

MENU

ŚNIADANIA

<u>NALEŚNIKI</u>	39 ZŁ
Z SERKIEM MASCARPONE, TRUSKAWKAMI (LUB INNymi OWOCAMI SEZONOWYMI), SYROPEM KLONOWYM I CUKREM PUDREM.	
<u>TOSTY Z SZYNKĄ I SEREM</u>	34 ZŁ
PIECZYWO PSZENNE, SZYNKA WIEJSKA, SER GOŁDA, KETCHUP WŁASNEJ PRODUKCJI.	
<u>OWSIANKA Z KARMELIZOWANYMI ŚLIWKAMI</u>	34 ZŁ
PŁATKI OWSIANE, MLEKO, KARMELIZOWANE ŚLIWKI, CYNAMON, MIGDAŁY.	
<u>ŚNIADANIE FRANCUSKIE</u>	36 ZŁ
CROISSANT, BAGIETKA FRANCUSKA, KONFITURA MALINOWA LUB MORELOWA, NUTELLA, MASŁO.	
<u>CROISSANT</u>	15 ZŁ
DODATKI: KONFITURA MALINOWA LUB MORELOWA / NUTELLA / MIÓD – 4 ZŁ	
<u>PARMA CROISSANT</u>	38 ZŁ
Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ, SEREM BRIE	
<u>JAJKA PO TURECKU</u>	39 ZŁ
JAJKA W KOSZULKACH (Z WOLNEGO WYBIEGU), LABNEH, MASŁO PALONE Z CHILLI I CZOSNKIEM, SÓL MALDON, KOLENDRA, PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE.	
<u>JAJKA NA MIĘKKO</u>	43 ZŁ
2 JAJKA NA MIĘKKO, SER GOUDA Z KOZIERATKĄ, AWOKADO, POMIDOR, CZERWONA CEBULA, MASŁO, PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE.	
<u>JAJECZNICA</u>	37 ZŁ
Z 3 JAJEK Z WOLNEGO WYBIEGU, NA SZYNCE WIEJSKIEJ Z SZALOTKĄ I SZCZYPIORKIEM.	
<u>SZAKSZUKA</u>	44 ZŁ
POMIDORY ZAPIEKANE Z PAPRYKĄ, CZOSNKIEM, KUMINEM RZYMSKIM, KOLENRĄ, NATKĄ PIETRUSZKI I DWOMA JAJKAMI. PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE.	
<u>GRILLOWANE FRANKFURTERKI</u>	45 ZŁ
FRANKFURTERKI Z PIECA, KETCHUP WŁASNEJ PRODUKCJI, MUSZTARDA, CHRZAN ZE STYRII, MASŁO, KOSZYK PIECZYWA.	

KANAPKI

<u>KANAPKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I BURRATĄ</u>	59 ZŁ
CHLEB RZEMIEŚLNICZY, SZYNKA PARMEŃSKA D.O.P. 24M FRATELLI PELIZZIARI, BURATTA, POMIDORY, MAJONEZ KAPAROWY WŁASNEJ PRODUKCJI, BAZYLIA, OLIWA Z OLIWEK.	
<u>BAGIETKA Z MORTADELLĄ</u>	39 ZŁ
FRANCUSKA BAGIETKA, MORTADELLA Z BUTIKOWEJ RZEMIEŚLNICZEJ MANUFAKTURY ARTIGIANQUALITY, MAJONEZ KAPAROWY, RUKOLA, PISTACJE.	
<u>BAGIETKA Z GORGONZOLĄ I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ</u>	46 ZŁ
FRANCUSKA BAGIETKA, SER GORGONZOLA, RUKOLA, SZYNKA PARMEŃSKA D.O.P. 24M FRATELLI PELIZZIARI.	
<u>BAGIETKA Z KURCZAKIEM,</u>	49 ZŁ
GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA, FRANCUSKA BAGIETKA, ZIELONA SAŁATA, AWOKADO, POMIDOR, OGÓREK PIKLOWANY, CZERWONA CEBULA, SOS CHILI-MAJO,	

BREAKFAST

<u>PANCAKES</u>	39 ZŁ
WITH MASCARPONE CHEESE, STRAWBERRIES (OR OTHER SEASONAL FRUITS), MAPLE SYRUP, AND POWDERED SUGAR.	
<u>HAM AND CHEESE TOAST</u>	34 ZŁ
WHITE BREAD, COUNTRY-STYLE HAM, GOUDA CHEESE, HOUSE-MADE KETCHUP.	
<u>OATMEAL WITH CARAMELIZED PLUMS</u>	34 ZŁ
OATS, MILK, CARAMELIZED PLUMS, CINNAMON, ALMONDS	
<u>FRENCH BREAKFAST</u>	36 ZŁ
CROISSANT, FRENCH BAGUETTE, RASPBERRY OR APRICOT JAM, NUTELLA, BUTTER.	
<u>CROISSANT</u>	15 ZŁ
TOPPINGS: RASPBERRY OR APRICOT JAM / NUTELLA / HONEY – 4 PLN	
<u>PARMA CROISSANT</u>	38 ZŁ
WITH DRY-CURED HAM, BRIE CHEESE, TOMATO, ARUGULA	
<u>TURKISH STYLE EGGS</u>	39 ZŁ
POACHED EGGS (FREE-RANGE), LABNEH, BROWNED BUTTER WITH CHILI AND GARLIC, MALDON SALT, CILANTRO, ARTISAN BREAD.	
<u>SOFT-BOILED EGG WITH A TRUFFLE TWIST</u>	43 ZŁ
2 SOFT-BOILED EGGS, GOUDA CHEESE WITH FENUGREEK, AVOCADO, TOMATO, RED ONION, BUTTER, ARTISAN BREAD.	
<u>SCRAMBLED EGGS</u>	37 ZŁ
FROM 3 FREE-RANGE EGGS, WITH COUNTRY HAM, SHALLOTS, AND CHIVES.	
<u>SHAKSHUKA</u>	44 ZŁ
BAKED TOMATOES WITH BELL PEPPER, GARLIC, CUMIN, CORIANDER, PARSLEY, AND TWO EGGS. SERVED WITH ARTISAN BREAD.	
<u>GRILLED FRANKFURTERS</u>	45 ZŁ
OVEN-BAKED FRANKFURTERS, HOMEMADE ARTISAN KETCHUP, MUSTARD, STYRIAN HORSERADISH, BUTTER, BREADBASKET.	

SANDWICHES

<u>PROSCIUTTO AND BURRATA SANDWICH</u>	59 ZŁ
ARTISAN BREAD, PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. 24M FRATELLI PELIZZIARI, BURRATA, TOMATOES, HOMEMADE CAPER MAYO, BASIL, OLIVE OIL.	
<u>BAGUETTE WITH MORTADELLA</u>	39 ZŁ
FRENCH BAGUETTE, MORTADELLA FROM BOUTIQUE ARTISAN MANUFACTORY ARTIGIANQUALITY, CAPER MAYO, ARUGULA, PISTACHIOS.	
<u>BAGUETTE WITH GORGONZOLA AND PROSCIUTTO</u>	46 ZŁ
FRENCH BAGUETTE, GORGONZOLA CHEESE, ARUGULA, PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. 24M FRATELLI PELIZZIARI.	
<u>CHICKEN BAGUETTE</u>	49 ZŁ
GRILLED CHICKEN BREAST, FRENCH BAGUETTE, GREEN LETTUCE, AVOCADO, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, CHILI-MAYO SAUCE.	

MENU

PRZYSTAWKI / ZUPY

ZUPA ZE ŚWIEŻYCH, SEZONOWYCH SKŁADNIKÓW. ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DZISIEJSZĄ PROPOZYCJĘ.	29 ZŁ
GRILLOWANE KREWETKI W SOSIE Z BIAŁEGO WINA, CHILLI I CZOSNKU, POSYPANE ŚWIEŻĄ KOLENDRĄ. PODAWANE Z FRANCUSKĄ BAGIETKĄ.	54 ZŁ
SIEKANY TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI GRZYBKAMI SHIMEJI, ANCHOVIS, OGÓRKIEM KONSERWOWYM, SZALOTKĄ I KAPARAMI.	59 ZŁ
SZLACHETNE BOROWIKI W KREMOWEJ ŚMIETANIE, Z PARMEZANEM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI.	59 ZŁ
RAVIOLI Z GOTOWANEGO BURAKA , NADZIANE MUSEM Z SERA KOZIEGO, SERWOWANE Z MIESZANKĄ SAŁAT I DELIKATNYM SOSEM WINEGRET, POSYPANE PRAŻONYMI ORZECHAMI.	39 ZŁ
BURRATA Z SOCZYSTYMI POMIDORAMI I DOMOWYM PESTO BAZYLIOWYM.	48 ZŁ

DANIA GŁÓWNE

RĘCZNIE ROBIONE KOPYTKA W SOSIE GRZYBOWYM Z NUTĄ MISO, POLANE OLIWĄ TRUFLOWĄ I POSYPANE ŚWIEŻYMI PIECZARKAMI.	49 ZŁ
PIEROGI Z BRYNDZĄ WŁASNEJ PRODUKCJI Z DODATKIEM BIAŁEGO SERA I ZIEMNIAKÓW, POSYPANE CHRUPIĄCYM POPCORNEM Z KASZY GRYZCZANEJ I SKROPIONE OLIWĄ TRUFLOWĄ.	46 ZŁ
DOMOWE RAVIOLI Z DYNIĄ POLANE PALONYM MASŁEM Z CHRUPIĄCĄ SZALWIĄ, POSYPANE PARMEZANEM.	57 ZŁ
KREMOWE RISOTTO Z SEZONOWYMI WARZYWAMI LUB OWOCAMI MORZA. ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O DZISIEJSZĄ WERSJĘ.	49 ZŁ
KOTLECICKI JAGNIĘCE MARYNOWANE W ROZMARYNIE I CZOSNKU, PODAWANE Z GRILLOWANĄ MARCHEWKĄ.	139 ZŁ
CONFIT Z KACZKI UDKO KACZE PODAWANE Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I BURACZKAMI.	69 ZŁ
ŚWIEŻY SANDACZ PODAWANY ZE STEKIEM Z WŁOSKIEJ KAPUSTY I SOSEM WINNO-MAŚLANYM.	76 ZŁ
TALERZ MIESZANY WĘDLIN I SERÓW ZESTAW NAJLEPSZYCH WĘDLIN I SERÓW, PODAWANY Z PIKANTNĄ KONFITURĄ, MIODEM, PIKLAMI I RZEMIEŚLNICZYM PIECZYWEM.	126 ZŁ

WINO

JESTEŚMY BEZPOŚREDNIM IMPORTEREM WINA I OFERUJEMY SZEROKI WYBÓR ZNAKOMITYCH I UNIKATOWYCH WIN Z CAŁEGO ŚWIATA. ZAPRASZAMY DO DEGUSTACJI NASZYCH WIN.

STARTERS / SOUPS

SOUP MADE WITH FRESH, SEASONAL INGREDIENTS. PLEASE ASK THE STAFF ABOUT TODAY'S OPTION.	29 ZŁ
GRILLED SHRIMPS IN WHITE WINE, CHILI, AND GARLIC SAUCE, SPRINKLED WITH FRESH CILANTRO. SERVED WITH A FRENCH BAGUETTE	54 ZŁ
CHOPPED BEEF TENDERLOIN TARTARE WITH MARINATED SHIMEJI MUSHROOMS, ANCHOVIES, PICKLES, SHALLOTS, AND CAPERS.	59 ZŁ
PORCINI MUSHROOMS IN A CREAMY SAUCE WITH PARMESAN CHEESE AND FRESH HERBS.	59 ZŁ
BEETROOT RAVIOLI STUFFED WITH GOAT CHEESE MOUSSE, SERVED WITH A MIXED SALAD AND A DELICATE VINAIGRETTE DRESSING, TOPPED WITH TOASTED NUTS.	39 ZŁ
BURRATA WITH JUICY TOMATOES AND HOMEMADE BASIL PESTO.	48 ZŁ

MAIN COURSES

HANDMADE GNOCCHI IN A MUSHROOM SAUCE WITH A HINT OF MISO, DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL AND TOPPED WITH FRESH MUSHROOMS.	49 ZŁ
HANDMADE DUMPLINGS FILLED WITH BRYNDZA CHEESE, WHITE CHEESE, AND POTATOES, SPRINKLED WITH CRISPY BUCKWHEAT POPCORN AND DRIZZLED WITH TRUFFLE OIL.	46 ZŁ
HANDMADE PUMPKIN RAVIOLI TOPPED WITH BROWN BUTTER WITH CRUNCHY SAGE, SPRINKLED WITH PARMESAN CHEESE.	57 ZŁ
CREAMY RISOTTO WITH SEASONAL VEGETABLES OR SEAFOOD. PLEASE ASK THE STAFF ABOUT TODAY'S VERSION.	49 ZŁ
LAMB CHOPS LAMB CHOPS MARINATED IN ROSEMARY AND GARLIC, SERVED WITH GRILLED CARROTS AND	139 ZŁ
DUCK LEG CONFIT SERVED WITH CARAMELIZED APPLE AND WARM BEETS.	69 ZŁ
FRESH PIKE-PERCH SERVED WITH SAVOY CABBAGE STEAK AND A WINE-BUTTER SAUCE.	76 ZŁ
MIXED PLATE OF COLD CUTS AND CHEESES SELECTION OF THE FINEST CURED MEATS AND CHEESES, SERVED WITH SPICY JAM, HONEY, PICKLES AND ARTISAN BREAD.	126 ZŁ

WINE

WE ARE A DIRECT WINE IMPORTER, OFFERING A WIDE SELECTION OF EXCELLENT AND UNIQUE WINES FROM AROUND THE WORLD. WE INVITE YOU TO TASTE OUR WINES.