

# *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*

*Wędzona wołowina na sałatce ziemniaczanej  
z musztardą francuską*

*Smoked beef on potato salad with French mustard*

*Wędzony łosoś na placku ziemniaczanym  
z kremowym creme fraiche i jajkiem na twardo*

*Smoked salmon on potato pancakes with creamy crème fraiche  
and a hard-boiled egg*

*Jan*

# *Zupy*

*Soups*

***Bulion grzybowy z pierożkami z cielęciną*** 26 zł

***i bitą śmietaną z trufłami***

*Mushroom bouillon with veal dumplings and whipped cream with truffles*

***Zupa z pieczonej cebuli z grzanką serową*** 26 zł

*Baked onion soup with cheese toast*

***Węgierska zupa gulaszowa z wołowiną*** 29 zł

*Hungarian goulash soup with beef*

***Krem z dyni z grzankami czosnkowymi, migdały*** 25 zł

*Pumpkin cream with garlic croutons and almonds*

***TOM YAM z kurczakiem lub krewetkami*** 27/30 zł

*TOM YAM with chicken or shrimp*

***Flaki wołowe z pieczywem*** 25 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, romanesc*

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

