menu

przystawki zimne
cold starters | studené předkrmy

TATAR WOŁOWY — 76 PLN
COLD STARTERS | STUDENÉ PŘEDKRMY — 130g
ŻÓŁTKO, KAPARY, OGÓREK, MAJONEZ Z ORZECHA LASKOWEGO, KURKA, SZALOTKA
EGG YOLK, CAPERS, CUCUMBER, HAZELNUT MAYONNAISE, CHANTERELLE, SHALLOT
VAJEČNÝ ŽLOUTEK ,KAPARY ,OKURKA, LÍSKOVO-OŘÍŠKOVÁ MAJONÉZA, LIŠKA, ŠALOTKA

ASSIETTE Z DYNI — 47 PLN
PUMPKIN ASSIETTE | DÝŇOVÉ ASSIETTE — 150g
PATÉ Z DYNI, DYNIA PIKLOWANA, CIASTKO DYNIOWE
PUMPKIN PÂTÉ, PICKLED PUMPKIN, PUMPKIN CAKE
DÝŇOVÁ PAŠTIKA, NAKLÁDANÁ DÝNĚ, DÝŇOVÝ KOLÁČEK

DESKA LEŚNYCH SPECJAŁÓW — 89 PLN
FOREST SPECIALTIES BOARD | PRKÉNKO LESNÍCH SPECIALIT — 250g
SELEKCJA WĘDLIN Z DZICZYZNY, SERY REGIONALNE, SOS CUMBERLAND
SELECTION OF GAME MEATS, REGIONAL CHEESES, CUMBERLAND SAUCE
VÝBĚR ZVĚŘINOVÝCH UZENIN, REGIONÁLNÍ SÝRY, CUMBERLANDSKÁ OMÁČKA

przystawki ciepłe
hot starters | teplé předkrmy

OSCYPEK W CIEŚCIE PIWNYM — 45 PLN
OSCYPEK IN BEER BATTER | OSCYPEK V PIVNÍM TĚSTÍ — 150g
ASSIETTE Z ŻURAWINY | CRANBERRY ASSIETTE | BRUSINKOVÉ ASSIETTE

OŚMIORNICA | OCTOPUS | CHOBOTNICE — 89 PLN
120g
PASTA Z CZARNEJ FASOLI, CHORIZO Z DZIKA, CHIMICHURRI
BLACK BEAN PASTE, WILD BOAR CHORIZO, CHIMICHURRI
PASTA Z ČERNÝCH FAZOLÍ, CHORIZO Z DIVOČÁKA, CHIMICHURRI

zupy | soups | polévky

ŻUR — 39 PLN
SOUR SOUP | KYSELA POLÉVKA — 450g
PUREE ZIEMNIACZANE, JAJKO, ŻÓŁTKO, CHIPS ZIEMNIACZANY, BOCZEK, KIEŁBASA,
CROUTONSY Z CHLEBA | POTATO PURÉE, EGG, EGG YOLK, POTATO CRISP, BACON, SAUSAGE,
BREAD CROUTONS | BRAMBOROVÉ PYRÉ, VEJCE, VAJEČNÝ ŽLOUTEK, BRAMBOROVÝ CHIPS,
SLANINA, KLOBÁSA, CHLEBOVÉ KRUTONY

KREM Z DYNI — 39 PLN
PUMPKIN CREAM SOUP | DÝŇOVÝ KRÉM — 450g
TARTALETKA Z KOZIM SEREM, CHUTNEY MANGO-CHILLI, PIKLOWANA DYNIA
GOAT CHEESE TARTLET, MANGO-CHILLI CHUTNEY, PICKLED PUMPKIN
TARTALETKA S KOZÍM SÝREM, MANGOVO-CHILLI CHUTNEY, NAKLÁDANÁ DÝNĚ
**DOSTĘPNY RÓWNIEŻ W WERSJI WEGAŃSKIEJ*

CONSOME Z KACZKI — 39 PLN
DUCK CONSOMMÉ | KACHNÍ KONSOMÉ — 350g
PIEROŻEK Z WARZYWAMI I BOCZNIAKAMI, OLIWA ZIOŁOWA
VEGETABLE AND OYSTER MUSHROOM DUMPLING, HERB OIL
TAŠTIČKA SE ZELENINOU A HLÍVOU ÚSTŘIČNOU, BYLINKOVÝ OLEJ

dania główne | main courses | hlavní chody

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ — 189pln | 350 g
BEEF TENDERLOIN STEAK | HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ STEAK

PUREE Z PASTERNAKU, KROKIET Z WĘDZONEGO ZIEMNIAKA, DEMI GLACE
PARSNIP PURÉE, SMOKED POTATO CROQUETTE, DEMI-GLACE
PASTINÁKOVÉ PYRÉ, KROKETA Z UZENÝCH BRAMBOR, DEMI-GLACE

COMBER JAGNIĘCY — 189 PLN / 350g
LAMB SADDLE | JEHNĚČÍ HŘBET

PUREE Z PIECZONEGO SELERA, GROSZEK CUKROWY, KONFITOWANA SZALOTKA, DEMI GLACE Z ROZMARYNEM
ROASTED CELERIAC PURÉE, SUGAR SNAP PEAS, CONFIT SHALLOT, DEMI-GLACE
PYRÉ Z PEČENÉHO CELERU, CUKROVÝ HRÁŠEK, KONFITOVANÁ ŠALOTKA, DEMI-GLACE

COMBER Z JELENIA — 189 PLN / 250g
VENISON SADDLE | JELENÍ HŘBET

PUREE GRZYBOWE, BURAK, CYKORIA, KRUSZONKA KASZTANOWA, SOS PORTO
MUSHROOM PURÉE, BEETROOT, CHICORY, CHESTNUT CRUMBLE, PORT SAUCE
HOUBOVÉ PYRÉ, ČERVENÁ ŘEPA, ČEKANKA, KAŠTANOVÁ DROBENKA, PORTSKÉ VÍNO

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST | KACHNÍ PRSA — 89 PLN / 300g

GNOCCHI DYNIOWE, PUREE Z DYNI, PIKLOWANA DYNIA, DEMI GLACE
PUMPKIN GNOCCHI, PUMPKIN PURÉE, PICKLED PUMPKIN, DEMI-GLACE
NOKY DÝŇOVÉ, DÝŇOVÉ PYRÉ, NAKLÁDANÁ DÝNĚ, DEMI-GLACE

SCHAB Z KOŚCIĄ — 85 PLN / 400g
BONE-IN PORK LOIN | VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ

KLUSKI Z OSCYPKIEM I BOROWIKIEM, PUREE Z SELERA, MUSZTARDA ŚLIWKOWA, JABŁKO
DUMPLINGS WITH OSCYPEK AND PORCINI MUSHROOMS, CELERIAC PURÉE, PLUM MUSTARD, APPLE
KNEDLÍČKY S OSYPEKEM A HŘIBY, CELEROVÉ PYRÉ, ŠVESTKOVÁ HOŘČICE, JABLKO

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO — 81 PLN / 350g
FREE-RANGE CHICKEN BREAST | KUŘECÍ PRSA Z VOLNÉHO CHOVU

RISOTTO ZIOŁOWE, MARCHEWKA, PIKLOWANA RZODKIEWKA, CHIPS Z JARMUŻU | HERB RISOTTO, CARROT, PICKLED RADISH, KALE CRISP | BYLINKOVÉ RIZOTO, MRKEV, NAKLÁDANÁ ŘEDKVIČKA, KADEŘÁVKOVÝ CHIPS

ryby i sałatki | fish and salads | ryby a saláty

PSTRĄG WIŚLAŃSKI — 89 PLN / 400g
VISTULA TROUT | PSTRUH Z VISLY

BUNC Z ZIOŁAMI, BATAT, SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH ZIÓŁ, FOND RYBNY
BUNC CHEESE WITH HERBS, SWEET POTATO, FRESH HERB SALAD, FISH STOCK
SÝR BUNC S BYLINKAMI, BATÁTY, SALÁT Z ČERSTVÝCH BYLINEK, RYBÍ FOND

SAŁATKA Z KURCZAKIEM — 65 PLN / 200g
CHICKEN SALAD | KUŘECÍ SALÁT

SAŁATA RZYMSKA, PODSUSZANE POMIDORY, SOS CEZAR
ROMAINE LETTUCE, SEMI-DRIED TOMATOES, CAESAR DRESSING
ŘÍMSKÝ SALÁT, SUŠENÁ RAJČATA, CAESAR DRESINK

SAŁATKA Z KOZIM SEREM — 69 PLN / 180g
GOAT CHEESE SALAD | SALÁT S KOZÍM SÝREM

CHUTNEY CHILLI-MANGO, SAŁATA RZYMSKA, BURAK, VINAIGRETTE BALSAMICO
CHILLI-MANGO CHUTNEY, ROMAINE LETTUCE, BEETROOT, BALSAMIC VINAIGRETTE
CHILLI-MANGOVÉ CHUTNEY, ŘÍMSKÝ SALÁT, ČERVENÁ ŘEPA, BALZAMIKOVÝ VINAIGRETTE

dania mączne | flour dishes | moučná jídla

MAKARON Z OWOCAMI MORZA
SEAFOOD PASTA | TĚSTOVINY S MOŘSKÝMI PLODY
KREWETKI, MULE, OŚMIORNICZKI BABY, KALMARY
PRAWNS, MUSSELS, BABY OCTOPUS, SQUID
KREVETY, MUŠLE, BABY CHOBOTNIČKY, KALAMÁRY
75 PLN
520g

GNOCCHI DYNIOWE | PUMPKIN GNOCCHI | DÝŇOVÉ NOKY
WARZYWA, PŁATKI DROŻDŻY, MLEKO KOKOSOWE
VEGETABLES, NUTRITIONAL YEAST, COCONUT MILK
ZELENINA, LAHŮDKOVÉ DROŽDÍ, KOKOSOVÉ MLÉKO
67 PLN
280

KLUSKI Z OSCYPKIEM | DUMPLINGS WITH OSCYPEK CHEESE | KNEDLÍČKY S OSCYPKEM
PIANA Z ŻURAWINY, KRUSZONKA KASZTANOWA, OLIWA LUBCZYKOWA
CRANBERRY FOAM, CHESTNUT CRUMBLE, LOVAGE OIL
BRUSINKOVÁ PĚNA, KAŠTANOVÁ DROBENKA, LIBEČKOVÝ OLEJ
57 PLN
250g

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 HŘÍBKŮ, ŠALVĚJOVÁ ESENCE, COULIS Z KRVAVÉHO POMERANČE
55 PLN
350g

desery | desserts | dezerty

A'LA TIRAMISU
KARMEL Z CZEKOLADĄ, ESPUMA, LODY Z WHISKY
CHOCOLATE CARAMEL, ESPUMA, WHISKY ICE CREAM
KARAMEL S ČOKOLÁDOU, ESPUMA, WHISKY ZMRZLINA
39 pln
150g

SZARLOTKA | APPLE PIE | JABLEČNÝ KOLÁČ
SABLÉ, SZARA RENETA, SORBET MIĘTOWY, KAWIOR Z SOKU JABŁKOWEGO, BEZA
SABLÉ, GRENADIER APPLE, MINT SORBET, APPLE JUICE CAVIAR, MERINGUE
SABLÉ, JABLKO GRENADIER, MÁTOVÝ SORBET, KAVIÁR Z JABLEČNÉ ŠŤÁVY, SNĚHOVÁ PUSINKA
39 PLN
150g

TARTALETKA Z KUKURYDZĄ
CORN TARTLET | KUKUŘIČNÝ TARTALET
KREM Z KUKURYDZY, BRZOSKWINIA, CRUMBLE, POPCORN W KARMELU
CORN CREAM, PEACH, CRUMBLE, CARAMEL POPCORN
KUKUŘIČNÝ KRÉM, BROSKEV, CRUMBLE, KARAMELOVÝ POPCORN
39 PLN
120g

menu degustacyjne

TATAR WOŁOWY
BEEF TARTARE | HOVĚZÍ TATARÁK
OŚMIORNICA
OCTOPUS | CHOBOTNICE
KREM Z DYNI
PUMPKIN CREAM SOUP | DÝŇOVÝ KRÉM
JAGNIĘCINA
LAMB | JEHNĚČÍ
PSTRĄG
TROUT | PSTRUH
TARTALETKA Z KUKURYDZĄ
CORN TARTLET | KUKUŘIČNÝ TARTALET

Menu degustacyjne składa się z 6 dań w cenie 540 zł / 2 os.
Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z dobranymi do dań winami w cenie 930 zł / 2 os.

The tasting menu consists 6 courses for PLN 540 / 2 persons.
You can order a menu with wines matched to the dishes for PLN 930 / 2 persons.

Degustační menu se skládá z 6 chodů za 540 PLN / 2 osoby.
Je možné si objednat menu s víny odpovídajícími pokrmům za 930 PLN / 2 osoby.

napoje | beverages | nápoje

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
LEMONIADA OWOCOWA / KLASYCZNA FRUIT/CLASSIC LEMONADE	20 /48 pln |200ml/1l

NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE | REFRESHING BEVERAGES | OSVĚŽUJÍCÍ NÁPOJE

ESPRESSO TONIC	25 PLN | 250ml
KAWA MROŻONA | ICED COFFEE	25 PLN | 250ml
HERBATA MROŻONA BRZOSKWINIOWA | PEACH ICED TEA	24 PLN | 250ml
HERBATA MROŻONA, ZIELONA Z MALINAMI I ANANASEM | GREEN ICED TEA WITH RASPBERRIES AND PINEAPPLE	28 PLN | 250ml

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

HERBATA (JULIUS MEINL) | TEA (JULIUS MEINL) CZARNA,BIAŁA, ZIELONA,MIĘTOWA, OWOCOWA, ROOIBOS, EARL GREY | BLACK, WHITE, GREEN, MINT, FRUITY, ROOIBOS, EARL GREY	18 PLN
KAWA (JULIUS MEINL) | COFFEE (JULIUS MEINL)	
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 *KARMEL, WANILIA, ORZECH LASKOWY | CARAMEL, VANILLA, HAZELNUT*	5 PLN | 20ml
GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ | HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	24 PLN | 250ml
WINO GRZANE | MULLED WINE | SVAŘENÉ VÍNO	38 PLN | 200ml

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO — 25 PLN | 250ml
LIMONKA, MIĘTA, CUKIER TRZCINOWY, WODA GAZOWANA
LIME, MINT, CANE SUGAR, CARBONATED WATER

ELDERFLOWER SOUR — 25 PLN | 200ml
SOK JABŁKOWY, SOK Z CYTRYNY, SYROP Z KWIATÓW CZARNEGO BZU, PLASTER CYTRYNY
APPLE JUICE, LEMON JUICE, ELDERFLOWER SYRUP, LEMON SLICE

BITTER SPRITZ — 26 PLN | 200ml
BITTER MONIN, NOZECO, WODA GAZOWANA, PLASTER POMARAŃCZY
BITTER MONIN, NOZECO, SPARKLING WATER, ORANGE SLICE

STRAWBERRY MOJITO — 25 PLN | 250ml
LIMONKA, MIĘTA, PUREE TRUSKAWKOWE, WODA GAZOWANA
LIME, MINT, STRAWBERRY PURÉE, SPARKLING WATER

VIRGIN HUGO — 35 PLN | 250ml
NOZECCO, SYROP Z KWIATÓW CZARNEGO BZU, SOK Z CYTRYNY
NOZECO, ELDERFLOWER SYRUP, LEMON JUICE

PASSION MARTINI — 31 PLN | 200ml
NOZECCO, ZIELONA HERBATA, PUREE MARAKUJA, SOK Z CYTRYNY
NOZECO, GREEN TEA, PASSION FRUIT PURÉE, LEMON JUICE

PIWO | BEER

PIWO LANE | DRAUGHT BEER | ČEPOVANÉ PIVO

TYSKIE 5,2%	16/22 PLN | 300/500ml
PILSNER URQUELL 4,4%	17/25 PLN | 300/500ml
PIWO BUTELKOWE KRAFTOWE 4,6-6,5% BOTTLED CRAFT BEER | ŘEMESLNÉ LAHVOVÉ PIVO	
PIWO BEZALKOHOLOWE | BEER ALCOHOL FREE | NEALKOHOLICKÉ PIVO 0%	31 PLN | 500ml
PIWO BEZALKOHOLOWE MANGO MARAKUJA | BEER ALCOHOL FREE MANGO PASSION FRUIT 0%	31 PLN | 500ml

koktajle | coctails | koktejly

KOKTAJLE | COCKTAILS

KIELISZEK PROSECCO BEPIN | GLASS OF PROSECCO BEPIN | SKLENKA PROSECCA 11,5% — 26 PLN | 100ml

APEROL SPRITZ — 43 PLN | 100ml
APEROL, WODA GAZOWANA, PROSECCO | APEROL, SPARKLING WATER, PROSECCO

HUGO — 45 PLN | 200ml
PROSECCO, SYROP ELDERFLOWER, SOK Z CYTRYNY, MIĘTA | PROSECCO, ELDERFLOWER SYRUP, LEMON JUICE, MINT

LIMONCELO SPRITS — 41 PLN | 150ml
LIMONCELLO, PROSECCO, WODA GAZOWANA | LIMONCELLO, PROSECCO, SPARKLING WATER

STRAWBERRY SPRITZ — 34 PLN | 200ml
CYNAR APERITIVO, PROSECCO, SYROP TRUSKAWKOWY,WODA GAZOWANA,MIĘTA | CYNAR APERITIVO, PROSECCO,STRAWBERRY SYRUP, SPARKLING WATER, MINT

WHISKY SOUR — 35 PLN | 120ml
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA WHISKY, LEMON,SUGAR SYRUP, ANGOSTURA

AMARETTO SOUR — 35 PLN | 120ml
LIKIER AMARETTO , SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY | AMARETTO LIQUEUR,LEMON JUICE, SUGAR SYRUP

NEW YORK SOUER — 39 PLN | 160ml
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, CZERWONE WINO, SYROP CUKROWY | WHISKY, LEMON JUICE, RED WINE, SUGAR SYRUP

PAPA ROOIBOSOUR — 49 PLN | 120ml
RUM DON PAPA, SOK Z LIMONKI, SYROP WANILIOWY, NAPAR ROOIBOS | DON PAPA RUM, LIME JUICE, VANILLA SYRUP, ROOIBOS INFUSION

GIN GARDEN — 40 PLN | 130ml
GIN, SOK JABŁKOWY, SOK Z CYTRYNY, SYROP ELDERFLOWER | GIN, APPLE JUICE, LEMON JUICE, ELDERFLOWER SYRUP

NEGRONI | GIN,CAMPARI,SŁODKIWERMUT | GIN, CAMPARI, SWEET VERMOUTH — 40 PLN | 100ml

OLD FASHIONED | BOURBON, CUKIER TRZCINOWY, ANGOSTURA | BOURBON, CANESUGAR, ANGOSTURA — 37 PLN | 120ml

GOD FATHER | WILD TURKEY, AMARETTO — 40 PLN | 100ml

MOJITO — 38 PLN | 250ml
RUM BIAŁY, LIMONKA,MIĘTA,SYROP CUKROWY,SODA | WHITE RUM, LIME,MINT, SUGAR SYRUP, SPARKLING WATER

PALOMA — 36 PLN | 120 ml
TEQUILA SILVER, SOK GREJPFRUTOWY, SOK Z LIMONKI, SYROP Z AGAWY
SILVER TEQUILA, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, AGAVE SYRUP

LONG ISLAND ICE TEA — 49 PLN | 250ml
VODKA,RUM,TEQUILA, GIN,COINTREAU, SOK Z LIMONKI, COCA COLA | VODKA, RUM, TEQUILA, GIN, COINTREAU, LIMEJUICE,COCACOLA

ARIES TIKI — 59 PLN | 150ml
RUM PLANTATION BIANCO, RUM BOTUCAL, AMARETTO, COINTREAU, SOK ANANASOWY, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, ANGOSTURA, ANANAS | PLANTATION BIANCO RUM, BOTUCAL RUM, AMARETTO, COINTREAU, PINEAPPLE JUICE, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, ANGOSTURA, PINEAPPLE

HURRICANE — 45 PLN | 120ml
RUM, PUREE MARAKUJA, SOK POMARAŃCZOWY, GRENADYNA | RUM, PASSION FRUIT PURÉE, ORANGE JUICE, GRENADINE

PINA COLADA — 43 PLN | 120ml
RUM,MALIBU, PUREE KOKOSOWE, MLEKO, SOK ANANASOWY, SOK Z CYTRYNY | RUM, MALIBU, COCONUT PURÉE, MILK, PINEAPPLE JUICE, LEMON JUICE

XIBAL BLOOM — 48 PLN | 120ml
XIBALL, SYROP HIBISKUS, SOK Z CYTRYNY, TONIC | XIBALL
HIBISCUS SYRUP , LEMON JUICE, TONIC WATER

alkohole | alcohols

WHISKY | BOURBON 40ML

J.A. BACZEWSKI (POLSKA | POLAND | POLSKO) 43%	20 PLN
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY (USA) 40%	30 PLN
MAKER'S MARK BOURBON (USA | KENTUCKY) 45%	32 PLN
WILD TURKEY 101 (USA | KENTUCKY) 50,5%	25 PLN
FLAMING PIG (IRLANDIA | IRELAND | IRSKO) 40%	30 PLN
JAMESON STOUT (IRLANDIA | IRELAND | IRSKO) 40%	30 PLN
CHIVAS REGAL 12 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 40%	30 PLN
TULLIBARDINE 225 SAUTERNES CASK SINGLE MALT (SZKOCJA | SCOTLAND 43%	30 PLN
THE SINGLETON 12 Y.O. SINGLE MALT (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 40%	35 PLN
TOMATIN 12YO SINGLE MALT (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 43%	35 PLN
GLENDRONACH ORIGINAL 12 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 43%	40 PLN
FINLAGGAN RED WINE (ISLAY) 46%	42 PLN
ARDBEG 10 Y.O. SINGLE MALT (ISLAY) 47,4%	45 PLN
YAMAZAKURA (JAPONIA | JAPAN | JAPONSKO) 40%	44 PLN
GLENMORANGIE 12 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 40%	34 PLN
BENRIACH 10 Y.O. (SZKOCJA | SCOTLAND | SKOTSKO) 43%	40 PLN
GLENLIVET 18 Y.O.	85 PLN
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	60 PLN
MONKEY SHOULDER	55 PLN

COGNAC | BRANDY | CALVADOS 40 ML

RÉMY MARTIN ACCORD ROYAL (FRANCJA | FRANCE | FRANCIE) 40%	61 PLN
HENNESSY V.S. (FRANCJA | FRANCE | FRANCIE) 40%	35 PLN
HENNESSY X.O. (FRANCJA | FRANCE | FRANCIE) 40%	150 PLN
ALFONSO SOLERA, BRANDY DE JEREZ X.O. (HISZPANIA | SPAIN 40%	30 PLN
CHATEAU DU BREUIL CALVADOS FINE (FRANCJA | FRANCE | FRANCIE) 40%	25 PLN

RUM, GIN, TEQUILA 40 ML

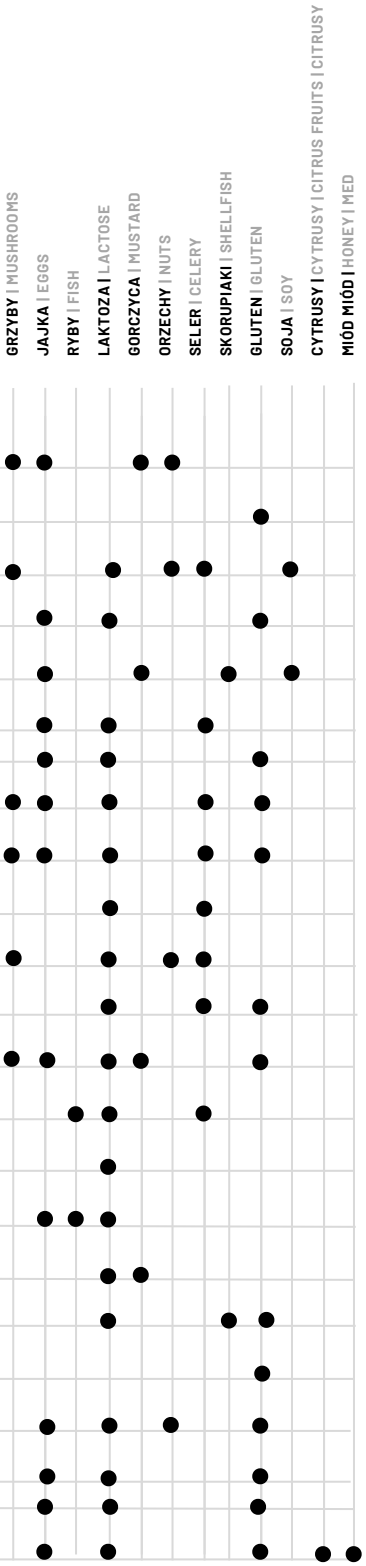
THE BUSH RUM MANGO (KARAIBY | CARIBBEAN | KARIBSKÝ) 37,5%	24 PLN
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA RUM (WENEZUELA | VENEZUELA) 40%	35 PLN
DICTADOR 12 Y.O. (KOLUMBIA | COLOMBIA | KOLUMBIE) 40%	35 PLN
DON PAPA BAROKO (FILIPINY | PHILIPPINES | FILIPÍNY) 40,6%	35 PLN
ROKEBY'S HALF CROWN LONDON DRY GIN (ANGLIA | ENGLAND | ANGLIE) 42,6%	24 PLN
CITADELLE GIN (FRANCJA | FRANCE | FRANCIE) 44%	28 PLN
XIBAL GIN (GWATEMALA) 45%	30 PLN
TISCAZ SILVER TEQUILA (MEKSYK | MEXICO | MEXIKO)35%	25 PLN
TISCAZ GOLD TEQUILA (MEKSYK | MEXICO | MEXIKO) 35%	25 PLN
PLANTATION WHITE (BARBADOS) 41,2%	30 PLN
PLANTATION PINEAPPLE (BARBADOS) 40%	35 PLN
DICTADOR 20 Y.O 40%	60 PLN
KRAKEN BLACK SPICED 40 %	45 PLN
HAVANA ICONICA CLUB 15 Y.O. 40 %	149 PLN

NALEWKI ARIES 40 ML

ARIES LIQUEURS 40 ML

DUCH GÓR, BURSZTYN, SZARLOTKA, CYTRYNA, MALINA	10 PLN
MOUNTAIN SPIRIT | AMBER | APPLE PIE | LEMON | RASPBERRY	

ALERGENY | ALERGENS



TATAR WOŁOWY
COLD STARTERS | STUDENÉ PŘEDKRMY

ASSIETTE Z DYNI
PUMPKIN ASSIETTE | DÝŇOVÉ ASSIETTE

DESKA LEŚNYCH SPECJAŁÓW
FOREST SPECIALTIES BOARD | PRKÉNKO LESNÍCH SPECIALIT

OSCYPEK W CIEŚCIE PIWNYM
OSCYPEK IN BEER BATTER | OSCYPEK V PIVNÍM TĚSTÍ

OŚMIORNICA
OCTOPUS | CHOBOTNICE

ŻUR SOUR SOUP | KYSELA POLÉVKA

KREM Z DYNI
PUMPKIN CREAM SOUP | DÝŇOVÝ KRÉM

CONSOME Z KACZKI
DUCK CONSOMMÉ | KACHNÍ KONSOMÉ

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF TENDERLOIN STEAK | HOVĚZÍ SVÍČKOVÝ STEAK

COMBER JAGNIĘCY
LAMB SADDLE | JEHNĚČÍ HŘBET

COMBER Z JELENIA
VENISON SADDLE | JELENÍ HŘBET

PIERŚ Z KACZKI
DUCK BREAST | KACHNÍ PRSA

SCHAB Z KOŚCIĄ
BONE-IN PORK LOIN | VEPŘOVÁ KOTLETA S KOSTÍ

PSTRĄG WIŚLAŃSKI
VISTULA TROUT | PSTRUH Z VISLY

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO
FREE-RANGE CHICKEN BREAST | KUŘECÍ PRSA Z VOLNÉHO CHOVU

SAŁATKA Z KURCZAKIEM
CHICKEN SALAD | KUŘECÍ SALÁT

SAŁATKA Z KOZIM SEREM
GOAT CHEESE SALAD | SALÁT S KOZÍM SÝREM

MAKARON Z OWOCAMI MORZA
SEAFOOD PASTA | TĚSTOVINY S MOŘSKÝMI PLODY

GNOCCHI DYNIOWE
PUMPKIN GNOCCHI | DÝŇOVÉ NOKY

KLUSKI Z OSCYPKIEM
DUMPLINGS WITH OSCYPEK CHEESE | KNEDLÍČKY S OSCYPKEM

A'LA TIRAMISU

SZARLOTKA
APPLE PIE | JABLEČNÝ KOLÁČ

TARTALETKA Z KUKURYDZA
TARTLET WITH CORN / TARTALETKA S KUKUŘICÍ