


## -PRZYSTAWKI- -APPETIZERS-

**Poddymiany tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami z lodami musztardowymi oraz żółtkiem** 38 zł


*Smoked beef tartare / traditional additions / mustard ice cream / yolk*

**Carpaccio z sarny z płatkami parmezanu, karmelizowaną czerwoną cebulką oraz rukolą z dodatkiem smażonych kwiatów kaparów** 38 zł

*Roe deer carpaccio / parmesan cheese / caramelized onion / arugula/ fried caper flowers*

**Krewetki tygrysie w tempurze podane z sosem słodko-kwaśnym i musem mango i grzankami (6 sztuk)**  42 zł


*Tiger prawns in tempura (6 pieces)/ sweet and sour sauce/ mango mousse/ toasts*

**Śledź marynowany w aromatyzowanej oliwie tymiankowej podany na grzance z dodatkiem jabłka i czerwonej cebuli podany z kompresowanym ogórkiem w occie jabłkowym**  32 zł

*Marinated herring/ thyme oil/toast/ apple/ red onion/ compressed cucumber/apple vinegar*

**Deska regionalnych wędlin i regionalnych serów dla dwojga** 45 zł

*Old Polish platter of roast meats/ regional cheeses for two*

 **Danie wegetariańskie**

## **-SAŁATY-** **-SALADS-**

**Grillowana mini sałata rzymska z sosem cezar,  
kurczak w aromatycznych przyprawach  
w towarzystwie pomidorka koktajlowego, czerwonej  
cebuli i płatków parmezanu i grzanki** **32 zł**

*Grilled mini romaine lettuce/ Caesar dressing/ grilled  
chicken/ aromatic spices/ cherry tomato/ red onion/  
Parmesan cheese flakes/ toast*


**Sałata z rukoli w towarzystwie plastrów kaczki,  
grillowanego sera brie z dodatkiem marynowanej  
gruszki** **36 zł**

*Arugula salad accompanied by duck slices / grilled  
brie cheese / marinated pear*

**Grillowany Camembert na szpinaku baby w dresingu  
z mango, nutą cytrusową, gruszką buraczną, chips  
z salami, prażone pistacje, grzanki** **36 zł**

*Grilled Camembert on baby spinach / mango dressing  
/ hint of citrus / beetroot pear / salami chips /  
roasted pistachios / and croutons.*

## -ZUPY- -SOUP-

**Aromatyczny krem z białych warzyw**  **24 zł**  
**serwowany z oliwą koperkową,**  
**bastowanym porem i gruszką**

*Aromatic white vegetable cream / with  
dill oil / basted leek / pear*

**Królewski rosół z kołdunami wołowymi** **24 zł**  
**podany z marchewką i szczyptą**  
**pietruszki**


*Royal broth / beef dumplings / carrots /  
a pinch of parsley*

**Staropolska zupa borowikowa z lanymi**  **26 zł**  
**kluchami i szczyptą pietruszki**


*Old Polish Boletus soup / poured  
noodles / a pinch of parsley*

## **-RYBY I OWOCE MORZA-**

### **-FISHES AND SEAFOOD-**

**Stek z halibuta podany ze smażonymi  52 zł**  
**ziemniaczkami, zakwaszaną sałatką i oliwą**  
**wiosenną**

*Halibut steak /fried potatoes/sour  
salad/spring olive oil*

**Smażony filet sandacza serwowany z purée  54 zł**  
**groszkowym, marchewką francuską**  
**bastowaną na maśle i sosem ze słodkiej**  
**pomarańczy**  
**z anyżem, goździkiem i sokiem z limonki**

*Fried zander fillet/ pea purée/ French  
carrots basted in butter/sweet orange  
sauce with anise, clove/ lime juice*

# -MIĘSA- -MEATS-

**Skoki z królika w śmietanie w połączeniu z maślanym groszkiem, kluskami ze słodkich ziemniaków i marchewką francuską, sosem tymiankowo-śmietanowym** 54 zł


*Rabbit/sour cream / butter peas/ sweet potato dumplings / French carrots/thyme/ cream sauce*

**Polędwiczka wieprzowa podana na puree ziemniaczano-truflowym z bastowanym na maśle brokułem bimi i sosem wiśniowo- rozmarynowym** 44 zł

*Pork tenderloin/ truffle potato puree/ butter-basted broccoli bimi / cherry-rosemary sauce*

**Hamburger wołowy z regionalnym serem i frytkami steakhouse** 42 zł

*Beef burger/ regional cheese/ steakhouse fries*

**Burger Vege**  38 zł  
**Bułka buraczana, kotlet wegański o smaku wołowiny, mix sałat, majonez wegański, pomidor, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos słodki chilli, frytki steakhouse**

*Beetroot bun / vegan beef patty / salad mix / vegan mayonnaise / tomato / pickle / red onion / sweet chilli sauce / steak fries*

**Kurczak Supreme marynowany w rozmarynie podany na puree kalafiorowym z brokułem, marynowaną czerwoną cebulką w zalewowe octowej, całość dopełniona sosem truflowo - śmietanowym** 46 zł

*Young rooster/ rosemary served/ cauliflower puree/ sociable broccoli/ red onion/ vinegar sauce/ truffle and cream sauce*



**Danie wegańskie**

## **-MIĘSA-** **-MEATS-**

**Polędwica wołowa serwowana z rosti ziemniaczanym,  
maślaną fasolką szparagową, pieczoną gruszką  
i marynowaną czerwoną cebulą** **88 zł**

*Beef sirloin / potato rosti / buttery green beans / roasted  
pear / red onion*

**Konfitowany Filet z kaczki marynowany w rozmarynie  
podany z krokietami ziemniaczanymi, musem  
buraczanym, sałatą pak choi i sosem żurawinowym** **54 zł**

*Confit duck fillet / rosemary / potato croquettes /  
beetroot mousse / pak choi lettuce / cranberry sauce*


**Duszony policzek wołowy w warzywach i sosie własnym  
podawany na puree ziemniaczanym z dodatkiem czosnku  
niedźwiedziego, szpinak w borowikach, pieczona  
marchewka baby** **58 zł**

*Stewed beef cheek / vegetables and own sauce / mashed  
potatoes with wild garlic / kale in boletus / roasted  
baby carrots*

**Gicz jagnięca duszona z korzennymi warzywami w sosie  
własnym podana w towarzystwie smażonych kopytek,  
marynowanego buraka, liścia młodego szpinaku  
i pieczonego jabłka** **54 zł**

*Veal rose braised / root vegetables / gravy served / fried  
potato dumplings / marinated beetroot / baby spinach  
leaf / baked apple*


# -MAKARONY- -PASTA-

**Pappardelle z krewetkami w emulsji maślano-winnej,  44zł**  
**pesto z suszonych pomidorów z dodatkiem chili,**  
**szpinaku baby i prażonymi płatkami migdałowymi**


*Pappardelle/ prawn in butter-wine emulsion/ sun-dried tomato pesto/ chili/ baby spinach/ roasted almond flakes*

**Spaghetti Carbonara z jajkiem, parmezanem, pancettą, oprószona pietruszką** 34 zł


*Spaghetti carbonara / egg / parmesan cheese / pancetta/ parsley*

**Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim serem i suszonymi pomidorami  34 zł**

*Gnocchi / truffles / parmesan cheese / goat cheese / dried tomatoes*

**Ravioli z ricottą i szpinakiem otulone pesto bazyliowym, pomidorkami koktajlowymi podane z rukolą i płatkami parmezanu  42 zł**

*Ravioli with ricotta/ spinach/ basil pesto/ cherry tomatoes/ arugula/ Parmesan cheese flakes*

 **Danie wegetariańskie**

# -DLA DZIECI- -FOR KIDS-

**Pomidorowa z domowymi kluseczkami** **18 zł**

*Tomato soup / homemade noodles*

**Makaron spaghetti w sosie pomidorowym**  **18 zł**

*Spaghetti / tomato sauce*

**Nuggetsy drobiowe z frytkami steakhouse  
i gotowaną marchewką baby** **26 zł**


*Chicken nuggets / steak fries / boiled baby  
carrot*

**Naleśnik z nadzieniem twarogowym  
i musem owocowym**  **22 zł**

*Pancakes / cottage cheese / fruit  
mousse*

**Frytki steakhouse z ketchupem** **16 zł**

*French fries*


 **Danie wegetariańskie**



# -DESERY- -DESSERTS-

**Deser lodowy z bezą, sosem toffi lub sosem czekoladowym, bitą śmietaną** 25 zł


*Ice cream or sorbet / meringue / toffee sauce or chocolate sauce*

**Sorbet mango z sosem toffi lub sosem czekoladowym**  25 zł

*Mango sorbet / toffee sauce or chocolate sauce*

**Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i miętą** 26 zł


*Cheese cake / white chocolate / raspberries / mint*


**Czekoladowa Rozkosz z sosem malinowym, z nutą chilli, podana z lodami waniliowymi**  27 zł

*Chocolate Delight / raspberry sauce / served with vanilla ice cream*

**Fondant czekoladowy z lodami, sosem wiśniowym i kawiozem owocowym** 26 zł

*Chocolate fondant / ice cream / cherry sauce / and fruit caviar*

 **Danie bez glutenu**

 **Danie wegańskie**

## **-NAPOJE GORAĆE-** **-HOT DRINKS-**

<b>Americano</b>	<b>14 zł</b>
<b>Espresso</b>	<b>14 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>15 zł</b>
<b>Caffè latte</b>	<b>16 zł</b>
<b>Herbata Newby</b>	<b>10 zł</b>
<i>Tea Newby</i>	
<b>Gorąca czekolada</b>	<b>22 zł</b>
<b>z bitą śmietaną 160 ml</b>	
<i>Hot chocolate</i>	

## **-NAPOJE-** **-DRINKS-**

<b>Lemoniada cytrynowa 0,3l/1l</b>	<b>16 zł/25 zł</b>
<i>Lemonade</i>	
<b>Lemoniada arbuzowa/ mango/ pomarańczowa 0,3l/ 1l</b>	<b>18 zł/30 zł</b>
<i>Lemonade watermelon/mango/orange</i>	
<b>Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfrut/mix 250ml</b>	<b>15 zł</b>
<i>Fresh orange juice/ grapefruit/ mix</i>	
<b>Kawa mrożona</b>	<b>18 zł</b>
<i>Ice coffee</i>	
<b>Karafka wody 1l</b>	<b>12 zł</b>
<i>Carafe of water</i>	

## **-NAPOJE-** **-DRINKS-**

<b>Coca-Cola 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Coca-Cola ZERO CUKRU 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Fanta 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Sprite 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kinley Tonic Water 0,25 l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kinley Virgin Mojito 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kinley Bitter Lemon 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Kinley Bitter Rose 0,25l</b>	<b>9 zł</b>
<b>Woda naturalna mineralna niegazowana Kropla Beskidu 0,33l</b> <i>Natural still water</i>	<b>9 zł</b>
<b>Woda naturalna mineralna gazowana Kropla Delice 0,33 l</b> <i>Natural sparkling water</i>	<b>9 zł</b>
<b>Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową 0,25l</b> <i>Lemon Fuzetea with lemongrass</i>	<b>9 zł</b>
<b>Fuzetea brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l</b> <i>Peach Fuzetea with hibiscus</i>	<b>9 zł</b>
<b>Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, porzeczkowy, grejpfrutowy 0,25 l</b> <i>Cappy: orange, apple, multivitamin, black currant, grapefruit</i>	<b>9 zł</b>
<b>Burn napój energetyzujący 0,25l</b> <i>Burn energy drink</i>	<b>11 zł</b>

**-PIWO-**  
**-BEERS-**

<b>Skarb Skansenu (lager wiedeński) 0,5l</b>	<b>16zł</b>
<b>Grimbergen 0,33l</b>	<b>16zł</b>
<b>Carlsberg 0,5l</b>	<b>12zł</b>
<b>Kasztelan Jasny 0,5l</b>	<b>12zł</b>
<b>Kasztelan niepasteryzowany 0,5l</b>	<b>12zł</b>
<b>Zatecky 0,5l</b>	<b>12zł</b>
<b>Karmi 0% 0,4l</b>	<b>12zł</b>
<b>Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l</b>	<b>14zł</b>
<b>Okocim Mistrzowski Porter 0,5l</b>	<b>14zł</b>
<b>Somersby 0,4l</b>	<b>12zł</b>
<b>Somersby 0% 0,4l</b>	<b>12zł</b>
<b>Okocim Radler 0% 0,5l</b>	<b>12zł</b>

*Uprzejmie informujemy, że nie dzielimy rachunku stoliku powyżej 4 osób .*