

-PRZYSTAWKI-


-APPETIZERS-

Poddymiany tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami z lodami musztardowymi oraz żółtkiem 46 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 42 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

Łosoś marynowany w zalewie octowej podany na grzance i oliwie pietruszkowej z czerwoną cebulą, sałszą z ogórka, oliwą z suszonych pomidorów i płatkami chili  38 zł

Salmon marinated in vinegar sauce/ toast/ parsley oil/ green onion/ cucumber salsa/ sun-dried tomato oil/ chili flakes

Deska regionalnych wędlin i regionalnych serów dla dwojga 65 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 plasterów 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 palonych kasztanów  **26 zł**
podany z bitą śmietaną i zasmażanym topinamburem

*Aromatic roasted chestnut cream/
whipped cream/ fried Jerusalem
artichokes*

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-

Duszone udko królicze z warzywami i tymiankiem w białym winie podane z musem z batata, maślanym groszkiem , pieczoną pietruszką i sosem szalotkowym **54 zł**

Braised rabbit leg/ vegetables/ thyme/ white wine/ sweet potato mousse/ buttered broad beans/ roasted parsley/ shallot 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

Żebra wołowe marynowane w czerwonym winie i rozmarynie z dodatkiem jałowca i korzennych warzyw podane w sosie własnym z pieczonymi ziemniakami, kalafiorem i musem z czerwonej kapusty **58 zł**

Beef ribs marinated in red wine/ rosemary/ juniper/ root vegetables/ own sauce/ baked potatoes/ cauliflower/ red cabbage mousse

Gicz jagnięca duszona z korzennymi warzywami w sosie własnym podana w towarzystwie smażonych kopytek, marynowanego buraka, liścia młodego szpinaku i pieczonego jabłka **64 zł**

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

-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** 56 zł


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

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


*Chicken supreme / rosemary served / cauliflower puree /
sociable broccoli / red onion / vinegar sauce / truffle and
cream 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*

 **Danie wegańskie**


-MAKARONY- -PASTA-

Pappardelle z krewetkami w emulsji maślano-winnej,  46zł
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 **38 zł**


Spaghetti carbonara / egg / parmesan cheese / pancetta/ parsley

Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim serem i suszonymi pomidorami  **38 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-**

Americano	14 zł
Espresso	14 zł
Cappuccino	15 zł
Caffè latte	16 zł
Herbata Newby	10 zł
<i>Tea Newby</i>	
Kakao	16 zł
Zimowa herbata	22 zł

-NAPOJE- **-DRINKS-**

Lemoniada cytrynowa 0,3l/1l	16 zł/25 zł
<i>Lemonade</i>	
Lemoniada arbuzowa/ mango/ pomarańczowa 0,3l/ 1l	18 zł/30 zł
<i>Lemonade watermelon/mango/orange</i>	
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfrut/mix 250ml	20 zł
<i>Fresh orange juice/ grapefruit/ mix</i>	
Karafka wody 1l	12 zł
<i>Carafe of water</i>	
Grzane wino	22 zł
<i>Mulled wine</i>	
Kawa zimowa z adwokatem	20 zł
<i>Winter coffee with advocaat</i>	

-NAPOJE- **-DRINKS-**

Coca-Cola ZERO CUKRU 0,25l	10 zł
Coca-Cola 0,25l	10 zł
Fanta 0,25l	10 zł
Sprite 0,25l	10 zł
Kinley Tonic Water 0,25l	10 zł
Kinley Pink Aromatic Berry 0,25l	10 zł
Kinley Elderflower 0,25l	10 zł
Woda naturalna mineralna gazowana	9 zł
Kropla Delice 0,33l <i>Natural sparkling water</i>	
Woda naturalna mineralna	9 zł
niegazowana Kropla Beskidu 0,33l <i>Natural still water</i>	
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową 0,25l	10 zł
<i>Lemon Fuzetea with lemongrass</i>	
Fuzetea brzoskwińowa z hibiskusem 0,25l	10 zł
<i>Peach Fuzetea with hibiscus</i>	
Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy 0,25l	10 zł
<i>Cappy: orange, apple, multivitamin, grapefruit</i>	
Burn napój energetyzujący 0,25l	12 zł
<i>Burn energy drink</i>	

-PIWO-

-BEERS-

Skarb Skansenu (lager wiedeński) 0,5l	17zł
Grimbergen 0,33l	18zł
Carlsberg 0,5l	14zł
Kasztelan Jasny 0,5l	14zł
Kasztelan niepasteryzowany 0,5l	14zł
Zatecky 0,5l	14zł
Karmi 0% 0,4l	14zł
Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l	16zł
Okocim Mistrzowski Porter 0,5l	16zł
Somersby 0,4l	14zł
Somersby 0% 0,4l	14zł
Okocim Radler 0% 0,5l	14zł

*Uprzejmie informujemy, że nie dzielimy rachunku powyżej 4 osób .
Do zamówienia obejmującego więcej niż 8 osób doliczana jest opłata
serwisowa w wysokości 15% od całkowitej kwoty zamówienia.*