

## Śniadania / Breakfast

<b>Angielskie / English</b> .....	45,-
Jajka, bekon, kiełbaska, fasolka, pieczarki, pomidor, pieczywo, masło, kawa lub herbata Eggs, bacon, sausage, beans, mushrooms, tomato, bread, butter, coffee or tea	
<b>Polskie / Polish</b> .....	42,-
Jajecznica, wędlina: szynka, boczek pieczony, polski ser zagrodowy, pieczywo, masło, kawa lub herbata Scrambled eggs, ham, baked bacon, traditionally-made Polish cheese, bread, butter, coffee or tea	
<b>Krakowskie / Krakow</b> .....	42,-
Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta jajeczna, pasta rybna, pomidor, ogórek, pieczywo, masło, kawa lub herbata Cottage cheese with radish and chives, egg spread, fish spread, tomato, cucumber, bread, butter, coffee or tea	
<b>Włoskie / Italian</b> .....	47,-
Szynka parmeńska, salami, mozzarella z pomidorem, bagietka, kawa lub herbata Parma ham, salami, mozzarella with tomato, baguette, coffee or tea	
<b>Omlet francuski z szynką / French omelette with ham</b> .....	27,-
<b>Omlet francuski z konfiturą i owocami</b> .....	27,-
French omelette with jam and fruit	
<b>Naleśniki po amerykańsku z syropem klonowym, owocami i bekonem</b> .....	27,-
American pancakes with maple syrup, fruit and bacon	
<b>Jajko po wiedeńsku z pieczywem i masłem</b> .....	15,-
Vienna style egg with bread and butter	
<b>Jajecznica do wyboru: na maśle, z szynką lub z pieczarkami</b> .....	19,-
Scrambled eggs: buttery, with ham or with mushrooms	
<b>Jogurt naturalny z granolą i owocami</b> .....	16,-
Natural yoghurt with granola and fruit	
<b>Jajka po benedyktyńsku / Eggs Benedict</b> .....	32,-
<b>Jajka na bekonie / Bacon and eggs</b> .....	27,-
<b>Konfitury, miód / Jam, honey</b> .....	5,-
<b>Pieczywo / Bread</b> .....	6,-
<b>Masło / Butter</b> .....	3,-

Śniadania podajemy w godz. 8.00 – 12.30 / Breakfast served from 8.00 to 12.30

## Przystawki\*/ Starters\*

- Pieczony ser kozi z prażonym słonecznikiem, pieczonym burakiem, i vinaigrette tymiankowym** .....37,-  
Roasted goat cheese with fried sunflower seeds, roasted beet and thyme vinaigrette
- Krewetki na maśle czosnkowo ziołowym z marynowanymi pomidorkami** .....43,-  
Prawns fried on garlic-herbal butter served with marinated tomatoes
- Carpaccio z polędwicy wołowej z marynowanymi kurkami, płatkami parmezanu, kaparami, orzeszkami pini i rukolą**.....39,-  
Tenderloin carpaccio with marinated chanterelles, Parmesan flakes, capers, pine nuts and rocket salad
- Tatar z łososia / Salmon tartare**.....39,-
- Antipasti (szynka parmeńska, salami, boczek pieczony, szynka swojska, polski ser zagrodowy, feta, ser kozi, oliwki, kapary, suszone pomidory)**.....55,-  
Antipasti (Parma ham, salami, baked bacon, home-made ham, traditionally-made Polish cheese, feta cheese, goat cheese, olives, capers, sun-dried tomatoes)

## Sałatki\*/ Salads\*

- Sałatka z łososiem, marynowaną cukinią, czarnymi oliwkami, piklowaną cebulą, jajkiem poche i sosem cytrynowym** .....37,-  
Mixed salad greens with salmon, marinated courgettes, black olives, pickled onions, poached egg and lemon dressing
- Sałatka z kaszą kuskus, polskim serem zagrodowym, szpinakiem baby, rukolą, figą, granatem i słonecznikiem** .....37,-  
Couscous salad with traditionally-made Polish cheese, baby spinach, rocket, fig, pomegranate and sunflower seeds
- Sałatka z marynowaną polędwicą, rzodkiewką, piklowaną cebulą, świeżym ogórkiem, pudrem z czarnych oliwek i dresingiem malinowym**.....42,-  
Salad with marinated sirloin, radish, pickled onion, cucumber, black olive powder and raspberry dressing
- Sałatka Cezar z grzankami i płatkami parmezanu** .....35,-  
Caesar salad with toasts and Parmesan cheese

## Zupy\*/ Soups\*

Zupa rybna / Fish soup.....	38,-
Żurek w chlebie .....	32,-
Traditional sour rye soup served in a bread bowl	

## Makarony\*/ Pasta\*

Bigoli z zielonym pesto, marynowanymi pomidorkami, rukolą, czosnkiem, parmezanem i pestkami dyni.....	35,-
Bigoli with green pesto, marinated tomatoes, rocket, garlic, Parmesan cheese and pumpkin seeds	

Garganelli z kurczakiem, serem gorgonzola, szpinakiem i suszonym pomidorem .....	37,-
Garganelli with chicken, gorgonzola, spinach and sun-dried tomatoes	

Pappardelle z polędwicą wołową, borowikami, trybulą, fondem cielęcym i oliwą truflową .....	42,-
Pappardelle with beef tenderloin, porcini mushrooms, chervil, veal stock and truffle olive oil	

Tagliatelle z krewetkami, cukinią, chilli, kaparami i sosem winno maślanym .....	42,-
Tagliatelle with shrimps, courgette, chilli, capers and wine-butter sauce	

## Ryby\*/ Fish\*

Pieczony stek z łososia z tagliatelle koperkowym, szpinakiem baby, karmelizowaną marchewką i sosem Martini .....	78,-
Baked salmon steak with dill tagliatelle, baby spinach, caramelized carrot and a Martini sauce	

Filet z sandacza z sosem z białego wina, czarną soczewicą, puree z marchwi i borowikami .....	63,-
Zander fillet with white wine sauce, black lentils, carrot purée and porcini mushrooms	

Pieczony okoń morski podany w całości z dufinkami i mixem sałat (450 - 600 g).....	75,-
Baked sea bass served whole, with dauphine potatoes and mixed salad greens	

## Dania główne\*/ Main dishes\*

Pierś z perliczki z winnym sosem, z puree z pieczonych ziemniaków,  
brukselką i karmelizowaną gruszką .....59,-

Breast of Cornish hen in a wine sauce, with purée baked potatoes,  
brussels sprouts and caramelized pear

Konfitowane udko z kaczki z kopytkami, burakiem pieczonym,  
puree z kalafiora i sosem z czarnej porzeczki .....59,-

Duck leg confit with traditional Polish potato dumplings, roasted  
beetroot, cauliflower purée and black currant sauce

Pierś z gęsi z sosem z czarnego bzu, czarną soczewicą, pieczoną dynią  
i puree z pieczonych buraków .....59,-

Goose breast in an elderberry sauce, black lentils, roasted pumpkin  
and a roasted beetroot purée

Burger wołowy z sałatą, boczkiem, sosem barbecue,  
zielonym majonezem i frytkami .....52,-

Beef burger with lettuce, bacon and barbecue sauce  
with green mayonnaise and French fries

Stek z polędwicy wołowej z zapiekanką ziemniaczaną, puree z topinamburu,  
szpinakiem baby i sosem Béarnaise .....98,-

Filet Mignon with potatoes gratin, purée sunroot, baby spinach and a  
Béarnaise sauce

Kotleciki jagnięce z puree z batata, karmelizowaną pietruszką,  
sałatką z buraków i sosem porto ..... 120,-

Lamb cutlets with sweet potato purée, caramelised parsley root,  
beetroot salad and Port sauce

\* Dania obiadowe podajemy w godz. 12.30 – 23.30

\*Main dishes served from 12.30 to 23.30

## Desery / Desserts

- Sernik domowy podany z musem malinowym i kruszonką kawową** ..... 25,-  
Home-made cheesecake served with raspberry mousse and coffee crumble
- Szarlotka na ciepło z lodami cytrynowymi, sosem karmelowym i pudrem czekoladowym** ..... 25,-  
Apple cake served warm with lemon ice cream, caramel sauce and a dusting of chocolate
- Brownie bezglutenowe z czarną porzeczką i kremem z masła orzechowego i mascarpone** ..... 25,-  
Gluten-free brownie with black currant and peanut butter-mascarpone cream
- Fondant czekoladowy podany z sorbetem jeżynowym** ..... 27,-  
Chocolate fondant served with a blackberry sorbet
- Klasyczne Tiramisu** ..... 23,-  
Tiramisu
- Beza z kremem limonkowym, świeżymi owocami i sorbetem malinowym** ..... 25,-  
Meringue with lime cream, fresh fruit and raspberry sorbet
- Europejski Puchar lodowy z owocami i sosem z leśnych owoców** ..... 29,-  
'Europejski' ice-cream bowl with fruit and forest fruit sauce
- Puchar lodowy z granolą orzechową i sosem karmelowym** ..... 27,-  
Ice-cream bowl with nuts granola and caramel sauce
- Lody z jogurtem naturalnym i świeżymi owocami** ..... 25,-  
Ice-cream served with natural yoghurt and fresh fruit
- Sorbet malinowo jeżynowy** ..... 23,-  
Raspberry-blackberry sorbet

## Kawa / Coffee

Espresso (25 ml).....	10,-
Espresso doppio (60 ml) .....	16,-
Macchiato (40 ml) .....	10,-
Latte (150 ml).....	16,-
Cappuccino (120 ml).....	14,-
Americano (150 ml) .....	12,-
Flat white (150 ml) .....	18,-
Kawa waniliowa (100 ml) Vanilla coffee .....	14,-
Kawa orzechowa (100 ml) Nut coffee .....	14,-
Kawa migdałowa (100 ml) Almond coffee .....	14,-
Kawa czekoladowa (100 ml) Chocolate coffee.....	14,-
Kawa bezkofeinowa (100 ml) Caffeine-free coffee .....	14,-
Kawa Baileys (100ml/40 ml) Baileys coffee.....	25,-
Kawa po irlandzku (100ml/40 ml) Irish coffee .....	25,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi (250 ml) Iced coffee with vanilla ice cream.....	25,-

## Herbata / Tea

Herbata Assam / Assam Tea .....	15,-
Herbata Earl Grey / Earl Grey Tea .....	15,-
Herbata zielona Chun Mee / Green Tea .....	15,-
Herbata zielona jaśminowa / Green-Jasmine Tea .....	15,-
Napar owocowy „Mon Amour” / Fruit tea ‘Mon Amour’ .....	15,-
Napar owocowy “Frutti di Bosco” / Fruit tea ‘Frutti di Bosco’.....	15,-
Herbata zimowa z pomarańczą, cytryną, miodem, imbirem i goździkami (200 ml) Winter tea with orange, lemon, honey, ginger and cloves).....	19,-
English breakfast 1 szt (Herbata w saszetce / tea in sachet).....	15,-

## Gorąca czekolada / Hot chocolate

<b>Czekolada na gorąco</b> (120 ml) .....	16,-
Hot chocolate	
<b>Czekolada na gorąco z nalewką wiśniową</b> (120 ml/20 ml).....	19,-
Hot chocolate with cherry tincture	
<b>Czekolada na gorąco z Malibu</b> (120 ml/20 ml).....	19,-
Hot chocolate with Malibu	
<b>Czekolada na gorąco z ciemnym rumem</b> (120 ml/20 ml) .....	19,-
Hot chocolate with dark rum	

## Soki, napoje, wody mineralne / Soft drinks

### Świeże soki / Freshly squeezed juices:

- z pomarańczy (0,2 l) (orange).....	18,-
- z grejfruta (0,2 l) (grapefruit).....	18,-
- z marchwi (0,2 l) (carrot).....	16,-
- z jabłek (0,2 l) (apple).....	16,-
<b>Woda mineralna San Pellegrino</b> (0,25 l) .....	15,-
<b>Woda mineralna</b> (0,3 l) mineral water .....	10,-
<b>Cisowianka Perlage</b> (0,7 l).....	18,-
Cisowianka Perlage – sparkling mineral water	
<b>Cisowianka Classic</b> (0,7 l).....	18,-
Cisowianka Classic – still mineral water	
<b>Lemoniada / Lemonade</b> (0,35 l) .....	16,-
<b>Soki / Juice</b> (0,2 l).....	12,-
<b>Pepsi, pepsi max, tonic, 7 up, mirinda</b> (0,2 l) .....	12,-
<b>Rockstar – napój energetyzujący</b> (0,25 l) .....	12,-
Rockstar – Energy drink	
<b>Lipton ice tea: brzoskwiowa, zielona herbata</b> (0,2 l).....	12,-
Lipton ice tea: peach, green tea	

**Cennik od 14.08.2019**  
Price list valid from 14th Aug 2019

\*

Szanowni Goście,  
Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach jest dostępna na  
życzenie.

Dear Guests,  
Composition of dishes as well as weight and allergens information is  
available upon request.

Wifi free: europejska



