

MENU
WIOSNA



MENU
SPRING

"POLSKA KUCHNIA WIELU NARODÓW"
"POLISH CUISINE OF MANY NATIONS"

(V) - DANIE WEGETARIAŃSKIE
[GF] - DANIE BEZGLUTENOWE



PRZYSTAWKI

Mięsa i garmaż:

Kacze języki duszone w czerwonym winie z cebulą, miodem i przyprawami piernikowymi, serwowane na toście z chałki	57 zł
Móżdżek na grzankach - cielecy mózg smażony na maśle z żółtkiem i koperkiem, kiszzone rzodkiewki i ogórki, serwowany na toście z chałki	66 zł
Gęsie pipki - pieczone gęsie szyje nadziewane żołądkami gęsimi długo gotowanymi w czerwonym winie z przyprawami korzennymi i miodem, serwowane z wiśniami w pieprzu [GF]	52 zł
Półgęsek serwowany z gąszczem z cebuli i wiśni [GF]	52 zł
Befszyk tatarski - siekana polędwica wołowa, składniki do wyboru: marynowane grzyby, kiszony ogórek, sardele, kapary, crème fraîche, musztarda [GF]	62 zł
Befszyk tatarski z kawiolem Antonius Siberian **** [GF]	137 zł

Śledzie, ryby, skorupiaki:

Ostrygi: 1 szt/ 3 szt/ 6 szt [GF]	24 zł / 66 zł / 120 zł
Śledź litewski w kwaśnej śmietanie z cebulą cukrową [GF]	33 zł
Śledź holenderski matias a'la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca tłoczonym na zimno, z przyprawami piernikowymi i cebulą [GF]	35 zł
Forszmak odeski - siekane śledzie, jabłka, jajo na twardo, orzechy włoskie, serwowany na toście z chałki	39 zł
Szuba w pucharku - lekko wędzony śledź z burakami, jabłkiem, marchwią, majonezem i gotowanym żółtkiem [GF]	39 zł
Kawior Antonius Siberian **** - kawior z jesiotra ze smażoną na maśle chałką i crème fraîche	296 zł



STARTERS

Meat and charcuterie:

Duck tongues cooked in wine with honey and gingerbread spices, served on toasted challah bread	57 zł
Veal brain on toast - veal brain fried in butter with egg yolk and dill, fermented radishes and cucumbers, served on toasted challah bread	66 zł
Gęsie pipki - goose necks stuffed with slow cooked goose gizzards in red wine and gingerbread spices with honey, served with pepper cherries [GF]	52 zł
Półgęsek - Smoked goose breast served with onion and cherry chutney [GF]	52 zł
Beef Tartare - chopped beef fillet with ingredients to choose: marinated mushrooms, fermented cucumber, anchovies, capers, crème fraîche, mustard [GF]	62 zł
Beef tartare served with sturgeon caviar Antonius Siberian**** [GF]	137 zł

Herrings, fish, shellfish:

Oysters : 1 pcs/ 3 pcs/ 6 pcs [GF]	24 zł / 66 zł / 120 zł
Lithuanian herring in sour cream with sweet onion [GF]	33 zł
Matias herring imported from the Netherlands a'la Jaworski - in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices and onion [GF]	35 zł
Odessan forshmak - salsa made of chopped herring, apples, hard-boiled egg, walnuts, served on toasted challah bread	39 zł
Szuba - smoked herrings salad with beets, apples, carrots, herb mayonnaise and egg yolk [GF]	39 zł
Antonius Siberian Caviar **** served with toasted challah bread and crème fraîche	296 zł



PRZYSTAWKI

Jarskie:

Kawior po żydowsku z siekanych białych szparagów, jaja, czosnku niedźwiedziego, orzechów laskowych, oleju rydzowego i skórki z cytryny, serwowany na toście z chałki (V) 39 zł

Kiszonki i fermentacje, marynaty (V) [GF] 28 zł

SALATY

Sałata ze szparagami, jajem, ogórkami małosolnymi oraz sosem winegret z rabarbaru, miodu i oleju rzepakowego z góry św. Wawrzyńca tłoczonym na zimno (V) [GF] 39 zł

Sałata z ognia à la polonaise, z jajem, kaparami, majonezem sardelowym, dojrzewającym serem i grzankami z chałki 37 zł

Sałata ze śledzi, pieczonych na ogniu młodych ziemniaków, cebuli, jabłka i śmietany z koperkiem 37 zł

ZUPY

Rosół polski, szafranowy, gotowany z trzech mięs, klarowany, podany z ziołowymi zacierkami 32 zł

Chłodnik Multum Fermentum - kiszonki, zakwas z buraków, kwaśna śmietana, i maślanka, zioła, gotowane jajo (V) [GF] 32 zł

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi, węgierską wędzoną papryką i parmezanem, śmietaną z imbirem - dla chętnych 39 zł

Żur grzybowy owsiany - zabieleny, gotowany na zakwasie z owsa z grzybami, serwowany z ziemniakiem w popiele, jajem na twardo i majerankiem (V) 39 zł
+ Zielona kiełbasa Lanckorońska z Mangalicy + 10 zł



MAIN COURSES

Meats:

Veal Tongues in anchovy sauce or horseradish sauce, roasted cabbage with honey, and buttered mashed potatoes [GF]	88 zł
Gołąbki - cabbage rolls with roasted duck and buckwheat with roasted apple, garlic and slivovitz sauce served with beurre à la Polonaise	59 zł
Veal liver with Szara Reneta apple flambéed with Pedro Ximenez, served with chicory with fermented cucumbers in sour cream	76 zł
Veal escalopes in batter served with cream sauce with porcini mushrooms and thyme, buttered mashed potatoes, spring vegetables from broth, lemon zest	93 zł
Veal brisket a'la Maria Burghardt stuffed with liver and raisins macerated in marsala wine, buttered mashed potatoes, served with its own gravy and cucumber and radishes salad with horseradish	72 zł
Wild garlic mangalica sausage served with sauerkraut sautéed in browned butter with caraway seeds, mustard and smoked beer jelly, buttered mashed potatoes with chives [GF]	69 zł
Tafelspitz - braised beefshank with root vegetables and potatoes, served with fresh fermented cucumbers and dill sauce or horseradish sauce and a cup of broth [GF]	76 zł
Goose black pudding baked in its natural casing, rhubarb, onion & gingerbread relish, buttered mashed potatoes with mustard, fermented cucumbers [GF]	72 zł
Entrecôte steak with crayfish sauce, fire-roasted potatoes and polish salad mixed with sour cream	139 zł

Vegetarian:

Tvarog dumplings fried with asparagus à la polonaise, chicken of the woods mushroom, sorrel and wild garlic (V)	61 zł
Mushroom Kugel - potato casserole with mushrooms, Wizajny smoked cheese, sauerkraut, served with roasted hazelnuts, chopped fermented vegetables, herbs and sour cream (V)	58 zł
Ruthenian dumplings with onion fried on browned butter, with a choice of: - chopped wild garlic (V) - sour cream with herring roe	56 zł



DANIA GŁÓWNE

Ryby:

Pstrąg z Zielenicy pieczony w papilotach z koperkiem i masłem szałwiowo cytrynowym, serwowany z kapustą kiszoną z olejem rydzowym oraz muślinowym puree ziemniaczanym [GF] 82 zł

DESERY

Pascha z twarogiem i bakaliami [GF] 28 zł

Babeczka z rabarbarem w czekoladzie 26 zł

Kugel z chałki z jabłkami i sosem szafranowym 32 zł

Pucharek lodowy z bitą śmietaną 34 zł

JADŁOSPIS DLA DZIECI

Rosół z zacieranymi kluskami 28 zł

Pomidorowa z pulpetami cielęcymi i zacieranymi kluskami 33 zł

Eskalopki cielęce w cieście, puree, mizeria 47 zł

Pierogi ruskie 33 zł





STARTERS

Vegetarian:

- Jewish caviar made with chopped white asparagus, egg, wild garlic, hazelnuts, camelina oil, and lemon zest, served on toasted challah bread (V) 39 zł
- Variety of fermented vegetables and pickles (V) [GF] 28 zł

SALADS

- Salad with asparagus, egg, fermented cucumbers, and vinaigrette made with rhubarb, honey & cold-pressed rapeseed oil (V) [GF] 39 zł
- Grilled lettuce à la polonaise, with egg, capers, anchovy mayonnaise, matured cheese, and challah croutons 37 zł
- Herring salad with fire-roasted new potatoes, onion, apple and sour cream with dill 37 zł

SOUPS

- Polish broth, saffron-infused, simmered with three meats, clarified, served with homemade noodle dumplings 32 zł
- Multum Fermentum Cold Soup - fermented vegetables, beetroot sour, sour cream & buttermilk, herbs, boiled egg (V) [GF] 32 zł
- Varsovian tripe stew – with veal meatballs, hungarian smoked paprika, parmesan, optional sourcream with ginger 39 zł
- Mushroom Żur - soup based on sour oat with mushrooms, served with ash-roasted potato, hard boiled egg and marjoram (V) 39 zł
+ wild garlic mangalica sausage + 10 zł



DANIA GŁÓWNE

Mięsne:

Ozory cielęce w sosie sardelowym lub chrzanowym, palona kapusta z miodem, muślinowe puree ziemniaczane [GF]	88 zł
Gołąbki z pieczoną kaczka i paloną kaszą gryczaną, sos z pieczonych jabłek, czosnku i śliwownicy, beurre a'la Polonaise	59 zł
Wątróbka cielęca z Szarą Renetą flambirowaną Pedro Ximenez, serwowana z cykorią z ogórkami kiszonymi w śmietanie	76 zł
Eskalopy cielęce w cieście, w sosie śmietanowym z borowikami i tymiankiem, muślinowe puree ziemniaczane, nowalijki z rosółu, skórka z cytryny	93 zł
Mostek cielęcy Marii Burghardt - nadziewany wątróbką z rodzynkami w marsali, muślinowe puree ziemniaczane, sos własny, mizeria z ogórków i rzodkiewek z chrzanem	72 zł
Zielona kielbasa Lanckorońska z mangalicy, ze smażoną na palonym maśle kapustą kiszoną z kminkiem, galaret z gorczycy i wędzonego piwa, muślinowe puree ziemniaczane z dymką [GF]	69 zł
Sztukamięs z garniturem warzyw, serwowana z sosem chrzanowym lub sosem z ogórków małosolnych i bulionem w filiżance [GF]	76 zł
Kaszanka z gęsi pieczona w otrzewnej, gąszcz z rabarbaru, cebuli i pierników, muślinowe puree ziemniaczane z gorczycą, ogórki małosolne [GF]	72 zł
Antrykot wołowy z sosem rakowym, ziemniakami z ognia i sałatą po polsku	139 zł

Jarskie:

Kluski Leniwe smażone ze szparagami à la polonaise, żółciakiem siarkowym, szczawiem i czosnkiem niedźwiedzim (V)	61 zł
Kugel grzybowy - z borowikami, podgrzybkami, serem wędzonym z Wiżajn, kiszoną kapustą, podany z prażonymi orzechami laskowymi, siekanymi kiszonkami, ziołami i kwaśną śmietaną (V)	58 zł
Pierogi ruskie z cebulą na palonym maśle do wyboru z: • siekanym czosnkiem niedźwiedzim (V) • śmietaną z ikrą śledzia	56 zł

NAPOJE



BEVERAGES

NAPOJE CIEPŁE Hot Beverages

Kawa czarna (black coffee)	10 zł
Kawa biała (white coffee)	14 zł
Espresso	10 zł
Espresso Doppio	15 zł
Cappuccino	15 zł
Flat White	17 zł
Kawa Latte	17 zł
Herbata (czarna / zielona / rooibos / owocowa / zioła)	15 zł
Tea (black / green / rooibos / fruit / herbs)	
Herbata zimowa (winter tea)	24 zł

NAPOJE ZIMNE Cold Beverages

Cisowianka Perlage (sparkling water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Cisowianka niegazowana (still water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Sok jabłkowy tłoczony Bio (Bio pressed apple juice)	300 ml / 1 l	15 zł / 32 zł
Kompot karafka (fruit compote)	1 l	30 zł
Coca cola/cola zero/sprite		15 zł
Tonic Thomas Henry		15 zł
Copenhagen sparkling tea LYSEWOOD Silver Needle / Oolong / Hibiskus	700 ml	170 zł
Copenhagen sparkling tea BLA Jasmin / Biała herbata / Darjeeling	700 ml	170 zł
Copenhagen sparkling tea LYSEGRON Zielona herbata / Sencha / Cytrusy	700 ml	170 zł

PIWO Beer

Piwo Svijany (beczkowe / draft beer)	330 ml / 500 ml	14 zł / 18 zł
Browar Racibórz Raciborskie klasyczne		18 zł
Browar Trzech Kumpli pils		24 zł
Browar Trzech Kumpli weizen		24 zł
Browar Trzech Kumpli w stylu grodziskie		24 zł
Browar Trzech Kumpli porter bałtycki		31 zł
Browar Racibórz bezalkoholowe		18 zł
Browar Trzech Kumpli bezalkoholowe 0,0% citrus APA unplugged		29 zł

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

WÓDKI NA BUTELKI
Vodka bottles selection

Twigwychsin - polska żytnia wódka BIO 0,7l	220 zł
Podole Wielkie wódka żytnia 0,7l	450 zł
Chopin Black wódka ziemniaczana 0,7l	450 zł

DEGUSTACJE
Tastings

Selekcja degustacyjna okowit Podola Wielkiego: pszenica, jęczmien, żyto, ziemniak - 4 x 20ml	75 zł
---	-------

WÓDKI
Vodka 40ml

Twigwychsin	18 zł
Ima Distillery wódka kukurydziana	20 zł
Ima Distillery wódka pszeniczna	21 zł
Ima Distillery wódka ziemniaczana	21 zł
Silesia Distillery wódka żytnia	22 zł
Chopin wódka żytnia	22 zł
Ima Distillery wódka jabłkowa	23 zł
Ima Distillery wódka żytnia	23 zł
Silesia Distillery wódka ziemniaczana	23 zł
OVII wódka owocowa z truskawek	25 zł
OVII wódka owocowa z pomidorami	25 zł
Mikrogorzelnia wódka żytnia	25 zł
Kavka	26 zł
Kruk wódka żytnia	27 zł
Kruk wódka ziemniaczana	27 zł
V-one wódka orkiszowa	27 zł
Podole Wielkie wódka żytnia	28 zł
Jakob Haberfeld Zgoda wódka żytnia	30 zł
Destyl HeFe	30 zł

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

V-one wódka ogórkowa	30 zł
Bon Ton wódka o smaku żurku	30 zł
Bon Ton wódka o smaku wędzonych śledzi	30 zł
Bon Ton wódka o smaku borowików	30 zł
Bon Ton wódka o smaku kwaśnicy	30 zł
Bon Ton wódka o smaku barszczu czerwonego	30 zł
Bon Ton wódka o smaku żytniego chleba	30 zł
Podole Wielkie wódka ziemniaczana	30 zł
Manufaktura Cieleśnica Jarzębinka	31 zł
Tesselis wódka gliwicka	33 zł
Chopin wódka ziemniaczana	34 zł
Jakob Habermeld Czysta wódka ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka destylacja ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka redaktorska żytnia	34 zł
Tesselis Exquisitus	38 zł

OKOWITY
Aqua Vitae 40ml

OVII owocówka	32 zł
Czarny Baran okowita jabłkowa	33 zł
Grochowica okowita z grochu	35 zł
Silesia Distillery okowita jabłkowa	36 zł
Silesia Distillery okowita słodowa pszeniczna	37 zł
Silesia Distillery okowita słodowa żytnia	37 zł
Czarny Baran okowita śliwkowa	37 zł
Czarny Baran okowita gruszkowa	37 zł
Chopin Single jęczmień	38 zł
Chopin Single kukurydza	38 zł
Chopin Single owies	38 zł
Chopin Single ziemniak	38 zł
Chopin Single żyto	38 zł
Chopin Single pszenica	38 zł

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

Podole Wielkie okowita pszenica	38 zł
Podole Wielkie okowita żyto	38 zł
Podole Wielkie okowita jęczmień	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak alter ego	38 zł
Ima Distillery okowita jabłko i chrzan	39 zł
Silesia Distillery okowita wiśniowa	39 zł
Silesia Distillery okowita porzeczkowa	40 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 50%	40 zł
Manufaktura Maurera agrestowica	40 zł
Manufaktura Maurera porzeczkowica	40 zł
Manufaktura Maurera aroniowica	40 zł
Manufaktura Maurera czereśniowica	40 zł
Manufaktura Maurera rokitnik	40 zł
Dyssov okowita z żyta	40 zł
Dyssov okowita z młodego ziemniaka	40 zł
Dyssov okowita z jęczmienia	40 zł
Dyssov okowita z orkisz	40 zł
Dyssov okowita z gruszki	40 zł
Dyssov okowita z wyłoków z winogron	40 zł
Dyssov okowita ze śliwek	43 zł
Ćma okowita z cydru	43 zł
Frant okowita z miodu wielokwiatowego	45 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 70%	48 zł
OVII okowita wyłoki winogron	49 zł
OVII geist kwiat czarnego bzu	49 zł
OVII geist pomarańcza	49 zł
OVII geist pędy sosny	54 zł
Destylarnia Ustroń śliwowica ustrońska 70%	54 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak starzona 4YO ex bourbon cask	59 zł
Podole Wielkie okowita żyto starzona 4YO ex tokaj cask	59 zł

MENU



MENU

MAIN COURSES

Fish:

Trout from Zielenica baked in parchment with dill and sage - lemon butter, served with sauerkraut with camelina oil and buttered mashed potatoes [GF] 82 zł

DESSERTS

Pascha - tvarog cream with dried fruits and nuts [GF] 28 zł

Rhubarb and chocolate cupcake 26 zł

Challah bread kugel with apples and saffron sauce 32 zł

Ice Cream Coupe with Whipped Cream 34 zł

KID'S MENU

Broth with noodles 28 zł

Tomato soup with veal meatballs and noodles 33 zł

Veal escalopes breaded, mashed potatoes, cucumber salad with sour cream 47 zł

Ruthenian dumplings 33 zł



10% of service charge we add to the bill to tables 10 people or more

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

POLSKIE GINY
Polish gins 40 ml

Ima Distillery polish forest gin	30 zł
Float london dry gin	31 zł
Czarny Baran gin lawendowy	33 zł
Mikrogorzelnia gin z polskich botaników	38 zł
Tesselis gin london dry	38 zł
Mikrogorzelnia gin earl grey	45 zł
Herbarius gin original	47 zł
Aster Gin	49 zł
Gala Gin dry	51 zł



ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

LIKIERY
Liqueurs 40ml

Ima Distillery wiśnia z czekolady	25 zł
Manufaktura Cieleśnica malina z kwiatem lipy	25 zł
Manufaktura Cieleśnica pigwa z pędami sosny	25 zł
The lick - polish coffee liquer	25 zł
Mikrogorzelnia bitter aperitivo	27 zł
Ima Distillery mirabelka i derień	30 zł
Jakob Habermfeld orzechówka	30 zł
Jakob Habermfeld wiśniówka	30 zł
Jakob Habermfeld miodonka	31 zł
Benedyktynka z 21 ziół od siedmiu boleści	34 zł
Baczewski suweren	34 zł
Jakob Habermfeld piołunówka	34 zł
Manufaktura Cieleśnica 44 zioła i przyprawy	37 zł
Benedyktynka z 21 ziół Galla Anonima	38 zł
J. Urbanowicz mandarin ginger	38 zł
J. Urbanowicz paradis	38 zł
J. Urbanowicz likier z polskiej wiśni na orzechu włoskim	38 zł
Destylarnia Ustroń porterówka	39 zł
Destylarnia Ustroń chmielówka	39 zł
Destylarnia Ustroń miodunka	39 zł
Destylarnia Ustroń nalewka kardynalska	39 zł
Jakob Habermfeld pigwówka	39 zł
Jakob Habermfeld love rose	39 zł
Jakob Habermfeld basztówka	43 zł
Chopin krzeska ziołowa	43 zł
Jakob Habermfeld kasztelan	44 zł