

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 ginger 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 <i>RECOMMENDED</i>		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,-
Smok (India Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
Machina (American Ale Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
SZTAMA (American Wheat) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
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, WIŚNIOŃWKA, 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,-
DIKTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	17,-

LIKIER | LIQUEUR

COINTREAU Orange liqueur	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

- TATAR Z SEZONOWANEGO ROSTBEFU Z ANCHOIS** 29,-
Seasoned Beef Tartar with anchois
- GĘSIA WĄTRÓBKA Z PRAŻONYM JAJKIEM I CEBULĄ NA PSZENNYM BLINIE** 24,-
Goose Liver with deep fried egg, crunchy onion served with blini
TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE
- ŁOSOŚ MARYNOWANY W SOLI WIELICKIEJ Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ I KOPERKOWYM SERKIEM MASCARPONE** 25,-
Gravlax in Salt from Wieliczka Salt Mine with red sauer kraut cabbage and dill mascarpone cheese
- FILET SMAŻONEGO ŚLEDZIA W CIEŚCIE Z MARYNOWANĄ SZALOTKĄ** 23,-
Fried Herring fillet in batter with marinated shallots
- GRILOWANY SER ŁOMNICKI ZE WSTAŻKAMI WARZYW NA PLACKU ZIEMNIACZANYM** 26,-
Grilled Cheese "Łomnicki" with vegetable linguine and potato pancake

ZUPY | SOUPS

- ZUPA Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z TARTYM CIASTEM I OLIWĄ Z BIAŁYCH TRUFLI** 23,-
Forest Mushroom Soup with grated pasta and white truffle olive oil
- KREM Z PIECZONEGO PORA I GRUSZKI Z KREWETKAMI I CHIPSEM Z TOPINAMBURU** 26,-
Roasted Leek and Pear Creame with prawns and Jerusalem artichoke chips
TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE
- ZUPA RAKOWA PO KRAKOWSKU** 29,-
Crayfish Bisque cracowian style
INSPIROWANA KRAKOWSKIM PRZEPISEM Z 1897 R. INSPIRED BY A TRADITIONAL RECIPE FROM 1897
- KREM Z DYNI Z KAŚKAMI RAZOWEGO CHLEBA I OLIWĄ Z PESTEK MORELI** 24,-
Pumpkin Cream Soup with wholemeal morsels and apricot olive oil
- KISZONY BARSZCZ CZERWONY Z PIEROGAMI Z WĘDZONĄ GĘSINĄ I CHRZANOWYM KAWIOMEM** 26,-
Traditional Sour Red Borscht Soup with smoked goose dumplings and horseradish "caviar"
TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

- PIECZONA PERLICZKA WIELKOPOLSKA NA PIEROŻKACH Z KOZIM SEREM I ORZECHAMI** 51,-
Roasted Guinea Fowl, dumplings stuffed with goat cheese and walnuts
- KONFITOWANA GOLONKA INDYCZA Z SOSEM Z WĘDZONEJ ŚLIWKI WĘGIERKI** 36,-
Turkey knuckle confit with smoked pear sauce
- BURGER CIEŁĘCY Z KONFITURĄ Z CEBULI CHRUSTEM Z PORA I DOMOWYMI FRYTKAMI** 49,-
Veal Burger, red onion jam, leek crust and homemade fries
CIEŁĘCINA Z ZAPRZYJAŹNIONEGO AGROGOSPODARSTWA W GORCACH/ Veal from friendly highlanders farm
- GICZ JAGNIĘCA Z BRUKSELKĄ, KOPERKIEM I SOSEM GRZYBOWYM** 62,-
Lamb shank with brussels sprouts, dill and mushroom sauce
- POLICZEK WOŁOWY Z KASZĄ KRAKOWSKĄ I CHRZANOWYM BEURRE BLANC** 39,-
Beef Cheek with cracovian buckwheat and horseradish Beurre Blanc Sauce
TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE
- STEK Z SEZONOWANEGO ANTRYKOTU (250g) Z MASŁEM FOIE GRAS** 79,-
Ribeye Steak (seasoned beef, 250g) with foie gras butter
MIODOVA POLECA/RECOMENDED

SALATY | SALADS

- LIŚCIE SZPINAKU Z GOŁĘBIEM I BURAKIEM W TRZECH ODSŁONACH** 36,-
Spinach leaves with pigeon breast and beetroot in three variations
- SALATA MASŁOWA Z PŁATKAMI POŁĘDWICY Z DORSZA W CYTRYNOWYM PIEPRZU I RODZYNKACH** 28,-
Butter Lettuce with flaked cod fillet in lemon pepper and raisins

HANDMADE PIEROGI I KOPYTKA

- TRADYCYJNY SMAK | TRADITIONAL POLISH CUISINE*
- PIEROGI RUSKIE ZE SKWARKAMI Z GĘSINY** 29,-
Traditional Potatoe and Cheese Pierogi with goose greaves
- PIECZONE PIEROŻKI Z KRÓLIKIEM CONFIT PODANE Z BIAŁYM BARSZCZEM** 27,-
Baked Pierogi with Rabbit confit stuffing served with white borscht
- KOPYTKA Z MIĘSEM PIECZONYCH SZYJEK INDYCZYCH I BRUNOISE Z WARZYW** 23,-
Regional Dumplings with Turkey and vegetable brunoise
- KOPYTKA Z BOROWIKAMI** 29,-
Dumplings with boletus mushrooms

RYBY | FISHES

- FILET DORSZA Z KAWIOMEM Z PSTRĄGA NA DOMOWYM MAKARONIE Z PIETRUSZKĄ** 55,-
Cod Fillet with trout caviar homemade pasta and parsley
- ŁOSOŚ CONFIT Z KASZĄ JAGLANĄ PIKLAMI I PIANKĄ Z BIAŁEGO PIEPRZU** 57,-
Salmon Confit with millet, pickled vegetables and white pepper foam
- SMAŻONA FLĄDRA Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM JOGURTEM WADOWICKIM I CZOSNKIEM** 39,-
Pan-fried Flounder with baked potatoe local yoghurt and garlic

DODATKI | EXTRAS

- SEZONOWE WARZYWA Z ZIOŁAMI** 9,-
Seasonal Vegetables with herbs
- PIECZONA MARCHEWKA W MIODZIE DRAHIMSKIM** 9,-
Roasted Carrots with local "drahim" honey
- KAPUSTA CHARSZNICKA Z JABŁKOWYM OCTEM I KOPERKIEM** 9,-
Sauerkraut Salad with apple vinegar and dill
- PAMPUCHY Z PALONYM MASŁEM** 9,-
Pampuchy in butter
- FRYTKI DOMOWE** 9,-
Homemade Fries
- PIECZONE ZIEMNIAKI Z JAJKIEM I PIETRUSZKĄ** 9,-
Baked Potatoes with egg and parsley

