MENU POZNAJE

NA ZIMNO

TATAR 49.00
siekany tatar wołowy z kompresowanym pomidorem i kawiorem z sosu sojowego

BURRATA 36.00
na pomidorach, z pieczoną papryką marynowaną, oliwą ziołową i paprykową

GZIK 39.00
na puszystym podpłomyku, sałatka z ogórków, rzodkiewka, chipsy ziemniaczane

SEZONOWE WARZYWA 32.00
na kremowym twarożku z orzeszkami pinii

CHŁODNIK Z BOTWINKI 29.00
z jajkiem

13.00-21.00

ŻUREK 36.00

KREM ZE SZPARAGÓW 36.00

FILET Z KACZKI 49.00
demi glace z kaczki, krem balsamiczny z buraków, świeży tymianek

OZOREK WIEPRZOWY 38.00
sos chrzanowy, orzeszki pinii

KOTLET CIELĘCY PANIEROWANY 49.00
smażone kapary, anchois, cytryna

TROĆ Z ZIELENICY 49.00
sos z sera smażonego, bób

PIECZYWO I MASŁO SEROWE 16.00

PUREE ZIEMNIACZANE 19.00

MIZERIA 16.00

NA CIEPŁO

JAJECZNICA Z 3 JAJ [9.00 - 13.00]
klasyk 31.00
z szynką i emilgraną 35.00
z kawiorem z pstrąga i taszy 35.00

OMLET [9.00 - 13.00] 35.00
z wędzonym łososiem i creme fraiche

TOSTOWANE CORNETTO 45.00
2 jajka poche, , guacamole, sos holenderski, emilgrana

KIEŁBASA ZE ŻNINA 45.00
na puszystym podpłomyku, fasolka w pomidorach, zioła, emilgrana

KASZANKA NA TOŚCIE 46.00
z chleba tostowego, konfitura z cebuli z tymiankiem, jajko sadzone, szczypiorek, sos musztardowo - miodowy

BIAŁE SZPARAGI 38.00
krem z pieczonych ziemniaków, jajko poche, grzanki z chleba tostowego, olej lniany

BLINY ZIEMNIACZANE 42.00
z wędzonym pstrągiem z Zielenicy, sos biały, kawior z pstrąga, szczypiorek

SEZONOWE WARZYWA 32.00
na bechamelu, oliwa ziołowa, oliwa paprykowa

NA SŁODKO

KARMELIZOWANA CHAŁKA 34.00
chałka naszego wypieku smażona na maśle, sezonowe owoce, krem waniliowy, kruszonka

NALEŚNIKI FLAMBIROWANE 36.00
likierem Cointreau, fileciki z pomarańczy, sok z pomarańczy, lody kokosowe

KLUSKI LENIWE 32.00
z twarogu i pieczonych ziemniaków smażone na maśle z szałwią, bułka tarta z naszego chleba tostowego, puder z karmelu

TIRAMISU 36.00
krem mascarpone, lody z prażonych migdałów, beza, żel z kawy, biszkopty w czekoladzie

MENU POZNAJE

NAPOJE NA ZIMNO

ACQUA PANNA 750ML **SAN PELLEGRINO 750ML**	22.00
ACQUA PANNA 250ML **SAN PELLEGRINO 250ML**	14.00
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejpfrutowy, mix	18.00
TONIC ESPRESSO espresso doppio, sanpellegrino tonic, sok z pomarańczy	16.00
HYĆKA TONIC ESPRESSO espresso doppio, sanpellegrino tonic, sok z limonki, syrop Hyćka	18.00
ORANGE ESPRESSO	18.00
HERBATA MROŻONA EARL - GREY Z ŻURAWINĄ cold brew earl- gry, sok z żurawiny, pomarańcza	16.00
HERBATA MROŻONA RÓŻA - LIMONKA Z MALINĄ cold brew róża - limonka, maliny w kompocie, cytryna	16.00
LEMONIADA MALINOWA maliny w kompocie, sok z cytryny, rozmaryn	16.00
LEMONIADA AGRESTOWA agrest w kompocie, sok z limonki, syrop hyćka	16.00
LEMONIADA CZEREŚNIOWA czereśnie w kompocie, syrop waniliowy	16.00
SANPELLEGRINO TONIC 200ML	14.00
COCA COLA | COCA COLA ZERO | FANTA | SPRITE	16.00

NAPOJE NA CIEPŁO

ESPRESSO	8.00
ESPRESSO DOPPIO	12.00
AMERICANO	14.00
FLAT WHITE	16.00
CAPPUCCINO	16.00
CAFFE LATTE	16.00
KAKAO	16.00
KORZENNE americano, flat white, cappuccino, caffe latte, kakao	16.00
SHOT ESPRESSO	+4.00

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYGOTUJEMY DLA CIEBIE DOWOLNĄ KAWĘ NA KOSTKACH LODU *

WYTRAWNIE I SŁODKO

APEROL SPRITZ	35.00
MIMOSA	35.00
HUGO	35.00
CAVA MAS XAROT BRUT	32.00
SAUVIGNON BLANC | FRANCJA	33.00
MONTEPULCIANO | WŁOCHY	35.00
PIWO POZ - NAJ	22.00

MENU POZNAJE

COLD DISHES

BEEF TARTAR — 49.00
chopped beef tartar with compressed tomato and soy sauce caviar

BURRATA CHEESE — 36.00
served on tomatoes with roasted and marinated peppers, herbs and paprika oil

[TRADITIONAL COTTAGE CHEESE] — 39.00
served on fluffy flatbread with cucumber salad, radish and potato chips

SEASONAL VEGETABLES — 32.00
served on creamy cottage cheese with pine nuts

COLD BEETROOT SOUP — 29.00
served with boiled egg

13.00-21.00

ŻUREK | SOUR SOUP — 36.00

CREAMY ASPARAGUS SOUP — 36.00

DUCK FILLET — 49.00
duck demi glace, beatroot balsamic cream, fresh thyme

PORK TONGUE — 38.00
horseradish sauce, pine nuts

BREADED VEAL SCHNITZEL — 49.00
fried capers, anchovies, lemon

SEA TROUT FILLET — 49.00
Geater Poland cheese sauce, broad bean

BREAD AND CHEESE BUTTER — 16.00

POTATO PUREE — 19.00

CUCUMBER SALAD IN CREAM — 16.00

HOT DISHES

SCRUMBLED EGGS (3) [9.00 - 13.00] — 31.00
saute
with ham and emilgrana cheese — 35.00
with trout and lumpfish caviar — 35.00

OMLET [9.00 - 13.00] — 35.00
with smoked salmon and creme fraiche

TOASTED CORNETTO — 45.00
2 poached eggs, guacamole, hollandaise sauce , emilgrana cheese

SAUSAGE FROM GREATER POLAND — 45.00
served on fluffy flatbread, beans in tomatoes, herbs, emilgrana cheese

BLACK BUDDING ON TOAST — 46.00
onion jam with thyme, fried egg, chives, honey mustard sauce

WHITE ASPARAGUS — 38.00
baked potatoes cream, poached egg, toasted bread, linseed oil

POTATO BLINI — 42.00
with smoked trout from “Zielenica” farm fish, white sauce, trout caviar and chives

SEASONAL VEGETABLES — 32.00
served on bechamel sauce, with herbal and paprika oil

SWEET DISHES

CARMELIZED CHALLAH — 34.00
homemade challah fried in butter with seasonal fruit, vanilla cream and crumble

CREPES SUZETTE — 36.00
with coconut ice cream

SWEET COTTAGE CHEESE DUMPLINGS — 32.00
fried in butter with sage, breadcrumbs from our toasted bread, caramel powder

TIRAMISU — 36.00
mascarpone cream, roasted almond ice cream, dried merengue, coffee gel, chocolate-covered sponge fingers

MENU POZNAJE

COLD BEVERAGES

ACQUA PANNA 750ML **SAN PELLEGRINO 750ML**	22.00
ACQUA PANNA 250ML **SAN PELLEGRINO 250ML**	14.00
FRESHLY SQUEEZED JUICE orange, grapefruit, mix	18.00
TONIC ESPRESSO espresso doppio, sanpellegrino tonic, orange juice	16.00
ELDERFLOWER TONIC ESPRESSO espresso doppio, sanpellegrino tonic, sok z limonki, elderflower sirup	18.00
ORANGE ESPRESSO	18.00
EARL - GREY ICETEA WITH CRANBERRIES earl- grey cold brew, cranberries juice, orange	16.00
ROSE - LIME ICETEA WITH RASPBERRIES rose - lime cold brew, raspberries in compote, lemon	16.00
RASPBERRY LEMONADE raspberries in compote, lemon juice, rosemary	16.00
GOOSEBERRY LEMONADE gooseberries in compote, lime juice, elderflower sirup	16.00
CHERRY LEMONADE cherries in compote, vanilla sirup	16.00
SANPELLEGRINO TONIC 200ML	14.00
COCA COLA | COCA COLA ZERO | FANTA | SPRITE	16.00

HOT BEVERAGES

ESPRESSO	8.00
ESPRESSO DOPPIO	12.00
AMERICANO	14.00
FLAT WHITE	16.00
CAPPUCCINO	16.00
CAFFE LATTE	16.00
COCOA	16.00
SPICED americano, flat white, cappuccino, caffe latte, kakao	16.00
SHOT ESPRESSO	+4.00
WE WILL BE HAPPY TO PREPARE ANY COFFEE ON ICE CUBES FOR YOU	*

SAVORY AND SWEET

APEROL SPRITZ	35.00
MIMOSA	35.00
HUGO	35.00
CAVA MAS XAROT BRUT	32.00
SAUVIGNON BLANC | FRANCE	33.00
MONTEPULCIANO | ITALY	35.00
“POZ - NAJ “ BEER	22.00