


-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-

Krem z modrej kapusty podany z żurawiną i  24 zł
jabłkiem w połączeniu z rosti
ziemniaczanym i natką pietruszki


*Red cabbage cream / cranberry/ apple
/potato rosti/ parsley*


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*

 **Danie wegetariańskie**


 **Danie wegańskie**

-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*

 **Danie wegetariańskie**

-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, jarmuż 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, oprószone 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, podane z lodami waniliowymi  27 zł

Chocolate Delight / raspberry sauce / served with vanilla ice cream

Fondant czekoladowy z lodami, sos wiśniowy i kawior owocowy 26 zł

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

 **Danie bez glutenu**

 **Danie wegańskie**

-NAPOJE GORAĄCE- **-HOT DRINKS-**

Americano	14 zł
Espresso	14 zł
Cappuccino	16 zł
Caffè latte	18 zł
Herbata Newby	10 zł
<i>Tea Newby</i>	
Gorąca czekolada	22 zł
z bitą śmietaną 160 ml	
<i>Hot chocolate</i>	

-NAPOJE- **-DRINKS-**

Lemoniada cytrynowa 1l	25 zł
<i>Lemonade</i>	
Lemoniada arbuzowa/ mango/ pomarańczowa 1l	30 zł
<i>lemonade watermelon/mango/orange</i>	
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfrut/mix 250ml	15 zł
<i>Fresh orange juice/ grapefruit/ mix</i>	
Kawa mrożona	22 zł
<i>Ice coffee</i>	
Karafka wody 1l	12 zł
<i>Carafe of water</i>	

-NAPOJE- **-DRINKS-**

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

-PIWO-
-BEERS-

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

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