

MENU

RESTAURACJA CZYNNA W GODZINACH:

RESTAURANT OPENING HOURS:

Poniedziałek - Niedziela 12:00 –22:00

Monday to Sunday 12:00 –22:00

ŚNIADANIA

Poniedziałek - Piątek 6:30 – 10:00

Monday to Friday 06:30 – 10:00

Sobota – Niedziela 7:00 – 10:00

Saturday to Sunday 07:00 – 10:00

LOBBY BAR

Poniedziałek - Niedziela 10:00 – 23:00

Monday to Sunday 10:00 – 23:00

Czas oczekiwania na potrawę: do 30 minut

Waiting time for the ordered dish: 30 minutes

SZEF KUCHNI POLECA
RECOMMENDED BY THE CHEF

Krem z dyni z imbirem i płatkami migdałów Cream of pumpkin with ginger and almonds	250g	12zł
Placki z cukinii z łososiem wędzonym z kwaśną śmietaną Zucchini pancakes with smoked salmon with sour cream	200g	18zł
Gulasz po węgiersku serwowany w kociołku Hungarian style goulash served in pot	450g	22zł
Pieczona pierś z gęsi z grillowaną gruszką Roasted goose breast with grilled pear	220g	34zł
Policzki wołowe w sosie demi glace, farfale z imbirem, brokuł z migdałami oraz rzodkiew biała grillowana Cheeks beef in demi glace sauce, farfale with ginger, broccoli with almonds and grilled white radish	400g	35zł

BUSINESS LUNCH*

*/zupa, danie główne/
/soup, main course/*

20zł

**Poniedziałek – Piątek
12:00 – 16:00**

Monday – Friday
12 am - 4 pm

***danie dnia**
*meal of the day

PRZYSTAWKI
STARTERS

Camembert pieczony z orzechami i żurawiną
Baked Camembert with walnuts and cranberries



150g **14zł**

Naleśnik ze szpinakiem
Pancake with spinach

1 szt. **8zł**

Befsztyk tatarski
Beef tartar



100g **23zł**

Tatar z łososia na grzance
Salmon tartar on toast


150g **23zł**

Śledź po japońsku
Japanese style herring



150g **14zł**

ZUPY
SOUPS

Bulion drobiowy z jarzynami i z ziemniakami w panierce Chicken broth with vegetables and potatoes in batter	300ml	10zł
Toskańska z mozzarellą i grzanką serową Italian soup with mozzarella and cheese toast	300ml	12zł
Barszcz czerwony Beetroot soup		
Solo Solo	 250ml	8zł
Z uszkami mięsnymi With meat dumplings	250ml	10zł
Z krokietem po szwajcarsku With Swiss style croquette	250ml	10zł
Pikantna zupa Tajska z kurczakiem i krewetką Spicy Thai soup with chicken and prawn	300ml	16zł

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Filet drobiowy w boczku z sosem z suszonych pomidorów Chicken fillet wrapped in bacon with dried tomatoes sauce	250g	19zł
Kotlet cielęcy po wiedeńsku Vienna style veal chop	160g	24zł
Kotlet schabowy Pork chop	140g	16zł
Grillowane mięsa podane z miksem sałat z sosem vinaigrette /polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka, schab, boczek/ Grilled meats served with lettuce in vinaigrette dressing /pork sirloin, chicken breast, chop meat, bacon/	280g	28zł
Polędwica wołowa z sosem z czerwonego wina Beef tenderloin in red wine sauce	180g	49zł
Placki ziemniaczane z gulaszem Potato pancakes with goulash	450g	23zł



RYBY I OWOCE MORZA
FISH AND SEAFOOD

Halibut w mleku kokosowym z trawą cytrynową 160g **38zł**
Halibut in coconut milk with lemon grass

Krewetki królewskie na ostro



120g **30zł**

Spicy king prawns

Łosoś duszony w porach



230g **32,0**
0 zł

Salomon with stewed leeks

MAKARONY
PASTAS

Tagliatelle szpinakowe z suszonymi pomidorami 350g 20zł
Spinach tagliatelle with dried tomatoes

Penne z kurczakiem i gorgonzolą 350g 22zł
Penne with chicken and gorgonzola

Spaghetti carbonara 350g 20zł
Spaghetti carbonara

PIEROGI
DUMPLINGS

Ruskie z cebulą With cheese and potato served with onion	10szt.	15zł
Smażone z wątróbką drobiową Fried with chicken liver	10szt.	16zł
Z kapustą, grzybami i cebulą With sauerkraut, mushrooms served with onion	10szt.	16zł
Ze szpinakiem, kurczakiem i mozzarellą With spinach, chicken and mozzarella	10szt.	16zł
Z owocami sezonowymi With seasonal fruits	10szt.	14zł

SALATKI
SALADS

Sałatka grecka

/sałata, pomidor, ogórek, oliwki, papryka, ser solankowy, sos vinaigrette/

Greek salad

/lettuce, tomato, cucumber, olives, pepper, white brined cheese, vinaigrette sauce/



18zł
350g

Sałatka cezar

/miks sałat, filet drobiowy, jajko, pomidory, parmezan, grzanki, sos czosnkowy/

Caesar salad

/lettuce mix, chicken fillet, egg, tomatoes, parmesan cheese, croutons, garlic sauce/

21zł
350g

Sałatka z tuńczykiem

/miks sałat, pomarańcza, tuńczyk, sos vinaigrette/

Tuna salad

/lettuce mix, orange, tuna, vinaigrette sauce/



21zł
350g

Sałatka z rukolą i serem blue

/miks sałat, ser blue, orzechy włoskie, szynka parmeńska, sos cytrusowy/

Salad with arugula and blue cheese

/lettuce mix, blue cheese, walnuts, parma ham, citrus sauce/



22zł
350g

DODATKI
SIDE DISHES

Kapusta młoda Cabbage salad	100g	6zł
Mizeria Cucumber salad	100g	5zł
Surówka z marchewki i jabłka Carrot and apple salad	100g	5zł
Kapusta pekińska z sosem vinaigrette Chinese cabbage with vinaigrette sauce	100g	5zł
Warzywa z wody Boiled vegetables	100g	6zł
Ziemniaki z koperkiem Potatoes with dill	200g	5zł
Ziemniaki zapiekane Fried potatoes	200g	5zł
Frytki Chips	130g	6zł
Kasza Groats	150g	5zł
Ryż Rice	150g	5zł

DESERY
DESSERTS

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną



150g **12zł**

Ice-cream with fruits and whipped cream

Sernik w czekoladowej glazurze

Cheesecake with chocolate topping

100g **9zł**

Lody waniliowe w gorących malinach

Vanilla ice-cream in hot raspberry sauce



100g **15zł**

Mille-feuille z wiśniami

Mille-feuille with cherries

100g **15zł**

Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych

Chocolate soufflé with vanilla ice-cream



100g **18zł**

**Gruszka marynowana w czerwonym winie podana z kremem
cynamonowym i sosem zabajone**

Pear in red wine served with cinnamon cream and
zabaglione sauce



1 szt. **18zł**

MENU DLA DZIECI
CHILDREN MENU

Rosół z makaronem Chicken broth with noodles	250ml	8zł
Pomidorowa z kluseczkami Tomato with dumplings	250ml	7zł
Nuggetsy z frytkami i surówką z marchwi Nuggets with chips and carrot salad	250g	14zł
Paluszki rybne z frytkami Fish fingers with chips	200g	14zł
Słodkie naleśniki z serem i polewą czekoladową Pancakes with cheese and sauce chocolate	200g	12zł

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

Dzbanek herbat świata Richmond Pot of Richmond tea	7zł
Espresso	6zł
Espresso doppio	8zł
Cappuccino	8zł
Caffè latte	8zł
Frappé	12,00 zł
Czekolada z bitą śmietaną Chocolate with whipped cream	9zł
Irish coffee	12zł
Baileys coffee	12zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC DRINKS

Woda mineralna /gazowana/niegazowana Mineral water /sparking/still	30cl	5zł
Sok 100% /pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy/ 100% pure juice /orange, apple, tomato, /	20cl	6zł
Napój grejpfrutowy, czarna porzeczka /drink grapefruit, blackcurrant /	20cl	6zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes	20cl	5zł
Red bull	25cl	8zł

VERMOUTH

CAMPARI	4cl	8zł
MARTINI BIANCO	10cl	8zł
MARTINI ROSSO	10cl	9zł
MARTINI EXTRA DRY	10cl	9zł

WINA NA KIELISZKI

WINO STOŁOWE białe/white	75cl	30zł
Hiszpania / Szczep: Airen, Verdejo, Sauvignon Blanc	50cl	24zł
	15cl	8zł
WINO STOŁOWE czerwone/red	75cl	30zł
Hiszpania / Szczep: Tempranillo	50cl	24zł
	15cl	8zł

WINA BIAŁE

BOECKEL ANDREE SCHMITT GEWURZTRAMINER	75cl	81zł
A.C. Alsace, Domaine Boeckel, Francja / Szczep: Gewurztraminer		
BOECKEL RIESLING ANDRE SCHMITT	75cl	74zł
A.C. Alsace, Domaine Boeckel, Francja / Szczep: Riesling		
99 ROSAS CHARDONNAY VIOGNIER ORGANIC WINE	75cl	52zł
VdT de Castilla, Dominio de Punctum, Hiszpania / Szczep: Chardonnay, Viognier		
VIGNALE PINOT GRIGIO	75cl	60zł
I.G.T Veneto, Vignale, Włochy / Szczep: Pinot Grigio		
CATALDO SAUVIGNON BLANC	75cl	50zł
I.G.T. Sicilia, Cataldo, Włochy / Szczep: Sauvignon Blanc		
MORANDO SOAVE	75cl	44zł
D.O.C. Soave, Campagnola, Włochy / Szczep: Garganega, Trebbiano		
LOUIS GUNTRUM RIESLING	75cl	70zł
Rheinhessen, Louis Konstantin Guntrum, Niemcy / Szczep: Riesling		
GUNTRUM RIESLING ROYAL BLUE	75cl	60zł
Rheinhessen, Louis Konstantin Guntrum, Niemcy / Szczep: Riesling		
SAN JOSE DE APALTA VARIETAL CHARDONNAY	75cl	52zł
D.O. Rapel Valley, Agricola Santa Cristina, Chile / Szczep: Chardonnay		
MENDOZA HEIGHTS CHARDONNAY/CHENIN BLANC	75cl	46zł
Mendoza, Bodegas Santa Ana, Argentyna / Szczep: Chardonnay, Chenin Blanc		
DEEP BLUE CLIFF SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH	75cl	80zł
Marlborough, Cliff Edge, Nowa Zelandia / Szczep: Sauvignon Blanc		

