



Przystawki

Starters

- Ⓟ **Tatar wołowy** 49 zł
pikle, majonez z konfitowanego żółtka, szczypiorek, tosty Melba
Beef tartare
pickles, confit egg-yolk mayonnaise, chives, Melba toast
- Ⓟ **Śledź w oleju lnianym** 39 zł
cebula z cytryną, jabłko świeże i marynowane, natka, grzanka razowa
Herring in flaxseed oil
lemon-marinated onion, fresh and pickled apple, parsley, rye toast
- Ⓟ **Carpaccio z polędwicy wołowej** 52 zł
majonez truflowy, rukola, podpieczone pomidorki, owoce kaparów, parmezan, grzanki czosnkowe
Beef tenderloin carpaccio
truffle mayonnaise, rocket, roasted cherry tomatoes, caper berries, Parmesan, garlic croutons

Ⓟ danie bezglutenowe

Ⓥ danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



- Ⓟ *Krewetki z chorizo* 58 zł
*czzerwona papryka, czosnek, sos śmietanowy, natka,
chrupiąca bagietka*
Prawns with chorizo
red pepper, garlic, cream sauce, parsley, crisp baguette
- Ⓟ *Mus z twarogu koziego* 42 zł
Ⓟ *pieczony burak, marynowana gruszka, orzech włoski,
winegret miodowo-cytrynowy, grzanka razowa*
Goat's cheese mousse
roasted beetroot, pickled pear, walnut, honey-lemon vinaigrette, rye toast

Ⓟ *danie bezglutenowe*

Ⓟ *danie wegetariańskie*

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Jan

Zupy *Soups*

Rosół 22 zł

lane kluski, natka pietruszki

*Traditional chicken broth
homemade egg noodles, parsley*

Bulion grzybowy 31 zł

pierogi cielece, kwaśna śmietana truflowa, natka

*Wild mushroom broth
veal dumplings, truffled sour cream, parsley*

Flaki wołowe 29 zł

szponder, warzywa, majeranek, pieczywo

*Traditional beef tripe soup
beef, vegetables, marjoram, bread*

BG Krem z warzyw sezonowych 28 zł

VEGE chrupiąca grzanka

*Cream of seasonal vegetables
crispy crouton*

BG danie bezglutenowe

VEGE danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Dania główne

Main courses

Sandacz smażony na chrupko 79 zł
purée ziemniaczane ze szczypiorkiem, kapusta włoska
z koperkiem, sos grzybowy

Crispy-fried pike-perch

chive potato purée, Savoy cabbage with dill, mushroom sauce



Filet z pstrąga 72 zł
purée z karmelizowanego selera, ziemniaki Anna,
fasolka z rumianym panko, sos maślano-winny

Trout fillet

*caramelised celeriac purée, pommes Anna, green beans with toasted panko,
butter and wine sauce*

Schab z kością w panko 72 zł
purée koperkowe, kapusta duszona, piklowane jabłko z gorczycą

Panko-crusted bone-in pork loin

dill potato purée, braised cabbage, mustard-seed pickled apple



danie bezglutenowe



danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

- BG** *Żeberka długo pieczone* 76 zł
*glazura miodowo-musztardowa, gniecione ziemniaki,
sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka, sos pieczeniowy*
Slow-roasted pork ribs
honey-mustard glaze, crushed potatoes, pickled cucumber and apple salad, roasting jus
- BG** *Polędwica wołowa 200 g* 132 zł
*gratin ziemniaczane, glazurowana marchew,
pieczona szalotka, demi-glace*
Beef tenderloin 200 g
potato gratin, glazed carrots, roasted shallot, demi-glace
- Zraz wołowy* 74 zł
kluski śląskie, buraczki w glazurze, sos pieczeniowy
Beef roulade
Silesian dumplings, glazed beetroot, roasting jus
- BG** *Kurczak supreme* 79 zł
purée ziemniaczane, glazurowana marchew, sos estragonowy
Chicken supreme
potato purée, glazed carrots, tarragon sauce
- BG** *Pieczony bakłazan* 57 zł
VEGE *glazura miso-miodowa, krem z białej fasoli i palonego czosnku,
pomidory confit, chrupiąca kasza gryczana, olej ziołowy*
Roasted aubergine
*miso-honey glaze, white bean and roasted garlic cream, tomato confit,
crispy buckwheat, herb oil*

BG danie bezglutenowe

VEGE danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Golonka z kością pieczona w miodzie 68 zł
z orientalnymi przyprawami, pieczone ziemniaki z rozmarynem,
kapusta zasmażana

Bone-in pork knuckle roasted in honey with oriental spices,
roasted potatoes with rosemary, braised cabbage

Poliki wołowe z sosem z czerwonego wina, puree chrzanowe, 74 zł
fasolka z boczkiem i czosnkiem

Beef cheeks with red wine sauce, horseradish puree, beans with bacon and garlic

Antrykot wołowy z grillowanymi warzywami, sos pieprzowy, 99 zł
frytki steakhouse

Beef entrecote with grilled vegetables, pepper sauce, steakhouse chips,

 danie bezglutenowe

 danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Pierogi i kluchy

Dumplings

-  **Pierogi z kapustą i grzybami** 42 zł
okrasa cebulowa, zioła
Sauerkraut and wild mushroom pierogi
fried onion, herbs
-  **Pierogi z serem na słodko** 38 zł
palone masło, kwaśna śmietana, owoc sezonowy
Sweet cheese pierogi
brown butter, sour cream, seasonal fruit
- Pierogi ruskie** 38 zł
smażona cebula, kwaśna śmietana
Potato and cottage cheese pierogi
fried onion, sour cream
- Kluchy faszerowane mięsem** 44 zł
boczek z cebulą, kapusta zasmażana
Meat-filled dumplings
bacon and onion, braised cabbage

 danie bezglutenowe

 danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Makarony

Pasta

Pappardelle z kurczakiem

59 zł

grzyby, szpinak, sos śmietanowy

Chicken pappardelle

mushrooms, spinach, cream sauce

Tagliatelle Carbonara

58 zł

guanciale, żółtko, parmezan

Tagliatelle carbonara

guanciale, egg yolk, Parmesan



Alio olio

48 / 58 zł

chilli, czosnek, parmezan / krewetki

Spaghetti aglio olio

chilli, garlic, parmesan



danie bezglutenowe



danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.



Salatki

Salads

Cezar z kurczakiem w panko

49 zł

sałata rzymska, sos Cezar, boczek, parmezan, grzanki

Caesar salad with panko-crusted chicken

romaine lettuce, Caesar dressing, bacon, Parmesan, croutons

Cezar z krewetkami w panko

57 zł

sałata rzymska, sos Cezar, parmezan, grzanki

Caesar salad with panko-crusted prawns

romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan, croutons

Salatka z wątróbką drobiową

45 zł

karmelizowane jabłko, chrupiąca czerwona cebula,

orzech włoski, winegret miodowo-musztardowy

Chicken liver salad

caramelised apple, crispy red onion, walnut, honey-mustard vinaigrette



Salatka z zapiekanym kozim serem

49 zł



**pieczony burak, gruszka w dwóch odsłonach, orzech włoski,
grzanki, winegret cydrowy**

Baked goat's cheese salad

roasted beetroot, pear two ways, walnut, croutons, cider vinaigrette



danie bezglutenowe



danie wegetariańskie

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Jan

Dessery

Desserts

 **Fondant czekoladowy** 32 zł

sorbet malinowy, sos wiśniowy, kruszonka kakaowa

Chocolate fondant

raspberry sorbet, cherry sauce, cocoa crumble

 **Sernik baskijski** 32 zł

karmelizowane orzechy włoskie, owoce sezonowe

Basque cheesecake

caramelised walnuts, seasonal fruit

 **Krem jogurtowy** 25 zł

 **mango, marakuja, chrupiąca beza**

Yogurt cream

mango, passion fruit, crisp meringue

Selekcja lodów 30 zł

lody i sorbety, owoce, puree owocowe /3 gałki

Ice Cream Selection

Ice cream and sorbets, fruit, fruit puree /3 scoops

 **danie bezglutenowe**

 **danie wegetariańskie**

Informacje o alergenach są dostępne u obsługi. / Allergen information is available from our staff.

Niektóre składniki mogą ulec zmianie w zależności od sezonu i dostępności. / Some ingredients may change according to season and availability.

Napoje zimne

Cold drinks

Pepsi, Pepsi Zero, 7 UP, Mirinda / 0,2 l	10 zł
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite / 0,25 l	12 zł
Schweppes Tonic / 0,2 l	10 zł
Kinley Tonic Water / 0,25 l	12 zł
Lipton cytrynowy, brzoskwiniowy, zielona herbata / 0,2 l	10 zł
Soki owocowe / 0,2 l (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka)	10 zł
Oryginalny sok 100% / 0,33 l (burak, pomarańcza, mandarynka, pomidor, marchewka jabłko-liczi-pitaja, jabłko-mięta, jabłko-burak, jabłko-gujana-czerwona pomarańcza)	14 zł
Woda źródlana (niegazowana, gazowana) / 0,3 l	8 zł
Soki owocowe / 1 l (Pomarańczowy – nektar Cappy, Jabłkowy Toma, Grejpfrutowy Toma, Czarna Porzeczka Toma)	24 zł
Woda niegazowana z cytryną / 1 l	14 zł
Lemoniada / 1 l	30 zł
Pepsi, 7UP, Mirinda / 0,85 l	24 zł
Red Bull	10 zł

Jan

Napoje gorące

Hot drinks

<i>Herbata</i>	10 zł
<i>Herbata owocowa / zielona</i>	10 zł
<i>Herbata owocowa RICHMONT</i>	13 zł
<i>Herbata zielona RICHMONT</i>	13 zł
<i>Kawa parzona / rozpuszczalna</i>	10 zł
<i>Espresso</i>	10 zł
<i>Espresso Macchiato</i>	12 zł
<i>Espresso Doppio</i>	14 zł
<i>Czarna kawa</i>	12 zł
<i>Cappuccino</i>	15 zł
<i>Latte</i>	16 zł

Koktajle

Alkoholowe

Sakura - Sour

34 zł

40 ml martini bianco / 20 ml wódka / 30 ml sok z cytryny /
20 ml kwiat wiśni

Lillet (niskoalkoholowy)

32 zł

40 ml lillet / 15 ml puree lychee / 10 ml sok z limonki / smoczy owoc /
top 10 ml prosecco

Falernum

34 zł

40 ml Rum / 10 ml falernum / 15 ml puree mango / 20 ml sok z limonki

Collins

34 zł

40 ml Gin / 15 ml puree truskawka / 10 ml ogórek / 10 ml sok z limonki

Mohito

32 zł

40 ml Rum / cząstki limonki / cukier brązowy / mięta

Aperol Spritz

32 zł

100 ml prosecco / 75 ml aperol

Bezalkoholowe

Kwiat wiśni

28 zł

20 ml kwiat wiśni / 10 ml sok z cytryny / prosecco o %

Nieśmiertelnik

28 zł

20 ml nieśmiertelnik / 10 ml sok z cytryny

Aperol o %

26 zł

tonic / orange spritz

Jan

Napoje sezonowe

Lemoniady na zimno



Kwiat Wiśni	20 zł
Lychee - Smoczy owoc	20 zł
Kocanka - Yuzu	20 zł
Malina - Ogórek	20 zł

Herbaty na zimno

Biała herbata - Kwiat Wiśni	20 zł
Brzoskwinia - Mango Passion	20 zł
Matcha - Puree Truskawka	23 zł

Kawa mrożona

Rubinowa Czekolada	20 zł
Czekoladowe ciasteczko - Słony karmel	20 zł
Kawa z gałką lodów	23 zł

Piwo Beer

Guinness lany 4,2 % / 0,5 l	28 zł
Lech Premium lane 5% / 0,3 l / 0,5 l	11 / 12 zł
Kozel (jasne, ciemne) / 0,5 l	12 zł
Tyskie Książęce / 0,5 l	12 zł
(ciemne łagodne, czerwony lager, pszeniczne)	
Tyskie Gronie / 0,5 l	12 zł
Żywiec / 0,5 l	12 zł
Heineken / 0,5 l	16 zł
Pilsner Urquell / 0,5 l	16 zł
Piwo Bełchatowskie / 0,5 l	18 zł
(jasne, ciemne, górnicze, bezalkoholowe)	
Corona Extra / 0,33 l	14 zł
Beck's / 0,33 l	14 zł
Stella Artois / 0,33 l	14 zł
Łomża / 0,33 l	10 zł
Corona / 0,33 l 	14 zł
Lech / 0,33 l 	10 zł
Heineken / 0,5 l 	13 zł
Tyskie Książęce / 0,5 l 	12 zł

Jan

Wódka

<i>Absolut 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł
<i>Absolut smakowy 40 ml</i>	10 zł
<i>Amundsen 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł
<i>Belveder 40 ml / 0,7 l</i>	20 / 260 zł
<i>Bols 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 75 zł
<i>Chopin – czarny 40 ml / 0,5 l</i>	18 / 200 zł
<i>Chopin – czerwony 40 ml / 0,5 l</i>	14 / 160 zł
<i>Dębowa 40 ml / 0,5 l</i>	9 / 100 zł
<i>Finlandia 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł
<i>Finlandia smakowa 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł
<i>Lubelska smakowa 40 ml / 0,5 l</i>	6 / 65 zł
<i>Luksusowa 40 ml / 0,5 l</i>	7 / 70 zł
<i>Ogiński 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł
<i>Ostoya 40 ml / 0,5 l / 0,7 l</i>	9 / 100 / 120 zł
<i>Stock 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 80 zł
<i>Stumbras 40 ml / 0,5 l</i>	8 / 85 zł

Wódka

<i>Wyborowa 40 ml / 0,5 l</i>	<i>8 / 80 zł</i>
<i>Wyborowa smakowa 40 ml / 0,5 l</i>	<i>8 / 80 zł</i>
<i>Żubrówka smakowa 40 ml / 0,5 l</i>	<i>7 / 75 zł</i>
<i>Żołądkowa 40 ml / 0,5 l</i>	<i>7 / 70 zł</i>
<i>Dalkowski 0,5 l</i>	<i>100 zł</i>

Whisky

Scotch Whisky

<i>AnCnoc –12 YEARS 50 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Singleton 50 ml</i>	<i>22 zł</i>
<i>Chivas Regal Extra –13 YEARS 50 ml</i>	<i>19 zł</i>
<i>Chivas –12 YEARS 50 ml</i>	<i>16 zł</i>
<i>Glenlivet– 12 YEARS 50 ml</i>	<i>22 zł</i>
<i>Glenlivet Founders 50 ml</i>	<i>20 zł</i>

Jan

<i>Aberlour – 12 YEARS 50 ml</i>	26 zł
<i>Aberlour – 14 YEARS 50 ml</i>	29 zł
<i>Aberlour – 16 YEARS 50 ml</i>	32 zł
<i>Aberlour – 18 YEARS 50 ml</i>	48 zł
<i>Aberlour ABUNACH 50 ml</i>	36 zł
<i>Ballantines WILD 50 ml</i>	12 zł
<i>Ballantines - FINEST 50 ml</i>	14 zł
<i>Ballantines - 7 YEARS 50 ml</i>	15 zł
<i>Ballantines - 10 YEARS 50 ml</i>	18 zł
<i>Ballantines - 17 YEARS 50 ml</i>	26 zł
<i>Jack Daniels 50 ml</i>	18 zł
<i>Jameson 50 ml</i>	17 zł
<i>Jameson czarny 50 ml</i>	20 zł
<i>Johny Walker black 12 Years 50 ml</i>	20 zł
<i>Johny Walker red 50 ml</i>	15 zł
<i>Texas bourbon 50 ml</i>	20 zł
<i>Jim Beam czarny bourbon 50 ml</i>	19 zł
<i>Jim Beam biały bourbon 50 ml</i>	16 zł



Brandy

Metaxa 50 ml

14 zł

Brandy Stock 50 ml

12 zł

Koniak

Martell 50 ml

20 zł

Hennessy 50 ml

21 zł

Tequilla

OLMECA Bianco / Gold 50 ml

14 zł

Sierra 50 ml

14 zł

Jan

Likiery

<i>Amaretto 50 ml</i>	12 zł
<i>Baileys 50 ml</i>	10 zł
<i>Jagermeister 50 ml</i>	12 zł

Gin

<i>Beefeater 50 ml</i>	12 zł
<i>Lubuski 50 ml</i>	10 zł
<i>Seagrams 50 ml</i>	10 zł

Rum

<i>Bacardi 50 ml</i>	11 zł
<i>Havana - czarny 50 ml</i>	13 zł
<i>Havana - biały 50 ml</i>	11 zł
<i>Malibu 50 ml</i>	10 zł

Jan