

NAPOJE ZIMNE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,3l	5,-
WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,7l	10,-
KARAFKA WODY MINERALNEJ CISOWIANKA Carafe of water „Cisowianka”	1l	15,-
PEPSI	0,2l	7,-
7UP	0,2l	7,-
MIRINDA	0,2l	7,-
SCHWEPPES TONIC	0,2l	7,-
SCHWEPPES GINGER ALE	0,2l	7,-
SOKI OWOCOWE Fruit juices	0,2l	7,-

Miodova Homemade

LEMONIADA CYTRYNOWA Lemonade	0,3l	12,-
	1l	32,-
LEMONIADA POMARAŃCZOWO-CYNAMONOWA Orange cinnamon lemonade	0,3l	14,-
	1l	36,-
LEMONIADA GREJPFRUTOWO-ŻURAWINOWA Grapefruit cranberries lemonade	0,3l	14,-
	1l	36,-
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Fresh squeezed citrus juice	0,25l	14,-

KAWA | COFFEE

ESPRESSO		8,-
ESPRESSO DOPPIO		11,-
AMERICANO		8,-
CORTADO		9,-
LATTE		10,-
CAPPUCINO		9,-
IRISH COFFEE		25,-

HERBATA | TEA NEWBY

Earl Grey, English Breakfast, Peppermint, Rooibos-Orange, Strawberry-Mango, Ginger-Lemon, Masala Chai, Upper assam, Jasmine Princes, Hunan green		10,-
--	--	------

Miodova Poleca/Recommended

KRZESKA ZIOŁOWA	4cl	24,-
MIODULA PREZYDENCKA	4cl	19,-
MŁODY ZIEMNIAK	4cl	21,-

PIWO | DRAUGHT BEER PILSNER URQUELL NA 3 SPOSOBY:

HLADINKA	0,3l	8,-
	0,5l	12,-
COCHTAN	0,3l	8,-
	0,5l	12,-
MLIKO		8,-

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

PILSWEISER GRYBÓW <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	10,-
KRAK (English India Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
KACPER RYX (Polish IPA) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
Machina (American Ale Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
CIECHAN PSZENICZNE Wheat beer	0,5l	14,-
CIECHAN PORTER Dark beer	0,5l	15,-
PIWO BEZALKOHOLOWE Low-alcohol	0,3l	10,-

CYDR | CIDER

CYDR IGNACÓW	0,275ml	15,-
--------------	---------	------

Miody Pitne | Meads

MIÓD TRÓJNIAK	4cl	8,-
MIÓD DWÓJNIAK	4cl	10,-
MIÓD PÓŁTORAK	4cl	12,-

ALKOHOLE | ALCOHOL

WÓDKA | VODKA

J.A.BACZEWSKI Pure vodka	4cl	8,-
J.A. BACZEWSKI: JEŻYŃÓWKA, POMARAŃCZÓWKA, MOREŁÓWKA, WIŚNIÓWKA, PIOŁUNÓWKA Blackberry, Orange, Apricot, Cherry, Herbal	4cl	10,-
ŻUBRÓWKA Bison Grass Vodka	4cl	7,-

WHISKY & BRANDY

JACK DANIELS	4cl	15,-
J.W.BLACK LABEL	4cl	18,-
JAMESON	4cl	15,-
DALMORE 12YO	4cl	18,-
GLENMORANGIE 10YO	4cl	19,-
EDRADOUR CALEDONIA 12YO <i>UNCHILLFILTERED</i>	4cl	26,-
LEPANTO PX BRANDY DE JEREZ	4cl	19,-
ABK6 V.S.O.P. GRAND CRU	4cl	23,-
HENNESY FINE DE COGNAC	4cl	24,-
ARMAGNAC TRES VIEILLE RESERVE 12 ANS	4cl	24,-
CALVADOS 8 ANS RESERVE	4cl	26,-

TEQUILA

OLMECA SILVER	4cl	12,-
OLMECA GOLD	4cl	12,-

GIN

J.A. BACZEWSKI GIN	4cl	11,-
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	16,-

RUM

BACARDI SUPERIOR WHITE RUM	4cl	11,-
DICTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	17,-

LIKIER | LIQUEUR

COINTREAU	4cl	12,-
BAILEYS IRISH CREAM	4cl	14,-
CAMPARI	4cl	14,-

VERMOUTH

VERMOUTH YZAGUIRRE CLÁSICO BLANCO	10 cl	12,-
VERMOUTH YZAGUIRRE ROJO RESERVA IN BOX	10 cl	16,-
MARTINI EXTRA DRY	10 cl	15,-

SERWIS NIE JEST WLICZONY W CENĘ
SERVICE NOT INCLUDED



PRZEKĄSKI | STARTERS

PERLICZKA W AUSZPIKU Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I PUDREM Z CYTRYNY Guinea fowl in aspic with quail egg and lemon powder	25,-
BEFSZTYK PO Tatarsku z ANCHOIS Steak tartar with anchois <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	29,-
GRZANKI z SEREM OWCZYM I POLSKĄ FASOLKĄ w POMIDOROWYM SOSIE White bread crostini served with sheep cheese and local polish beans in tomato sauce	26,-
GOFR z ŻOŁĘDZIOWEJ MAKI z PEKLOWANĄ CIEŁĘCINĄ I SOSEM FIGOWYM Acorns waffle with corned veal and fig sauce	29,-
RÓŻOWY MATJAS z KAWIOMEM z BURACZKÓW I CZERWONĄ CEBULĄ w WIŚNIACH Pink Matias herring with beets caviar served with red onion in cherries	27,-

ZUPY | SOUPS

ZUPA RAKOWA PO KRAKOWSKU Crayfish bisque cracowian style <i>INSPIROWANA KRAKOWSKIM PRZEPISEM z 1897 R. INSPIRED BY A TRADITIONAL RECIPE FROM 1897</i>	29,-
KREM z KRUPNIKU z CIEŁĘCYMI PULPECIKAMI I PESTO z RUKWI WODNEJ Barley cream soup, served with veal balls and watercress pesto	25,-
DUET z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW z DOMOWYM MAKARONEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Duo of roasted red paprika and tomatoes with homemade pasta and sour cream	25,-
ZUPA CZOSNKOWA PODAWANA z GRZANKĄ SEROWĄ I MUSEM DROBIOWYM Garlic soup served with toast under chicken mousse and cheese	24,-
KREM z KOPRU WŁOSKIEGO z BARANIĄ KIEŁBASKĄ I OLIWĄ z PAPRYCZEK CHILLI Roasted fennel cream soup with mutton sausage and chilli peppers oil	27,-

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

CHRUPIĄCA PIERŚ KACZKI z KASZĄ BULGUR I KARMElizowanymi SEGMENTAMI POMARAŃCZY Crispy duck breast with bulgur kasha and caramelized oranges segments	55,-
KOTLECiki CIEŁĘCE z PIECZONYM PASTERNAKIEM, NATKĄ PIETRUSZKI I ORZECHAMI WŁOSKIMI Veal cutlets with roasted parsnip, walnuts and parsley	62,-
POLICZKI WOŁOWE z KAPELUSZAMI PIECZAREK, SZALOTKĄ I SOSEM BUERRE BLANC Beef cheeks with mushrooms, shallots and Buerre Blanc sauce	44,-
BURGER WOŁOWY z GRILLOWANYMI WARZYWAMI NA DOMOWYM PIECZYWIE Beef burger with grilled vegetables on homemade bread	46,-
OZOREK CIEŁĘCY DUSZONY w PORACH z SOSEM CHRZANOWYM I KRUSZONKĄ z WASABI Stewed veal tongue served with leeks and wasabi crumble	39,-
WĄTRÓBKA JAGNIĘCA z SYROPEM z CEBULI I PORTO NA DYNIOWO SZAŁWIOWYM RISOTTO Lamb liver red onion and port wine syrup with pumpkin and sage risotto	46,-

SALATY | SALADS

CARPACCIO z ZIELONYCH JABŁEK z ROSZPONKĄ I PISTACJĄ PODAWANE z RILLETES z INDYKA Granny Smith apples carpaccio with lamb lettuce and pistachio salad served with turkey rillettes	28,-
ZIELONA SAŁATA z GROSZKIEM CUKROWYM, BOBEM, KIEŁKAMI I BRYNDZĄ OWCZĄ Green salad with sugar snap peas, broad beans, sprouts and sheep cheese	26,-

DANIA LOKALNE | LOCAL DISHES

KNEDLE z PODHALAŃSKĄ BARANINĄ, GRZYBAMI I SOSEM KOPERKOWYM Knedle stuffed with regional minced lamb, mushrooms and dill sauce	30,-
CZARNE KNEDLE z WĘDZONYM HALIBUTEM NA PALONYM MAŚLE Black Knedle with smoked halibut and brown butter	30,-
PIEROGI RUSKIE z PRAŻONĄ SZALOTKĄ Traditional potatoes and cheese pierogi <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	26,-
PIECZONE PIEROGI z Ogonami wołowymi PODAWANE zE SMAŻONYMI BOczNIakami Roasted dumplings with ox tail stuffing served with fried oyster mushrooms	32,-

RYBY | FISH

SMAŻONE FILETY GŁADZICY BAŁTYCKIEJ z TALARKAMI CUKINI w CIEŚCIE ORAZ SELEROWYM PUREE z OLIWĄ SZCZYPIORKOWĄ Pan fried Baltic Sea plaice with zucchini slices in batter, celery root puree and chive oil	51,-
FILETY PSTRĄGA OJCOWSKIEGO z KOPYTKAMI z BURACZKÓW I KOZIEGO SERA z KOPERKIEM Local trout from „Ojców” served with beets flavoured kopytka and goat cheese <i>DZIEDZICTWO KULINARNE MAŁOPOLSKI CULINARY HERITAGE OF MAŁOPOLSKA</i>	56,-
PIECZONY FILET BAŁTYCKIEGO SANDACZA NA CZARNYM TAGLIOLINI z GRZYBOWYM SOSEM I FIOLETOWĄ MARCHEWKĄ Roasted Baltic Sea zander fillet with black tagliolini, mushroom sauce and caramelized purple carrot	57,-

DODATKI | EXTRAS

SURÓWKA z MARCHEWKI I POMARAŃCZY Grated raw carrots and oranges salad	9,-
CZERWONA KAPUSTA w OCCIE z JABŁKIEM Red cabbage with apple and vinegar	9,-
BLANSZOWANE PORY zE ŚMIETANĄ I FASOLĄ MUNG Blanched leeks and mung beans salad	9,-
MARYNOWANE PIECZONE BURAKI z ORZECHAMI Marinated roasted beets with nuts	9,-
ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA z PORAMI I JAJKIEM POD BESZAMELEM Potatoes gratin with leeks egg and bechamel sauce	9,-
NASZE FRYTKI Homemade fries	9,-

DESERY | DESSERTS

TORCIK KUKUŁKA Kukułka cake	24,-
ORZECHOWA PASCHA Mixed nuts Pascha	23,-
KREMÓWKA z ULICY SZEROKIEJ Traditional cream-cake from Szeroka street	21,-
MIGDAŁOWE ROŻKI z KARMElizowanYM JABŁKIEM w SZAFRANIE Almond cones croissants served with caramelized apples with saffron	23,-
FONDANT KAWOWY z SOSEM MALINOWYM Coffee flavored chocolate fondant with raspberry sauce	23,-
LODY DO WYBORU Selection of ice cream	5,- gałka

