

Menu 2023

PRZYSTAWKI:

Tatar wołowy	62 zł
<i>Polędwica wołowa/lubczyk/jajko/marynowana kurka/grzanka</i>	
Szarpana jagnięcina	39 zł
<i>Jagnięcina/chałka/sos béarnaise/jajko poche</i>	
Krewetki	53 zł
<i>Krewetki/wino/wakame/masło/grzanka</i>	
Sałátka z kozim serem	39 zł
<i>Sałata/rolada kozia/mango/gruszka</i>	
Sałátka z pieczonym batatem / Vega	35 zł
<i>Rukola/pieczony batat/granat/orzechy/awokado</i>	
Pieczona figa	45 zł
<i>Figa/ser pleśniowy/miód/szynka dojrzewająca</i>	

ZUPY:

Bulion wołowy	31 zł
<i>Szarpana wołowina/kluski borowikowe</i>	
Zupa ogórkowa	27 zł
<i>Makrela/ziemniak francuski/wędzona śmietana/ogórki kiszzone/olej koperkowy</i>	
Zupa pomidorowa	25 zł
<i>Rosół/pomidory/domowy makaron</i>	
Krem z kalafiora / Vega	19 zł
<i>Kalafior/mleko kokosowe/ palony kalafior</i>	

DANIA GŁÓWNE:

Kotlet de volaille	43 zł
<i>Kurczak/marchewka/groszek/purée ziemniaczane</i>	
Kaczka	65 zł
<i>Konfitowane udko z kaczki/gnocchi buraczane/jagoda/cykorria</i>	
Schab	52 zł
<i>Schab z kością/ młoda kapusta/ purée panko/sos pieprzowy</i>	
Makaron z kurczakiem	45 zł
<i>Makaron/kurczak/śmietana/parmezan</i>	
Makaron z krewetkami	65 zł
<i>Makaron/krewetki/pomidory/masło/natka</i>	
Burger Szefa	55 zł
<i>Bułka/wołowina/sos BBQ/rukola/krążki cebulowe/frytki</i>	
Łosoś	79 zł
<i>Łosoś pieczony/purée ziemniaczane/jarmuż/kurki marynowane/sos koperkowy</i>	
Pieczony bakłażan / Vega	35 zł
<i>Bakłażan/ser feta/rukola/pomidory</i>	

PIEROGI WŁASNEGO WYROBU:

Pierogi z mięsem i skwarkami	39 zł
Pierogi „ukraińskie” z cebulą	33 zł
Pierogi z serem na słodko	29 zł

DESERY:

Crumble	29 zł
<i>Śliwki/kruszonka/lody waniliowe</i>	
Szarlotka z lodami	29 zł
<i>Jabłka/cynamon/ciasto kruche/lody waniliowe</i>	
Sorbet z owocami	25 zł

STARTERS:

Beef tartare	62 pln
<i>Beef loin/lovage/egg/pickled chanterelle/toast</i>	
Pulled lamb	39 pln
<i>Lamb/challah/béarnaise sauce/poached egg</i>	
Prawns	53 pln
<i>Prawns/wine/wakame/butter/toast</i>	
Goat's cheese salad	39 pln
<i>Lettuce/goat's roulade/mango/pear</i>	
Salad with baked sweet potato / Vega	35 pln
<i>Rocket/baked sweet potato/pomegranate/nuts/avocado</i>	
Baked fig	45 pln
<i>Fig/blue cheese/honey/ripening ham</i>	

SOUPS:

Beef broth	31 pln
<i>Pulled beef/boletus noodles</i>	
Cucumber soup	27 pln
<i>Mackerel/french potato/smoked cream/pickled cucumbers/dill oil</i>	
Tomato soup	25 pln
<i>Broth/tomatoes/homemade pasta</i>	
Cauliflower cream / Vega	19 pln
<i>Cauliflower/coconut milk/roasted cauliflower</i>	

MAINS:

De volaille cutlet	43 pln
<i>Chicken/carrot/peas/potato purée</i>	
Duck	65 pln
<i>Confit duck leg/beetroot gnocchi/blueberry/chicory</i>	
Pork loin	52 pln
<i>Pork loin on the bone/young cabbage/panko purée/pepper sauce</i>	
Pasta with chicken	45 pln
<i>Pasta/chicken/cream/parmesan</i>	
Pasta with prawns	65 pln
<i>Pasta/prawns/tomatoes/butter/parsley leaves</i>	
Chef's Burger	55 pln
<i>Roll/beef/BBQ sauce/rocket/onion rings/fries</i>	
Salmon	79 pln
<i>Baked salmon/potato purée/kale/pickled chanterelles/dill sauce</i>	
Baked eggplant / Vega	35 pln
<i>Eggplant/feta cheese/rocket/tomatoes</i>	

OWN PRODUCT DUMPLINGS:

Dumplings with meat and pork cracklings ...	39 pln
Ukrainian-style dumplings with potatoes and onions	33 pln
Sweet cheese dumplings	29 pln

DESSERTS:

Crumble	29 pln
<i>Plums/crumble/vanilla ice cream</i>	
Apple pie with ice creams	29 pln
<i>Apples/cinnamon/shortcrust pastry/vanilla ice cream</i>	
Sherbet with fruit	25 pln

Napoje

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata / Tea	10 zł
Americano małe/duże / <i>small/large</i>	10 zł / 12 zł
Cappuccino małe/duże / <i>small/large</i> ...	15 zł / 17 zł
Espresso	10 zł
Espresso Doppio	12 zł
Latte	15 zł
Latte x2 Espresso	17 zł
Flat White	20 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Cisowianka 0,3l / 0,7l	7 zł / 11 zł
<i>Cisowianka water</i>	
Cisowianka Perlage 0,3l / 0,7l	8 zł / 13 zł
<i>Cisowianka water</i>	
Pepsi, Mirinda, 7UP, Tonic Schweppes, Lipton Ice Tea 0,2l	9 zł
Sok: jabłko, pomarańcza, grejpfrut, porzeczka 0,3l	9 zł
<i>Apple, orange, grapefruit or blackcurrant juice</i>	
Sok świeżo wyciskany: pomarańcza, grejpfrut, mix 0,3l	20 zł
<i>Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or mixed)</i>	
Domowa lemoniada 0,3l	16 zł
<i>Homemade lemonade</i>	
Lemoniada (karafka)	37 zł
<i>Lemonade (carafe)</i>	

ALKOHOLE / ALCOHOLIC DRINKS

PIWO / BEER

Heineken keg 0,33l / 0,5l	15 zł / 18 zł
Żywiec keg 0,33l / 0,5l	10 zł / 15 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,5l	14 zł
Żywiec pszeniczne / Żywiec wheat 0,5l	14 zł
Żywiec / Żywiec lager 0,33l	12 zł
Porter 0,5l	16 zł
Żywiec Zero Lemonż, Tropikaż 0,5l	15 zł

DRINKI / DRINKS

Cosmopolitan	24 zł
Margarita	26 zł
Aperol Spritz	36 zł
Long Island Iced Tea	38 zł
Mojito	25 zł
Cuba Libre	24 zł
Tequila Sunrise	22 zł
Whisky Sour	22 zł
Martini Fiero	24 zł
Rose Spritz	30 zł
Blue lagoon	22 zł

APERITIF / APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	14 zł
Aperol Aperitivo	14 zł

RUM / RUM

Bacardi Carta Blanca	17 zł
Bacardi Carta Negra	17 zł

TEQUILA / TEQUILA

Olmecca Silver	18 zł
Olmecca Gold	20 zł

BRANDY / BRANDY

Calvados Boulard V.S.O.P.	23 zł
Metaxa	20 zł

COGNAC / COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	28 zł
Hennessy V.S.	29 zł
Martell V.S.	20 zł

WHISKY / WHISKY

Johnnie Walker Red Label	16 zł
Johnnie Walker Black Label	21 zł
Johnnie Walker Gold Reserve	35 zł
Chivas Regal	20 zł
Ballantine's	12 zł
Glenlivet 12 YO	29 zł
Glenfiddich 12 YO	34 zł
Singleton Malt Master	20 zł

BOURBON / BOURBON

Jack Daniel's	17 zł
Jim Beam	15 zł

GIN / GIN

Seagram's	11 zł
Bombay Sapphire	22 zł

LIKIERY / LIQUERS

Jägermeister	17 zł
Malibu	17 zł
Kahlúa	17 zł
Baileys	17 zł

WÓDKI / SPIRITS

Absolut blue	15 zł
Wyborowa	11 zł
Finlandia	15 zł
Lubelska Cytrynowka	9 zł
<i>Lubuska Lemon Vodka</i>	
Żubrówka / <i>Bison Grass</i>	9 zł