



RESTAURACJA

**POLKA**

*Magdalena Gessler*

---

# menu

przystawki zimne  
cold starters | studené předkrmy

**CRUDO Z PSTRĄGA**   
TROUT CRUDO | PSTRUHOVÉ CRUDO 51 PLN  
120g

CZERWONA PORZECZKA, SOLIRÓD, EMULSJA WINEGRET  
TROUT CRUDO, RED CURRANT, GLASSWORT, VINAIGRETTE EMULSION  
PSTRUHOVÉ CRUDO, ČERVENÝ RYBÍZ, SLANOROŽEC, VINAIGRETTE EMULZE

**TATAR WOŁOWY**  
BEEF TARTARE | HOVĚZÍ TATARÁK 72 PLN  
130g

ŻÓŁTKO, KAPARY, OGÓREK, SZALOTKA, MAJONEZ TRUFLOWY, GRZANKA Z CHLEBA PEŁNOZIARNISTEGO  
EGG YOLK, CAPERS, CUCUMBER, SHALLOT, TRUFFLE MAYONNAISE, WHOLEGRAIN BREAD TOAST  
ŽLOUTEK, KAPARY, OKURKA, ŠALOTKA, LANÝŽOVÁ MAJONÉZA, TOAST Z CELOZRNĚHO CHLEBA

**DESKA WŁOSKICH SPECJAŁÓW**  
ITALIAN SPECIALTIES PLATTER | PRKÉNKO ITALSKÝCH SPECIALIT 85 PLN

przystawki ciepłe  
hot starters | teplé předkrmy


**SMAŻONE PRZEGRZEBKI | PAN-FRIED SCALLOPS | RESTOVANÉ MUŠLE** 68 PLN  
150g

PUREE Z GROSZKU, BOCZEK, KREM SZAFRANOWY, BÓB, GROSZEK, CZOSNKOWE PANKO  
PAN-FRIED SCALLOPS, PEA PURÉE, BACON, SAFFRON CREAM, BROAD BEANS, PEAS, GARLIC PANKO  
RESTOVANÉ MUŠLE, HRÁŠKOVÉ PYRÉ, SLANINA, ŠAFRÁNOVÝ KRÉM, BOBY, HRÁŠEK, ČESNEKOVÉ PANKO

**SELEKCJA MŁODYCH MARCHEWEK**    
SELECTION OF YOUNG CARROTS | VÝBĚR MLADÝCH MRKVÍ 42 PLN  
200g

PUREE Z KALAFIORA, MARCHEWKI, ZIARNA, SOS KOKOSOWY, CHIPS Z BURAKA  
SELECTION OF YOUNG CARROTS, CAULIFLOWER PURÉE, SEEDS, COCONUT SAUCE, BEETROOT CHIPS  
VÝBĚR MLADÝCH MRKVÍ, KVĚTÁKOVÉ PYRÉ, SEMÍNKA, KOKOSOVÁ OMÁČKA, ŘEPNÉ CHIPSY

zupy | soups | polévky

**ŻUR**   
SOUR SOUP | KYSELA POLÉVKA 39 PLN  
450g

PUREE ZIEMNIACZANE, JAJKO, ŻÓŁTKO, CHIPS ZIEMNIACZANY, BOCZEK, KIEŁBASA, PIETRUSZKA  
POTATO PURÉE, EGG, EGG YOLK, POTATO CRISP, BACON, SAUSAGE, PARSLEY  
BRAMBOROVÉ PYRÉ, VEJCE, ŽLOUTEK, BRAMBOROVÝ CHIPS, SLANINA, KLOBÁSA, PETRŽEL

**KREM ZE SZPARAGÓW**   
ASPARAGUS CREAM SOUP | CHŘESTOVÝ KRÉM 40 PLN  
400g

MŁODE SZPARAGI, PUREE Z ROMANESCO, CUKIER CYTRYNOWY, GRZANKI CHLEBOWE  
YOUNG ASPARAGUS, ROMANESCO PURÉE, LEMON SUGAR, BREAD CROUTONS  
MLADÝ CHŘEST, PYRÉ Z ROMANESCA, CITRONOVÝ CUKR, CHLEBOVÉ KRUTONY

**STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / STEK ANGUS**

149 pln / 220 pln | 350 g

**BEEF TENDERLOIN STEAK / ANGUS STEAK | HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ STEAK / ANGUS STEAK**

ROSTI ZIEMNIACZANE, SZPINAK, DZIKI BROKUŁ, BOROWIK, SOS GRZYBOWY, DEMI-GLACE  
 POTATO RÖSTI, SPINACH, WILD BROCCOLI, PORCINI MUSHROOM, MUSHROOM SAUCE, DEMI-GLACE  
 BRAMBOROVÉ RÖSTI, ŠPENÁT, DIVOKÁ BROKOLICE, HŘIB, HOUBOVÁ OMÁČKA, DEMI-GLACE

**PIERŚ Z KACZKI**

89 PLN

**DUCK BREAST | KACHNÍ PRSA**

300g

BABKA ZIEMNIACZANA, PUREE MORELOWE, PUREE ŚLIWKOWE, SOS POMARAŃCZOWY, JABŁKO  
 POTATO CAKE, APRICOT PURÉE, PLUM PURÉE, ORANGE SAUCE, APPLE  
 BRAMBOROVÁ BABKA, MERUŃKOVÉ PYRÉ, ŠVESTKOVÉ PYRÉ, POMERANČOVÁ OMÁČKA, JABŁKO

**KURCZAK KUKURYDZIANY**

71 PLN

**CORN-FED CHICKEN | KUKUŘIČNÉ KUŘE**

320g

PUREE Z KUKURYDZY, BABY CORN, PESTO SZCZAWIOWE, MŁODY POR, SOS Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO, KOPER WŁOSKI  
 CORN PURÉE, BABY CORN, SORREL PESTO, YOUNG LEEK, CORN-FED CHICKEN SAUCE, FENNEL  
 KUKUŘIČNÉ PYRÉ, BABY KUKUŘICE, ŠŤOVÍKOVÉ PESTO, MLADÝ PÓREK, OMÁČKA Z KUKUŘIČNÉHO KUŘETE, FENYKL

**ŽEBRO WOŁOWE | BEEF SHORT RIB | HOVĚZÍ ŽEBRO**

85 PLN

ESPUMA Z POLENTY, SOS NA BAZIE CZERWONEGO WINA, CHRZAN, CHIPSY Z CEBULI, SZCZYPIOREK  
 POLENTA ESPUMA, SAUCE BASED ON RED WINE, HORSERADISH, ONION CHIPS, CHIVES  
 POLENTA ESPUMA, OMÁČKA NA BÁZI ČERVENÉHO VÍNA, KŘEN, CIBULOVÉ CHIPSY, PAŽITKA

350g

**SCHAB Z KOŚCIĄ**

82 PLN

**BONE-IN PORK LOIN | VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ**

440g

ZIEMNIAKI FRANCUSKIE, MŁODA MARCHEW, PUREE JABŁKOWE, BÓB, SOS MUSZTARDOWY  
 FRENCH-STYLE POTATOES, YOUNG CARROTS, APPLE PURÉE, BROAD BEANS, MUSTARD SAUCE  
 FRANCOUZSKÉ BRAMBORY, MLADÁ MRKEV, JABLEČNÉ PYRÉ, BOBY, HOŘČIČNÁ OMÁČKA

**PSTRAŃ WIŚLAŃSKI <sup>GÖF</sup> <sup>R</sup>**

80 PLN

**VISTULA TROUT | PSTRUH Z VISLY**

460g

OGÓREK ZIELONY, WAKAME, CEBULA DYMKA, ORZECHY, SOS JAPONSKI, KOPER WŁOSKI  
 CUCUMBER, WAKAME SEAWEED, SPRING ONION, NUTS, JAPANESE SAUCE, FENNEL  
 OKURKA, WAKAME, JARNÍ CIBULKA, OŘECHY, JAPONSKÁ OMÁČKA, FENYKL

**MAKARON SEPIA Z OWOCAMI MORZA**

69 PLN

**SEPIA PASTA WITH SEAFOOD / SÉPIOVÉ TĚSTOVINY S MOŘSKÝMI PLODY**

620g

KREWETKI, KALMARY, BABY OCTOPUS, MUSSELS, PANKO  
 SHRIMP, SQUID, BABY OCTOPUS, MUSSELS, PANKO BREADCRUMBS  
 KREVETY, KALAMÁRY, BABY CHOBOTNIČKY, SLÁVKY, PANKO

dania mączne i sałatki | flour dishes  
and salads | moučná jídla a saláty

### GNOCCHI

WARZYWA SEZONOWE, SOS KREMOWY  
SEASONAL VEGETABLES, CREAM SAUCE  
SEZÓNŇNÍ ZELENINA, SMETANOVÁ OMÁČKA

50 PLN  
300g

### RAVIOLI Z KACZKĄ | DUCK RAVIOLI | RAVIOLI S KACHNOU

SOS BOROWIKOWY, ESENCJA Z SZAŁWII, COULIS Z KRWAWEJ POMARAŃCZY  
PORCINI MUSHROOM SAUCE, SAGE ESSENCE, BLOOD ORANGE COULIS  
OMÁČKA Z HRÍBKŮ, ŠALVĚJOVÁ ESENCE, COULIS Z KRVAVÉHO POMERANČE

55 PLN  
350

### KLUSKI Z OSCYPKIEM | DUMPLINGS WITH OSCYPEK CHEESE | KNEDLÍČKY S OSCYPKEM

FRUŻELINA Z BRUSZNICY, MECH SZCZYPIORKOWY, ORZECHY LASKOWE  
LINGONBERRY SAUCE, CHIVE SPONGE, HAZELNUTS  
BRUSINKOVÁ OMÁČKA, PAŽITKOVÝ MECH, LÍSKOVÉ OŘECHY

46 PLN  
280g

desery | desserts | dezerty

### OPONKA

TRADITIONAL DOUGHNUT | TRADIČNÍ KOBLIHA

MARAKUJA, MANGO, KRUSZONKA Z ORZECHA WŁOSKIEGO, BEZA, CZEKOLADA  
PASSION FRUIT, MANGO, WALNUT CRUMBLE, MERINGUE, CHOCOLATE  
MUČENKA, MANGO, DROBENKA Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ, PUSINKA, ČOKOLÁDA

40 pln

### LODY

ICE CREAM / ZMRZLINA

SOS CZEKOLADOWO-MALINOWY, PIANA KAWOWA, CZEKOLADA RUBY  
CHOCOLATE AND RASPBERRY SAUCE, COFFEE FOAM, RUBY CHOCOLATE  
ČOKOLÁDOVO-MALINOVÁ OMÁČKA, KÁVOVÁ PĚNA, RUBY ČOKOLÁDA

40 PLN  
120g/60g

### SERNIK Z BUNCU | BUNC CHEESECAKE | CHEESECAKE S BUNCEM

TRUSKAWKA, RABARBAR, ŻELOWY GROSZEK, LODY Z KWAŚNEGO MLEKA  
STRAWBERRY, RHUBARB, PEA GEL, SOUR MILK ICE CREAM  
JAHODA, REBARBORA, HRÁŠKOVÉ ŽELÉ, ZMRZLINA Z KYSELÉHO MLÉKA

38 PLN

## menu degustacyjne I

### TATAR WOŁOWY

Beef Tartare / Hovězí Tatarák

### SMAŻONE PRZEGRZEBKI

### PSTRĄG WIŚLAŃSKI

Vistula Trout / Pstruh z Visly

### PIERŚ Z KACZKI

Duck Breast / Kachni Prsa

### OPONKA

Traditional Doughnut / Tradiční Koblíha

Menu degustacyjne składa się z 5 dań w cenie 380 zł / 2 os.  
Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z dobranymi do dań winami w cenie 700 zł / 2 os.

The tasting menu consists 5 courses for PLN 380 / 2 persons.  
You can order a menu with wines matched to the dishes for PLN 700 / 2 persons.

Degustační menu se skládá z 5 chodů za 380 PLN / 2 osoby.  
Je možné si objednat menu s viny odpovídajícími pokrmům za 700 PLN / 2 osoby.

## NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

COCA-COLA ZERO, COCA-COLA, SPRITE, KINLEY TONIC	14 PLN   250ml
CAPPY SOK OWOCOWY   CAPPY FRUIT JUICE	14 PLN   250ml
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW   FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE	30 PLN   200ml
WODA KINGA PIENIŃSKA   KINGA PIENIŃSKA WATER	12/17 PLN 300/700ml
SMAKOWA   FLAVORED	14 PLN   250ml
LEMONIADA OWOCOWA / KLASYCZNA FRUIT/CLASSIC LEMONADE	20 /48 pln  200ml/1l

## NAPOJE Z LODEM | BEVERAGES WITH ICE

ESPRESSO TONIC	25 PLN   200ml
KAWA Z SOKIEM ANANASOWYM   COFFEE WITH PINEAPPLE JUICE	27 PLN   250ml
KAWA Z SOKIEM POMARAŃCZOWYM   COFFEE WITH ORANGE JUICE	27 PLN   250ml
KAWA MROŻONA   ICED COFFEE	25 PLN   250ml
HERBATA MROŻONA BRZOSKWINIOWA   PEACH ICED TEA	24 PLN   250ml
HERBATA MROŻONA, ZIELONA Z MALINAMI   ANANASEM   GREEN ICED TEA WITH RASPBERRIES AND PINEAPPLE	28 PLN   250ml

## NAPOJE GORAĆE | HOT BEVERAGES

HERBATA (JULIUS MEINL)   TEA (JULIUS MEINL)	18 PLN
<small>CZARNA, BIAŁA, ZIELONA, MIĘTOWA, OWOCOWA, ROOIBOS, EARL GREY   BLACK, WHITE, GREEN, MINT, FRUITY, ROOIBOS, EARL GREY</small>	
<b>KAWA (JULIUS MEINL)   COFFEE (JULIUS MEINL)</b>	
ESPRESSO	15 PLN   35 ml
ESPRESSO MACCHIATO	17 PLN   40ml
AMERICANO	16 PLN   150ml
CAFFE CREMA	18 PLN   160ml
LATTE MACCHIATO	22 PLN   300ml
CAPPUCCINO	20 PLN   200ml
DOPPIO	19 PLN   70ml
FLAT WHITE	20 PLN   200ml
SYROP DO KAWY   COFFEE SYRUP	5 PLN   20ml
KARAMEL, WANILIA, ORZECH LASKOWY   CARAMEL, VANILLA, HAZELNUT	
GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ   HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	24 PLN   250ml