowane likierem pomarańczowym,
lody waniliowe, fileciki pomarańczy*

31 PLN

Czekoladowy „Fondant”

lody waniliowe, sos malinowy

37 PLN

Szarlotka

podana na gorąco, lody waniliowe, sos anglaise

33 PLN

Tort Royal Caramel

23 PLN

Tartinka Pavlova

bezowa kanapka z kremem migdałowym

19 PLN

DESSERTS

Baked Alaska

advocat liqueur, fruits

33 PLN

Crêpes Suzette

*pancakes flambéed with orange liqueur,
vanilla ice cream, orange fillets*

31 PLN

Chocolate „Fondant”

vanilla ice cream, raspberry sauce

37 PLN

Apple pie

served hot, vanilla ice cream, anglaise sauce

33 PLN

Royal Caramel Cake

23 PLN

Pavlova tartine

meringue sandwich, almond custard

19 PLN