

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Coca-Cola ZERO Coca-Cola Fanta Sprite Tonic Kinley	12,-
Sok Tłocznia Maurera gruszka jabłko łącka śliwka <i>Apple juice orange grapefruit</i>	16,-
Lemoniada cytryna lub malina <i>Lemonade lemon raspberry</i>	0,33L – 16,- 1L – 38,-
Lemoniada KRAFTOWA Gruszkowa lub Szarlotkowa na ciepło <i>CRAFT lemonade Pear Hot apple pie</i>	0,33L – 18,- 1L – 40,-
Sok świeżo wyciskany pomarańcz grejpfrut mix <i>Freshly squeezed juice orange grapefruit mix</i>	0,33L – 21,-
Karafka wody <i>Carafe of water</i>	1 L - 19,-
San Pellegrino gazowana Acqua Panna niegazowana <i>San Pellegrino sparkling Acqua Panna still</i>	0,75 L - 27,-
Kawa mrożona frappe (syrup pistacjowy karmelowy czekoladowy do wyboru) <i>Iced coffee frappe (syrup pistachio carmel chocolate to choice)</i>	19,-

NAPOJE CIEPŁE | HOT DRINKS

HERBATA LIŚCIASTA LEAF TEA Earl Grey Zielona Jaśminowa Mięta pieprzowa Czarna Owocowa <i>Earl Grey Green Jasmine Pepper Mint Black Fruit</i>	15,-
HERBATA SEZONOWA SEASONAL TEA Gruszka Rokitnik – jabłko lub Dzika róża – miód <i>Pear Sea buckthorn – apple Rosehip – honey</i>	25,-
Rum – cytrusy – cynamon <i>Rum – lemon – cinnamon</i>	28,-
GLOGG Grzane czerwone wino najpopularniejsze w całej Skandynawii MULLED RED WINE THE MOST POPULAR IN ALL OF SCANDINAVIA Czerwone wino Miód Skórka pomarańczowa Cynamon Goździki Imbir <i>Red Wine Honey Orange Peel Cinnamon Cloves Ginger</i>	29,-
Espresso Espresso doppio	11,- 13,-
Espresso Macchiato	15,-
Americano	13,-
Flat white Apple Spice flat white	14,- 18,-
Capuccino Latte	15,-
Pumpkin Spice Latte	24,-
Irish Jameson coffee	26,-
Mleko roślinne <i>Plant-based milk</i>	3,-
Syrup do kawy Syrup do piwa <i>Syrup</i>	3,-

PIWO | BEER

Peroni 0%	0,33 L - 19,-
Regionalne Bo Beer 0% – ashwagandha lub żeń – szeń	0,37 L - 20,-
Piwo lane Peroni	0,33 L - 16,- 0,5 L - 18,-
Regionalne Tatrzańskie – Lager lub Pils	0,37 L - 24,-



NA STAWACH 24

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE 54,-
karmelizowane grzyby | mus z cebuli | tost melba | majonez grzybowy
caramelized mushroom | onion mousse | melba toast | mushroom mayonnaise

RYDZE Z PATELNI NA MAŚLE | PAN-FRIED SAFFRON MILK CAPS IN BUTTER vegan 54,-
bylina gryczana | bryndza
buckwheat perennial | bryndza

KREWETKI TYGRYSIE | TIGER SHRIMPS 59,-
sos winno-maślany z chili | pietruszka | pomidor koktajlowy | focaccia
wine and butter sauce with chili | parsley | cherry tomato | focaccia

ZUPY | SOUPS

BULION WOŁOWO-DROBIOWY | BEEF AND CHICKEN BROTH 25,-
domowy makaron
home-made pasta

KREM Z DYNI NA MLEKU KOKOSOWYM vegan GF 29,-
PUMPKIN CREAM WITH COCONUT MILK
chilli | oliwa z pestek dyni
chilli | pumpkin seed oil

SAŁATKI | SALADS

SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD 52,-
kurczak kukurydziany | focaccia | parmezan | bekon
corn chicken | focaccia | parmesan | bacon

SAŁATKA Z KOZIM SEREM | SALAD WITH GOAT CHEESE 51,-
marynowany burak | karmelizowana gruszka | koper włoski | winegret
pickled beetroot | caramelized pear | fennel | vinaigrette

MAKARONY | PASTA

GNOCCHI Z KOZIM SEREM | GNOCCHI WITH GOAT CHEESE vegan 46,-
oliwa truflowa | kiełki
truffle oil | sprouts

TAGLIATELLE Z SZARPANĄ KACZKĄ | TAGLIATELLE WITH PULLED DUCK 65,-
grzyby | sos demi-glace
mushrooms | demi-glace sauce

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

PANIEROWANY SCHAB RASY PUŁAWSKIEJ Z KOŚCIĄ 65,-
BREADED PUŁAWY PORK BREED WITH BONE
ziemniak parisienne | kapusta zasmażana
parisienne potato | fried cabbage

BURGER WOŁOWY | BEEF BURGER 71,-
bułka brioche | ser cheddar | bekon | ogórek kiszony | majonez sweet chili
brioche bun | cheddar cheese | bacon | pickled cucumber | sweet chili mayonnaise

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO | CORN CHICKEN BREAST 58,-
mus z dyni | konfitowane ziemniaki | sos tymiankowy
pumpkin mousse | confit potatoes | thyme sauce

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

POLICZKI WOŁOWE | BEEF CHEEKS GF 89,-
puree ziemniaczane | modra kapusta | sos z ciemnego wina
mashed potatoes | red cabbage | dark wine sauce

GOŁĄBKI Z KASZY JAGLANEJ | CABBAGE ROLLS WITH MILLET vegan GF 58,-
suszone pomidory | sos rydzowy
dried tomatoes | saffron milk cap sauce

PIERŚ Z KACZKI NA RÓŻOWO | DUCK BREAST 66,-
assiette z buraka | krokiet ziemniaczany | żel z jabłka
beetroot assiette | potato croquette | apple gel

FILET Z PSTRĄGA | TROUT FILLET GF vegan 68,-
pieczony ziemniak | salsa paprykowa | marynowana cukinia | mus | kora z pietruszki
baked potato | paprika salsa | pickled zucchini | mousse | parsley bark

OKOŃ MORSKI | SEA BASS GF 78,-
mus z marchewki i chili | soczewica beluga | sos veloute
carrot and chili mousse | beluga lentils | veloute sauce

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | BEEF SIRLOIN STEAK [200g] GF vegan 89,-

ANTRYKOT WOŁOWY BRAZYLIJSKI | BRAZILIAN BEEF ENTRECOTE [250g] GF vegan 120,-

T-BONE DOJRZEWAJĄCY | MATURING T-BONE [450-500g] GF vegan 290,-

DODATKI | ADDITIVES

Ziemniak z ogniska z masłem czosnkowym 18,-
Potato from the bonfire with garlic butter

Frytki | Frytki stekowe 18,-
Fries | Steak fries

Frytki z batata 18,-
Sweet potato fries

Szpinak smażony na maśle 18,-
Spinach fried in butter

Warzywa grillowane 18,-
Grilled vegetables

Salatka sezonowa 18,-
Seasonal salad

SOSY | SAUCES GF

Borowikowy 16,-
Boletus

Zielony pieprz 16,-
Green pepper

Demi glace 16,-

Gorgonzola 16,-

Holenderski 16,-
Dutch

DESERY | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE GF 28,-
grzyb z whisky | grzaniec | wanilia
whiskey | mulled wine | vanilla

SERNIK BASKIJSKI | BASQUE CHEESECAKE 34,-

EKLER Z KREMEM ORZECHA LASKOWEGO 29,-
ECLAIR WITH HAZELNUT CREAM
sos słony karmel
salted caramel sauce



Dziękujemy, że nas wybrałeś.
Oceń naszą restaurację.