

ZAPRASZAMY PAŃSTWA DO ŚWIATA POLSKIEJ KUCHNI,
UZUPEŁNIONEGO INSPIRACJAMI Z PODRÓŻY
NASZEGO SZEFA KUCHNI.

Welcome to the world of Polish cuisine
enriched with inspirations from our
Chef's travels

Uprzejmie informujemy, że do rachunków dla grup 8 lub więcej osób,
doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10%.
We kindly inform, that a service charge of 10% will be added
to the final bill for parties of 8 or more people.

NA DOBRY POCZĄTEK FOR A GOOD START

MENU PRZYSTAWEK SKOMPONOWANE JEST TAK, ABY POZWALAŁO
NA DZIELENIE SIĘ NIMI PRZY WSPÓLNYM STOLE. SUGERUJEMY
ZAMÓWIENIE TRZECH PRZYSTAWEK NA DWIE OSOBY.

THE STARTER MENU IS DESIGNED FOR SHARING
WE SUGGEST ORDERING THREE STARTERS
FOR TWO PEOPLE.

Sałaty, marynowana kalarepa, bób, truskawka,
vinegret owocowy
*Mixed greens, marinated kohlrabi, broad bean, strawberry,
fruit vinaigrette*

41 PLN

Kurki, bób, miód, mięta
Chanterelles, broad beans, honey, mint

38 PLN

Śledź na różowo, młody ziemniak, szczypior, burak, ser biały,
mięta
*Beetroot-marinated herring, young potato, chives, beetroot,
curd cheese, mint*

46 PLN

Mus z białych serów (burrata, mozzarella, ser kozi),
cykoria, owoce, oliwa ziołowa, chips z chleba szwedzkiego
*White cheese mousse (burrata, mozzarella, goat cheese),
chicory, fruit, herb oil, Swedish crispbread*

49 PLN

Kiełbasa z pstrąga i tuńczyka, jabłko, seler, agrest
Trout and tuna sausage, apple, celery, gooseberry

52 PLN

Sałata rzymska, kurczak marynowany, brzoskwinia,
ser dojrzewający
Romaine lettuce, marinated chicken, peach

44 PLN

Carpaccio z jelenia, borówka marynowana, fermentowany
czosnek, szpinak baby, roszponka
*Venison carpaccio, marinated blueberry, fermented garlic,
baby spinach, lamb's lettuce*

69 PLN

Tatar z polędwicy cielęcej, szalotka, korniszon, szczypior,
gorczyca, żółtko, por
*Veal sirloin tartare, shallot, gherkin, chives, mustard seeds,
egg yolk, leek*

72 PLN

Krewetki w kokosie, jogurt, rzodkiewka, ogórek małosolny
Coconut shrimp, yogurt, radish, Polish-style half-sour pickle

43 PLN

Selekcja wędlin dojrzewających naszej produkcji,
sery od lokalnych producentów, kalafior na różowo,
gruszka, rzodkiewka, cukinia, smalec domowy,
grzyby marynowane
*Selection of our own cured meats, cheeses from local
producers, pink cauliflower, pear, radish, zucchini,
homemade lard, marinated mushrooms*

94 PLN

ZUPY SOUPS

Krem szczawiowy, jajo w panko, śmietana
Cream of sorrel soup, panko egg, sour cream

30 PLN

Bulion drobiowy, kaffir, imbir, pierożki z kaczką, zioła
Chicken broth, kaffir, ginger, duck dumplings, herbs

38 PLN

Krem z pieczonych pomidorów malinowych,
lody bazyliowe
Cream of roasted heirloom tomato soup, basil ice cream

32 PLN

BIAŁA RÓŻA

RESTAURACJA

NA WIĘKSZY GŁÓD FOR A BIGGER APPETITE

Polędwiczka wieprzowa, kasza gryczana, ogórek małosolny,
rzodkiewka, bób
Pork tenderloin, buckwheat groats, half-sour pickle, radish, broad beans

68 PLN

Pierogi z kaszą gryczaną, twaróg, por, zielone warzywa,
rzodkiewka
*Dumplings with buckwheat, curd cheese, leek, green
vegetables, radish*

49 PLN

Gulasz warzywny, curry, placuszki z ciecierzycy, mleko
kokosowe, rukola
Vegetable stew, curry, chickpea fritters, coconut milk, arugula

52 PLN

Ravioli z gęsią, ser dojrzewający, rabarbar, szafran
Goose ravioli, aged cheese, rhubarb, saffron

66 PLN

Risotto limonkowe, krewetki, pomidor koktajlowy,
awokado, chili
Lime risotto, prawns, cherry tomato, avocado, chili

68 PLN

Schabowy z kością, młody ziemniak, kapusta wiosenna,
koper
Bone-in pork chop, baby potato, spring cabbage, dill

69 PLN

Pierś z kaczki, brokuł, bób, fasolka szparagowa, malina
Duck breast, broccoli, broad bean, green beans, raspberry

88 PLN

Poliki wołowe, pęczak, botwinka, wiśnia, kalarepa, rukola
Beef cheeks, pearl barley, beet greens, cherry, kohlrabi, arugula

89 PLN

Stek z tuńczyka, sałata rzymska, pomidor, ikra, szczypior,
sos maślany
Tuna steak, romaine lettuce, tomato, roe, chives, butter sauce

98 PLN

Cielęcina, pasternak, młoda marchew,
grostek cukrowy, porto
Veal, parsnip, baby carrot, sugar snap peas, Port wine

155 PLN

Antrykot Black Angus, pieczony młody ziemniak,
dziki brokuł, masło, zioła, pieprz
*Black Angus ribeye steak, roasted baby potatoes, wild broccoli,
butter, herbs, pepper*

187 PLN

NA OSŁODĘ DNIA TO SWEETEN THE DAY

Crème brûlée, malina, mięta, słony karmel
Crème brûlée, raspberry, mint, salty caramel

44 PLN

Fondant z białej czekolady, czerwona porzeczka,
kwaśna śmietana
White chocolate fondant, red currant, sour cream

44 PLN

Sernik jagodowy na zimno, karmel, truskawka, borówka
Cold blueberry cheesecake, caramel, strawberry, blueberry

44 PLN

Degustacja deserów
Dessert tasting selection

74 PLN

MENU DEGUSTACYJNE TASTING MENU

4 Dania / 4 Courses 275 PLN
Selekcja win do 4 dań / Wine pairing for 4 courses 155 PLN
6 Dań / 6 Courses 375 PLN
Selekcja win do 6 dań / Wine pairing for 6 courses 195 PLN

DOSTĘPNE OD ŚRODY DO SOBOTY, OD GODZINY 17:00
AVAILABLE FROM WEDNESDAY TO SATURDAY, FROM 5:00 PM

INFORMACJA O ALERGENACH
I GRAMATURZE DAŃ DOSTĘPNA
JEST U OBSŁUGI

GIN 40ML

Hendrick's27 PLN

Bombay Sapphire28 PLN

Monkey 4729 PLN

NAPOJE GORĄCE
HOT BEVERAGES

Kawa czarna / Black coffee13 PLN

Espresso / Lungo13 PLN

Latte Macchiato19 PLN

Cappuccino18 PLN

Herbata w imbryku / Pot of tea16 PLN

Mleko roślinne / Plant-based milk4 PLN

INFORMATION ON ALLERGENS
AND THE WEIGHT OF DISHES
AVAILABLE UPON REQUEST

WERMUTY 100ML
VERMOUTH 100 ML

Martini Rosso24 PLN

Martini Bianco24 PLN

Martini Extra Dry24 PLN

WÓDKA 40ML

Baczewski22 PLN

Chopin28 PLN

Belvedere30 PLN

Żołądkowa Gorzka21 PLN

Śliwowica 50%29 PLN

Miodula Prezydencka29 PLN

NAPOJE ZIMNE
COLD BEVERAGES

Woda w karafce0,5 l / 9 PLN

Carafe of water1L / 14 PLN

Kinga Pienińska 0,33 l10 PLN

Kinga Pienińska 0,7 l19 PLN

Mineral water 0,33 / 0,7

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic12 PLN

Sok ze świeżo wyciskanych owoców

Freshly squeezed fruit juice25 PLN

KOKTAJLE
COCKTAILS

Aperol spritz35 PLN

Hugo35 PLN

Negroni35 PLN

Róża Spritz35 PLN

REGIONALNE NALEWKI
KRAFTOWE 40ML
REGIONAL KRAFT LIQUEURS 40 ML

Malina Raspberry27 PLN

Dereń Cornel27 PLN

Pigwowiec Quince27 PLN

Cytryna Lemon27 PLN

Sosna z szyszką27 PLN

Pine with a pine cone

Miodówka Honey27 PLN

Róża Rose27 PLN

WHISKY 40ML

Bulleit Bourbon25 PLN

Woodford Reserve33 PLN

Aberlour Double Cask 1233 PLN

Sexton Irish Single Malt29 PLN

Jack Daniel's27 PLN

Chivas Regal 1229 PLN

Monkey Shoulder Blended Malt31 PLN

Macallan 12YO Double Cask69 PLN

NAPOJE WIOSENNO-LETNIE
SOMETHING REFRESHING

Klasyczna lemoniada22 PLN

cytrusowa

Classic Citrus Lemonade

Lemoniada egzotyczna22 PLN

Tropical Lemonade

Herbata mrożona owocowa22 PLN

Fruit Iced Tea

RUM 40ML

Kraken25 PLN

Dictador 1229 PLN

Dictador 2040 PLN

Brugal Bianco24 PLN

LIKIERY 40ML
LIQUEURS 40 ML

Jägermeister23 PLN

St. Germain23 PLN

Campari23 PLN

Amaretto Disaronno23 PLN

Baileys23 PLN

PIWA Z REGIONU:
(O dostępne rodzaje zapytaj Obsługę)
REGIONAL BEERS:
(Ask our Servers for available varieties)

BROWAR NA JURZE butelka 0,5L20 PLN

BASTER butelka 0,5L20 PLN

BASTER lane 0,5L/0,3L20 PLN/16 PLN

TEQUILA 40ML

Olmecca Gold25 PLN

Olmecca Bianco25 PLN

KONIAK 40ML

Martel V.S.O.P56 PLN

Hennessy V.S.33 PLN

GRAPPA 40ML

Grappa29 PLN

B I A Ł A R Ó Ź A
RESTAURACJA

Przy wyborze menu degustacyjnego, diety wegetariańskie i wegańskie prosimy zgłosić dwa dni przed planowaną rezerwacją.
For the tasting menu, please notify us of vegetarian and vegan diets two days in advance.
Menu degustacyjne bez wcześniejszej rezerwacji serwujemy do godziny 20:00.
Chef's Tasting Menu without prior reservation is served until 8:00 PM.
Menu dziecięce dostępne jest u obsługi Restauracji i przysługuje wyłącznie naszym najmłodszym Gościom (do 14 roku życia)
Children's menu is available upon request and is exclusively for our youngest guests (up to 14 years old).