

## 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,-
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

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

## PIWO | DRAUGHT BEER PILSNER URQUELL NA 3 SPOSOBY:

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

## PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

PILSWEISER GRYBÓW PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT	0,5l	10,-
KRAK (English India Pale Ale) PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT	0,5l	16,-
KACPER RYX (Polish IPA) PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT	0,5l	16,-
Machina (American Ale Pale Ale) PRODUKT LOKALNY/LOCAL PRODUCT	0,5l	16,-
CIECHAN PSZENICZNE	0,5l	16,-
CIECHAN PORTER	0,5l	18,-
PIWO BEZALKOHOLOWE (alcohol-free)	0,3l	10,-

## CYDR | CIDER

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

## MIODY PITNE | MEADS

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

## 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 grass 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 UNCHILLFILTERED	4cl	26,-
LEPANTO PX BRANDY DE JEREZ	4cl	21,-
ABK6 V.S.O.P. GRAND CRU	4cl	25,-
HENNESSY 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,-
DICTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	21,-

### LIKIER | LIQUEUR

COINTREAU	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

PLACUSZKI WARZYWNE Z KOZIM SEREM Vegetable fritters with goat cheese	27,-
WĘDZONY PSTRĄG OJCOWSKI Z KAWIOREM I CHIPSAMI ZE SKORZONERY Smoked local trout from Ojców with caviar and scorzonera chips	29,-
SKRZYDEŁKA KURCZAKA Z PIKANTNĄ GLAZURĄ I ZIEMNIACZANĄ SAŁATKĄ Chicken wings with spicy glaze and potato salad	21,-
SARNINA NA PLACKU ZIEMNIACZANYM Z PUDREM TRUFLOWYM Venison with potato fritters and truffle powder	34,-
BEFSZTYK PO Tatarsku z ANCHOIS Steak tartare with anchois	29,-

## 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 LEŚNYCH GRZYBÓW Z PARMEZANOWYMI PALUCHAMI Forest mushrooms cream soup with parmesan fingers	31,-
BARSZCZ CZERWONY Z PIEROŻKAMI Z PIECZONEJ KACZKI Red borscht with roasted duck ravioli <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	28,-
CEBULOWA Z CHIPSAMI Z PIERSI GĘSI OWSIANEJ Onion soup with oat goose breast crisps	28,-
ŻUREK Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM I PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI Sour soup with quail egg and roasted potatoes <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	28,-

## MIĘSA | MEATS

KACZKA PIECZONA (1/2) Z JABŁKAMI I SZALOTKĄ KARMELIZOWANĄ NA MAJERANKOWYM MIODZIE Roasted duck (1/2) served with caramelised apples and shallot in majoran honey	58,-
PIERŚ BAŻANTA W SOSIE BOROWIKOWYM Z MAKARONEM I PIANKĄ Z SOSNY Pheasant breast in boletus mushrooms sauce, tagliatelle pasta and pine mousse	58,-
POLĘDWICA CIEŁĘCA Z PATELNI Z KRÉMEM CHRZANOWYM I GOŁĄBKAMI Z KASZĄ BULGUR Veal tenderloin with horseradish cream and cabbage rolls stuffed with bulgur kasha	66,-
GULASZ JAGNIĘCY Z GRZYBAMI PORTOBELLO CZOSNKOWYM PIECZYWEM I SEREM CHEDDAR Lamb goulash with portobello mushrooms toasted garlic bread and melted cheddar cheese	63,-
PIECZONA PRĘGA WOŁOWA W SOSIE WŁASNYM Z BRUKSELKĄ I ZIEMNIACZANYM PUREE Roasted beef shank (bone off) au jus with brussel sprouts and potato puree	46,-
BURGER WOŁOWY Z PAPRYKĄ IGOŁOMSKĄ I SOSEM Z PAPRYKI JALAPENO Beef burger with Igolomska pepper and jalapeno spicy sauce	49,-

## KANAPKI | SANDWICH

REUBEN PASTRAMI Z SEREM I KISZONĄ KAPUSTĄ Classic Reuben pastrami sandwich with sauerkraut and melted cheese	36,-
KANAPKA Z AVOCADO I JAJKIEM W KOSZULCE ZAPIECZONYM POD DOJRZEWAJACYM SEREM Avocado poached egg and parmesan cheese sandwich	29,-
WIEJSKI CHLEB Z GĘSIM SMALCEM SMAŻONYM ŚLEDZIEM I DYMKĄ Home bread with goose grease fried herring and green onion <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	27,-

## DANIA LOKALNE I LOCAL DISHES

*TRADYCYJNY SMAK | TRADITIONAL POLISH CUISINE*

PIEROGI RUSKIE Z PRAŻONĄ SZALOTKĄ Traditional potatoes and cheese pierogi <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	28,-
PIECZONE PIEROŻKI Z CIEŁĘCINĄ PODANE Z SOSEM HOLENDERSKIM ORAZ ZIELONYM I CUKROWYM GROSZKIEM Baked veal pierogi with hollandaise sauce, green peas and sugar peas	33,-
ZAPIEKANE ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI Oven baked pasta with cabbage and forest mushrooms <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	28,-

## RYBY | FISH

FILET Z POLSKIEGO DORSZA NA KAPUŚCIE CHARSZNICKIEJ ZE SMAŻONYMI BOCZNIAKAMI Polish cod fillet with charsznicka sauerkraut fried oyster mushrooms <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	49,-
FILETY Z SIEJI (JEZIORO MIEDWIE) Z WARZYWNĄ LASAGNE I KONFITURĄ Z POMIDORÓW Whitefish fillets (from Miedwie lake) with vegetable lasagne and tomato confiture	55,-
MIĘTUS MAZURSKI Z CYTRYNOWYM RISOTTO I CEBULKĄ DYMKĄ Mazurian burbot with lemon risotto and green onion	57,-

## DODATKI | EXTRAS

KAPUSTA CHARSZNIKA ZASMAŻANA Fried charsznicka sauerkraut	9,-
BURACZKI Z PATELNI ZE ŚMIETANĄ Baked beets with double cream	9,-
MIZERIA Z KOPERKIEM Cucumber salad with dill	9,-
SELER Z ŻURAWINĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Celeriac with cranberry and sour cream	9,-
ZAPIEKANE ZIEMNIAKI Casserole potatoes	9,-
PLACUSZKI ZIEMNIACZANE Potato fritters <i>TRADYCYJNY SMAK/TRADITIONAL POLISH CUISINE</i>	9,-

## DESERY | DESSERTS

KLASYCZNA BAKLAWA Z PISTACJAMI Classic baklava with pistachios	21,-
PRALINKI Z WIEJSKIEGO TWAROŻKU W TEMPEROWANEJ BIAŁEJ CZEKOLADZIE Z BEŻĄ I SOSEM SZAFRANOWYM Country cheese pralines in tempered white chocolate, with meringue and saffron sauce	19,-
TARTOLETKA Z KARMELEM I CZEKOLADĄ Z LIMONKOWYM ZESTEM Tartlet with caramel and chocolate with lime zest mousse	23,-
KASZA MANNA ZE SUSKĄ SECHŁOŃSKĄ HERBATNIKAMI I ZABAJONE Semolina with local prunes butter biscuits and zabaglione	19,-
TORCIKI Z KALISKICH ANDRUTÓW W CZTERECH SMAKACH Kaliski waffle cake with four different flavors	21,-
LODY DO WYBORU Selection of ice creams	5,-

