

APÉRITIFS

Kir Royal 36 PLN

Szampan, creme de casis
/ Champagne, creme de casis

Aperol Spritz 30 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza
/ Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Limoncello Spritz 30 PLN

Aperol, Limoncello, woda gazowana, cytryna
/ Aperol, Limoncello, sparkling water, lemon

Mimosa 28 PLN

Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy
/ Prosecco, fresh orange juice

Negroni 30 PLN

Gin, czerwony słodki vermouth, Campari
/ Gin, red sweet vermouth, Campari

G&T 28 PLN

Gin, tonic, limonka
/ Gin, tonic water, lime

Margarita 30 PLN

Tequila, Grand Marnier, sok z limonki, sól
/ Tequila, Grand Marnier, lime juice, salt

PRZYSTAWKI

STARTERS

**Pierogi z kapustą i grzybami / z mięsem /
z serem i ziemniakami (5 szt.) / Dumplings
with cabbage and mushrooms / meat /
cottage cheese and potatoes (5 pcs) ... 17 PLN**

**Ślimaki z boczkiem i Porto
/ Snails with bacon and Porto 30 PLN**

**Ravioli z kaczką, żel z pomarańczy
/ Duck ravioli, orange gel 35 PLN**

**Szpik kostny z kawiolem ze ślimaka
i kasztanami / Bone marrow with snail
caviar and chestnuts 35 PLN**

**Matias z chlebem cynamonowym
w korzennej zaprawie z rodzynkami
/ Matias with cinnamon bread in a spicy
sauce with raisins 37 PLN**

Tatar wołowy / Beef tartare 47 PLN

**Grzyby w śmietanie z jajkiem
przepiórczym i foie gras
/ Mushrooms in cream with quail egg and
foie gras..... 47 PLN**

**Sałatka z piersią gęsi, figami
i parmezanem / Salad with goose breast,
figs and parmesan 47 PLN**

ZUPY

SOUPS

**Barszcz czerwony z uszkami / Red borscht
with dumplings 19 PLN**

**Rosół z domowym makaronem / Chicken
broth with homemade pasta 19 PLN**

**Żurek z królika podawany w chlebie /
Rabbit sour rye soup served in bread . . 23 PLN**

**Kremowa zupa z perliczki z kimchi /
Guinea fowl cream soup with kimchi . . 23 PLN**

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Pierś z kaczki z ciastkiem rakowym,
chutney z mango, śliwkami i sosem
wiśniowym z trawą żubrową / Duck breast
with crayfish cake, mango chutney, plums
and cherry sauce with bison grass 78 PLN**

**Polędwiczka wieprzowa z boczkiem
confit, musem z pasternaku,
karmelizowanymi orzechami laskowymi,
macerowanymi jabłkami i sosem
tymiankowym / Pork tenderloin with confit
bacon, parsnip mousse, caramelized
hazelnuts, macerated apples and
thyme sauce 60 PLN**

**Ligawa cieleca z szynką parmeńską
i serem mimolette z musem
ziemniaczanym, gotowanymi warzywami
i sosem kurkowym / Veal silverside with
Parma ham and mimolette cheese with
potato mousse, boiled vegetables and
chanterelle sauce 78 PLN**

**Rostbef z puree z dyni, puree z grochu,
warzywami i sosem demi glace z warzyw
/ Roast beef with pumpkin puree, pea puree,
vegetables and vegetable
demi-glace sauce 89 PLN**

**Biodrówka jagnięca z gratin z warzyw
korzeniowych w sosie balsamiczno-
musztardowym / Lamb chump with gratin
made of root vegetables in balsamic-mustard
sauce..... 80 PLN**

**Królik z musem z zielonej pietruszki,
warzywami, fondantem ziemniaczanym,
chipsami z tapioki i sosem własnym
/ Rabbit with green parsley mousse,
vegetables, potato fondant, tapioca chips and
its own gravy..... 57 PLN**

**Polędwiczka z dzika z musem truflowym,
włoską kapustą, kurkami i buraczanym
sosem bordelaise / Wild boar tenderloin
with truffle mousse, savoy cabbage,
chanterelles and bordelaise sauce 78 PLN**

**Comber z jelenia z puree z pigwy,
marchwi i jabłek, karmelizowaną
marchewką, morelami i sosem
z pieczonych pomidorów / Saddle of deer
with quince, carrot and apple puree,
caramelized carrots, apricots and roasted
tomatoes sauce 86 PLN**

RYBY

FISH

**Troć fiordowa z musem z kalafiora,
smażoną sałatą rzymską i sosem
pomarańczowym
/ Fiord trout with cauliflower mousse, fried
romaine letucce and orange sauce 90 PLN**

**Policzki z żabnicy w tempurze z
burakami, migdałami i sosem z marakui /
Monkfish cheeks in tempura with beetroots,
almonds and passion fruit sauce 60 PLN**

WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN

**Assiette z buraka
/ Beetroot assiette 50 PLN**

DESERY

DESSERTS

**Brownie z lodami śliwkowymi
z Armaniakiem / Brownie, plum ice cream
and Armagnac. 25 PLN**

**Suflet jogurtowy z pieprzem i sernikiem
z mascarpone / Yoghurt soufflé with
pepper and mascarpone cheesecake .. 25 PLN**

**Ciastko z białą czekoladą, marakują
i galaretką z Muscadetem / Cake with
white chocolate, passion fruit and Muscadet
jelly 27 PLN**

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

**Pepsi / Pepsi Light / 7-up / Mirinda /
Schweppes/ Lipton Ice Tea**
|(Peach / Lemon)..... 200 ml 10 PLN

Woda źródlana gazowana / niegazowana
| Sparkling / spring water:
0,4 l..... 10 PLN
0,7 l..... 12 PLN

Cisowianka / Cisowianka mineral water:
0,3 l..... 12 PLN
0,7 l..... 17 PLN

Perlage / Perlage mineral water:
0,3 l..... 12 PLN
0,7 l..... 17 PLN

Jałowiec / Juniper drink..... 300 ml 14 PLN

**Soki owocowe: pomarańcz/ jabłko /
pomidor | Fruit juice: orange / apple /
tomato..... 200 ml 10 PLN**

**Nektar z czarnej porzeczki / Blackcurrant
soft drink..... 200 ml 10 PLN**

**Świeżo wyciskany sok z pomarańczy /
grapefruita**
| Fresh orange / grapefruit juice .. 200 ml 18 PLN

NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Herbata Richmond
/ Richmond 300 ml 12 PLN

Herbata zimowa/ Winter tea.... 250 ml 18 PLN

Ristretto / Ristretto 35 ml 12 PLN

Espresso / Espresso 50 ml 12 PLN

Americano / Americano 100 ml 12 PLN

Cappuccino / Cappuccino 120 ml 15 PLN

Latte / Latte 250 ml 15 PLN

Flat White / Flat white 250 ml 18 PLN

Kawa a'la Melange
/ A'la Melange..... 50 ml 18 PLN

Kawa mrożona / Iced coffee..... 300 ml 19 PLN

Kawa po polsku
/ Polish coffee..... 250 ml 22 PLN

**Kawa z Amaretto / Baileys | Coffee with
Amaretto / Baileys..... 250 ml 22 PLN**

Kawa po irlandzku
/ Irish coffee..... 250 ml 26 PLN

Grzaniec / Mulled wine..... 250 ml 20 PLN

Piwo grzane / Mulled beer
0.3 l..... 18 PLN
0.5 l..... 20 PLN

Miód pitny / Mead..... 150 ml 23 PLN

ALKOHOLE MOCNE

SPIRITS

RUM

Malibu	40 ml	17 PLN
Plantation White 3 stars	40 ml	20 PLN
Plantation Dark Original	40 ml	20 PLN
Don Papa Baroko	40 ml	37 PLN
Dictador 20 years	40 ml	45 PLN

TEQUILA

Tiscaz	40 ml	28 PLN
La Cava Reposado	40 ml	28 PLN

GIN

Half crown (pink grapefruit)	40 ml	27 PLN
Half crown (dry)	40 ml	27 PLN
Seagram's	40 ml	30 PLN
Citadelle (fruits aromat)	40 ml	30 PLN
Warner's (dry)	40 ml	35 PLN
Edelbrand Stauffenberg (Iloe)...	40 ml	35 PLN
Edelbrand Stauffenberg (dry)...	40 ml	35 PLN
Nikka Coffey	40 ml	35 PLN
Mikrogorzelnia	40 ml	39 PLN

VODKA

Żubrówka Bison Grass	40 ml	16 PLN
Krupnik Miodowy	40 ml	16 PLN
Żołądkowa Gorzka	40 ml	16 PLN
Klasztorna słony karmel	40 ml	18 PLN
Klasztorna pigwa	40 ml	18 PLN
Klasztorna wiśnówka	40 ml	18 PLN
Chopin Rey	40 ml	25 PLN
Chopin Wheat	40 ml	26 PLN
Chopin Potato	40 ml	27 PLN
Chopin Vintage 2015	40 ml	36 PLN
Pravda Espresso	40 ml	25 PLN
Passover Slivovitz	40 ml	25 PLN
Nikka Coffey	40 ml	32 PLN
Młody Ziemniak 2020	40 ml	33 PLN
Młody Ziemniak 2019	40 ml	36 PLN
Polugar Rey	40 ml	90 PLN

GRAPPA

La Trentina Barrique Morbida	40 ml	30 PLN
La Trentina Tradizionale.....	40 ml	30 PLN
Le Diciotto Lune Stravecchia	40 ml	30 PLN
Camilla Liquore di Camomilla	40 ml	30 PLN
Marzadro Amaro liquore alle Erbe di Montagna	40 ml	30 PLN
Giare Amarone	40 ml	35 PLN

BRANDY

Veragua	40 ml	30 PLN
Luis Felipe	40 ml	95 PLN

CALVADOS

Pere Magloire V.S.O.P	40 ml	32 PLN
Papidoux	40 ml	33 PLN

COGNAC

Pierre Ferrand Reserve	40 ml	70 PLN
Pierre Ferrand Selection des Anges	40 ml	125 PLN

VERMUTH

Campari Bitter	40 ml	20 PLN
Perlino Vermouth Bianco	40 ml	20 PLN
Perlino Vermouth Rosso.....	40 ml	20 PLN
Martini Rosso	100 ml	26 PLN
Martini Bianco	100 ml	26 PLN
Martini Extra Dry	100 ml	26 PLN
Martini Rosato	100 ml	26 PLN

ARMAGNAC

Armagnac (Annee 1981)	40 ml	136 PLN
-----------------------------	-------	---------

WHISKEY

I. A. Baczewski	40 ml	27 PLN
Tenjaku Pure Malt	40 ml	28 PLN
The Whistler double oaked	40 ml	40 PLN
Togouchi Kiwami	40 ml	42 PLN
Koval Wheat	40 ml	45 PLN
Koval Millet	40 ml	55 PLN
Jamazakura	40 ml	45 PLN
Pure Malt Black Nikka	40 ml	48 PLN
Pure Malt Red Nikka	40 ml	48 PLN
Kamiki	40 ml	50 PLN

SCOTCH WHISKEY

Hankey Bannister	40 ml	25 PLN
Chivas Regal 12 years	40 ml	30 PLN
Laphroaig 10	40 ml	41 PLN
Old Ballantruan	40 ml	41 PLN
Arran 10 years	40 ml	46 PLN

BOURBON

Penny Packer	40 ml	20 PLN
Tomatin legacy	40 ml	33 PLN
Tomatin 12 years	40 ml	35 PLN

LIQUEUR

Amaretto	40 ml	15 PLN
Kahlua	40 ml	16 PLN
Baileys	40 ml	20 PLN
Chopin Etiuda pigwa	40 ml	22 PLN
Chopin Etiuda wiśnia	40 ml	22 PLN
Chopin Etiuda porzeczka	40 ml	22 PLN
Chopin Etiuda malina	40 ml	22 PLN
Chopin Etiuda jagoda kamczacka	40 ml	22 PLN
Chopin Etiuda korzenna	40 ml	22 PLN
Chopin Liqueur kokosowy	40 ml	22 PLN
Chopin Liqueur kawowo - czekoladowy	40 ml	22 PLN
Chopin Liqueur karmelowy z solą morską	40 ml	22 PLN
Limoncello	40 ml	22 PLN
Edmond Briottet melon	40 ml	22 PLN
Edmond Briottet menthe verle	40 ml	22 PLN
Edmond Briottet curacao bleu	40 ml	22 PLN
Aperol	40 ml	22 PLN
Luxardo Aperitivo	40 ml	22 PLN
Passoa	40 ml	22 PLN
Cointreau	40 ml	22 PLN

PIWO

BEER

Pils

0.3 l	15 PLN
0.5 l	18 PLN

Porter bałtycki

0.5 l	18 PLN
-------------	--------

Pszeniczne / Weizen

0.5 l	21 PLN
-------------	--------

Przeniczne z IPA

0.5 l	21 PLN
-------------	--------

Beer free 0,0% alc.

330 ml	14 PLN
--------------	--------

DRINKI DESEROWE

DIGESTIFS DRINKS

Alexander

Cognac, likier czekoladowy, śmietanka |
Cognac, chocolateliqueur, cream 40 PLN

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, cukier |
vodka, Kahlua, espresso, sugar 30 PLN

Coffee Martini

Kahlua, espresso, śmietanka, Bailey's,
Amaretto | Kahlua, espresso, cream, Bailey's
Irish Cream, Amaretto 30 PLN

Godfather

Amaretto, whisky 30 PLN

KOKTAJLE

COCKTAILS

Cosmopolitan

Cytrynówka, Grand Marnier, sok z limonki i
żurawiny | lemonliqueur, Grand Marnier,
lime and cranberry juice. 30 PLN

Sour: whisky / amaretto / grappa

Amarone

Whisky / amaretto / grappa, sok z limonki-
cytryny-pomarańczy, cukier, białko jaja
kurzego, Angostura Bitters | whisky /
amaretto / grappa, lime-lemon-orange juice,
sugar, egg white, Angostura Bitters 35 PLN

Mojito Royal

Dark rum, limonka, mięta, cukier,
Champagne | dark rum, lime, mint, sugar,
Champagne 37 PLN

Tatanka

Żubrówka z sokiem jabłkowym | Bison Grass
Vodka, apple juice 25 PLN