

NAPOJE ZIMNE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,3l	7,-
WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,7l	12,-
KARAFKA WODY MINERALNEJ Carafe of water	1l	15,-
PEPSI	0,2l	8,-
7UP	0,2l	8,-
SCHWEPES TONIC	0,2l	8,-
SOKI OWOCOWE Fruit juices	0,2l	8,-

Miodova Homemade

LEMONIADA ANANASOWO-KOKOSOWA Pineapple coconut lemonade	0,3l	12,-
LEMONIADA CYTRYNOWA Lemonade	0,3l	14,-
LEMONIADA POMARAŃCZOWO-CYNAMONOWA Orange cinnamon lemonade	0,3l	16,-
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Fresh squeezed citrus juice	0,25l	16,-

KAWA | COFFEE

ESPRESSO		8,-
ESPRESSO DOPPIO		12,-
AMERICANO		8,-
CORTADO		9,-
LATTE		11,-
CAPPUCINO		10,-

HERBATA | TEA NEWBY

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

PIWO | DRAUGHT BEER PILSNER URQUELL NA 3 SPOSOBY:

Miodova Poleca

KRZESKA ZIOŁOWA Herbal vodka liqueur	4cl	24,-
MIODULA PREZYDENCKA Vodka liqueur	4cl	21,-
GRAPPA	4cl	18,-

HLADINKA	0,3l	9,-
	0,5l	13,-
COCHTAN	0,3l	9,-
	0,5l	13,-
MLIKO		9,-

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	16,-
KACPER RYX (Polish IPA) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	16,-
Machina (American Ale Pale Ale) <i>PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT</i>	0,5l	14,-
CIECHAN PSZENICZNE	0,5l	14,-
CIECHAN PORTER	0,5l	18,-
PIWO BEZALKOHOLOWE (no alcohol)	0,3l	10,-

CYDR | CIDER

CYDR IGNACÓW	0,275ml	17,-
--------------	---------	------

ALKOHOLE | ALCOHOL

WÓDKA | VODKA

KURA Pure vodka	4cl	9,-
J.A.BACZEWSKI Pure vodka	4cl	10,-
J.A. BACZEWSKI: JEŻYŃÓWKA, POMARAŃCZÓWKA, MORELÓWKA, WIŚNIÓWKA, PIOŁUNÓWKA Blackberry, Orange, Apricot, Cherry, Herbs	4cl	12,-
ŻUBRÓWKA Bison vodka	4cl	9,-

WHISKY & BRANDY

J.A. BACZEWSKI	4cl	16,-
----------------	-----	------

JACK DANIELS	4cl	15,-
J.W.BLACK LABEL	4cl	18,-
JAMESON	4cl	16,-
DALMORE 12YO	4cl	21,-
GLENMORANGIE 10YO	4cl	24,-
EDRADOUR CALEDONIA 12YO <i>UNCHILLFILTERED</i>	4cl	26,-
LEPANTO PX BRANDY DE JEREZ	4cl	21,-
ABK6 V.S.O.P. GRAND CRU	4cl	25,-
HENNESY FINE DE COGNAC	4cl	26,-
ARMAGNAC TRES VIEILLE RESERVE 12 ANS	4cl	26,-
CALVADOS 8 ANS RESERVE	4cl	26,-

TEQUILA

OLMECA SILVER	4cl	19,-
OLMECA GOLD	4cl	19,-

GIN

J.A. BACZEWSKI GIN	4cl	13,-
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	21,-

RUM

BACARDI	4cl	13,-
DIKTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	21,-

LIKIER | LIQUEUR

COINTREAU Orange liqueur	4cl	14,-
BAILEYS IRISH CREAM	4cl	15,-
CAMPARI	4cl	15,-

VERMOUTH

MARTINI BIANCO	10 cl	14,-
MARTINI ROSSO	10 cl	16,-
MARTINI EXTRA DRY	10 cl	16,-

SERWIS NIE JEST WLICZONY W CENĘ
SERVICE NOT INCLUDED



PRZEKĄSKI | STARTERS

GĘSIA WĄTRÓBKA Z KARMELIZOWANĄ SZALOTKĄ NA TOŚCIE	28,-
Goose liver with caramelized shallot on toasted bread	
BEFSZTYK PO Tatarsku z ANCHOIS	29,-
Steak tartar with anchois <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	
PLACKI ZIEMNIACZANE Z PIECZONYM POREM, POMIDORAMI I KOZIM SEREM	28,-
Potato pancakes with roasted leek, tomatoes and goat cheese	
PLASTRY WOLNO PIECZONEGO ROSTBEFU Z MARYNOWANYMI BOROWIKAMI I MAJONEZEM JAŁOWCOWYM	31,-
Slices of slow-roasted sirloin with marinated boletus and juniper mayonnaise	
RÓŻOWY MATJAS Z KAWIOREM Z BURACZKÓW I CZERWONĄ CEBULĄ W WIŚNIACH	29,-
Pink Matias herring with beets caviar served with red onion in cherries	

ZUPY | SOUPS

ZUPA RAKOWA PO KRAKOWSKU	29,-
Crayfish bisque cracowian style <i>INSPIROWANA KRAKOWSKIM PRZEPISEM Z 1897 R. INSPIRED BY A TRADITIONAL RECIPE FROM 1897</i>	
BIAŁY KREM Z RYB Z WĘDZONĄ MAZURSKĄ MAKRELĄ I RYŻOWYM MAKARONEM	28,-
White fish cream soup with smoked masurian mackerel and rice noodles	
DUET Z PIECZONEJ PAPRYKI I POMIDORÓW Z MAKARONEM SEMOLA I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ	27,-
Duo of roasted red paprika and tomatoes with homemade pasta and sour cream	
PIKANTY ROSÓŁ Z KOGUTA Z BOROWIKIEM KRÓLEWSKIM	28,-
Spicy rooster broth with king boletus	
BOTWINA Z CHRUPIĄCYMI JARZYNAMI JAJKIEM I KOPREM	28,-
Young beets cold soup with fresh vegetables boiled egg and dill <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

PIERŚ KACZKI WĘGERSKIEJ Z CZERWONĄ ŚLIWKĄ I KLUSECZKAMI	57,-
Hungarian duck breast with red plums and local dumplings <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	
PANIEROWANE KOTLECICKI CIEŁĘCE Z TAGLIOLINI Z MARCHEWKI I PSZENICY	62,-
Breaded veal cutlets with carrots and wheat tagliolini	
POLICZKI WOŁOWE Z ZIELONYMI SZPARAGAMI I SOSEM BEURRE BLANC	49,-
Beef cheeks with green asparagus and Beurre Blanc sauce	
BURGER WOŁOWY Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI NA DOMOWYM PIECZYWIE	46,-
Beef burger with grilled vegetables and homemade bread	
SZASZŁYK Z GĘSICH ŻOŁADKÓW ORAZ SEZONOWYCH WARZYW Z SOSEM MUSZTARDOWYM	46,-
Goose stomach shashlik with seasonal vegetables and mustard sauce	
RUMSZTYK BARANI Z PUREE Z PIECZONYCH BURAKÓW CEBULĄ I SOSEM PIECZENIOWYM	46,-
Chopped lamb steak with roasted beets puree, onion and brown sauce	

SALATY | SALADS

ZIELONA SAŁATA Z GROSZKIEM CUKROWYM BOBEM KIEŁKAMI I BRYNDZĄ OWCZĄ	26,-
Lettuce salad with sugar snap peas, broad beans sprouts and sheep cheese	
SAŁATA Z PERLICZKĄ WŁOSKIMI ORZECHAMI I WINOGRONOWYM DRESINGIEM	28,-
Green salad with Guinea fowl walnuts and grapes dressing	

DANIA LOKALNE I LOCAL DISHES

PIECZONE PIEROGI Z MŁODĄ KAPUSTĄ I GRZYBAMI	33,-
Baked pierogi with young cabbage and mushrooms	
PIEROGI RUSKIE Z PRAŻONĄ SZALOTKĄ	26,-
Traditional potatoes and cheese pierogi <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	
KOPYTKA NA POMIDORACH ZAPIECZONYCH Z TARTĄ BUŁKĄ I TARTYM JAJKIEM	26,-
Potato dumplings with baked tomatoes breadcrumbs and crushed egg	
KOPYTKA Z PIERSIĄ Z INDYKA W IMBIROWYM SOSIE Z ZIELONĄ CEBULKĄ	28,-
Potato dumplings with turkey breast ginger sauce and green onion	

RYBY | FISHES

SMAŻONY HALIBUT Z PUREE Z BOBU I GROSZKU PODAWANY Z KOPERKIEM I OLIWĄ TRUFLOWĄ	62,-
Pan fried halibut with broad bean and peas puree served with dill and truffles olive	
FILETY Z PSTRĄGA OJCOWSKIEGO Z KOPYTKAMI Z BURACZKÓW I KOZIEGO SERA	57,-
Local trout filets from Ojców served with beets flavoured kopytka and goat cheese <i>DZIEDZICTWO KULINARNE MAŁOPOLSKI CULINARY HERITAGE OF MAŁOPOLSKA</i>	
FILETY POLSKIEGO OKONIA NA MŁODEJ KAPUŚCIE Z PIANKĄ Z KISZONYCH OGÓRKÓW	52,-
Polish perch filets with young cabbage and sour cucumbers foam	

DODATKI | EXTRAS

FASOLKA SZPARAGOWA Z MASŁEM I TARTĄ BUŁKĄ	9,-
Green beans with butter and breadcrumbs	
RZYMSKA SAŁATA Z JOGURTEM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM	11,-
Green salad with yoghurt and wild garlic	
BURACZKI ZASMAŻANE ZE ŚMIETANĄ I SZCZYPIORKIEM	11,-
Stewed beets with sour cream and chive	
MŁODE ZIEMNIANKI Z KOPERKIEM	9,-
New potatoes with dill <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	
KASZA BULGUR Z CEBULKĄ	9,-
Kasha Bulgur with onion	
PIECZONY KARTOFEL Z MASŁEM	9,-
Baked potatoe with butter	
PIECZYWO	5,-
Bread	

DESERY | DESSERTS

PASCHA ORZECHOWA	24,-
Nutty pascha cake	
KREMÓWKA Z ULICY SZEROKIEJ	21,-
Traditional cream-cake from Szeroka street	
MUS TRUSKAWKOWY Z LIMONKOWĄ BEZĄ NA ORZECHOWYM BISZKOPCIE	22,-
Strawberry mousse with lime meringue nad nutty sponge cake	
PIANKA Z MLECZNEJ CZEKOLADY Z PIKANTNYMI OWOCAMI	23,-
Milk chocolate foam with spicy fruits	
SZARLOTKA Z SZAREJ RENETY I GRUSZKI	21,-
Apple cake made of russet apples and pears <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	
LODY DO WYBORU	5,-
Selection of ice creams	

