

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 CYTRYNOWA Lemonade	0,4l	14,-
LEMONIADA GREJPFRUTOWO-ŻURAWINOWA Grapefruit Cranberries lemonade	0,4l	16,-
LEMONIADA OGÓRKOWA Z KWIATEM BZU Cucumber lemonade with elderflower	0,4l	16,-
LEMONIADA MALINOWA Z RABARBAREM Raspberry lemonade with rhubarb	0,4l	16,-
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Fresh squeezed citrus juice	0,25l	16,-

KAWA | COFFEE

ESPRESSO		8,-
ESPRESSO DOPPIO		12,-
AMERICANO		8,-
LATTE		11,-
CAPPUCINO		10,-
IRISH COFFEE		25,-
KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETANĄ Iced coffee with whipped cream		16,-

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:

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

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

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	16,-
KSIĄŻĘCE GOLDEN ALE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE	0,5l	12,-
KSIĄŻĘCE IPA	0,5l	12,-
PIWO BEZALKOHOLOWE (alcohol-free)	0,3l	10,-

CYDR | CIDER

CYDR IGNACÓW	0,275ml	17,-
CYDR JABŁKOWO-PORZECZKOWY (Łącko, Małopolska)	0,5l	35,-
CYDR CHYLICZKI RENETA ANANASOWA 2016 (Mazowsze)	0,33l	28,-

DIGESTIF

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

ALKOHOLE | ALCOHOL

VODKA

WYBOROWA POLSKA PSZENICA Pure vodka	4cl	8,-
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,-

MIODOVA APERITIF

APEROL SPRITZ		28,-
CAMPARI SODA		16,-

WHISKY & SPIRITS

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,-
MACALLAN AMBER	4cl	41,-
METAXA 7*	4cl	19,-
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,-
OLMECA SILVER	4cl	19,-
OLMECA GOLD	4cl	19,-
J.A. BACZEWSKI GIN	4cl	13,-
BOMBAY SAPPHIRE GIN	4cl	21,-
BACARDI	4cl	13,-
DIKTADOR 20Y SOLERA SYSTEM	4cl	21,-

SERWIS NIE JEST WLICZONY W CENĘ
SERVICE NOT INCLUDED



PRZEKĄSKI | STARTERS

- BEFSZTYK Tatarski z Polędwicy Wołowej** 37,-
Tradycyjne Dodatki, Olej z Lubczyku
Traditional beef tartare, extras, lovage oil
- CHRUPIĄCE PLACUSZKI ZIEMNIACZANE** 29,-
Twaróg z Bobolic, Szczypior
Crispy potato pancakes, cottage cheese, chives
- PRZEGRZEBKI Z IMBIREM** 39,-
Smażone Przegrzebki, Puree z Marchewki z Imbirem, Koper Włoski, Lokalny Creme-Fraiche
Fried scallops, mashed carrots with ginger, fennel, local creme-fraiche
- CARPACCIO Z JAGNIĘCINY** 34,-
Wolno Gotowana Biodrówka Jagnięca, Domowy Majonez, Sałatka z Ziół Polnych
Slowly cooked lamb carpaccio, homemade mayo, herb salad
- SELEKCJA PRZEKĄSEK** 46,-
Domowe Pasty i Marynaty, Chrupiące Pieczywo, Lokalne Sery
Homemade paste and pickles, crispy bread, local cheese

ZUPY | SOUPS

- POLSKI ROSÓŁ** 24,-
Rosół na Pieczonej Kurze, Otwarte Ravioli, Warzywa Marynowane
Broth of roasted hen, ravioli, marinated vegetables
- TRADYCYJNA SZCZAWIOWA** 25,-
Jajko w Koszulce, Esencja z Majeranku
Sorrel soup, poached egg, marjoram essence
- KRAKOWSKA RAKOWA** 29,-
Tradycyjna Zupa Rakowa z Olejem z Pieczonej Papryki
Traditional crayfish bisque cracowian style
- GROCHÓWKA Z BARANIMI PULPECIKAMI** 25,-
Cieciora, Kolendra, Chili
Pea soup with lamb meatballs, chickpeas, coriander, chili

RYBY | FISH

- HALIBUT Z SEZONOWYMI WARZYWAMI** 59,-
Halibut z Patelni, Sezonowe Warzywa, Kremowy Sos z Kawiozem
Pan-fried halibut, vegetables, creamy caviar sauce
- SMAŻONA POŁĘDWICA Z DORSZA** 62,-
Kwiat Cukini z Pastą z Solonego Dorsza, Sos Holenderski
Fried cod tenderloin with zucchini flower and hollandaise sauce
- RYBA Z SIECI...**
Ryba z Sieci z Potrawką z Fasoli, Curry i Piklowanym Kalafiozem
(Proszę zapytaj obsługę)
Fish from the trap with bean fricassee, curry and pickled cauliflower
(Please ask our Staff)

MIĘSA | MEATS

- OSSOBUCO JAGNIĘCE** 59,-
Palona Pietruszka, Młody Ziemniak, Sos Tymiankowy
Lamb ossobuco, browned-burned parsley root, potato, thyme sauce
- MŁODY KURCZAK PIECZONY W CAŁOŚCI** 49,-
Złocisty Kurczak, Sezonowe Warzywa, Miód z Jerzmanowic
Cottage crispy chicken, vegetables, local honey
- PIERŚ KACZKI Z CYKORIA** 58,-
Marynowana Pierś z Kaczki, Krokiet, Cykoria w Pomarańczach
Marinated duck breast, croquet, chicory with orange
- WOLNO PIECZONE WOŁOWE ŻEBRO GREATER OMAHA** 89,-
Salsa z Miechunki Pomidorowej, Coleslaw z czerwonej kapusty
Slowly roasted beef rib Greater Omaha, tomatillo salsa, red cabbage coleslaw
- WOŁOWINA ŚWIATA**
Mix Sałat z Warzywami, Ziemniak Pieczony z Gęsim Smalcem
Beef of the world, garden salad, roasted potato with goose lard
- Pragniemy wprowadzić Państwa w smaki wołowiny z różnych zakątków świata. Prosimy pytać personel o szczegóły dania.
- We would like to introduce you to flavors of beef from various corners of the world. Please ask our Staff for the details of the dish.
- SAŁATY | SALADS**
- SAŁATKA Z GRUSZKĄ** 29,-
Karmelizowana Gruszka, Ser Dojrzewający, Sezonowe Warzywa
Salad with caramelized pear, aged cheese, seasonal vegetables
- PODWĘDZANA KACZKA** 29,-
Podwędzana Pierś z Kaczki, Zioła, Domowa Focaccia
Smoked duck breast, herbs, homemade focaccia

Nasza kuchnia bazuje na lokalnych produktach pochodzących głównie z Małopolski. Sprowadza także bałtyckie ryby, najwyższej jakości nabiał z Bobolic oraz warzywa spod Tarnowa. Menu zostało skomponowane zgodnie z ideą Slow Food. Proponujemy Naszym Gościom tradycyjne polskie dania w nowoczesnej, aczkolwiek prostej aranżacji z zachowaniem pryncypialnej zasady zdrowego żywienia.

Our kitchen is based on local products mainly from Małopolska. It also imports Baltic fish, the highest quality dairy from Bobolice and vegetables from Tarnów. The menu was composed in accordance with the idea of low Food. We offer our Guests traditional Polish dishes in a modern, although simple, arrangement with the preservation of a healthy eating principle.

Rekomendacja/Recommended:



Gault & Millau



PIEROGI I MAKARONY

PIEROGI AND PASTA

- PAPPARDELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI** 39,-
Sezonowe Grzyby, Lejkowiec Dęty, Masło Czosnkowe z Whisky
Seasonal mushrooms, Craterellus cornucopioides, garlic butter with whisky
- TRADYCYJNE PIEROGI** 29,-
Pierogi Ruskie, Chrupiąca Cebulka, Masło Ziołowe
Traditional potato and cheese dumplings, crispy onion, herb butter
- KLUSECZKI Z KRÓLIKIEM** 46,-
Domowe Kluseczki, Duszone Udko z Królika w Białym Winie, Młoda Marchewka
Homemade dumplings, rabbit leg stewed with white wine, carrot

DODATKI | EXTRAS

- WARZYWA Z PATELNI** 14,-
Grilled vegetables
- MIZERIA Z OGÓRKÓW GRUNTOWYCH** 9,-
Cucumber salad with sour cream
- MIKS SAŁAT OGRODOWYCH Z SOSEM WINEGRET** 9,-
Garden salad with vinaigrette sauce
- SURÓWKA COLESLAW Z CZERWONEJ KAPUSTY** 12,-
Red cabbage Coleslaw
- NASZE FRYTKI** 13,-
Homemade French fries
- ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH** 12,-
Baked potatoes with herbs

DESERY I DESSERTS

- BIAŁA CZEKOLADA Z OSTRĘŻYNĄ** 26,-
Krem z Białej Czekolady, Galaretka z Ostrężyny, Ser Stary Giewont, Róża
White chocolate cream, blackberry jelly, aged cheese, rose ice cream
- RABARBAR Z LODAMI** 22,-
Rabarbar w Syropie z Granatu, Lody z Trawy Cytrynowej
Rhubarb, grenade syrup, lemongrass ice cream
- SERNIK WANILIOWY** 24,-
Tradycyjny Sernik, Palony Cukier, Sezonowe Owoce
Traditional vanilla cheesecake, browned sugar, seasonal fruits
- SELEKCJA LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH I SORBETÓW** 5,-
gałka
Selection of ice cream and sorbets

Zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), jesteśmy zobowiązani poinformować, że w naszych wyrobach mogą występować następujące alergeny: gluten, orzechy ziemna, soja, mleko i produkty pochodne, jaja. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów, które mogą występować w naszych wyrobach są dostępne u obsługi lokalu.
List of allergens please ask the waiter.