NAKRYTO...do stołu!

kuchnia polska

PRZYSTAWKI/STARTERS

Deska serów (4 rodzaje polskich serów zagrodowych), miód gryczany, orzech włoski, suszona żurawina, dżem z czerwonej cebuli — VEGETARIAN — / 32 ,- / / 52 ,- / *dla 2 osób / for 2*
Cheese board (4 types of Polish farmstead cheeses), buckwheat honey, walnut, dried cranberries, red onion jam

Tatar wołowy z suszonym żółtkiem i majonezem z karmelizowanej cebuli podawany z oliwą pietruszkową, grzybami marynowanymi i pieczywem — / 49 ,- /
Beef tartare with dried egg yolk and caramelized onion mayonnaise served with parsley oil, marinated mushrooms and bread

Moskole podhalańskie (dwa placki z gotowanych ziemniaków) z grilowanym wędzonym serem — VEGETARIAN — / 28 ,- /
'Moskole' Highlands (two pancakes made of boiled potatoes) with grilled smoked cheese

Moskole podhalańskie (dwa placki z gotowanych ziemniaków) z pieczonym boczkiem i kaszanką — / 30 ,- /
'Moskole' Highlands (two pancakes made of boiled potatoes) with baked bacon and black pudding

Gzik wielkopolski z krokietem ziemniaczanym i kiszonkami — VEGETARIAN — / 27 ,- /
'Gzik' (cheese) from Greater Poland region with potato croquette and pickles

Panierowany kozi ser w migdałach z żelem żurawinowym i burakiem / *Breaded goat cheese in almonds with cranberry gel and beetroot* — VEGETARIAN — / 36 ,- /

SAŁATY/SALADS

Sałatka z wątróbką, boczkiem, czerwoną cebulą i maliną, podana z vinegrett jabłkowym z białym pieprzem i grzanką — / 37 ,- /
Salad with liver, bacon, red onion and raspberry, served with apple vinaigrette with white pepper and toast

Sałatka z pieczonym kozim serem, burakiem, pistacją i gruszką podana z vinegrette winogronowym i grzanką — / 42 ,- /
Salad with baked goat cheese, beetroot, pistachio and pear served with grape vinaigrette and toast — VEGETARIAN —

ZUPY/SOUPS

Barszcz czerwony na naszym zakwasie z uszkami grzybowymi — / 24 ,- /
Red borscht (beetroot soup) with our own sourdough with mushroom ravioli — VEGETARIAN —

Rosół domowy z mieszanych mięs drobiowych (kaczka, indyk, kura zagrodowa) z makaronem — / 24 ,- /
Broth made of duck, turkey and chicken meat with noodles

Żurek po Staropolsku gotowany na wędzonce i grzybach, podany z boczkiem, jajkiem i białą kiełbasą — / 28 ,- /
Old Polish sour rye soup cooked on smoked meat and mushrooms, served with bacon, egg and white sausage

Krem z białych warzyw z boczkiem i chipsem z jarmużu — / 25 ,- /
Cream of white vegetables with bacon and kale chips

PIEROGI/DUMPLINGS

Pierogi z ziemniakami i serem z miętową śmietanką (9 sztuk) — VEGETARIAN — / 31 ,- /
Dumplings with potato and cottage cheese stuffing served with mint cream

Pierogi z karkówką i smażoną cebulką (9 sztuk) — / 34 ,- /
Dumplings stuffed with chuck steak and fried onion

Pełnoziarniste pierogi ze szpinakiem, wędzonym łososiem, grilowanym serem i cebulą dymką (6 sztuk) — / 36 ,- /
Wholemeal dumplings with spinach, smoked salmon, grilled cheese and spring onions (6 pieces)

Pierogowy mix (18 sztuk) / *Dumplings mix (18 pieces)* — / 55 ,- /

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

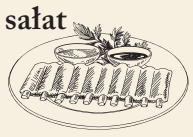
Kotlet schabowy z kością smażony na smalcu podany z zasmażaną kapustą i ziemniakami — / 51 zł /
Pork chop fried with pork lard served served with fried cabbage and potatoes

Tradycyjna maczanka krakowska z kminkiem podawana w bułce z dodatkiem naszych kiszonek — / 47 ,- /
Trditional 'Matchanka' - Krakow-style pork meat in bread roll with cumin and the addition of pickles

Gołąbki wegańskie z kaszą pęczak i grzybami na sosie grzybowym z pestkami słonecznika i chilli — 100% Vegan — / 47 ,- /
Vegetarian cabbage rolls with pearl barley, mushrooms on mushroom sauce with sunflower seeds and chilli

Filet z Sandacza podany z pęczakiem pietruszkowym, pieczonym kalafiorem, szpinakiem z pomidorami w sosie winno-smietanowym — / 59 ,- /
Zander fillet served with parsley pearl barley, roasted cauliflower, spinach with tomatoes in a wine and cream sauce

Pikantne żeberko wieprzowe podane z pieczonymi ziemniakami, rozmarynem i tymiankiem z mixem sałat — / 55 ,- /
Spicy pork rib, served with baked potatoes with rosemary and thyme and salad mix



Filet z kaczki podany z kopytkami dyniowymi i sosem z czerwonego wina z jabłkiem karmelizowanym — / 62 ,- /
Duck fillet served with pumpkin dumplings and red wine sauce with caramelized apple

Policzki wołowe podane z puree z pasternaku, surówką selerową i brokułem gałązkowym — / 59 ,- /
Beef cheeks served with parsnip puree, celery salad and sprig broccoli

Stek z polędwicy wołowej podany z ziemniakami, sezonowymi warzywami i sosem do wyboru — / 100 ,- /
Beef steak served with potatoes, seasonal vegetables and sauce to choose

Wybierz stopień wysmażenia i sos do steka / *select the degree of doneness and choose a steak sauce*:
- z zielonego pieprzu / *green pepper;*
- demiglace / *demiglace*

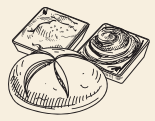
MENU DLA DZIECI /KIDS MENU

Rosołek z makaronem / *Broth with noodles* — / 16 ,- /

Panierowany sznycelek z kurczaka z puree ziemniaczanymi surówką z marchewki — / 26 ,- /
Breaded chicken schnitzel with mashed potatoes and carrot salad

Lody owocowe (3 gałki) z kruszonką z białej czekolady — / 24 ,- /
Fruit ice cream (3 scoops) with white chocolate crumble

DODATKI/ADDITIVES



Pieczywo - koszyk / *Bread - basket* — / 7 ,- /
Masło / *Butter* — / 7 ,- /
Puree ziemniaczane / *Potato puree (mashed)* — / 9 ,- /
Pieczone ziemniaki / *Baked Potatoes* — / 9 ,- /
Kapusta zasmażana / *Fried cabbage* — / 12 ,- /
Mix sałat z polskim sosem ogórkowym a'la vinegret — / 15 ,- /
Mix of lettuces with Polish cucumber sauce a'la vinaigrette

DESERY/DESSERTS

Sernik krakowski z rodzynkami podany z lodami pistacjowymi i pianką migdałową — / 29 ,- /
Krakow cheesecake with raisins served with pistachio ice cream and almond foam

Ciastko czekoladowe podawane z sosem waniliowym — / 26 ,- /
Chocolate cake served with vanilla sauce

Nasze dania przygotowujemy specjalnie na Państwa zamówienie, zawsze ze świeżych produktów, dlatego czas oczekiwania może wynieść około 40 minut.
We prepare our dishes specially for your order, always with fresh products, that's why the waiting time can be around 40 minutes.
Na życzenie Gości możemy udostępnić kartę menu z listą alergenów. / O*n request, we can provide a menu card with a list of allergens.*
Połowa porcji (tylko wybrane dania) to koszt 60% wartości pełnego dania. / *Half the portion (only selected dishes - please ask waiter) is 60% of the full dish price.*
Serwis nie jest wliczony w cenę. Dla grup powyżej 6 osób doliczamy do rachunku 10% serwisu. /*Service is not included. For groups over 6 people, we add a 10% service.*

wiosna / lato 2023

NAKRYTO...do stołu!

kuchnia polska

HERBATY/TEA

Herbata / *Tea*	/ 10 ,- /
Herbata premium *Premium Tea*	/ 12 ,- /

KAWY/COFFEE

Kawa Czarna / Black Coffee	/ 11 ,- /
Espresso	/ 9 ,- /
Espresso Doppio (double)	/ 11 ,- /
Espresso Macchiato	/ 11 ,- /
Cappuccino	/ 13 ,- /
Caffè Latte	/ 13 ,- /
Kawa mrożona / Ice Coffee	/ 15 ,- /
Czekolada / Chocolate	/ 15 ,- /
Mleko roślinne / vegan milk	/ 3 ,- /
Syrop do kawy / syrup	/ 3 ,- /

NAPOJE/BEVERAGES

Soki / *Juices*	0,25 *l*	/ 9 ,- /
Sok z Gór (tłoczony) / *Pressed Juice* (jabłko-gruszka, jabłko-wiśnia, jabłko-porzeczka) *(apple-pear, apple-cherry, apple-currant)*	0,25 *l*	/ 11 ,- /
Pepsi, Pepsi bez kalorii / *no callories*,	0,2 *l*	/ 10 ,- /
Schweppes Tonic, 7up, Ice Tea	0,2 *l*	/ 10 ,- /
Woda Cisowianka Gazowana *(sparkling water)*	0,3 / 0,7 *l*	/ 9/15 ,- /
Woda Cisowianka Niegazowana *(still water)*	0,3 / 0,7 *l*	/ 9/15 ,- /
Kompot domowy / *Home made fruit compote*	0,35 / 1 *l*	/ 9/24 ,- /
Virgin Mojito (7up, mięta, lód /*mint, ice*)	0,4 *l*	/ 21 ,- /
Lemoniada domowa różana / *Home made rose lemonade*	0,35 / 1 *l*	/ 17/32 ,- /
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy *Freshly squeezed orange juice*	0,3 *l*	/ 16 ,- /

WINA DOMOWE / HOUSE WINES

wytrawne białe / dry white	125 ml / 0,5 l / 1 l	/ 15/46/79,- /
wytrawne czerwone / dry red	125 ml / 0,5 l / 1 l	/ 15/46/79,- /

KOKTAJLE /COCTAILS

Aperol Spritz *Aperol, Prosecco, woda gazowana i świeża pomarańcza na kostkach lodu* *Classic cocktail of Aperol, Prosecco and soda water with orange and ice*		/ 29 ,- /
Ultimate Bombay Tonic *Bombay Saphire Gin, Schweppes, limonka, lód)* *Bombay Saphire Gin, Schweppes, lime, ice*		/ 29 ,- /
Żubrzy Cydr / Bison Vodka Cider *Żubrówka z trawą cytrynową, Cydr Jabłkowy, sok z cytryny i lód* *Polish vodka "Żubrówka" with lemon grass, Apple Cider, lemon juice, ice*		/ 26 ,- /
Kompot 18+ / Compote 18+ *Wiśniówka, kompot owocowy, mięta, ogórek, limonka i lód* *Vodka "Wiśniówka", fruit compot, mint, cucumber, fresh lime. ice*	szklanka /*glass* karafka /*carafe*	/ 22 ,- / / 53 ,- /
Lemoniada 18+ / Lemonade 18+ *Nalewka wiśniowa, 7up, sok z cytryny i lód* *Cherry liqueur, 7up, lemon juice, ice*	szklanka /*glass* karafka /*carafe*	/ 22 ,- / / 53 ,- /
Cuba Libre *Bacardi Superior Rum, Pepsi, limonka, lód* *Bacardi Superior Rum, Pepsi, lime, ice*		/ 29 ,- /
Mojito *Bacardi Superior Rum, cukier trzcinowy, mięta, lód* *Bacardi Superior Rum, cane sugar, mint, ice*		/ 30 ,- /
Polish Mojito *Żubrówka, 7up, mięta, lód* *Polish vodka "Żubrówka", 7up, mint, ice*		/ 28 ,- /

wiosna / lato 2023

PIWA/BEERS

Piwo lane / Draft Beer:		
Żywiec *(jasne pełne / lager / 5,6%)*	0,3 / 0,5 *l*	/ 14/17 ,- /
Żywiec Białe *(pszeniczne / wheat / 4,9%)*	0,3 / 0,5 *l*	/ 15/18 ,- /
Piwa butelkowe / Bottled Beers:		
Żywiec Jasne Lekkie *(jasne pełne lekkie/ lager light / 4,5%)*	0,4 *l*	/ 18 ,- /
Heineken *(jasne pełne / lager / 5%)*	0,5 *l*	/ 18 ,- /
Warka Strong 6,3% alc. *(mocne / strong)*	0,5 *l*	/ 17 ,- /
Warka Radler 3,5% alc. *(różne smaki / various flavours)*	0,5 *l*	/ 17 ,- /
Cydr Dziki Sad / Cider *(jabłko / apple / 4,5%)*	0,33 *l*	/ 16 ,- /
Piwa bezalkoholowe / Alcohol free Beers:		
Żywiec 0,0% alc. *(jasne / lager)*	0,5 *l*	/ 16 ,- /
Żywiec Białe 0,0% alc. *(pszeniczne / wheat)*	0,5 *l*	/ 17 ,- /
Warka Radler 0,0% alc. *(różne smaki / various flavours)*	0,5 *l*	/ 17 ,- /
Desperados 0% *(różne smaki / various flavours)*	0,4 *l*	/ 18 ,- /
Sok do piwa / Juice for beer	15 *ml*	/ 3 ,- /

ALKOHOLE /ALCOHOLS

Martini Bianco / Extra Dry	100 *ml*	/ 16 ,- /
Beefeater Gin	40 *ml*	/ 16 ,- /
Bombay Saphire Gin	40 *ml*	/ 19 ,- /
Jägermeister	40 *ml*	/ 20 ,- /
Bacardi Superior Rum	40 *ml*	/ 17 ,- /
Johnny Walker Black	40 *ml*	/ 22 ,- /
Jack Daniels	40 *ml*	/ 22 ,- /
Ballantines	40 *ml*	/ 19 ,- /
Camus Cognac VS	40 *ml*	/ 24 ,- /

WÓDKI /POLISH VODKAS

Chopin (Limited Edition vodka)	40 *ml*	/ 25 ,- /
Chopin Potatoe	40 *ml*	/ 24 ,- /
Belvedere	40 *ml*	/ 24 ,- /
Chopin Rye	40 *ml*	/ 18 ,- /
J. A. Baczewski	40 *ml*	/ 18 ,- /
Śliwowica Passover / Plum vodka (70°alc.)	40 *ml*	/ 19 ,- /
Żubrówka / Bison Grass vodka	40 *ml*	/ 13 ,- /
Krupnik / Honey vodka	40 *ml*	/ 13 ,- /
Żołądkowa Gorzka / Bitter vodka	40 *ml*	/ 13 ,- /
Wiśniówka / Cherry vodka	40 *ml*	/ 13 ,- /
Wódka Wyborowa	40 *ml*	/ 13 ,- /
Degustacyjna selekcja 6 wódek podawana ze szklanką wody / *Tasting selection of 6 polish vodkas served with glass of water*	6 x 40 *ml*	/ 65 ,- /

NALEWKI/LIQUEURS

Chrzanówka / *Horseradish*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Ratafia / *Ratafee*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Pigwówka / *Quince liqueur*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Smoradina (czarna porzeczka) / *Black currant*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Mirabelówka / *Mirabelle plum*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Dereniówka / *Dogberry*	40 *ml*	/ 21 ,- /
Tarninówka / *Blackthorn*	40 *ml*	/ 21 ,- /