

PRZYSTAWKI
ENTRÉE

Śledź w zakwasie z buraków <i>Herring in beet brine</i>	22 PLN
Sałatka z kopru włoskiego i jabłka z piklowanym jarmużem <i>Fennel salad with apple and pickled kale</i>	
Tatar z polędwicy wołowej <i>Beef tenderloin tartar</i>	39 PLN
Grzyby z octu, szalotka, chrupiące kapary, ogórek kiszony, musztarda Dijon <i>Vinegar mushrooms, shallot, crunchy capers, pickled cucumber, Dijon mustard</i>	
Krewetki Giganty <i>Royal shrimps</i>	56 PLN
Sałatka z awokado i chilli, majonez krewetkowy, guacamole, mango z czarnuszką i szalotką <i>Avocado salad with chilli, prawns mayonnaise, guacamole, mango with black seed and shallot</i>	
Terrina z gęsi <i>Goose terrine</i>	19 PLN
Pieczona w cieście chlebowym podana z pâté sliwkowym <i>Baked in bread dough served with plum pâté</i>	

ZUPY
SOUPS

Kapuśniak na wędzonce <i>Cabbage soup with smoked bacon</i>	16 PLN
Gołąbek z pstrągiem, ziemniak z ogniska i skwarki <i>Stuffed cabbage leaf with trout, potatoes from the fire and cracklings</i>	
Tradycyjna marsylska zupa rybna <i>Bouillabaisse</i>	28 PLN
Ryby morskie, koper włoski, białe wino, masło homarowe <i>Sea fish, fennel, white wine, lobster butter</i>	
Rosół z kaczki <i>Duck broth</i>	24 PLN
Kawałki soczystej kaczki ze smażonymi podgrzybkami i olejem z lubczyku <i>Juicy duck bits with fried bay bolete and lovage oil</i>	

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

Gołąbek w sosie grzybowym <i>Cabbage leaf in mushroom sauce</i>	26 PLN
Faszerowany kapustą kiszoną i kaszą pęczak, podany z pieczonymi ziemniakami <i>Stuffed with sauerkraut, pearl barley and served with baked potatoes</i>	
Kaczka pieczona w cydrze <i>Signature Roasted duck in cider</i>	52 PLN
Kopytka z majerankiem, mus jabłkowy z jałowcem oraz mus pomarańczowy z anyżem <i>Dumplings in marjoram, apple mousse, juniper and orange gravy with anise</i>	
Dziki sum <i>Wild catfish</i>	38 PLN
Smażone rydze z masłem ziołowym, duszony por, purée z kapusty kiszonej <i>Red pine mushroom with herbal butter, stewed leek, sauerkraut purée</i>	
Smażony halibut <i>Fried halibut</i>	44 PLN
Kasza pęczak, gruszka, przyprawy korzenne i warzywa demi-glace <i>Fried halibut with pearl barley, pear, spices and demi-glace vegetables</i>	
Wolno gotowana łopatka z dzika <i>Slow boiled boar shoulder</i>	49 PLN
Purée z pasternaka z palonym masłem, pieczonym burakiem ćwikłowym i sosem naturalnym z borówką <i>Parsnip purée with burned butter, roasted red-beet horseradish and blueberry sauce</i>	
Stek z polędwicy wołowej <i>Delicate beef tenderloin</i>	78 PLN
Grillowane boczniki, cebula perłowa confit, tłuczone ziemniaki z pieczonym czosnkiem i sosem z marynowanego pieprzu <i>Grilled oyster mushrooms, pearl confit onions, mashed potatoes with roasted garlic, and marinated pepper sauce</i>	

DESERY
DESSERTS

Pomarańcza <i>Signature Orange Cake</i>	18 PLN	Tarta z kasztanami <i>Tart with chestnuts</i>	24 PLN
Ciasto pomarańczowe w trzech odsłonach <i>Orange Cake served in three ways</i>		Ser pleśniowy w białej czekoladzie z syropem z pigwy <i>Blue cheese in white chocolate with quince syrup</i>	
Sernik karmelowy <i>Caramel cheesecake</i>	22 PLN	Pieczone jabłko <i>Baked apple</i>	16 PLN
Czekoladowa kruszonka, miód różany, jabłka z tymiankiem i galaretką z marakui <i>Chocolate crumble, rose honey, apples, thyme and passion fruit jelly</i>		Jabłko z batonem owsianym i bakaliami oraz lodami waniliowymi <i>Baked apple with oatmeal bar, nuts and raisins with vanilla ice cream</i>	

SALATKI
SALADS

Klasyczny Cezar <i>Classic Caesar</i>	26 PLN
Podany z kurczakiem Supreme, pieczonym bekonem i ziołowymi grzankami <i>Served with Supreme chicken, roasted bacon and herbal croutons</i>	28 PLN
Z kozim serem <i>Goat cheese</i>	
Chrupiące salaty ze świeżymi warzywami i dresingiem malinowym <i>Crunchy lettuce with fresh vegetables and raspberry dressing</i>	27 PLN
Z dojrzewającym schabem wieprzowym w trawie zubrowej <i>Pork loin aged in bison grass</i>	
Rukola z suszonymi pomidorami, krążkami cebuli i dipem jogurtowo - pieprzowym <i>Rocket with dried tomato, onion rings, yoghurt and pepper dip</i>	

NAPOJE ZIMNE I CIEPŁE
COLD AND HOT BEVERAGES

Woda mineralna Kinga Pienińska (niegazowana, gazowana) 0,33 l <i>Mineral water Kinga Pienińska (sparkling, non-sparkling) 0,33 l</i>	8 PLN
Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic 0,25 l	10 PLN
RedBull 0,25 l	16 PLN
Soki owocowe pasteryzowane 0,2 l <i>Fruit juices pasteurized 0,2 l</i>	8 PLN
Soki świeżo wyciskane: pomarańcz / grejpfrut 0,3 l <i>Freshly squeezed juices: orange / grapefruit 0,3 l</i>	13 PLN
Eliksir zdrowia i urody 0,3 l <i>Health and beauty elixir 0,3l</i>	10 PLN
Asortyment herbat: czarnych, owocowych, zielonych <i>An assortment of teas: black, fruit, green</i>	8 PLN
Kawy: espresso, americano, cappuccino, Café latte <i>Coffee: espresso, americano, cappuccino, Café latte</i>	10 PLN

ALKOHOLE REKOMENDOWANE
RECOMMENDED ALCOHOLS

	40 ml
Wódka Wyborowa <i>Vodka Wyborowa</i>	8 PLN
Wódka Ostoya <i>Vodka Ostoya</i>	21 PLN
Wódka Absolut Blue <i>Vodka Absolut Blue</i>	12 PLN
Wódka Absolut Kurant <i>Vodka Absolut Kurant</i>	14 PLN
Wódka Wyborowa Exquisit <i>Vodka Wyborowa Exquisit</i>	24 PLN
Beefeater Gin	13 PLN
Monkey 47 Dry Gin	38 PLN
Olmecca Gold Tequilla	22 PLN
Ballantine's Finest Whisky 12 y.o.	12 PLN
Chivas Regal Whisky 12 y.o.	18 PLN

ALKOHOLE DLA SMAKOSZY
GOURMET ALCOHOLS

	40 ml
Wódka Żubrówka White <i>Vodka Żubrówka White</i>	9 PLN
Jim Beam White Bourbon	13 PLN
Jack Daniel's Whiskey	16 PLN
The Balvenie 12 y.o. Whisky	34 PLN
Glenfiddich 12 y.o. Single Malt Whisky	28 PLN
The Botanist Gin	28 PLN
Nikka Pure Malt Whisky	50 PLN
Hibiki Harmony Suntory Whisky	68 PLN
Akashi White Oak Single Malt Whisky	35 PLN
Talisker 10 y.o. Whisky	28 PLN

PIWA RZEMIEŚLNICZE Z NASZEGO BROVARU VREST
CRAFT BEERS FROM OUR VREST BREWERY

	0,3 l	0,5 l
Jasne <i>Light beer</i>	7 / 10	PLN
Pilsner <i>Pilsner</i>	8 / 11	PLN
Ciemne <i>Dark Beer</i>	8 / 11	PLN
Pszeniczne <i>Wheat Beer</i>	9 / 12	PLN
Piwo bezalkoholowe <i>Alcohol free</i>	12	PLN

ALKOHOLE REKOMENDOWANE
RECOMMENDED ALCOHOLS

	40 ml
Jameson but. Whisky	15 PLN
Havana Club Rum 3 y.o.	18 PLN
Havana Rum 7 y. o.	22 PLN
The Glenlivet Whisky 12 y.o.	26 PLN
The Glenlivet Whisky 15 y.o.	34 PLN
The Glenlivet Whisky 18 y.o.	46 PLN
Ararat 3* Brandy	15 PLN
Martell VS Cognac	25 PLN
Martell VSOP Cognac	32 PLN
Martell XO Cognac	88 PLN

VERMOUTH, LIKIERY I NALEWKI POLSKIE
VERMOUTH, LIQUEURS AND POLISH LIQUEURS

Martini Extra Dry	10 PLN
Martini Bianco	10 PLN
Martini Rose	10 PLN
Campari	12 PLN
Bailey's Likier	13 PLN
Amaretto	9 PLN
Kahlua Likier	15 PLN
Jagermeister Likier	13 PLN
Nalewki 40 ml <i>Polish Liqueurs 40 ml</i>	10 PLN

FRANCJA, PROWANSJA
FRANCE, PROVENCE



WINA Z NASZEJ WINNICY CHÂTEAU ISOLETTE
WINE FROM OUR OWN VINEYARD CHÂTEAU ISOLETTE

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

Isolette Cuvée Blanc de Blanc 10 / 70 PLN

Isolette IG Rose Lou Festejaire 10 / 70 PLN

WINA BIAŁE WHITE WINES

Isolette Vaucluse Blanc Cuvée
IGP Chardonnay 10 / 65 PLN

Isolette Vaucluse Blanc Cuvée
IGP Orclaire - / 75 PLN

WINA CZERWONE RED WINES

Isolette Luberon Grande Selection 7 / 45 PLN

Isolette Luberon AOP Selection 9 / 55 PLN

Isolette Luberon Aquarelle - / 86 PLN

Isolette Luberon La Bohème - / 100 PLN

WINA ŚWIATA WINES FROM THE WORLD

WŁOCHY I AUSTRIA
ITALY AND AUSTRIA



WINA BIAŁE WHITE WINES

Laurenz V Gruner Veltiner 17 / 120 PLN

Danzante Pinot Grigio 20 / 145 PLN

Pomino Bianco Frescobaldi - / 190 PLN

Santo Spirito
słodkie wino likierowe *sweet liqueur wine* 38 / 190 PLN

WINA CZERWONE RED WINES

Chianti Castiglioni Frescobaldi - / 180 PLN

Il Valpo La Giuva Valpolicella 25 / 180 PLN

Amarone La Giuva - / 380 PLN

PÓŁWYSEP IBERYJSKI
IBERIAN PENINSULA



WINA BIAŁE WHITE WINES

Alianca Bairrada Reserva Branco - / 100 PLN

Joven Luis Canas Rioja - / 120 PLN

WINA CZERWONE RED WINES

Alianca Bairrada reserva Tinto - / 110 PLN

Joven Luis Canas Rioja - / 120 PLN

Monastrell/Shiraz Seniorio de Barahonda - / 145 PLN

Valcatrina Casa Santos Lim Alentejano - / 145 PLN

AMERYKA PŁD. ORAZ KALIFORNIA
SOUTH AMERICA AND CALIFORNIA



WINA BIAŁE WHITE WINES

Calitera Chardonnay 19 / 130 PLN

Panamera Chardonnay - / 180 PLN

WINA CZERWONE RED WINES

Gran Lomo Malbec 14 / 99 PLN

Septima Malbec - / 130 PLN

Calitera Carmenere 19 / 130 PLN

Amalaya Salto - / 180 PLN

Panamera Cuvée - / 180 PLN

ANTYPODY ANTIPODES



WINA BIAŁE WHITE WINES

Soljans Sauvignon Blanc - / 195 PLN

Adelaide Hills Chardonnay - / 205 PLN

Chardonnay Barrique Reserve - / 220 PLN

WINA CZERWONE RED WINES

Pinot Noire The Better Half - / 195 PLN

Shiraz Bremerview - / 205 PLN

WINO DOMOWE BIAŁE ORAZ CZERWONE
WHITE AND RED HOMEMADE WINE



Macelleria 10 / 65 PLN

slowacki
BISTRO

Ceny zawierają podatek VAT / All about mentioned prices are VAT inclusive