

# -PRZYSTAWKI-

## -APPETIZERS-

### **PODDYMIANY TATAR WOŁOWY** **46 zł**

**tradycyjne dodatki | lody musztardowe | żółtko**

*Smoked beef tartare | traditional additions | mustard ice cream | yolk*

### **CARPACCIO Z SARNY** **42 zł**

**płatki parmezanu | karmelizowana czerwona  
cebulka | rukola | smażone kwiaty kaparów**

*Roe deer carpaccio | parmesan cheese | caramelized onion | arugula | fried caper flowers*

### **KREWETKI TYGRYSIE W TEMPURZE** **42 zł**

**krewetki (6 sztuk) | sos słodko-kwaśnym | mus  
mango | grzanka**

*Tiger prawns in tempura (6 pieces) | sweet and sour sauce | mango mousse | toasts*

### **ŚLEDŹ W ZALEWIE OCTOWEJ** **32 zł**


**carpaccio z buraka | oliwa koperkowa | kompresowany  
ogórek w esencji miodowo-winnej | jabłko | śmietana |  
grzanka czosnkowa | musztarda francuska**

*Herring in vinegar marin | beetroot carpaccio | dill olive oil | compressed cucumber in honey and wine essence | apple | cream | garlic toast | French mustard*

### **DESKA REGIONALNYCH WĘDLIN I** **65 zł**

**REGIONALNYCH SERÓW DLA DWOJGA**

*Old Polish roast meats | regional cheeses (for two)*

 **Danie wegetariańskie**

# -SAŁATY-

## -SALADS-

**GRILLOWANA MINI SAŁATA RZYMSKA** **36 zł**  
**sos cezar | kurczak w aromatycznych przyprawach |  
pomidorki koktajlowe | czerwona cebula | płatki  
parmezanu | grzanki**

*Grilled mini romaine lettuce | Caesar dressing | grilled  
chicken | aromatic spices | cherry tomato | red onion |  
Parmesan cheese flakes | toast*

**SAŁATA Z PLASTRAMI KACZKI** **38 zł**  
**rukola | grillowany ser brie | marynowana gruszka**

*Arugula salad | duck slices | grilled brie cheese |  
marinated pear*

**GRILLOWANY CAMEMBERT** **36 zł**  
**szpinak baby | dresing z mango | nuta cytrusowa | gruszka  
buraczana | chips z salami | prażone pistacje | grzanki**

*Grilled Camembert | baby spinach | mango dressing |  
hint of citrus | beetroot pear | salami chips | roasted  
pistachios | croutons*

**SAŁATKA Z BURRATĄ** **42 zł**  
**rukola | sos malinowy | pomidorki koktajlowe | szynka  
dojrzewająca | prażone nasiona dyni | figa | grzanka  
czosnkowa**

*Burrata | arugula | raspberry sauce | cherry tomatoes |  
ripening ham | roasted pumpkin seeds | fig | garlic toast*

## **-ZUPY-** **-SOUP-**

**KREM Z KISZONEJ KAPUSTY** 24 zł

**oliwa koperkowa | karmelizowane jabłko |  
pieczony szpek**

*Cream of sauerkraut | dill olive oil |  
caramelized apple | baked spud*

**KRÓLEWSKI ROSÓŁ** 24 zł

**kołduny wołowe | marchewka | szczypta  
pietruszki**

*Royal broth | beef dumplings | carrots | a  
pinch of parsley*

**STAROPOLSKA ZUPA BOROWIKOWA**  26 zł

**lane kluchy | szczypta pietruszki**

*Old Polish Boletus soup | poured  
noodles | a pinch of parsley*

# -RYBY I OWOCE MORZA-

## -FISHES AND SEAFOOD-

### STEK Z HALIBUTA

 56 zł

**smażone ziemniaczkami | zakwaszana  
sałatka | oliwa wiosenna**

*Halibut steak | fried potatoes | sour salad |  
spring olive oil*

### SMAŻONY FILET SANDACZA

 56 zł

**purée groszkowe | marchewka francuska  
bastowana na maśle | sos ze słodkiej  
pomarańczy z anyżem | goździki | sok z  
limonki**

*Fried zander fillet | pea purée | French  
carrots basted in butter | sweet orange  
sauce with anise | clove | lime juice*

 **Danie wegetariańskie**

# -MIĘSA- -MEATS-

## **DUSZONE UDKO KRÓLICZE**

54 zł

**warzywa z tymiankiem w białym winie | mus z batata |  
maślany groszek | pieczona pietruszka | sos szalotkowy**

*Braised rabbit leg | vegetables | thyme | white wine |  
sweet potato mousse | buttered broad beans | roasted  
parsley | shallot sauce*

## **POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE**

48 zł

**gratin ziemniaczany | winno-maślany groszek cukrowy |  
pieczone jabłko z cynamonem | sos grzybowy | chips z batata**

*Sous vide pork tenderloin | potato casserole | wine-butter  
sugar snap peas | baked apple with cinnamon | mushroom  
sauce | sweet potato chips*

## **POLICZEK WOŁOWY W CZERWONYM WINIE**

58 zł

**mus selerowy | cebulka w kremie balsamicznym |  
maślany brokuł bimi | rzepa arbuszowa**

*Beef cheek in red wine | celery mousse | onion in  
balsamic cream | buttery bimi broccoli | watermelon  
turnip*

## **DUSZONA GICZ JAGNIĘCA**

68 zł

**korzenne warzywa w sosie własnym | smażone kopytka  
| marynowany burak | liście młodego szpinaku |  
pieczone jabłko**

*Veal rose braised | root vegetables | gravy served | fried  
potato dumplings | marinated beetroot | baby spinach  
leaf | baked apple*

# -MIĘSA- -MEATS-

## POŁĘDWICA WOŁOWA

98 zł

**rosti ziemniaczane | maślana fasolka szparagowa |  
pieczona gruszka | marynowana czerwona cebula**

*Beef sirloin | potato rosti | buttery green beans | roasted  
pear | red onion*

## KONFITOWANY FILET Z KACZKI

56 zł

**marynowany w rozmarynie | krokietki ziemniaczane |  
mus buraczany | sałata pak choi | sos żurawinowy**

*Confit duck fillet | rosemary | potato croquettes | beetroot  
mousse | pak choi lettuce | cranberry sauce*

## KURCZAK SUPREME

46 zł

**puree ziemniaczane | fasolka szparagowa | rzodkiewka |  
chips z dojrzewającej szynki | sos demi glace**

*Chicken Supreme | mashed potatoes | green beans |  
radish | ripening ham crisp | demi-glace sauce*

## HAMBURGER WOŁOWY

42 zł

**regionalny ser | frytkami steakhouse**

*Beef burger | regional cheese | steakhouse fries*

## BURGER VEGE

 38 zł

**Bułka buraczana | kotlet wegański o smaku wołowiny |  
mix sałat | majonez wegański | pomidor | ogórek  
konserwowy | czerwona cebula | sos słodki chilli | frytki  
steakhouse**

*Beetroot bun | vegan beef patty | salad mix | vegan  
mayonnaise | tomato | pickle | red onion | sweet chilli  
sauce | steak fries*

# -MAKARONY- -PASTA-

## **PAPPARDELLE Z KREWETKAMI** **46zł**

**emulsja maślano-winna | pesto z suszonych  
pomidorów z dodatkiem chili | szpinak baby | prażone  
płatki migdałowe**

*Pappardelle | prawn in butter-wine emulsion | sun-dried  
tomato pesto | chili | baby spinach | roasted almond  
flakes*

## **SPAGHETTI CARBONARA** **38 zł**

**jajko | parmezan | pancetta | pietruszka**

*Spaghetti carbonara | egg | parmesan cheese | pancetta |  
parsley*

## **GNOCCHI Z TRUFLĄ** **38 zł**


**parmezan | kozi ser | suszone pomidory**

*Gnocchi | truffles | parmesan cheese | goat cheese | dried  
tomatoes*

## **RAVIOLI Z MALINAMI** **44 zł**

**malina | lazur | liście szpinaku baby | pomidorki  
koktajlowe | sos serowy | parmezan**

*Ravioli with raspberries | azure cheese | baby spinach  
leaves | cherry tomatoes | cheese sauce | Parmesan*

 **Danie wegetariańskie**

# -DLA DZIECI- -FOR KIDS-

**POMIDOROWA Z DOMOWYMI KLUSECZKAMI** 18 zł

*Tomato soup | homemade noodles*

**MAKARON SPAGHETTI W SOSIE**  18 zł

**POMIDOROWYM**

*Spaghetti | tomato sauce*

**NUGGETSY DROBIOWE Z FRYTKAMI** 26 zł

**STEAKHOUSE I GOTOWANĄ**

**MARCHEWKĄ BABY**

*Chicken nuggets | steak fries | boiled baby  
carrot*


**NALEŚNIK Z NADZIENIEM TWAROGOWYM**  22 zł

**I MUSEM OWOCOWYM**

*Pancakes | cottage cheese | fruit mousse*

**FRYTKI STEAKHOUSE Z KETCHUPEM** 16 zł


*French fries*

 **Danie wegetariańskie**




# -DESERY- -DESSERTS-


**DESER LODOWY Z BEZĄ** 25 zł  
**sos toffi lub sos czekoladowy | bita śmietana**  
*Ice cream or sorbet | meringue | toffee sauce  
or chocolate sauce*


**SORBET MANGO**  25 zł  
**sos toffi lub sos czekoladowy**  
*Mango sorbet | toffee sauce or chocolate sauce*

**DOMOWY SERNIK** 28 zł  
**biała czekolada | maliny | mięta**  
*Cheese cake | white chocolate | raspberries | mint*

**CZEKOLADOWA ROZKOSZ**  28 zł  
**sos malinowy z nutą chilli | lody waniliowe**  
*Chocolate Delight | raspberry sauce | vanilla ice  
cream*

**FONDANT CZEKOLADOWY** 28 zł  
**lody | sos wiśniowy | kawior owocowy**  
*Chocolate fondant | ice cream | cherry  
sauce | and fruit caviar*

 **Danie bez glutenu**

 **Danie wegańskie**

## **-NAPOJE GORAŃE-** **-HOT DRINKS-**

<b>AMERICANO</b>	<b>14 zł</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>14 zł</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>15 zł</b>
<b>CAFFÈ LATTE</b>	<b>16 zł</b>
<b>HERBATA NEWBY</b>	<b>10 zł</b>
<i>Tea Newby</i>	
<b>KAKAO</b>	<b>16 zł</b>
<b>ZIMOWA HERBATA</b>	<b>22 zł</b>

## **-NAPOJE-** **-DRINKS-**

<b>LEMONIADA CYTRYNOWA 0,3L/1L</b>	<b>16 zł/25 zł</b>
<i>Lemonade</i>	
<b>LEMONIADA ARBUZOWA/ MANGO/ POMARAŃCZOWA 0,3L/ 1L</b>	<b>18 zł/30 zł</b>
<i>Lemonade watermelon/mango/orange</i>	
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK Z POMARAŃCZY/ GREJPFRUT/MIX 250ML</b>	<b>20 zł</b>
<i>Fresh orange juice/ grapefruit/ mix</i>	
<b>KARAFKA WODY 1L</b>	<b>12 zł</b>
<i>Carafe of water</i>	
<b>GRZANE WINO</b>	<b>22 zł</b>
<i>Mulled wine</i>	
<b>KAWA ZIMOWA Z ADWOKATEM</b>	<b>20 zł</b>
<i>Winter coffee with advocaat</i>	

# **-NAPOJE-**

## **-DRINKS-**

<b>COCA-COLA ZERO CUKRU 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>COCA-COLA 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>FANTA 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>SPRITE 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>KINLEY TONIC WATER 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>KINLEY PINK AROMATIC BERRY 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>KINLEY ELDERFLOWER 0,25L</b>	<b>10 zł</b>
<b>WODA NATURALNA MINERALNA GAZOWANA KROPLA DELICE 0,33L</b> <i>Natural sparkling water</i>	<b>9 zł</b>
<b>WODA NATURALNA MINERALNA NIEGAZOWANA KROPLA BESKIDU 0,33L</b> <i>Natural still water</i>	<b>9 zł</b>
<b>FUZETEA CYTRYNOWA Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ 0,25L</b> <i>Lemon Fuzetea with lemongrass</i>	<b>10 zł</b>
<b>FUZETEA BRZOSKWINIOWA Z HIBISKUSEM 0,25L</b> <i>Peach Fuzetea with hibiscus</i>	<b>10 zł</b>
<b>CAPPY: POMARAŃCZOWY/ JABŁKOWY/ MULTIWITAMINA/ GREJPFRUTOWY 0,25L</b> <i>CAPPY: orange/ apple/ multivitamin/ grapefruit</i>	<b>10 zł</b>
<b>BURN NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY 0,25L</b> <i>Burn energy drink</i>	<b>12 zł</b>

## **-PIWO-** **-BEERS-**

<b>SKARB SKANSENU (LAGER WIEDEŃSKI) 0,5L</b>	<b>17zł</b>
<b>GRIMBERGEN 0,33L</b>	<b>18zł</b>
<b>CARLSBERG 0,5L</b>	<b>14zł</b>
<b>KASZTELAN JASNY 0,5L</b>	<b>14zł</b>
<b>KASZTELAN NIEPASTERYZOWANY 0,5L</b>	<b>14zł</b>
<b>ZATECKY 0,5L</b>	<b>14zł</b>
<b>KARMI 0% 0,4L</b>	<b>14zł</b>
<b>OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA 0,5L</b>	<b>16zł</b>
<b>OKOCIM MISTRZOWSKI PORTER 0,5L</b>	<b>16zł</b>
<b>SOMERSBY 0,4L</b>	<b>14zł</b>
<b>SOMERSBY 0% 0,4L</b>	<b>14zł</b>
<b>OKOCIM RADLER 0% 0,5L</b>	<b>14zł</b>

*Uprzejmie informujemy, że nie dzielimy rachunku powyżej 4 osób .  
Do zamówienia obejmującego więcej niż 8 osób doliczana jest opłata  
serwisowa w wysokości 15% od całkowitej kwoty zamówienia.*