

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

SMALEC Z PIECZYWEM / PORK LARD 300g

Smalec wieprzowy z suszoną śliwką i zielonym jabłkiem podany z koszykiem pieczywa oraz piklami
Pork lard with dried plum and green apple served with a basket of bread and pickles

- 45 zł -

MOSKALIK MARYNOWANY W SHERRY / HERRING MARINATED IN SHERRY 150g

Śledź marynowany w sherry podany z białą cebulką, zielonym jabłkiem, korniszonem oraz grzanką
Herring marinated in sherry served with white onion, green apple, gherkin, and toast

- 45 zł -

A'LA CARPACCIO Z BURAKA / A'LA BEETROOT CARPACCIO 150g

Burak żółty, burak Chioggia, burak czerwony podane z rokieta siewną, szpinakiem baby, kuleczkami z koziego sera, orzechami włoskimi oraz miodem

Yellow beetroot, Chioggia beetroot, red beetroot served with rocket, baby spinach, goat cheese balls, walnuts and honey

- 45 zł -

STUZIENINA / PORK JELLY 200g

Nóżki wieprzowe z mussem z marchewki, puree z zielonego groszku, piklowaną cebulką, marynowanym podgrzybkim oraz octem jabłkowym

Pork trotters with carrot mousse, green peas puree, pickled onion, marinated bay bolete and apple vinegar

- 49 zł -

TATAR ŁOSOŚ / SALMON TARTARE 150g

Tatar z siekanego łososia podany z szalotką, zielonym ogórkiem, koperkiem, pulpą mango, papryczką chili, rokieta siewną oraz sokiem z limonki

Chopped salmon tartare served with shallots, green cucumber, dill, mango pulp, chilli pepper, rocket and lime juice

- 65 zł -

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 150g

Tatar z siekanej polędwicy podany z marynowanym podgrzybkim, szalotką, ogórkiem kiszonym, żelem z żółtka oraz chrupkiem grzybowym

Chopped sirloin tartare served with marinated bolete, shallot, gherkin, egg yolk gel and mushroom crisp

- 69 zł -

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

BIAŁA KIEŁBASA / WHITE SAUSAGE 200g

Biała kiełbasa podana z sosem chrzanowym, karmelizowaną cebulą oraz musztardą francuską
White sausage served with horseradish sauce, caramelized onion and french mustard

- 45 zł -

WĄTRÓBKA / LIVER 200g

Wątróbka indyjska podana z cebulą w majeranku oraz karmelizowanym jabłkiem i musm z malin
Turkey liver served with onion in marjoram, caramelized apple and raspberry mousse

- 45 zł -

PANIEROWANA KASZANKA / BREADED BLACK PUDDING 150g

Panierowana w panko kaszanka z rodzynkami podana z musm z pieczonego jabłka, piklowaną cebulką oraz musztardą dijon

Panko-breaded black pudding with raisins served with baked apple mousse, pickled onion and Dijon mustard

- 49 zł -

KREWETKI ARGENTYŃSKIE 8 SZT. / ARGENTINIAN SHRIMPS 8 PCS 250g

Krewetki argentyńskie 8szt. podane w sosie limonka-mango

z dodatkiem szalotki, czosnku, papryczki chili oraz grzanką

Argentinian shrimps 8 pcs. served in lime-mango sauce with shallot, garlic, chilli pepper and toast

- 89 zł -

STROGANOW WOŁOWY / BEEF STROGANOFF 300g

Kawałki polędwicy wołowej duszone z cebulką, grzybami leśnymi,

pieczarką portobello, ogórkiem kiszonym, podane z kwaśną śmietaną oraz grzanką

Pieces of beef tenderloin stewed with onion, wild mushrooms, portobello mushroom,

gherkin, served with sour cream and toast

- 89 zł -

SAŁATY / SALADS

SAŁATKA Z MALINOWĄ WĄTRÓBKĄ / SALAD WITH RASPBERRY LIVER 300g

Mix kruchych sałat podane z wątróbką w glazurze z malin, marynowaną gruszką w czerwonym winie, piklowanym burakiem, prażonym panko z malinowym winegretem
Mix of crisp lettuces served with liver in raspberry glaze, marinated pear in red wine, pickled beetroot, roasted panko with raspberry vinaigrette
- 49 zł -

SAŁATA Z PIECZONYM KOZIM SEREM / SALAD WITH BAKED GOAT CHEESE 300g

Mix kruchych sałat podane z karmelizowanym kozim serem, avocado, marynowaną gruszką w czerwonym winie, orzechami włoskimi, piklowanym burakiem oraz figą i pomarańczowym winegretem
Mix of crisp lettuces served with caramelized goat cheese, avocado, marinated pear in red wine, walnuts, pickled beetroot, fig and orange vinaigrette
- 59 zł -

SAŁATA A'LA CEZAR Z KURCZAKIEM / CAESAR SALAD WITH CHICKEN 350g

Sałata rzymska z sosem cezar podana z grillowaną pierś kurczaka, prażonymi kaparami, chipsem z boczku, pomidorkami cherry, płatkami sera bursztyn oraz prażonym panko
Romaine lettuce with Caesar sauce served with grilled chicken breast, roasted capers, bacon chips, cherry tomatoes, Bursztyn cheese flakes and roasted panko.
- 59 zł -

SAŁATA A'LA CEZAR Z KREWETKAMI / CAESAR SALAD WITH SHRIMPS 300g

Sałata rzymska z sosem cezar podana z grillowanymi krewetkami Argentyńskimi 5szt., prażonymi kaparami, pomidorkami cherry, płatkami sera Bursztyn oraz prażonym panko.
Romaine lettuce with Caesar sauce served with 5 grilled Argentinian shrimps, roasted capers, cherry tomatoes, Bursztyn cheese flakes and roasted panko.
- 65 zł -

SAŁATA Z PASTRAMI / SALAD WITH PASTRAMI 300g

Mieszanka młodego szpinaku z rukolą w sosie musztardowo-miodowym podana z pastrami, awokado, prażonym panko, pomidorkami cherry, zielonym ogórkiem oraz płatkami sera Bursztyn
A mix of baby spinach and rocket in a honey mustard sauce, served with pastrami, avocado, roasted panko, cherry tomatoes, green cucumber and Bursztyn cheese flakes
- 65 zł -

ZUPY / SOUPS

BULION DROBIOWO-WOŁOWY / CHICKEN AND BEEF BROTH 300ml

Rosół z kury, kaczki oraz pręgi wołowej z dużą ilością warzyw korzennych podany z domowym makaronem

Chicken, duck and beef strip broth with lots of root vegetables, served with homemade pasta

- 39 zł -

RUBINOWY BARSZCZ / RUBY BORSCHT 300ml

Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Red borscht served with puff pastry with cabbage and mushrooms

- 39 zł -

ŻUR / SOUR RYE SOUP 300ml

Żur gotowany na wędzonych kościach wieprzowych oraz wędzonym

boczkowi podawany z konfitowanym ziemniakiem, białą kiełbasą oraz jajkiem przepiórczym

Sour rye soup cooked with smoked pork bones and smoked bacon, served with confit potato, white sausage and quail egg

- 45 zł -

FLAKI WOŁOWE / BEEF TRIPE 300ml

Flaki wołowe aromatyzowane imbirem, majerankiem, papryką wędzoną gotowane w pomidorach serwowane z pulpetami wołowymi

Beef tripe flavored with ginger, marjoram and smoked paprika cooked in tomatoes, served with beef meatballs

- 49 zł -

ZUPA GRZYBOWA / MUSHROOM SOUP 300ml

Aromatyczna zupa na pieczonych kapeluszach borowików z dodatkiem suszonego borowika i podgrzybka.

Aromatic soup with baked boletus caps with the addition of dried boletus and bay bolete

- 49 zł -

KACZKA / DUCK 800g

Pół kaczki podawane na blanszowanym jarmużu z musem z pieczonego jabłka, piklowanym burakiem, kluseczkami śląskimi oraz konfiturą ze śliwek

Half a duck served on blanched kale with baked apple mousse, pickled beetroot, silesian dumplings and plum jam
- 115 zł -

GOLONKA W PORTERZE / PORK KNUCKLE IN PORTER 800g

Długo gotowana golonka wieprzowa w piwie porter, zapieczona w miodzie, podawana z konfitowanymi ziemniaczkami w maśle i koperku z zasmażaną kapustą kiszoną

Long-boiled pork shank in porter beer, baked in honey, served with confit potatoes in butter and dill with fried sauerkraut
- 112 zł -

STEK Z POŁĘDWICY / SIRLOIN STEAK 300g

Smażone 200g polędwicy wołowej podawane z gratin ziemniaczane, sosem pieprzowym i sałatką z rukoli i pomidorków cherry

Fried 200g beef tenderloin served with potato gratin, pepper sauce and arugula and cherry tomato salad
- 189 zł -

RYBY / FISHES

ŁOSOŚ PIECZONY / SALMON STEAK 300g

Stek z łososia podawany na puree truflowym z blanszowanym jarmużem oraz młodą marchewką, dzikim brokułem i sosem maślanym

Salmon steak served on truffle puree with blanched kale, young carrots, wild broccoli and butter sauce
- 99 zł -

POŁĘDWICA Z DORSZA / COD FILLET 300g

Smażona polędwica z dorsza podana na czarnej soczewicy z grillowaną sałatką rzymską i sosem musztardowo-miodowym

Pan-fried cod fillet served on black lentils with grilled romaine lettuce and honey mustard sauce
- 105 zł -

HALIBUT / HALIBUT 400g

Smażony w czarnuszce filet halibuta podany z maślanym makaronem grandine z zielonym groszkiem, pomidorkami cherry w sosie cytrynowo-koperkowym

Fried halibut fillet in field nigella served with buttery grandine pasta with green peas, cherry tomatoes in a lemon-dill sauce
- 110 zł -

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

KOTLET SCHABOWY / PORK CHOP 400g

Panierowane 300g schabu z kostką podawane z konfitowanymi ziemniaczkami w maśle i koperku oraz zasmażaną kapustą z wędzonym boczkiem

Breaded 300g pork loin with cubes served with confit potatoes in butter and dill and fried cabbage with smoked bacon

- 69 zł -

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE / PORK TENDERLOIN 400g

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym z puree chrzanowym i zasmażaną brukselką w białym winie z wędzonym boczkiem

Pork tenderloin in mustard sauce with horseradish puree and fried Brussels sprouts in white wine with smoked bacon.

- 79 zł -

KULKI KOZIEGO SERA / GOAT CHEESE BALLS 300g

Panierowane w panko kulki z sera koziego i puree ziemniaczanego podane na gorącym hummusie z młodą marchewką, dzikim brokułem i groszkiem cukrowym w autorskim sosie na bazie whiskey

Panko-breaded balls of goat cheese and mashed potatoes served on hot hummus with baby carrots, wild broccoli and sugar snap peas in homemade whiskey-based sauce

- 69 zł -

ZRAZY WOŁOWE / BEEF ROULADES 400g

Zrazy wołowe wolno gotowane w czerwonym winie podawane z paloną kaszą gryczaną, sałatką z ogórka kiszzonego i musztardy francuskiej

Beef roulades slowly cooked in red wine served with roasted buckwheat and a pickled cucumber and French mustard salad

- 89 zł -

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS 400g

Policzki wołowe wolno gotowane w czerwonym winie podawane z puree marchewkowym, dzikim brokułem oraz fondem wołowym

Beef cheeks slow-cooked in red wine served with carrot puree, wild broccoli and beef fond

- 89 zł -

ŻEBRO WOŁOWE / BEEF RIB 600g

Żebro wołowe sous vide w sosie musztardowym podane z kluskami śląskimi oraz buraczkami zasmażanymi

Sous vide beef rib in mustard sauce served with Silesian dumplings and fried beetroots

- 109 zł -

DESERY / DESSERTS

SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 150g

Sernik z białą czekoladą podany z owocami i słonym karmelem
Cheesecake with white chocolate served with fruit and salted caramel
- 39 zł -

SUFLET CZEKOLADOWY / CHOCOLATE SOUFFLÉ 150g

Suflet czekoladowy z konfiturą z pijanej wiśni
Chocolate soufflé with drunk cherry jam
- 39 zł -

KOGEL-MOGEL / EGGNOG 200g

Utarte żółtka jaj z cukrem z dodatkiem martini i syropu waniliowego podawane z domowymi lodami chałwowymi i owocami
Egg yolks whisk with sugar, martini and vanilla syrup, served with homemade halva ice cream and fruits
- 39 zł -

BEZA MANGO / MANGO MERINGUE 150g

Chrupiąca beza z kremem mango na bazie serka mascarpone podana z figą i owocami
Crispy meringue with mango cream based on mascarpone cheese, served with fig and fruits
- 45 zł -



KOKTAJLE AUTORSKIE

TITANIC 49 zł 160 ml

(Ostoya 20ml, Havana 3YO 20ml, Beefeater 20ml, Bols Blue Curacao 30ml, grenadine 10ml, sok z cytryny 20ml, Sprite 40ml, brokat srebrny)

COURTESAN 44zł 125 ml

(Ostoya 40ml, syrop cukrowy 20ml, sok z cytryny 30ml, syrop truskawkowy 15ml, białko 20ml)

MIDNIGHT SKY 44zł 130 ml

(Olmeca 40ml, Bols Blue Curacao 25ml, sok z cytryny 30ml, syrop cukrowy 30 ml, grenadine 5ml, brokat srebrny)

ARSENAL 44zł 185 ml

(Olmeca 15ml, Beefeater 15ml, Ostoya 15ml, Havana 3YO 15ml, Bols Triple Sec 15ml, prosecco 80ml, puree wiśniowe 20ml, syrop malinowy 10ml)

TIRAMISU 40 zł 110 ml

(Kahlua 20ml, Baileys 20ml, Ostoya 20ml, śmietanka 30ml, dark chocolate syrop 20ml, cacao)



KOKTAJLE

APEROL SPRITZ 34 zł 150 ml

(Aperol 40ml, prosecco 80 ml, woda gaz 30ml, pomarańcza)

HUGO CLASSIC 33 zł 120ml

(Syrop z czarnego bzu 20ml, prosecco 100 ml, limonka , mięta)

HUGO STRAWBERRY 38 zł 190 ml

(Puree truskawkowe 40ml, prosecco 100ml, sok z cytryny 30ml, syrop z czarnego bzu 20ml owoce sezonowe)

PORNSTAR MARTINI 42 zł 170 ml

(Ostoya 20ml, prosecco 100ml, syrop waniliowy 20ml, puree z marakui 30ml , świeża marakuja)

WHISKY SOUR 37 zł 130 ml

(Jameson 40 ml, sok z cytryny 40ml, syrop cukrowy 30ml, białko 20 ml, angostura)

VODKA SOUR 35 zł 130 ml

(Ostoya 40 ml, , sok z cytryny 40ml, syrop cukrowy 30ml, białko 20 ml, angostura)

MOJITO 36 zł 80 ml

(Havana 3YO 40 ml, limonka, mięta, Sprite 40 ml, cukier brązowy)

MARGERITHA CLASSIC 37 zł 110 ml

(Olmeca 40ml, Bols Triple Sec 20ml, sok limonki 30 ml, syrop cukrowy 20 ml)

MARGERITHA MANGO 42 zł 140 ml

(Olmeca 40 ml, Bols Triple Sec 20 ml, puree mango 40 ml, sok limonki 20 ml, syrop cukrowy 20 ml)

BLUE HAWAII 36zł 160 ml

(Ostoya 30ml, Malibu 30 ml, Bols Blue Curacao 20ml, sok ananasowy 40ml, syrop kokosowy 20ml, sok z cytryny 20ml)

DAIQUIRI CLASSIC 30zł 110 ml

(Havana 3YO 40ml, sok limonki 30ml, syrop cukrowy 20ml, białko 20ml)

LONG ISLAND ICE TEA 44 zł 230 ml

(Ostoya 20ml, Olmeca 20ml, Beefeater 20ml, Havana 3YO 20ml, Bols Triple Sec 20 ml, sok z cytryny 30ml, syrop cukrowy 20ml, Coca-Cola 80 ml)

ESPRESSO MARTINI -44 zł- 115 ml

(Ostoya 40ml, Kahlua 30ml, espresso 30ml, sweet 15ml)

COSMOPOLITAN 41 zł 110 ml

(Ostoya 40ml, Bols Triple Sec 20ml, sok z limonki 30ml, syrop żurawinowy 30ml)

NEGRONI 40 zł 90 ml

(Martini Rosso 30ml, Beefeater 30ml, Campari 30ml)

ALKOHOLE

APERITIF 40 ML

APEROL	20 zł
CAMPARI	20 zł
MARTINI	20 zł

RUM 40 ML

HAVANA CLUB 3 ANOS	20 zł
HAVANA CLUB 7	23 zł
ZACAPA 23	42 zł
BRUGAL 1888	56 zł

GIN 40 ML

BEEFEATER	25 zł
BOMBAY SAPPHIRE	33 zł
WILCZY GIN	34 zł
HENDRICKS	35 zł

TEQUILA 40ML

1800 SILVER	24 zł
1800 REPOSADO	46 zł

LIKIERY 40 ML

BAILEY'S	18 zł
KAHLUA	18 zł
BOLS BLUE CUR	20 zł
COINTREAU	22 zł
MALIBU	22 zł

SCOTCH WHISKEY 40 ML

BALLANTINE'S FINEST	20 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	30 zł
CHIVAS REGAL 12	20 zł
JOHNNIE WALKER RED LABEL	25 zł
NAKED MALT	46 zł

AMERICAN WHISKEY 40ML

JACK DANIEL'S	27 zł
BUFFALO TRACE	48 zł

IRISH WHISKEY 40ML

JAMESON	32 zł
BUSHMILLS BLACK BUSH	46 zł

SINGLE MALTS 40 ML

THE GLENLIVET 12YO	32 zł
SINGLETON 12YO	38 zł
WHISKY DYM I TORF	44 zł
LAPHROAIG 10YO	49 zł
ARDBEG 10YO	52 zł
MACCALAN 12YO	54 zł
MACCALAN 15YO	115zł

COGNAC40 ML

MARTELL VS	28 zł
MARTELL VSOP	33 zł
HENNESSY VS	30 zł
REMY MARTIN VSOP	35 zł
MARTELL XO	84 zł



ALKOHOLE

WÓDKA 40ML

OSTOYA	20 zł
OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION	22 zł
CHOPIN RYE	22 zł
CHOPIN POTATO	25 zł
MŁODY ZIEMNIAK	30 zł

WÓDKA BUTELKA 0,7 L

OSTOYA	320 zł
OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED EDITION	350 zł
CHOPIN RYE	350 zł
CHOPIN POTATO	420 zł
MŁODY ZIEMNIAK	470 zł
BELVEDERE CHROME	520 zł

NALEWKI KRAFTOWE 40ML

ELIXIR 44%	30 zł
WÓDKA POZIOMKOWA WOLF & OAK	30 zł
ORZECHÓWKA KLONOWA WOLF & OAK	30 zł
ORZECHÓWKA NA RUMIE WOLF & OAK	30 zł
WIŚNIA	30 zł
ŚLIWOWICA 70%	35 zł
WOLF&OAK WÓDKA ŻYTANIA	40 zł

PIWO BECZKOWE

OKOCIM PREMIUM 0,3	18 zł
OKOCIM PREMIUM 0,5	20 zł

PIWA BUTELKOWE

CARLSBERG 0% 0,5	20 zł
GRIMBERGEN BLONDE 0,3	25 zł
GRIMBERGEN BLANCHE 0,3	25 zł
BLANC 1664 0,3	30 zł
STAROPOLSKIE DWORSKIE 0,5	25 zł
STAROPOLSKIE PSZENNE 0,5	25 zł
PORTER BAŁTYCKI 0,5	25 zł
AMERICAN IPA 0,5	25 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

GRANITAS 30 zł (500ml)

Truskawkowo-pomarańczowa / mango-malina / grejpfrutowa
z ananasek / limonkowa z trawą cytrynową

LEMONIADY 25 zł / 75 zł

350 ml / 1,6 l - cytrynowa / grejpfrutowa z miętą / zielone jabłko z ogórkiem

HERBATA MROŻONA 25 zł (300ml)

Piccola Fragola - herbata zielona, cytryna, syrop poziomkowy, owoce

HERBATA MROŻONA 25 zł (300ml)

Black Lilac - herbata earl-grey, cytryna, syrop z czarnego bzu, owoce

KAWA MROŻONA 32 zł (300ml)

Gelato Caffè

NAPOJE ZIMNE 15 zł (200ml)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic
Soki Cappy - pomarańcza, jabłko

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 30 zł (300ml)

pomarańczowy
grejpfrutowy

WODA 22 zł (700ml)

Woda gazowana Perlage
Woda niegazowana Cisowianka

NAPOJE GORĄCE

KAWA

ESPRESSO 300ml	15 zł
ESPRESSO MACCHIATO 70ml	18 zł
ESPRESSO DOPPIO 70ml	20 zł
AMERICANO 170ml	22 zł
CAPPUCINO 180ml	24 zł
FLAT WHITE 180ml	25 zł
CAFFÈ LATTE 250ml	30 zł

HERBATA RICHMONT 250ml 22 zł

Ceylon gold , earl grey blue , granpowder green ,
green jasmine , peppermint , forest fruits
Mexican dream, rooibos sunrise , melon mint ,
mango maui , peach lemon star, white pearl of fujian

HERBATA ZIMOWA 330ml

NOTTI ZENZERO	35 zł
Herbata earl- grey, cytryna, imbir, miód, owoce	
BACCA ECSOTICO	35 zł
Herbata czarna, puree z marakuji, syrop jeżynowy, owoce	



NAPOJE GORĄCE

KAWA

ESPRESSO 300ml	15 zł
ESPRESSO DOPPIO 70ml	20 zł
ESPRESSO MACCHIATO 70ml	22 zł
AMERICANO 170ml	22 zł
CAPPUCINO 180ml	30 zł
FLAT WHITE 180ml	30 zł
CAFFE LATTE 250ml	30 zł

HERBATA RICHMONT 250ml 22 zł

Ceylon gold , earl grey blue , granpowder green ,
green jasmine , peppermint , forest fruits
Mexican drema , rooibos sunrise , melon mint ,
mango maui , peach lemon star, white pearl of fujian

HERBATA ZIMOWA 330ml

NOTTI ZENZERO 28 zł

Herbata earl- grey, cytryna, imbir, syrop malinowy, owoce

BACCA ECSOTICO 28 zł

Herbata czarna, puree z marakuji, syrop jeżynowy, owoce



ALERGENY

1. SELER / CELERY
2. GLUTEN / GLUTEN
3. SKORUPIAKI / CRUSTACEANS
4. JAJKA / EGGS
5. RYBY / FISH
6. ŁUBIN / LUPIN
7. LAKTOZA / MILK
8. MIĘCZAKI / MOLLUSCS
9. GORCZYCA / MUSTARD
10. ORZECHY / NUTS
11. ORZECHY ZIEMNE (ARACHIDOWE) / PEANUTS
12. SEZAM / SESAME SEEDS
13. SOJA / SOYA
14. SIARKA / SULPHUR DIOXIDE

PRZYSTAWKI ZIMNE

TATAR / TARTAR – 4
TATAR ŁOSOŚ / SALMON TARTAR – 5
SMALEC / LARD - 2,9
ŚLEDŹ / HERRING - 2, 5, 14
NÓŻKI / PORK JELLY - 1, 14
CARPACCIO / CARPACCIO - 10, 14

PRZYSTAWKI CIEPŁE

KREWETKI / SHRIMPS - 2, 3, 7, 14
BIAŁA KIEŁBASA / WHITE SAUSAGE - 1, 7, 9
STROGANOW / BEEF STROGANOFF - 2, 7
KASZANKA / BLACK PUDDING - 2, 4, 7
WĄTRÓBKA / LIVER - 14

SALATKI

SAŁATA CEZAR / CEASAR SALAD - 2, 5, 7
SAŁATA CEZAR KREWETKI / CEASAR SALAD,
SHRIMP - 2, 3, 5, 7, 14
SAŁATA KOZI SER / GOAT CHESSE SALAD - 9, 10
SAŁATA WĄTRÓBKA / LIVER SALAD - 9, 14
SAŁATA PASTRAMI / PASTRAMI SALAD - 2, 9

ZUPY

ROSÓŁ / BROTH - 1, 2, 4
FLAKI / GUTS - 1
ŻUR / SOUR SOUP - 1, 2, 4
GRZYBOWA / MUSHROOM SOUP - 1, 2, 4, 7
BARSZCZ / BORSCHT - 1, 2, 4

DANIA GŁÓWNE

SCHABOWY / PORK CHOP - 2, 4, 7
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE / PORK
TENDERLOIN 7, 9, 14 KULKI KOZIEGO SERA /
GOAT CHEESE BALLS - 2, 4, 7, 12 ZRAZY
WOŁOWE / BEEF ROULADES - 2, 7, 9, 14
POLICZKI / BEEF CHEEKS - 1, 4, 7, 14
GOLONKA / PORK SHANK - 1, 9
KACZKA / DUCK - 4, 7
ŻEBRO / BEEF RIB - 2, 7, 9
STEK / STEAK - 4, 7

RYBY

ŁOSOŚ / SALMON - 5, 7
HALIBUT / HALIBUT - 5, 7, 14
POLĘDWICA Z DORSZA / COD FILLET - 5, 7, 9

DESER

SUFLET / SOUFFLE - 2, 4, 7, 14
SERNIK / CHEESECAKE - 2, 4, 7
KOGEL-MOGEL / EGGNOG - 4, 7, 12, 14
BEZA / MERINGUE - 4, 7