

CORAZ BLIŻEJ ŚWIĘTA!

ŚWIĄTECZNE SMAKI

KARTA MENU



PRZYSTAWKA / STARTER

TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI I SUSZONYMI
POMIDORAMI W OLEJU, PIECZYWO

Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca

41 PLN
gramatura: 150 g

ENG SALMON TARTARE WITH CAPERS AND SUNDRIED
TOMATOES WITH BREAD

Allergens: gluten, eggs, milk, mustard

PASZTET Z GĘSINY Z SOSEM ŻURAWINOWYM
PODANY Z PIECZYWEM

Alergeny: gluten, jaja, mleko, gorczyca

32 PLN
gramatura: 150 g

ENG GOOSE PÂTÉ WITH CRANBERRY SAUCE WITH BREAD

Allergens: gluten, eggs, milk, mustard



ZUPA / SOUP

BARSZCZ Z KROKIETEM

Alergeny: gluten, jaja

22 PLN
gramatura: 250 ml

ENG BEETROOT SOUP WITH A SAVOURY CROQUETTE

Allergens: gluten, eggs

KREM BOROWIKOWY W MISCE CHLEBOWEJ

Alergeny: gluten, jaja, grzyby

29 PLN
gramatura: 250 ml

ENG PORCINI CREAM SOUP IN A BREAD BOWL

Allergens: gluten, eggs, mushrooms

DANIA GŁÓWNE / MAIN CROUSE

PIECZONY PSTRĄG NA PAPILOCIE
Z ZIEMNIAKAMI SMAŻONYMI, MINI MARCHEWKĄ
I PURÉE Z JABŁKA

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler

65 PLN
gramatura:
250 / 200 / 50 g

ENG BAKED TROUT EN PAPILLOTE WITH FRIED POTATOES,
BABY CARROTS AND APPLE PUREE

Allergens: gluten, eggs, milk, celery

RILETTE Z GOLONKI WIEPRZOWEJ
Z PIECZONYMI WARZYWAMI, PURÉE Z DYNI,
GNOCCHI BURACZANYM I SOSEM PIWNYM

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler

79 PLN

gramatura:
200 / 300 / 50 g

ENG

PORK SHANK RILETTE WITH ROASTED VEGETABLES,
PUMPKIN PUREE, BEETROOT GNOCCHI AND BEER SAUCE

Allergens: gluten, eggs, milk, celery



ZASMAŻANE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (6 szt.)
PODANE Z CEBULKĄ

Alergeny: gluten, jaja, mleko, seler

35 PLN

gramatura:
300 g

ENG

FRIED DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS
SERVED WITH SAUTÉED ONIONS

Allergens: gluten, eggs, milk, celery



DESER / DESSERT

PIERNIK STAROPOLSKI Z CZEKOLADĄ

Alergeny: gluten, jaja, mleko

18 PLN

gramatura: 200 g

ENG

OLD POLISH GINGERBREAD

Allergens: gluten, eggs, milk

MINITARTA Z JABŁKIEM I CYNAMONEM

Alergeny: gluten, jaja, mleko

22 PLN

gramatura: 200 g

ENG

MINI APPLE & CINNAMON TART

Allergens: gluten, eggs, milk



ROZGRZEWACZE | DRINKI / WARMERS & DRINKS

PIERNIKOWE CAFFEE LATTE

ESPRESSO, MLEKO, SYROP PIERNIKOWY, PRZYPRAWY (CYNAMON, GAŁKA MUSZKATOŁOWA, WANILIA, IMBIR)

ENG GINGERBREAD CAFE LATTE: ESPRESSO, MILK, GINGERBREAD SYRUP, SPICES (CINNAMON, NUTMEG, VANILLA, GINGER)

20 PLN

ROZGRZEWAJĄCE NAPARY SMAKOWE

DO WYBORU: POMARAŃCZA Z IMBIREM, MALINOWY, KORZENNY, WANILIOWY

ENG WARMING FLAVORED INFUSIONS
CHOICES: ORANGE WITH GINGER, RASPBERRY, SPICED, VANILLA

19 PLN

HERBATA ZIMOWA

HERBATA MEXICAN DREAM, MIÓD, GOŹDZIKI, CYNAMON, OWOCE SEZONOWE

ENG WINTER TEA: MEXICAN DREAM TEA, HONEY, CLOVES, CINNAMON, ORANGE, LEMON

18 PLN

GORĄCA CZEKOLADA

CZEKOLADA, MLEKO, BITA ŚMIETANA, PIANKI

ENG HOT CHOCOLATE: CHOCOLATE, MILK, WHIPPED CREAM, MARSHMALLOWS

22 PLN

GRZANE WINO Z POMARAŃCZĄ I GOŹDZIKAMI

ENG MULLED WINE WITH ORANGE AND CLOVES

20 PLN

HOT APEROL SPRITZ

APEROL, SOK JABŁKOWY, ŁYŻECZKA MIODU, SZCZYPTA CYNAMONU
BIAŁE PÓŁWYTRAWNE WINO

ENG HOT APEROL SPRITZ: APEROL, APPLE JUICE, A TEASPOON OF HONEY,
SEMI-DRY WHITE WINE, A PINCH OF CINNAMON

35 PLN

JACK FROST MARGARITA

BLUE CURACAO, TEQUILA, MLECZKA KOKOSOWE, SOK Z CYTRYNY

ENG BLUE CURAÇAO, TEQUILA, COCONUT MILK, LEMON JUICE

33 PLN