

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

Tatar wołowy /szalotka / korniszony /grzyby marynowane / żółtka przepiórcze / sos musztardowy 28.00 PLN

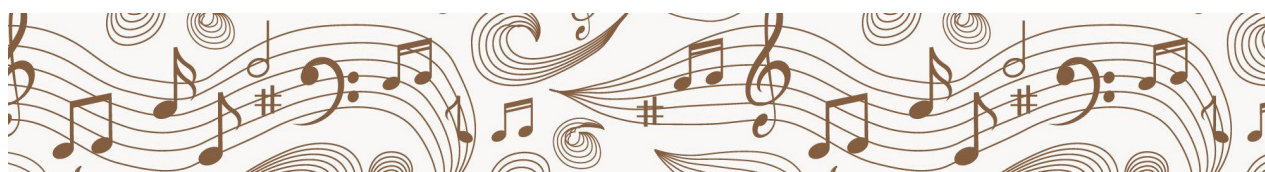
Beef tartare / shallot / gherkins / marinated mushrooms / quail egg yolks / mustard sauce

Podwędzana gęś /mus jabłkowy / apertyzowana gruszka / ser lazur / kawior z pomarańczy 26.00 PLN

Smoked goose / apple mousse / apertized pear / blue cheese / orange caviar

Śledź bałtycki /cebulka / olej lniany / mus z buraka 21.00 PLN

Baltic herring / onion / linseed oil / beetroot mousse



PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS

Krewetki duszone na maśle / białe wino /grzanka czosnkowa 44.00 PLN

Shrimp stewed in butter / white wine / garlic toast

Kozi ser / boczek /sałatka z ogórka/ marchewka / szalotka marynowana / sos śliwkowo-balsamiczny 30.00 PLN

Goat cheese / bacon / cucumber salad / carrot / marinated shallot / plum-balsamic sauce

Pierś z kaczki / veloute z truskawek /pistacje / ogórek 24.00 PLN

Duck breast / strawberry veloute / pistachios / cucumber

Placuszki z cukinii / soczewica /duszona papryka 20.00 PLN

Zucchini pancakes/ lentils / steved pepper

SAŁATKI / SALADS

**Kurczak / sałata rzymska / pomidorki cherry / grzanki /
boczek / parmezan / sos cesarski** 25.00 PLN

Chicken / romaine lettuce / cherry tomatoes / toasts /
bacon / parmesan / imperial sauce

**Szpinak / roszponka / szczawik / burak / kozi ser / feta /
vinaigrette truskawkowy** 26.00 PLN

Spinach / lamb's lettuce / wood sorrel / beetroot / goat cheese /
feta / strawberry vinaigrette

**Łosoś wędzony / mix sałat / pomarańcze / awokado /
orzechy włoskie w karmelu / sos balsamiczno-malinowy** 26.00 PLN

Smoked salmon / mix of lettuces / orange / avocado /
walnuts in caramel / balsamic-raspberry sauce



PASTY & RISOTTA / PASTA & RISOTTO

Tagliatelle sepia / kurki / bób / sos szczypiorkowy 28.00 PLN

Sepia tagliatelle / chanterelles / broad bean / chive sauce

Ravioli z pieczoną gęsiną / podgrzybki marynowane / szalwia 31.00 PLN

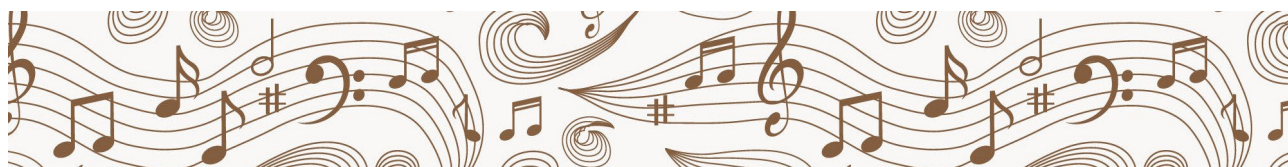
Ravioli with roasted goose meat / marinated boletes / sage leaf

Risotto / parmezan / borowiki 27.00 PLN

Risotto / parmesan / porcini mushrooms

ZUPY / SOUPS

Krem z dyni/ prażone płatki migdałów Pumpkin cream / roasted almond flakes	13.00 PLN
Rosół drobiowo-wołowy / makaron / marchewka / natka pietruszki Chicken-beef broth / noodles / carrot / parsley	12.00 PLN
Żurek / jajko / biała kielbasa Sour soup / boiled egg / white sausage	13.00 PLN
Grzybowa / kluseczki / podgrzybki Mushroom soup / gnocchi / boletes	14.00 PLN

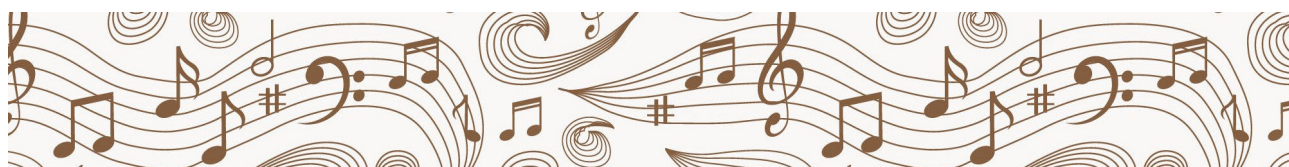


DANIA RYBNE / FISH DISHES

Filet z dorsza / bataty / pac-choi / marchewka / kalafior / sos holenderski Cod fillet / sweet potatoes / pac-choi / carrot / cauliflower / dutch sauce	41.00 PLN
Łosoś / risotto z selera / jabłko / mule / mango / jarmuż / melon Salmon / celery risotto / apple / mule / mango / kale / melon	50.00 PLN
Jesiotr / polenta cytrynowa / kalafior romanesco / chorizo / sos szczypiorkowy / siano z pora Sturgeon / lemon polenta / romanesco cauliflower / chorizo / chive sauce / leek hay	52.00 PLN

DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

Kaczka pieczona/ gratin ziemniaczano-brokulowe / buraczki/ jabłuszka majerankowe Roasted duck / broccoli potato gratin / fried beetroot/ marjoram apples	55.00 PLN
Supreme z kurczaka / ryż / czarna soczewica/jarmuż/ marchewka / oliwa z jarmużu Supreme chicken / rice / black lentil / kale / carrot / kale oil	37.00 PLN
Polędwiczka wieprzowa/ kasza jęczmienna z cebulką i pomidorami/ sos kurkowy / bukiet sałat/ vinegret z mango Pork tenderloin/ barley groats with onion and tomatoes/ chanterelle sauce / salad mix/ mango vinaigrette	36.00 PLN
Grillowany schab z kością/ ziemniak w mundurku/ pieczony pomidor/ serek szczypiorkowy Grilled pork loin with bone/ potato in peel/ roasted tomato / chives cottage cheese	35.00 PLN
Polędwica wołowa / frytki stekowe / warzywa grillowane / sos z zielonego pieprzu Beef tenderloin / steak fries / grilled vegetables / green pepper sauce	69.00 PLN
Zraz wołowy/kluseczki szpinakowe / kapusta ze śliwkami i jabłkiem / sos pieczeniowy Beef roulade / spinach dumplings / cabbage with plums and apple / gravy sauce	40.00 PLN
Policzki wołowe / puree z chrzanem / fasolka szparagowa/ boczek Beef cheeks / horseradish potato puree / green beans / bacon	41.00 PLN



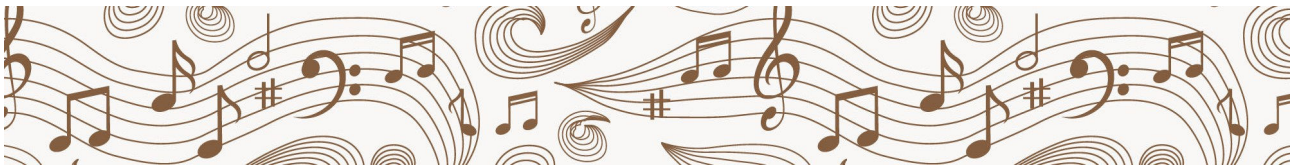
DESERY / DESSERTS

Tarta jabłkowa / sos śmietanowo-cynamonowy/ biała czekolada 15.00 PLN
Apple tart / cream and cinnamon sauce / white chocolate

Beza / mascarpone / owoce / mus truskawkowy 18.00 PLN
Meringue / mascarpone / fruits / strawberry mousse

Fondant czekoladowy / lody waniliowe 17.00 PLN
Fondant – chocolate lava cake / vanilla ice cream

Mus chałwowy / pistacje / maliny / prażony sezam / czekolada 18.00 PLN
Halva mousse / pistachios / raspberries / roasted sesame / chocolate



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Herbata Richmond 9.00 PLN
Pot of tea

Espresso 9.00 PLN

Latte Macchiato 10.00 PLN

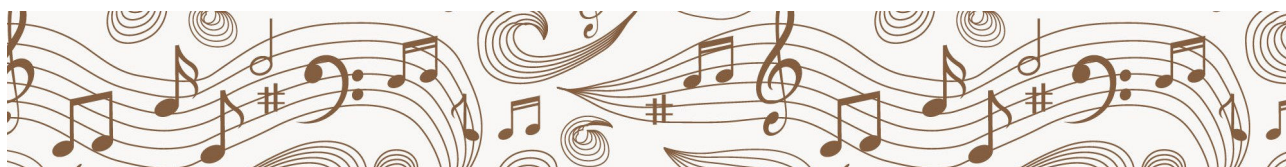
Cappuccino 10.00 PLN

Kawa Chopin 14.00 PLN
Chopin coffee

Czekolada 12.00 PLN
Chocolate

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Woda mineralna Mineral water	30 cl	4.00 PLN
Woda Perrier	33 cl	7.00 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy Fresh orange juice	30 cl	13.00 PLN
Sok pomarańczowy / grejpfrutowy / jabłkowy / czarna porzeczka Orange / grapefruit / apple / blackcurrant juice	30 cl	6.00 PLN
Pepsi / Mirinda / 7 up / Schweppes	20 cl	5.00 PLN
Red bull	25 cl	10.00 PLN
Herbata mrożona Iced tea	20 cl	5.00 PLN
Kawa mrożona Iced coffee	25 cl	13.00 PLN

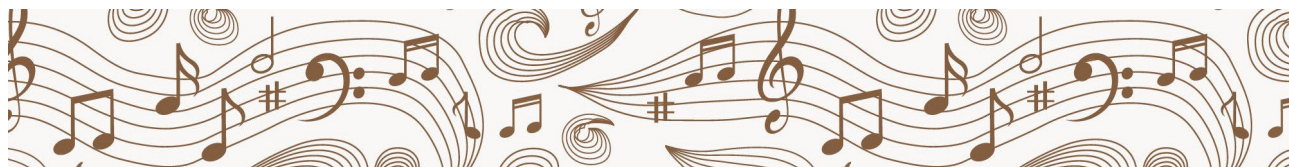


PIWA / BEER

Piwa rzemieślnicze – Browar Socho / Regional crafted beers	50 cl	
Żywiec keg	50 cl	8.50 PLN
Żywiec keg	30 cl	6.00 PLN
Lech Premium	33 cl	7.00 PLN
Tyskie	33 cl	7.00 PLN
Heineken	33 cl	7.50 PLN
Żywiec amerykańskie pszeniczne / American wheat beer	50 cl	10.00 PLN
Żywiec bezalkoholowy / Non-alcoholic beer	33 cl	7.00 PLN
Cydr / Apple cider	40 cl	9.00 PLN

WÓDKI / VODKA

Chopin	4 cl	10.00 PLN
Absolut	4 cl	7.00 PLN
Stumbras	4 cl	7.00 PLN
Finlandia	4 cl	8.00 PLN
Stock	4 cl	5.50 PLN
Wyborowa	4 cl	5.50 PLN
Żubrówka	4 cl	5.50 PLN
Żołądkowa Gorzka	4 cl	5.50 PLN
Tequila Olmeca Silver	4 cl	14.00 PLN
Tequila Olmeca Gold	4 cl	16.00 PLN



WHISKY / WHISKY

Johnnie Walker Black	4 cl	18.00 PLN
Ballantine's	4 cl	12.00 PLN
Jack Daniel's	4 cl	16.00 PLN
Jameson Irish Whisky	4 cl	13.00 PLN
Glenmorangie	4 cl	21.00 PLN

GIN / RUM

Gordon's Dry Gin	4 cl	12.00 PLN
Bacardi	4 cl	10.00 PLN
Malibu	4 cl	10.00 PLN

BRANDY / COGNAC

Asbach 3YO	4 cl	15.00 PLN
Metaxa *****	4 cl	12.00 PLN
Metaxa *****	4 cl	16.00 PLN
H by Hine VSOP	4 cl	22.00 PLN
Hine Rare VSOP	4 cl	30.00 PLN

APERITIF

Campari	4 cl	12.00 PLN
----------------	------	------------------

LIKIERY / LIQUEUR

Cointreau	4 cl	18.00 PLN
Bayley's	4 cl	12.00 PLN
Jagermeister	4 cl	11.00 PLN



WERMUTY / VERMOUTH

Martini Extra Dry	10 cl	10.00 PLN
Martini Rosso	10 cl	10.00 PLN
Martini Bianco	10 cl	10.00 PLN

DRINKI / ALCOHOL DRINKS

Metropolitan	20.00 PLN
Absolut kurant / triple sec / limonka / sok z czarnej porzeczki	
Negroni	20.00 PLN
Gin / campari / wermut	
Blinding Sunrise	25.00 PLN
Tequila / wódka / triple sec / grenadina / sok pomarańczowy	
Moon landing	21.00 PLN
Baileys / kahlua / wódka / amaretto	
Margarita	23.00 PLN
Tequila / triple sec / sweet & sour	
Mojito	18.00 PLN
Rum / limonka / mięta	
Sex on the beach	20.00 PLN
Wódka / syrop brzoskwiowy / sok pomarańczowy / sok żurawinowy	
Long Island Iced Tea	26.00 PLN
Wódka / tequila / rum / gin / triple sec / syrop cukrowy / pepsi	

