













LIPIEC - SIERPIEŃ

chłodnik  	14 zł
<i>kefir, botwinka, warzywa, młode ziemniaki & jajko</i>	
bruschetta 	15 zł
<i>ciabatta, pomidory, czosnek, oliwki, bazylia & parmezan</i>	
z szynką parmeńską	19 zł
z serem Asiago DOP 	17 zł
sandacz z kurkami 	42 zł
<i>kurki duszone w śmietanie, młode ziemniaki & warzywa sezonowe</i>	
rumszyk wołowy	44 zł
<i>ziemniaki z rozmarynem, pomidorki koktajlowe & grillowane grzyby portobello</i>	
tarta z owocami sezonowymi 	14 zł
<i>krem z mascarpone & sorbet malinowy</i>	







-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie





Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



LIPIEC - SIERPIEŃ

chłodnik  	14 zł
<i>kefir, botwinka, warzywa, młode ziemniaki & jajko</i>	
bruschetta 	15 zł
<i>ciabatta, pomidory, czosnek, oliwki, bazylia & parmezan</i>	
z szynką parmeńską	19 zł
z serem Asiago DOP 	17 zł
sandacz z kurkami 	42 zł
<i>kurki duszone w śmietanie, młode ziemniaki & warzywa sezonowe</i>	
rumszyk wołowy	44 zł
<i>ziemniaki z rozmarynem, pomidorki koktajlowe & grillowane grzyby portobello</i>	
tarta z owocami sezonowymi 	14 zł
<i>krem z mascarpone & sorbet malinowy</i>	







-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie





Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



LIPIEC - SIERPIEŃ

chłodnik  	14 zł
<i>kefir, botwinka, warzywa, młode ziemniaki & jajko</i>	
bruschetta 	15 zł
<i>ciabatta, pomidory, czosnek, oliwki, bazylia & parmezan</i>	
z szynką parmeńską	19 zł
z serem Asiago DOP 	17 zł
sandacz z kurkami 	42 zł
<i>kurki duszone w śmietanie, młode ziemniaki & warzywa sezonowe</i>	
rumszyk wołowy	44 zł
<i>ziemniaki z rozmarynem, pomidorki koktajlowe & grillowane grzyby portobello</i>	
tarta z owocami sezonowymi 	14 zł
<i>krem z mascarpone & sorbet malinowy</i>	

-  – danie bez nabiału
-  – danie bezglutenowe
-  – danie wegetariańskie
-  – danie wegańskie





Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Akceptujemy karty: Visa, Mastercard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Do rachunku dla stolików powyżej 8 osób zostanie doliczona opłata 10% service charge.



JULY - AUGUST

- chlodnik**   14 zł
sour milk, beetroot chard, vegetables, new potatoes, & egg
- bruschetta**  15 zł
ciabatta, tomatoes, olives, basil & parmigiano
- with prosciutto** 19 zł
- with Asiago DOP**  17 zł
- pike-perch with giroles**  42 zł
braised giroles mushrooms, creamy sauce, baby new potatoes & seasonal vegetables
- rump steak** 44 zł
rosemary potatoes, cherry tomatoes, fried onions & grilled Portobello mushrooms
- seasonal fruits tart**  14 zł
mascarpone cream & raspberry sorbet





-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish

All prices are inclusive of VAT tax
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Dear Guests, 10 % service chargé will be added to bill of tables for 8 persons or more.



JULY - AUGUST

- chlodnik**   14 zł
sour milk, beetroot chard, vegetables, new potatoes, & egg
- bruschetta**  15 zł
ciabatta, tomatoes, olives, basil & parmigiano
- with prosciutto** 19 zł
- with Asiago DOP**  17 zł
- pike-perch with giroles**  42 zł
braised giroles mushrooms, creamy sauce, baby new potatoes & seasonal vegetables
- rump steak** 44 zł
rosemary potatoes, cherry tomatoes, fried onions & grilled Portobello mushrooms
- seasonal fruits tart**  14 zł
mascarpone cream & raspberry sorbet





-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish

All prices are inclusive of VAT tax
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Dear Guests, 10 % service chargé will be added to bill of tables for 8 persons or more.



JULY - AUGUST

- chlodnik**   14 zł
sour milk, beetroot chard, vegetables, new potatoes, & egg
- bruschetta**  15 zł
ciabatta, tomatoes, olives, basil & parmigiano
- with prosciutto** 19 zł
- with Asiago DOP**  17 zł
- pike-perch with giroles**  42 zł
braised giroles mushrooms, creamy sauce, baby new potatoes & seasonal vegetables
- rump steak** 44 zł
rosemary potatoes, cherry tomatoes, fried onions & grilled Portobello mushrooms
- seasonal fruits tart**  14 zł
mascarpone cream & raspberry sorbet

-  – dairy free dish
-  – gluten free dish
-  – vegetarian dish
-  – vegan dish

All prices are inclusive of VAT tax
We accept: Visa, MasterCard, American Express, JCB, Diners Club, Maestro, Visa Electron
Dear Guests, 10 % service chargé will be added to bill of tables for 8 persons or more.