



ŚNIADANIA

BREAKFAST

9.00-12.30

ANGIELSKIE 54,-

Jajka, boczek, fasolka, kiełbaska, pieczarki, pomidor, pieczywo, masło

English Breakfast - eggs, bacon, sausage, bean, champignons, tomato, bread, butter

POLSKIE 49,-

Jajecznica ze szczypiorkiem, szynka, boczek pieczony, ser żółty, pieczywo, masło

Polish Breakfast - scrambled eggs with chives, ham, baked bacon, cheese, bread, butter

KRAKOWSKIE 49,-

Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta jajeczna, pasta rybna, pomidor, ogórek, pieczywo, masło

Krakov Breakfast - cottage cheese with radish and chive, egg spread, fish spread, tomato, cucumber, bread, butter

WIEDEŃSKIE 49,-

Jajko po wiedeńsku, szynka, ser żółty, konfitura z owoców, pieczywo, masło

Vienna Breakfast - vienna style egg, ham, cheese, jam, bread, butter

WEGAŃSKIE 46,-

Hummus, pomidor, ogórek, piklowana cebula, mix sałat, pieczywo

Vegan Breakfast: hummus, tomato, cucumber, pickled onions, salad mix, bread

OMLET FRANCUSKI Z SZYNKĄ 45,-

Szynka, rukola, czarna oliwka, pomidorki
koktajlowe, parmezan

*French omelette with ham, arugula, black olive,
cherry tomatoes and parmesan*

OMLET FRANCUSKI Z KONFITURĄ I OWOCAMI 45,-

French omlette with confiture and fruits

NALEŚNIKI PO AMERYKAŃSKU 42,-

Syrop klonowy, owoce

American Pancakes - maple syrup, fruits

OWSIANKA NA JOGURCIE 42,-

Granola, owoce, sos malinowy

*Oatmeal on yogurt with granola, fruits
and raspberry sauce*

JAJECZNICA NA MAŚLE ZE SZCZYPIORKIEM 29,-

Scrambled eggs on butter with chive

JAJECZNICA Z PIECZARKAMI I SZCZYPIORKIEM 29,-

Scrambled eggs with mushrooms and chive

JAJECZNICA Z SZYNKĄ I SZCZYPIORKIEM 29,-

Scrambled eggs with ham and chive

JOGURT NATURALNY 29,-

Z granolą i owocami

Natural yoghurt with granola and fruits

JAJKA NA BOCZKU 29,-

Eggs on bacon

KONFITURY, MIÓD 7,-
Confitures, honey

PIECZYWO 10,-
Bread

MASŁO 6,-
Butter

PRZYSTAWKI

STARTERS

ZAPIEKANY SER KOZI 47,-

Owinięty boczkiem, z rukolą, cukinią, pomidorkami
koktajlowymi i kremem balsamicznym

*Baked goat cheese wrapped in bacon, with arugula,
zucchini, cherry tomatoes and balsamic cream*

KREWETKI 69,-

Na maśle rozmarynowo-czosnkowym z marynowanymi
pomidorkami

*Prawns fried on rosemary-garlic butter with marinated
tomatoes*

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 67,-

Z marynowanymi maślakami, płatkami parmezanu,
czerwoną cebulą, kaparami i rukolą

*Tenderloin carpaccio with parmesan flakes, marinated
mushrooms, red onion, capers and rocket*

KOMPOZYCJA WĘDLIN I SERÓW 59,-

Boczek pieczony, szynka swojska, kabanos,
camembert, ser kozi, ser żółty

*Baked bacon, home-made ham, dry smoked pork sausage,
cheese, camembert, goat cheese*

ZUPY

— SOUPS —

ŻUREK STAROPOLSKI PODANY W CHLEBIE 52,-
Traditional sour rye soup served in bread

ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI 45,-
Mushroom soup with noodles

ROSÓŁ Z MAKARONEM 37,-
Broth with noodles

ZUPA RYBNA 49,-
Fish soup

SAŁATKI

SALADS

SAŁATKA Z KASZĄ KUS KUS 57,-

Kozi ser, ciecierzycyca, karmelizowana gruszka,
ziarna słonecznika, dressing malinowy

*Salad with cous cous, goat cheese, caramelized
pear, sunflower seeds and raspberry dressing*

SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM 65,-

Wędzony łosoś, czarne oliwki, ogórek, piklowana cebula,
kapary, pomidorki cherry, jajko, dressing cytrynowo-miodowy

*Salad with smoked salmon, black olives, cucumber, pickled
onion, capers, cherry tomatoes, egg, lemon-honey dressing*

SAŁATKA Z KURCZAKIEM 59,-

Kurczak, papryka, ogórek, cebula, pomidorki koktajlowe,
grzanki, parmezan, sos anchois

*Salad with chicken, peppers, cucumber, onion, cherry
tomatoes, croutons, parmesan, anchois sauce*

RYBY

FISH

PIECZONY STEK Z ŁOSOSIA 95,-

Sos teriyaki, risotto, szpinak

Roasted salmon steak, teriyaki sauce, risotto, spinach

POŁĘDWICA Z DORSZA 83,-

Sos szafranowy, gnocchi, cukinia i szpinak

Cod sirloin, saffron sauce, gnocchi, zucchini and spinach

PIECZONY OKOŃ MORSKI 149,-

Podany w całości ze szpinakiem

Baked sea bass served whole with spinach

MAKARONY

PASTA

MAKARON AL TORCHIO Z KURCZAKIEM 63,-

Kurczak, szynka parmeńska, kremowy sos pomidorowy

Al Torchio pasta with chicken, creamy tomato sauce and parma ham

PAPPARDELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ 79,-

Połędwica wołowa, boczniki, fond cielęcy, oliwa truflowa

Pappardelle with beef tenderloin, oyster mushrooms, veal fond and truffle olive oil

TAGLIOLINI Z KREWETKAMI 79,-

Krewetki, czosnek, chili, natka pietruszki i sos winno-maślany

Tagliolini with shrimps, garlic, chilli, parsley and wine-butter sauce

GNOCCHI 54,-

Z sosem pomidorowym, cukinią, papryką i fasolką szparagową

Gnocchi with tomato sauce, zucchini, peppers and green beans

PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI RUSKIE 52,-

Podane z kwaśną śmietaną

Dumplings filled with potatoes and cottage cheese served with sour cream

PIEROGI Z MIĘSEM 54,-

Dumplings filled with meat

DANIA GŁÓWNE

— MAIN DISHES —

od 12.30 / from 12.30

PIERŚ Z KURCZAKA 78,-

W szynce parmeńskiej, sos winny, buraczane gnocchi faszerowane orzechami włoskimi i mascarpone, smażona cukinia

Chicken breast in parma ham, wine sauce, beetroot gnocchi filled with walnuts and mascarpone, fried zucchini

PIERŚ Z KACZKI 89,-

Sos demi glace, ziemniaki opiekane, marynowane śliwki

Duck breast, demi glace sauce, baked potatoes, pickled plums

KOTLET WIEPRZOWY PANIEROWANY 83,-

Krążki cebulowe, patatas bravas, sałatka z białej kapusty

Breaded pork cutlet, onion rings, patatas bravas, white cabbage salad

STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ 83,-

Masło czosnkowe, frytki, świeże sałaty z vinaigrette

Pork steak with bone, garlic butter, french fries, fresh lettuce with vinaigrette

BURGER WOŁOWY 78,-

Sos barbecue, sałata, boczek, cheddar, sos ketchup z majonezem, frytki

Beef burger, barbecue sauce, lettuce, bacon, cheddar, ketchup with mayonnaise, french fries

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 145,-

Sos pieprzowo-koniakowy, ziemniaki opiekane, warzywa grillowane

Beef tenderloin steak, pepper and cognac sauce, roasted potatoes, grilled vegetables

DESERY

— DESSERTS —

SERNIK DOMOWY 37,-

Podany z musem malinowym i kruszonką kawową
*Homemade cheesecake served with raspberry mousse
and coffee crumble*

SZARLOTKA NA CIEPŁO 39,-

Z lodami waniliowymi, sosem karmelowym i pudrem czekoladowym
*Hot apple cake with vanilla ice cream, caramel sauce
and chocolate powder*

KRUSZONA BEZA 37,-

Kruszona beza z kremem limonkowym,
musem malinowym i sorbetem z malin
*Crushed meringue with lime cream, raspberry mousse
and raspberry sorbet*

CZEKOLADOWE SEMIFREDDO Z WIŚNIAMI MARYNOWANYMI 35,-

Chocolate semifreddo with marinated cherries

KLASYCZNE TIRAMISU 38,-

Classic tiramisu

CREME BRULEE 35,-

Z sorbetem z owoców leśnych
Creme brulee with forest fruit sorbet

EUROPEJSKI PUCHAR LODOWY 45,-

Z owocami i sosem malinowym
"Europejski" ice cream bowl with fruits and raspberry sauce

PUCHAR LODOWY 39,-

Z granolą orzechową i sosem karmelowym
Ice cream bowl with nuts granola and caramel sauce

LODY Z JOGURTEM NAT. I ŚWIEŻYMI OWOCAMI 39,-

Ice cream served with natural yoghurt and fresh fruits

SORBET Z MALIN I OWOCÓW LEŚNYCH 35,-

Raspberry-forest fruit sorbet

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

KAWA	COFFEE
ESPRESSO 25ml	17,-
ESPRESSO DOPPIO 60ml	25,-
MACCHIATO 40ml	17,-
LATTE 200ml	25,-
CAPPUCCINO 150ml	25,-
AMERICANO 150ml	25,-
FLAT WHITE 150ml	27,-
KAWA SMAKOWA 220ml Waniliowa/orzechowa/migdałowa/karmelowa <i>Flavoured coffee: vanilla/nut/almond/caramel</i>	29,-
KAWA BEZKOFEINOWA 150ml <i>Caffeine-free coffee</i>	25,-
KAWA BAILEYS 150ml/40ml <i>Baileys coffee</i>	37,-
KAWA PO IRLANDZKU 150ml/40ml <i>Irish coffee</i>	37,-
KAWA MROŻONA 250ml Podana z lodami waniliowymi <i>Ice coffee served with vanilla ice cream</i>	37,-

HERBATA

TEA

HERBATA ASSAM

Assam tea

25,-

HERBATA EARL GREY

Earl grey tea

25,-

HERBATA ZIELONA

Chun mee/jaśminowa

Green tea Chun Mee/Jasmine

25,-

NAPAR OWOCOWY

Mon amour/frutti di Bosco

Fruit tea Mon Amour/Frutti di Bosco

25,-

ENGLISH BREAKFAST

1 szt. herbaty w saszetce

Tea in sachet

25,-

HERBATA ZIMOWA

Pomarańcza, cytryna, miód, imbir, goździki

Winter tea with orange, lemon, honey, ginger and cloves

29,-

GORĄCA CZEKOLADA

HOT
CHOCOLATE

CZEKOLADA NA GORĄCO

Hot chocolate

27,-

CZEKOLADA NA GORĄCO

Z nalewką wiśniową

Hot chocolate with cherry tincture

35,-

CZEKOLADA NA GORĄCO

Z Malibu

Hot chocolate with Malibu

35,-

CZEKOLADA NA GORĄCO

Z ciemnym rumem

Hot chocolate with dark rum

35,-

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

ŚWIEŻE SOKI

FRESH SQUEEZED JUICES

Z POMARAŃCZY 0,2l <i>Orange</i>	27,-
Z GREJPFruta 0,2l <i>Grapefruit</i>	29,-
Z MARCHWI 0,2l <i>Carrot</i>	25,-
Z JABŁEK 0,2l <i>Apple</i>	25,-
.....	
WODA MINERALNA SAN PELLEGRINO 0,25l <i>San Pellegrino 0,25l - mineral water</i>	21,-
WODA MINERALNA 0,3l <i>Mineral water 0,3l</i>	17,-
CISOWIANKA PERLAGE 0,7l <i>Cisowianka perlage 0,7l - sparkling mineral water</i>	27,-
CISOWIANKA CLASSIC 0,7l <i>Cisowianka classic 0,7l - still mineral water</i>	27,-
LEMONIADA 0,35l <i>Lemonade 0,35l</i>	29,-
SOKI 0,2l <i>Juices 0,2l</i>	19,-
PEPSI, PEPSI MAX, TONIC, 7 UP, MIRINDA 0,2l	19,-
ROCKSTAR - NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY 0,25l <i>Rockstar 0,25l - energy drink</i>	19,-
LIPTON ICE TEA: BRZOSKWINIA, ZIELONA HEBATA <i>Lipton ice tea: peach green tea</i>	19,-



CENNIK OD 15.03.2024
SZANOWNI GOŚCIE, INFORMACJA O SKŁADZIE POTRAW,
GRAMATURZE ORAZ ALERGENACH JEST DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE.

*Price list valid from 17.10.2024
Composition of dishes as well as weight and allergens
information is available upon request.*

WIFI FREE: EUROPEJSKA