



ŚNIADANIA

— BREAKFAST —

9.00-12.30

ANGIELSKIE 57,-

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

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

POLSKIE 53,-

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

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

KRAKOWSKIE 53,-

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

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

WIEDEŃSKIE 53,-

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

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

OMLET FRANCUSKI Z SZYNKĄ 49,-

Szynka, rukola, czarna oliwka, pomidorki
koktajlowe, parmezan

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

OMLET FRANCUSKI Z KONFITURĄ I OWOCAMI 49,-

French omlette with confiture and fruits

NALEŚNIKI PO AMERYKAŃSKU 45,-

Syrop klonowy, owoce

American Pancakes - maple syrup, fruits

OWSIANKA NA JOGURCIE 45,-

Granola, owoce, sos malinowy

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

JAJECZNICA NA MAŚLE ZE SZCZYPIORKIEM 31,-

Scrambled eggs on butter with chive

JAJECZNICA Z PIECZARKAMI I SZCZYPIORKIEM 31,-

Scrambled eggs with mushrooms and chive

JAJECZNICA Z SZYNKĄ I SZCZYPIORKIEM 31,-

Scrambled eggs with ham and chive

JOGURT NATURALNY 32,-

Z granolą i owocami

Natural yoghurt with granola and fruits

JAJKA NA BOCZKU 31,-

Eggs on bacon

KONFITURY, MIÓD 7,-

Confitures, honey

PIECZYWO 10,-

Bread

MASŁO 6,-

Butter

PRZYSTAWKI

— STARTERS —

ZAPIEKANY SER KOZI 49,-

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 62,-

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

ROSÓŁ Z MAKARONEM 37,-

Broth with noodles

ZUPA RYBNA 49,-

Fish soup

SAŁATKI

SALADS

SAŁATKA Z KASZĄ KUS KUS 59,-

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

*Salad with cous cous, goat cheese, chickpeas, 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 62,-

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 98,-

Sos teriyaki, risotto, szpinak

Roasted salmon steak, teriyaki sauce, risotto, spinach

FILET Z HALIBUTA 119,-

Sos szafranowy, gnocchi, cukinia i szpinak

Halibut fillet, 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 65,-

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 57,-

Z sosem pomidorowym, cukinią, papryką i fasolką szparagową

Gnocchi with tomato sauce, zucchini, peppers and green beans

PIEROGI

DUMPLINGS

PIEROGI RUSKIE 55,-

Podane z kwaśną śmietaną

Dumplings filled with potatoes and cottage cheese served with sour cream

PIEROGI Z MIĘSEM 57,-

Dumplings filled with meat

DANIA GŁÓWNE

— MAIN DISHES —

od 12.30 / from 12.30

PIERŚ Z KURCZAKA 82,-

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, marynowane śliwki

Duck breast, demi glace sauce, potatoes, pickled plums

KOTLET WIEPRZOWY PANIEROWANY 87,-

Krążki cebulowe, ziemniaki, sałatka z białej kapusty

Breaded pork cutlet, onion rings, potatoes, white cabbage salad

STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ 87,-

Masło czosnkowe, frytki, świeże sałaty z vinaigrette

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

BURGER WOŁOWY 82,-

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

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

GULASZ WOŁOWY 85,-

Placki ziemniaczane

Beef goulash with potato pancakes

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 149,-

Sos pieprzowo-koniakowy, ziemniaki, warzywa grillowane

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

DESERY

— DESSERTS —

SERNIK DOMOWY 39,-

Podany z musem malinowym i kruszonką kawową

Homemade cheesecake served with raspberry mousse and coffee crumble

SZARLOTKA NA CIEPŁO 42,-

Z lodami waniliowymi, sosem karmelowym i pudrem czekoladowym

Hot apple cake with vanilla ice cream, caramel sauce and chocolate powder

KRUSZONA BEZA 39,-

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 37,-

Chocolate semifreddo with marinated cherries

KLASYCZNE TIRAMISU 39,-

Classic tiramisu

CRÈME BRÛLÉE 37,-

Z sorbetem z owoców leśnych

Crème brûlée with forest fruit sorbet

EUROPEJSKI PUCHAR LODOWY 47,-

Z owocami i sosem malinowym

"Europejski" ice cream bowl with fruits and raspberry sauce

PUCHAR LODOWY 43,-

Z granolą orzechową i sosem karmelowym

Ice cream bowl with nuts granola and caramel sauce

LODY Z JOGURTEM NAT. I ŚWIEŻYMI OWOCAMI 43,-

Ice cream served with natural yoghurt and fresh fruits

SORBET Z MALIN I OWOCÓW LEŚNYCH 37,-

Raspberry-forest fruit sorbet



CENNIK OD 27.03.2026
SZANOWNI GOŚCIE, INFORMACJA O SKŁADZIE POTRAW,
GRAMATURZE ORAZ ALERGENACH JEST DOSTĘPNA NA ŻYCZENIE.

*Price list valid from 27.03.2026
Composition of dishes as well as weight and allergens
information is available upon request.*

WIFI FREE: EUROPEJSKA