

Przystawki

Appetizers

*Tatar wołowy z marynatami i chipsami
z topinamburu*

Beef Tartare with pickles and Jerusalem artichoke chips

*Trzy rodzaje krewetek z dipami i rukolą
z pomidorkami*

Three types of shrimp with dips and rocket with cherry tomatoes

*Śledź w sosie miodowo-musztardowym,
żytnia grzanka, jabłko*

Herring in honey mustard sauce, rye toast, apple

*Półgęsek na sałatce z kopru włoskiego
z dresingiem malinowym*

Cured and smoked goose breast on fennel salad with raspberry dressing

Jan

Zupy

Soups

Bulion grzybowy z pierożkami z cielęciną 26 zł

i bitą śmietaną z truflami

Mushroom bouillon with veal dumplings and whipped cream with truffles

Krem z topinamburu z krokietem z kaszanki 25 zł

i chipsami

Jerusalem artichoke cream with black pudding croquette and chips

Bulion z węgorza z knelkami koperkowymi 29 zł

i warzywami

Eel bouillon with dill dumplings and vegetables

TOM YAM z kurczakiem, krewetkami 30 zł

i makaronem ryżowym

TOM YAM with chicken, shrimp and rice noodles

Flaki wołowe z pieczywem 20 zł

Beef tripe with bread

Jan

Dania gorące

Main dishes

*Polędwica wołowa 200g podana z puree grzybowym,
smażonym boczniakiem i kremem*

99 zł

pietruszkowo-szpinakowym

*Beef tenderloin 200 g with mushroom puree, fried oyster mushroom
and parsley-spinach cream*

Rolada z gęsi w sosie majerankowym,

79 zł

smażone kluski leniwe, karmelizowane buraki, bimi

*Goose roulade in marjoram sauce, fried lazy cottage cheese dumplings,
caramelized beetroot, bimi broccoli*

Giczka jagnięca duszona w warzywach

110 zł

i winie na puree z ciecierzycy

z fasolką szparagową

Lamb shank braised in vegetables and wine on chickpea puree with green beans

Golonka z kością pieczona w miodzie

62 zł

z orientalnymi przyprawami,

kapusta pak choi z chilli i imbirem,

panierowane boczniaki

*Pork knuckle with bone baked in honey with oriental spices, bok choy
with chili and ginger, fried oyster mushrooms*



Stek ze schabu w sosie tymiankowym, 68 zł

„ciap” kapusta, krokiet z grzybami

Pork loin steak in thyme sauce, panczkraut, mushroom croquette

Żebro wołowe duszone w porto, puree 72 zł

z pasternaku, mus z pieczarek, pieczone warzywa

okopowe

Beef rib braised in port, parsnip puree, mushroom mousse, roasted root vegetables



Pierogi

Polish dumplings

Pierogi z łososiem z masłem sambalowym * 35 zł
*Salmon dumplings with sambal butter **

Pierogi ruskie okraszone cebulką * 31 zł
*Potato and cottage cheese dumplings with caramelized onion **

Pierogi z mięsem okraszone boczkiem, 31 zł
kapusta zasmażana *
*Meat dumplings with bacon, fried cabbage **

Pierogi ze szpinakiem * 32 zł
*Spinach dumplings **

Pierogi z serem na słodko * 31 zł
*Sweet cottage cheese dumplings **

Pierogi z kapustą i grzybami * 34 zł
*Cabbage and mushroom dumplings **

Kluchy faszerowane mięsem okraszone 31 zł
boczkiem, kapusta zasmażana (5 szt.) *
*Cabbage and mushroom dumplings **

****Alergeny: gluten, jaja, mleko***

** Allergens: gluten, eggs, milk*

Jan

Dania rybne

Fish dishes

Filet z suma w sosie koperkowym, 64 zł

puree z ziemniaka, marchewka, romanesco

Catfish fillet in dill sauce, mashed potatoes, carrots, Romanesco broccoli

Sandacz z patelni z borowikiem w maśle 65 zł

czosnkowym, gnieciony ziemniak z parmezanem,

oliwa ziołowa, karmelizowane marchewki

Pan-fried zander with porcini in garlic butter, mashed potatoes

with parmesan, herbal olive oil, caramelized carrots

Jesiotr smażony w sosie rakowym 75 zł

z puree koperkowym, marynowanym burakiem

i brokułem

Fried sturgeon in crayfish sauce with dill puree, pickled beetroot and broccoli

Jan

Makarony

Pasta

Tagliatelle Carbonara z Guanciale i parmezanem 52 zł

Tagliatelle Carbonara with guanciale and parmesan

Ravioli orkiszowe z dynią, tymiankiem i kurkami 51 zł

Spelt ravioli with pumpkin, thyme and chanterelles

Czarne spaghetti z krewetkami i mulami 58 zł

w maślanym sosie

Black spaghetti with shrimp and mussels in butter sauce

Gnocchi buraczane z kozim serem, rozmarynem 55 zł

i czosnkiem

Beetroot gnocchi with goat cheese, rosemary and garlic

Papardelle z kurczakiem, kurkami i szpinakiem 56 zł

Pappardelle with chicken, chanterelles and spinach

Salatki

Salads

Kolorowe sałaty z grillowanym oscypkiem, 42 zł

chrupiącym boczkiem i borówką

Multicolor lettuce with grilled oscypek cheese, crispy bacon and blueberries

Sałata rzymska z sosem na bazie anchois, 49 zł

grillowanymi krewetkami i serem bursztyn

Romaine lettuce with anchovy sauce, grilled shrimp and Bursztyn cheese

Sałaty ze smażonymi boczniakami 44 zł

w maśle czosnkowym z jajkiem posche i grzankami

Lettuce with fried oyster mushrooms in garlic butter

with poached eggs and croutons

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, 45 zł

boczkiem, anchois

Caesar salad with grilled chicken, becon, anchois

Jan

Dania bezglutenowe i wegetariańskie

Gluten-free

and vegetarian dishes

Gnocchi z kurczakiem i suszonym pomidorem

Gnocchi with chicken and sun-dried tomato



51 zł

Krewetki smażone z makaronem ryżowym

Fried shrimp with rice noodles



55 zł

Losoś smażony na makaronie warzywnym

Fried salmon on vegetable noodles



59 zł

Spaghetti aglio e olio z chilli, czosnkiem

i parmezanem

Spaghetti aglio e olio with chili, garlic and parmesan

44 zł

Stek z selera panierowany z mixem sałat

z sosem vinegret

Fried celeriac steak with a mix of lettuces and vinaigrette dressing

44 zł

Jan

Dessery

Desserts

Mus malinowy z ptysiem z kremem pistacjowym 29 zł

i sorbetem

Raspberry mousse with pistachio cream puff and sorbet

Sernik baskijski ze słonym sosem karmelowym 31 zł

i lodami bakaliowymi

Basque cheesecake with salted caramel sauce and dried fruit and nuts ice cream

Karmelizowane gruszki w kruchej tarcie, 28 zł

lody cynamonowe, beza, migdały

Caramelized pears in shortcrust pastry, cinnamon ice cream, meringue, almonds

Fondant czekolady z gałką lodów śmietanowych 32 zł

Chocolate fondant with a scoop of creamy ice cream

Jan

Napoje zimne

Cold beverages

Pepsi, Pepsi Zero, 7 UP, Mirinda - 0,2 l **8 zł**

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale - 0,2l **8 zł**

Lipton - 0,2 l (cytrynowy, brzoskwiniowy, **8 zł**

zielona herbata)

Lipton Tea - 0.2 l (lemon, peach, green tea)

Soki owocowe - 0,2 l **8 zł**

(pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna

porzeczka, pomidorowy)

Fruit juices - 0.2 l (orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomato)

Woda źródlana - 0,3 l (gazowana, niegazowana) **7 zł**

Spring water - 0.3 l (sparkling, still)

Soki owocowe - 1 l (pomarańczowy, jabłkowy, **20 zł**

grejpfrutowy)

Fruit juices - 1 l (orange, apple, grapefruit)

Woda niegazowana z cytryną - 1 l **14 zł**

Still water with lemon - 1 l

Pepsi, 7UP, Mirinda - 0,85 l **22 zł**

Lemoniada - 1 l (różne smaki - informacja **28 zł**

u obsługi)

Lemonade - 1 l (different flavors - ask the staff)



Napoje gorące

Hot beverages

<i>Herbata</i> <i>Tea</i>	10 zł
<i>Herbata owocowa / zielona</i> <i>Fruit/green tea</i>	10 zł
<i>Herbata owocowa RICHMONT</i> <i>Fruit tea RICHMONT</i>	13 zł
<i>Herbata zielona RICHMONT</i> <i>Green tea RICHMONT</i>	13 zł
<i>Kawa parzona/rozpuszczalna</i> <i>Brewed/instant coffee</i>	10 zł
<i>Espresso</i> <i>Espresso</i>	10 zł
<i>Espresso Macchiato</i> <i>Espresso Macchiato</i>	12 zł
<i>Espresso Doppio</i> <i>Espresso Doppio</i>	14 zł
<i>Czarna Kawa</i> <i>Black Coffee</i>	12 zł
<i>Cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	15 zł
<i>Latte</i> <i>Latte</i>	16 zł



Piwa

Beers

<i>Lech Premium beczkowe 0,3l/0,5l 5% alkoholu</i>	<i>9/10 zł</i>
<i>Lech Premium from a barrel 0.3 l / 0.5 l 5% alcohol</i>	
<i>Lech Premium 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Kozel 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Okocim 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Tyskie Książęce 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>(ciemne łagodne, czerwony lager, pszeniczne)</i>	
<i>Tyskie Książęce 0.5 l (dark mild, red lager, wheat)</i>	
<i>Tyskie Klasyczne 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Tyskie Gronie 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Dębowe mocne 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żywiec 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Heineken 0,5l</i>	<i>12 zł</i>
<i>Pilsner Urquell 0,5l</i>	<i>14 zł</i>
<i>Piwo Bełchatowskie</i>	
<i>(jasne, ciemne, bezalkoholowe)</i>	<i>16 zł</i>
<i>Bełchatowskie beer (light, dark, alcohol-free)</i>	
<i>Łomża jasne 0,33l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Heineken free 0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Lech free 0,33l</i>	<i>8 zł</i>

Jan

Koktajle

Cocktails

Hugo (wino białe wytrawne, woda gazowana, **28 zł**

syrop z kwiatu czarnego bzu, mięta, limonka)

Hugo (dry white wine, sparkling water, elderflower syrup, mint, lime)

Lillet Spritz (likier Lillet, Prosecco, **28 zł**

woda gazowana, ogórek zielony, mięta, owoce)

Lillet Spritz (Lillet liqueur, Prosecco, sparkling water, green cucumber, mint, fruits)

Aperol Spritz (Prosecco, aperol, woda gazowana) **28 zł**

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, sparkling water)

Sangria (wino czerwone, sok żurawinowy, **26 zł**

syrop, sok z cytryny, owoce sezonowe)

Sangria (red wine, cranberry juice, syrup, lemon juice, seasonal fruits)

Mohito (rum, limonka, brązowy cukier, **24 zł**

mięta, Sprite lub woda gazowana)

Mohito (rum, lime, brown sugar, mint, Sprite or sparkling water)

Grin Park (Martini Bianco, tonic, syrop, **24 zł**

ogórek zielony, sok z cytryny, owoce sezonowe)

Grin Park (Martini Bianco, tonic, syrup, green cucumber, lemon juice, seasonal fruits)

Pink Tonic (gin, tonic, cytryna, czerwone owoce) **22 zł**

Pink Tonic (gin, tonic, lemon, red fruits)

Seadoo (wódka, sok żurawinowy, woda gazowana) **20 zł**

Seadoo (vodka, cranberry juice, sparkling water)

