

NA DZIEŃ DOBRY - codziennie do 14:00 *

*do każdego zamówionego śniadania karafka 0,25L PROSECCO / w cenie 30 zł

/ **frittata ze szparagami i serem** | omlet z 2 jaj + zielone szparagi + zielony groszek + czerwona cebula + dojrzewający ser bursztyn (15 m-cy) + zioła + ciabatta | **24**

/ **marokańskie** | 2 jajka w koszulce + humus + awokado + pieczywo+ mięta + zatar | **26**

/ **jajka na tostach** | 2 jajka w koszulce + grillowany boczek + rukola + domowa chałka + sos maślany | **27**

/ **gofry z jajkiem i boczkiem** | 2 jajka sadzone + gofry + boczek + syrop klonowy | **27**

/ **croque madame** | jajko sadzone + włoska gotowana szynka (prosciutto cotto) + ser cheddar + beszamel + chleb tostowy + sałaty z domowym dressingiem | **26**

/ **jogurt z botwinką** | 2 jajka w koszulce + buraczkowy chłodnik z rzepakiem + botwinka + rzodkiewka + kompresowany ogórek + palone masło z czosnkiem niedźwiedzim + chleb litewski | **25**

/ **szparagi z jajkiem** | 2 jajka w koszulce + zielone szparagi + domowa chałka + sos maślany + bułek tarta + koperek | **32**

/ **bajgiel z omletem** | bajgiel + omlet z 2 jaj + boczek + piklowana czerwona cebula + majonez + płatki chilli + sałata | **24**

/ **bajgiel z rostbefem** | bajgiel + domowy rostbef + majonez + musztarda francuska + sałata + miód + piklowana cebula | **23**

/ **gofry z owocami** | gofry + owoce sezonowe + coulis owocowe + mięta + orzechy włoskie w karmelu | **22**

/ **owsianka** | płatki owsiane + mleko + sezonowe owoce + orzechy włoskie + konfitura | **17**

/ **koszyk pieczywa na słodko** | domowe pieczywo + masło + konfitura + miód | **17**

DODATKI do śniadań

/ sałaty mieszane z domowym dressingiem | **5**

/ porcja boczku | plastry grillowanego boczku | **7**

/ frankfurterki | dwie grillowane frankfurterki z musztardą jabłkową | **7**

/ porcja awokado | **5**

/ jajko extra | z wolnego wybiegu, gotowane na życzenie | **3**

/ porcja owoców lub warzyw | **5**

/ porcja wędzonego twarożku z czosnkiem lub humus | **6**

/ koszyk domowego pieczywa | **5**

/ porcja masła lub oliwy z oliwek 15 ml | **2**

/ świeży imbir | **2**

/ porcja syropu klonowego | **7**

WINE bottle 0,75 L / carafe 0,5 L / carafe 0,25 L / glass 125 ml

ROSE with each set of 3 plates you can get 0,25L ROSE for 25 zł

germany | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 68 / 34 / 18**

italy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 68 / 34 / 18**

SPARKLING

italy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 68 / 34 / 18**

italy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 68 / 34 / 18**

france | champagne / Lanson champagne / chardonnay + pinot noir + meunier | 200ml **60**

ORANGE

italy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **115 / 75 / 38 / 20**

WHITE

poland | lower silesia 2020/ l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **120 / 80 / 40 / 21**

germany | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

italy | abruzzo 2021 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **100 / 68 / 34 / 18**

italy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

france | languedoc 2019 / marius / vermentino | **95 / 64 / 32 / 17**

spain | castylia y leon / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 68 / 34 / 18**

new zealand | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc | **118 / 80 / 40 / 21**

RED

italy | abruzzo 2020 / gufo / merlot | **88 / 60 / 30 / 16**

italy | abruzzo 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 64 / 32 / 17**

spain | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **120 / 80 / 40 / 21**

spain | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **130 / 88 / 44 / 23**

portugal | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **100 / 68 / 34 / 18**

argentina | mendoza 2020 / alamos / malbec | **105 / 72 / 36 / 19**

PET-NAT

/ **poland** | lower silesia 2020 / jadviga / rondo + johaniter | **130 / 88 / 44 / 23**

BEER craft, from local breweries

/ **bottled** 0,5 L | **16**

/ **non-alcohol beer** 0,5L | **12**

COCKTAILS

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + sparkling water + orange | **28**

/ **porto tonic** | niepoort porto dry white + tonic + lime + mint | **26**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + lime | **23**

/ **tom collins** | gin + lemon + syrop cukrowy + soda | **23**

NASZE ULUBIONE TALERZYKI - codziennie od 15:00

* do każdego zamówienia 3 talerzyków, karafka 0,25L ROSE w cenie 25 zł

/ **krokiety rybne** | brandada z dorsza i ziemniaków + beszamel + panierka panko + aioli z pieczonym czosnkiem | **3 szt | 19**

/ **ziemniak i kawior** | palone młode ziemniaki + kawior z tasy + kwaśna śmietana + olej ziołowy z czosnkiem niedźwiedzim + szczypiorek | **19**

/ **śledź z ogórkiem** | śledź matias w tempurze + aquachille z ogórkiem małosolnym + kalarepa + rzodkiewka + kompresowany ogórek + piklowana gorczyca + zioła + chrzan | **31**

/ **kalmar z ziemniakami** | smażone macki z kałamarnicy + młode ziemniaki + oliwki riviera + kapary + oliwa cytrynowa + gremolata z natką pietruszki | **36**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | Kastylia i Leon 2020 / rueda / marques de riscal / verdejo | 18

/ **marynowane oliwki** | selekcja naszych ulubionych oliwek + domowa focaccia | **14**

/ **sery** | selekcja naszych ulubionych serów + chutney z sezonowych owoców | **25**

/ **ziemniaki z zsiadłym mlekiem** | palone młode ziemniaki + zsiadłe mleko + bułka tarta + szczypiorek | **18**

/ **marchewki z bryndzą** | młode marchewki + owcza bryndza + emulsja z czosnku niedźwiedziego + miód gryczany + prażone siemię lniane, mak i sezam | **19**

/ **gzik** | młode ziemniaki + wędzony twaróg z czosnkiem + kompresowany ogórek + rzodkiewka + palone masło + czosnek niedźwiedzi + koperek | **26**

/ **curry z warzywami** | wegańskie czerwone curry + zielone szparagi + warzywa sezonowe + piklowane chilli + mleko kokosowe + orzechy ziemne + pita + limonka + zioła | **28**

/ **szparagi z gribiche** | zielone szparagi + sos gribiche z ogórkiem małosolnym + kapary + czerwona cebula + jajko + bułka tarta + zioła | **28**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: włosy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | 20

/ **tatar** | rostbef wołowy + pesto z czosnku niedźwiedziego + szalotka confit + piklowana gorczyca + kompresowany ogórek + chrust z ziemniaków + szczypiorek | **34**

/ **chorizo z cydrem** | smażone chorizo + cydr + groszek + olej z wędzonej papryki + pistou + miód gryczany + pieczywo kukurydziane | **29**

/ **żołądki z botwinką** | gęsie żołądki + sos z botwinki na wędzonych żeberkach wieprzowych + cebula w occie balsamicznym + chrust z ziemniaków + szczawik + koperek | **27**

/ **stek tagliata** | rostbef wołowy medium rare + sos z zielonym pieprzem + palone młode ziemniaki | **39**

koniecznie spróbuj z kieliszkiem: hiszpania | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | 23

/ domowe pieczywo z masłem smakowym | **7**

* do każdych 5 talerzyków pieczywo z masłem gratis

/ **rabarbar i kasza manna** | waniliowa kasza manna + lody rabarbarowe + hibiskus + rzepak | **19**

SOFTS

/ **filtered water** | with mint and lemon / carafe 0,5L + one refill | **6**

/ **mineral water** | sparkling / still 0,33 L **6** / 0,7 L **12**

/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | **0,25 L** | **7**

ESPRESSO TONIC

/ **classic** | tonic + espresso doppio + orange | **18**

/ **ginger beer** | ginger beer tonic + espresso doppio + lime | **18**

/ **mimoza** | prosecco spumante + orange juice | **18**

HOME MADE LEMONADES

classic / rhubarb / raspberry | **15**

FRESH FRUITS

orange / grapefruit / lemon / apple / carrot / mix | **10** / **17**

COCKTAILS

/ **pomarango** | mango + banana + orange juice + mint | **18**

/ **green detox** | parsley green + apple + banana + lemon juice | **17**

/ **pink rosemary** | strawberries + banana + mango + rosemary + orange juice | **18**

HOT DRINKS

TEA leaf, in a 400 ml pot | **14**

black | green | jasmine | earl grey | mint | fruit | herbal

ICE TEA

/ **black** | english breakfast tea + raspberry + lemon + mint + sugar | **18**

/ **rooibos** | rooibos tea + lemon + sugar + orange | **18**

COFFEE

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | white **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**

caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | grain coffee **10/13** | babyccino **5**

cocoa | **9**

EXTRAS

jam / honey / soy | oat | milk | **2** almond milk | **5**

NAPOJE ZIMNE

/ **woda stołowa filtrowana** | z miętą i cytryną / karafka 0,5L + jedno dopełnienie | **6**
/ **woda mineralna** | gazowana / niegazowana 0,33 L **6** / 0,7 L **12**
/ **coca-cola** / **coca-cola zero** / **tonic** | 0,25 L | **7**

ESPRESSO TONIK

/ **classic** | tonik + espresso doppio + pomarańcza | **18**
/ **ginger beer** | ginger beer tonik + espresso doppio + limonka | **18**

/ **mimoza** | prosecco spumante + sok pomarańczowy | **18**

DOMOWE LEMONIADY

klasyczna / malinowa / rabarbarowa | **15**

ŚWIEŻE SOKI

pomarańcza / grejpfrut / cytryna / jabłko / marchewka / mix | **10 / 17**

KOKTAJE

/ **pomarango** | mango + banan + sok pomarańczowy + mięta | **18**
/ **green detox** | natka pietruszki + jabłko + banan + sok z cytryny | **17**
/ **pink rosemary** | truskawki + banan + mango + rozmaryn + sok pomarańczowy | **18**

NAPOJE GORĄCE

HERBATA liściasta, sypana, w imbryku 400 ml | **14**

czarna | zielona | jaśminowa | earl grey | miętowa | owocowa | rumianek

MROŻONE HERBATY

/ **czarna** | herbata english breakfast + malina + cytryna + mięta + cukier | **18**
/ **rooibos** | herbata rooibos + cytryna + cukier + pomarańcza | **18**

KAWA

espresso **8/12** | espresso macchiato **9/13** | biała **14** | flat white **16** | cappuccino **14/16**
caffé latte **14/16** | americano **14** | frappe **16** | kawa zbożowa **10/13** | babyccino **5**
domowe kakao | **9**

DODATKI

konfitura / miód / mleko / mleko sojowe lub owsiane | **2** mleko migdałowe | **5**

OUR FAVOURITE PLATES mon-sun from 3 pm

* with each set of 3 plates you can get 0,25L ROSE / for 25 zł

/ **fish croquettes** | cod and potato brandada + béchamel + panko breading + aioli with roasted garlic | 3 pcs | **19**

/ **potato and caviar** | burned new potatoes + lumpy caviar + sour cream + wild garlic herbal oil + chives | **19**

/ **herring with cucumber** | tempura matias herring + aquachille with pickled cucumber + kohlrabi + radish + compressed cucumber + pickled mustard seeds + herbs + horseradish | **31**

/ **squid with potatoes** | fried squid tentacles + new potatoes + riviera olives + capers + lemon oil + gremolata with parsley | **36**

try with a glass of: spain | castylla y leon / rueda / marques de riscal / verdejo | 18

/ **marinated olives** | selection of our favourite olives + home made focaccia | **14**

/ **cheese** | selection of our favourite cheeses + seasonal fruit chutney | **25**

/ **potatoes with soured milk** | new potatoes + soured milk + bread crumbs + chives | **18**

/ **carrots with bryndza cheese** | young carrots + sheep's milk bryndza cheese + wild garlic emulsion + buckwheat honey + roasted linseed, poppy seeds and sesame seeds | **19**

/ **gzik** | new potatoes + smoked cottage cheese with garlic + compressed cucumber + radish + roasted butter + wild garlic + dill | **26**

/ **curry with vegetables** | vegan red curry + green asparagus + seasonal vegetables + pickled chilli + coconut milk + peanuts + pita + lime + herbs | **28**

/ **asparagus with gribiche** | green asparagus + gribiche sauce with pickled cucumber + capers + red onion + egg + bread crumbs + herbs | **28**

try it with a glass: italy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | 20

/ **beef tartare** | roast beef + wild garlic pesto + confit shallots + pickled mustard seeds + compressed cucumber + aioli with roasted garlic + potato fritters + chives | **34**

/ **chorizo with cider** | fried chorizo + cider + green peas + smoked peppers oil + pistou + buckwheat honey + corn bread | **29**

/ **goose gizzards with beet leaves** | goose gizzards + smoked pork ribs and beet leaves sauce + onion in balsamic vinegar + potato fritters + sorrel + dill | **27**

/ **tagliata steak** | medium rare roast beef + green pepper sauce + burned new potatoes | **39**

try it with a few: spain | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | 23

/ homemade bread with flavoured butter | **7**

* with each 5 plates, free bread and butter

/ **rhubarb and semolina** | vanilla semolina pudding + rhubarb ice cream + hibiscus + rape | **19**

WINO butelka 0,75 L / karafka 0,5 L / karafka 0,25 L / kieliszek 125 ml

ROSE przy zamówieniu 3 talerzyków karafka rose 0,25 L w cenie 25 zł

niemcy | pfalz 2019 / villa wolf / pinot noir | **95 / 68 / 34 / 18**

włochy | apulia 2019 / san marzano tramari rose di / primitivo | **95 / 65 / 35 / 18**

MUSUJĄCE

włochy | monteliana / prosecco DOC spumante extra dry / glera | **95 / 68 / 34 / 18**

włochy | apulia / liboll rose spumante extra dry / chardonnay + bombino nero | **95 / 68 / 34 / 18**

francja | szampania / Lanson / chardonnay + pinot noir + meunier | 200ml **60**

POMARAŃCZOWE

włochy | borgo savana 2020 / aransat / sauvignon blanc + pinot grigio | **115 / 75 / 38 / 20**

BIAŁE

polska | dolny śląsk 2020 / l'opera / halka / bronner + chardonnay + muscaris | **120 / 80 / 40 / 21**

niemcy | pfalz 2018 / villa wolf / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

włochy | abruzzo 2021 / tenuta ulisse / chardonnay / malvasia | **100 / 68 / 34 / 18**

włochy | veneto 2020 / corte giara soave / pinot gris | **115 / 75 / 38 / 20**

francja | langwedocja 2019 / marius / vermentino | **95 / 64 / 32 / 17**

hiszpania | kastylia i leon / rueda / marques de riscal / verdejo | **100 / 68 / 34 / 18**

nowa zelandia | nelson 2020 / old coach road / sauvignon blanc / **118 / 80 / 40 / 21**

CZERWONE

włochy | abruzja 2020 / gufo / merlot | **88 / 60 / 30 / 16**

włochy | abruzja 2018 / villa diana / montepulciano | **95 / 64 / 32 / 17**

hiszpania | bierzo 2020 / el paisiano de tares / mencia | **120 / 80 / 40 / 21**

hiszpania | ribera del duero 2019 / la planta / tempranillo | **130 / 88 / 44 / 23**

portugalia | douro 2018 / dialogo douro / touriga + tina | **100 / 68 / 34 / 18**

argentyzna | mendoza 2020 / alamos / malbec | **105 / 72 / 36 / 19**

PET-NAT

/ **polska** | dolny śląsk 2020 / jadviga / rondo + johanner | **130 / 88 / 44 / 23**

PIWO rzemieślnicze, z lokalnych browarów

/ **butelkowe** 0,5 L | **16**

/ **piwo bezalkoholowe** 0,5L | **12**

KOKTAJLE

/ **aperol spritz** | aperol + prosecco spumante + soda + pomarańcza | **28**

/ **porto tonik** | niepoort porto dry white + tonik + limonka + mięta | **26**

/ **cuba libre** | rum havana club + coca cola + limonka | **23**

/ **tom collins** | gin + cytryna + syrop cukrowy + soda | **23**

FOR A VERY GOOD MORNING - served daily till 2pm *

* with each breakfast you can get 0,25L PROSECCO / for 30 zł

/ **frittata with asparagus and cheese** | 2 egg omelette + green asparagus + green peas + red onion + matured Bursztyn cheese (15 months) + herbs + ciabatta | **24**

/ **moroccan with eggs** | 2 poached eggs + hummus + avocado + bread + mint + zathar | **26**

/ **eggs on toast** | 2 poached eggs + + grilled bacon + rocket salad + home made challah + beurre blanc | **27**

/ **waffles with eggs and bacon** | waffle + 2 fried eggs + bacon + maple syrup | **27**

/ **croque madame** | fried egg + Italian cooked ham + cheddar cheese + béchamel + toasted bread + lettuce with our dressing | **26**

/ **yoghurt and beet leaves** | 2 poached eggs + chilled beet leaves soup with rapeseeds + beet leaves + radish + compressed cucumber + browned butter with garlic + lithuanian bread | **25**

/ **asparagus with eggs** | 2 poached eggs + green asparagus + homemade challah + beurre blanc + bread crumbs + dill | **32**

/ **bagel with omelette** | bagel + 2 eggs omelette + bacon + mayo + pickled red onions + chilli flakes + lettuce | **24**

/ **bagel with roast beef** | bagel + our house roast beef + mayo + french mustard + pickled red onions + honey + lettuce | **23**

/ **waffle with fruits** | waffle + fresh fruits + caramelised walnuts + fruit coulis + mint | **22**

/ **oatmeal** | oat flakes + milk + fresh fruits + carmelised walnuts + fruit coulis | **17**

/ **home made sweet bread** | bread + butter + jam + honey | **17**

EXTRAS

/ mixed greens | served with our house dressing | **5**

/ extra egg | made the way you like it | **3**

/ bacon extra | slices of grilled bacon | **7**

/ portion frankfurters with homemade apple mustard | **7**

/ portion avocado | **5**

/ portion cottage cheese with garlic or hummus | **6**

/ portion maple syrup | **7**

/ portion fresh fruits or veggies | **5**

/ home made bread | **5**

/ portion butter or extra virgin olive oil 15ml | **2**

/ fresh ginger | **2**