

Menu 2024

PRZYSTAWKI:

Tatar wołowy	65 zł
<i>Jajko przepiórcze/marynowana kurka /grzanka/musztarda francuska</i>	
Łosoś w tempurze	49 zł
<i>Aioli cytrynowe/awokado/chrust z pora/ogórek</i>	
Krewetki na gofrze	56 zł
<i>Serek ziołowy/wakame/wasabi</i>	
Burrata z szynką parmeńską	43 zł
<i>Brzoskwinia/pistacja/rukola</i>	
Sałátka z dynią /vega ☞	35 zł
<i>Rukola/suszone pomidory/mandarynki /wegańska feta/redukcja balsamiczna</i>	
Wątróbka cielęca na brioche	46 zł
<i>Wiśnie/jabłko/cebula/orzechy</i>	

ZUPY:

Krem z dyni	27 zł
<i>Dynia/mleko kokosowe/pomarańcza</i>	
Żurek Szefa	34 zł
<i>Kiełbasa biała/boczek/purée ziemniaczane</i>	
Krem z pieczonego ziemniaka	26 zł
<i>Twaróg wędzony/czarnuszka/chrust z ziemniaka</i>	
Orientalny bulion	39 zł
<i>Żeberka/jajko/makaron</i>	

DANIA GŁÓWNE:

Policzki wołowe z dzikim brokułem	66 zł
<i>Purée ziemniaczane/sos demi glace</i>	
Udko z kaczki ze śliwką	66 zł
<i>Buraki/gruszka/pietruska</i>	
Filet mignon z bocznikiem	129 zł
<i>Polędwica wołowa/purée ziemniaczane/czerwona kapusta</i>	
Sandacz z kukurydzą	78 zł
<i>Jarmuż/maślanka/czerwona cebula/ziemniak fioletowy</i>	
Kotlet schabowy z sałatką ziemniaczaną	55 zł
<i>Jajko sadzone/ogórek kiszony/ boczek/panko</i>	
Pierś z kurczaka sous vide z orzechami	52 zł
<i>Rukola/sos orzechowy/purée ziemniaczane</i>	
Pieczony bakłażan /vega ☞	42 zł
<i>Pomidory/rukola/wegańska feta</i>	
Makaron z kozim serem i guanciale	49 zł
<i>Linguine/śmietana/parmezan</i>	
Makaron z pesto pistacjowym i chorizo	47 zł
<i>Bazylija/rukola/parmezan</i>	

DESERY:

Crumble ze śliwkami z lodami	28 zł
Fondant czekoladowy z lodami	27 zł
Ciastko z musem malinowym /vega ☞	25 zł

STARTERS:

Beef tartare	65 pln
<i>Quail egg/pickled chanterelle /toast/French mustard</i>	
Tempura salmon	49 pln
<i>Lemon aioli/avocado/leek chips/cucumber</i>	
Shrimps on a waffle	56 pln
<i>Herb cheese/wakame/wasabi</i>	
Burrata with Parma ham	43 pln
<i>Peach/pistachio/arugula</i>	
Pumpkin salad /vega ☞	35 pln
<i>Arugula/dried tomatoes/mandarins /vegan feta/balsamic reduction</i>	
Veal liver on brioche	46 pln
<i>Cherries/apple/onion/nuts</i>	

SOUPS:

Pumpkin cream	27 pln
<i>Pumpkin/coconut milk/orange</i>	
Chef's sour rye soup	34 pln
<i>White sausage/bacon/potato purée</i>	
Roasted potato cream	26 pln
<i>Smoked curd/nigella/potato chips</i>	
Oriental broth	39 pln
<i>Ribs/egg/noodles</i>	

MAINS:

Beef cheeks with wild broccoli	66 pln
<i>Potato purée/demi-glace sauce</i>	
Duck leg with plum	66 pln
<i>Beets/pear/parsnip</i>	
Filet mignon with oyster mushrooms	129 pln
<i>Beef tenderloin/potato purée/red cabbage</i>	
Zander with corn	78 pln
<i>Kale/buttermilk/red onion/purple potato</i>	
Pork chop with potato salad	55 pln
<i>Fried egg/pickled cucumber/bacon/panko</i>	
Sous vide chicken breast with nuts	52 pln
<i>Arugula/nut sauce/potato purée</i>	
Roasted eggplant /vega ☞	42 pln
<i>Tomatoes/arugula/vegan feta</i>	
Pasta with goat cheese and guanciale	49 pln
<i>Linguine/cream/parmesan</i>	
Pasta with pistachio pesto and chorizo	47 pln
<i>Basil/arugula/parmesan</i>	

DESSERTS:

Plum crumble with ice cream	28 pln
Chocolate fondant with ice cream	27 pln
Raspberry mousse cake /vega ☞	25 pln

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata / Tea	10 zł
Herbata rozgrzewająca / Warming Tea	19 zł
Americano małe/duże / small/large	10 zł / 12 zł
Cappuccino małe/duże / small/large	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

    0,25 l	10 zł
---	-------

KINLEY

Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU 0,25 l	10 zł
--	-------

**KROPLA
BESKIDU**

delicia

Naturalna woda mineralna niegazowana i gazowana 0,33 l / 0,75 l	8 zł / 15 zł
<i>Natural still and sparkling mineral water</i>	

fuzetea Cappy

Sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy 0,25 l	9 zł
<i>Apple, orange, grapefruit juice</i>	

Sok świeżo wyciskany: pomarańcza, grejpfrut, mix 0,3 l	20 zł
<i>Freshly squeezed juice (orange, grapefruit or mixed)</i>	

Domowa lemoniada 0,3 l	16 zł
<i>Homemade lemonade</i>	

Lemoniada (karafka) / Lemonade (carafe)	37 zł
---	-------

ALKOHOLE / ALCOHOLIC DRINKS

PIWO / BEER

Zwierzyniec Witbier 0,33 l / 0,5 l	14 zł / 17 zł
Zwierzyniec Pils 0,33 l / 0,5 l	10 zł / 15 zł
Corona Extra 0,33 l	15 zł
Corona Cero 0,33 l	15 zł
Leffe Blonde 0,33 l	17 zł
Leffe Brune 0,33 l	17 zł
Perła (bezalkoholowe) 0,5 l	14 zł
Franziskaner (pszeniczne) 0,5 l	18 zł
Franziskaner (mocne) 0,5 l	18 zł

DRINKI / DRINKS

Long Island Iced Tea	38 zł
Cuba Libre	24 zł
Blue lagoon	22 zł
Cosmopolitan	24 zł
Margarita	26 zł
Aperol Spritz	36 zł
Mojito	25 zł
Tequila Sunrise	22 zł
Whisky Sour	22 zł
Martini Fiero	24 zł
Rose Spritz	30 zł
Tropikalne orzeźwienie	31 zł
Cranberry Spritz	33 zł
Wiśnia Sour	30 zł

ALKOHOLE / ALCOHOLIC DRINKS

APERITIF / APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	16 zł
Aperol Aperitivo	16 zł
Campari	16 zł

RUM / RUM

Imperial	26 zł
Imperial Onyx	33 zł
Bacardi Carta Blanca	19 zł
Bacardi Carta Negra	19 zł
Barcelo	12 zł

TEQUILA / TEQUILA

Olmecca Silver	20 zł
Olmecca Gold	22 zł

BRANDY / BRANDY

Metaxa 5*	22 zł
-----------	-------

COGNAC / COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	30 zł
Henessy V.S.	31 zł
Martell V.S.	22 zł

WHISKY / WHISKY

Bearface Canadian	21 zł
Glendalough Double Barrel	21 zł
Glendalough Single Cask Burgundy	34 zł
Chivas Regal	23 zł
Glenlivet 12 YO	30 zł
Glenfiddich 12 YO	36 zł
Singleton Malt Master	22 zł

BOURBON / BOURBON

Jack Daniel's	20 zł
---------------	-------

GIN / GIN

Seagram's	14 zł
Bombay Sapphire	24 zł

LIKIERY / LIQUERS

Jägermeister	19 zł
Baileys	19 zł

WÓDKI / SPIRITS

Finlandia	16 zł
Finlandia Mango	16 zł
Finlandia Cranberry	16 zł
Finlandia Botanical Wildberry & Rose	16 zł
Absolut Blue	16 zł
Lubelska Cytrynówka / Lubuska Lemon Vodka	11 zł
Żubrówka / Bison Grass	11 zł
Wódka kraftowa	19 zł
Wódka chrzanowa	19 zł

NALEWKI / TINCTURE

Jagoda Kamczacka 18% / 40 ml	14 zł
Malina 18% / 40 ml	14 zł
Dereń 30% / 40 ml	15 zł
Czarna porzeczka 30% / 40 ml	15 zł
Szeptucha 30% / 40 ml	15 zł
Orzech włoski 40% / 40 ml	16 zł