

## ***Dodatki do Wina*** ***Wine Sides***

„Wine Trio” – oliwki, kapary, suszone pomidory  
*“Wine Trio” – olives, capers, dried tomatoes*

12 zł

Bruschetta z oliwą truflową, pomidorami, mozzarellą i chorizo  
*Bruschetta with truffle olive oil, tomatoes, mozzarella cheese and chorizo*

14 zł

Kiełbaski chorizo z salsą pomidorową i oliwkami  
*Chorizo sausage with tomato salsa and olives*

19 zł

Selekcja dojrzewających serów  
*Mix of matured cheeses*

34 zł

Selekcja dojrzewających wędlin  
*Mix of matured hams*

36 zł

## **Przystawki Zimne**

### **Cold Starters**

Marynowana troć, ogórek, burak, lody wasabi  
*Marinated bull- trout, cucumber, beetroot, wasabi ice cream*

29zł

Tarta, kozi ser, grillowane warzywa  
*Tart, goat cheese, grilled vegetables*

34 zł

Tatar wołowy, żółtko sous vide, oliwa lubczykowa  
*Beef tartare , yolk sous vide, lovage oil*

36 zł

Tatar z tuńczyka, peklowany ogórek, mus z awokado  
*Tuna tartare, pickled cucumber, avocado mousse*

39 zł

Gęsia wątróbka marynowana w porto, brioche, dżem marchewkowy  
*Foie gras marinated in porto, brioche, carrot jam*

49 zł

## **Przystawki Ciepłe**

### **Warm Starters**

Krokiety jagnięce, fenkuł, pistacje  
*Lamb croquettes, fennel, pistachios*

27 zł

Przegrzebki, smażona kaszanka, espuma żurkowa  
*Scallops, fried blood sausage, sour soup foam*

42 zł

## **Sałaty**

### ***Salads***

Sałatka Cezar, kurczak/krewetki  
*Caesar salad, chicken/shrimps*

29/39 zł

Sałata, mango, krewetki, ser feta, orientalny dressing  
*Lettuce, mango, shrimps, feta cheese, oriental dressing*

36zł

## **Zupy**

### ***Soups***

Zupa dnia  
*Soup of the day*

Consomme z pieczonej kapusty, spring roll z ogonem wołowym  
*Roasted cabbage consomme, spring roll with beef tail*

22 zł

Żurek, puree ziemniaczane ze skwarkami, kiełbasa jagnięca  
*Sour soup, potato puree with greaves, lamb sausage*

24 zł

## **Makarony**

### ***Pasta***

Udon, chrupiąca kaczka, kolendra, prażone orzeszki ziemne  
*Udon, crispy duck, coriander, roasted peanuts*

34 zł

Risotto, szparagi, białą trufla  
*Risotto, asparagus, white truffle*

34zł

***Ryby i Owoce Morza***  
***Fish and Sea food***

Dorsz, zielone warzywa, bulion miso  
*Cod, green vegetables, miso broth*

54 zł

Grillowana ośmiornica, coulis paprykowy, smażone ziemniaki, bottarga  
*Grilled octopus, paprika coulis, fried potatoes, bottarga*

69 zł

***Dania mięsne***  
***Meat dishes***

Pierogi z cielęciną, sos szałwiowy, wędzona słonina  
*Dumplings with veal, sage sauce, smoked pork fat*

29 zł

Pierś kurczaka kukurydzianego, młode warzywa, sos pietruszkowy  
*Corn chicken breast, young vegetables, parsley sauce*

39 zł

Rib eye (250g.) racuch z selera, salsa oliwkowa, sałatka z nowalijek  
*Black Angus steak (250g.), celery cake, olive salsa, fresh vegetables salad*

69 zł

Polędwica wołowa (200g.), fondant ziemniaczany, rzepa brokułowa,  
krokiet grzybowy, sos szalotkowy  
*Beef tenderloin (200g.), potato fondant, broccoli turnip, mushroom  
croquette, shallot sauce*

79 zł

Gicz jagnięca, babka ziemniaczana, jarmuż, mus z buraka  
*Lamb knuckle, potato cake, kale, beetroot mousse*

49 zł

***Desery***  
***Desserts***

Beza, mus cytrynowy, owoce  
*Meringu, lemon mousse, fruits*

*14 zł*

Mus brazylijski, chałwa  
*Brazilian mousse, halvah*

*22 zł*

Parfait z białej czekolady, maliny  
*White chocolate parfait, raspberries*

*18 zł*

***Cold drinks***

Woda Cisowianka 0,7 l	16 zł
Woda Cisowianka Perlage 0,7 l	16 zł
Coca-Cola 0,2 l	8 zł
Coca-Cola Zero 0,2 l	8 zł
Fanta 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l	8 zł
Tonic 0,2 l	8 zł
Fresh orange juice 0,33 l	14 zł

***Hot drinks:***

Espresso	7 zł
Americano	8 zł
Cappuccino	9 zł
Espresso doppio	12 zł
Latte	11 zł

***Tea ( brewed in a teapot - 250 ml)***

Earl Grey	12 zł
English breakfast	12 zł
Champagne	12 zł
Sencha green tea	12 zł
Sun & Flowers	12 zł
Fruit rooitea	12 zł

*Od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%*

*From 6 persons we add 10% service charge*