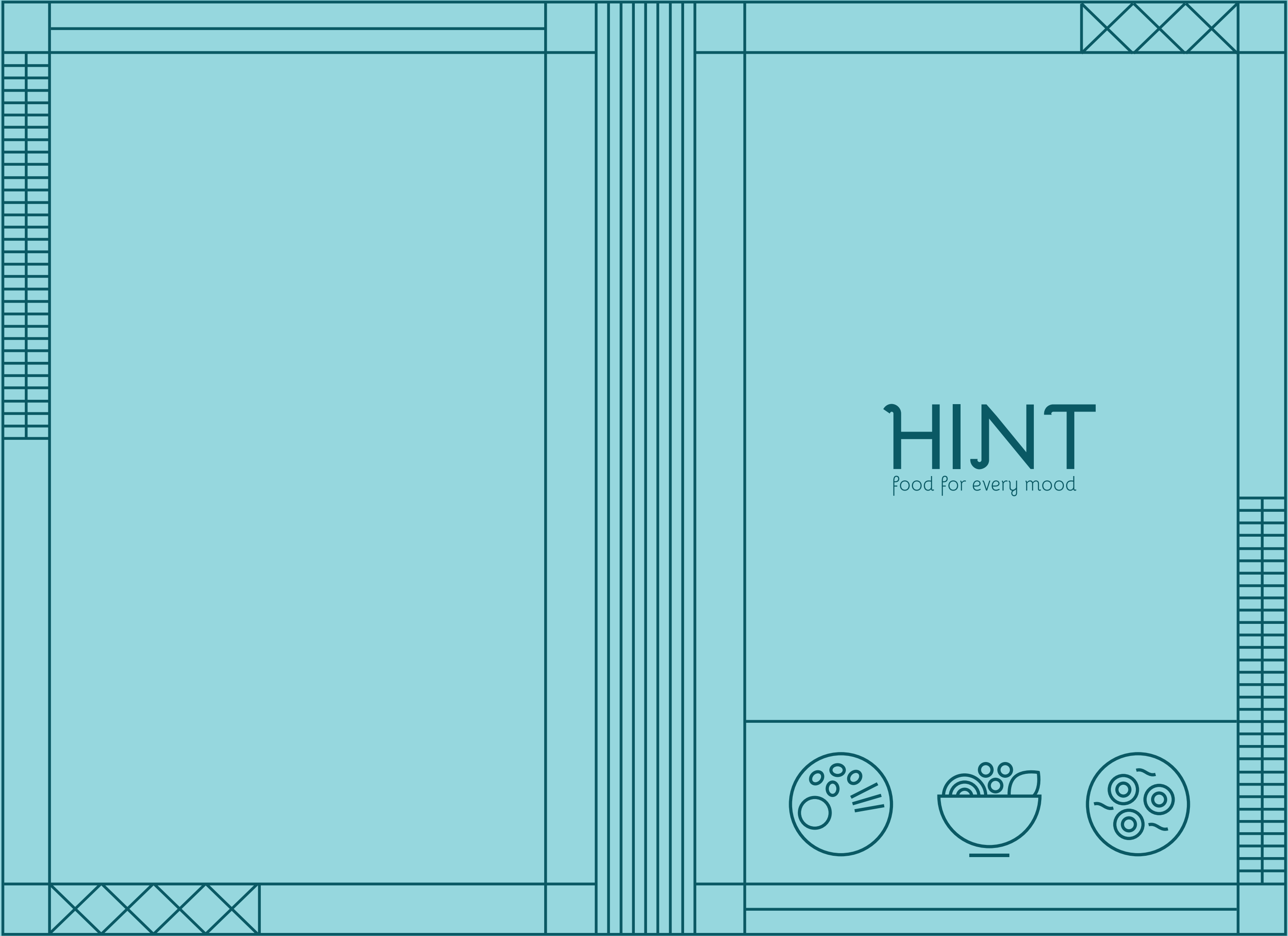




HINT
food for every mood



NA START / LITTLE BITES

Dirty fries, Cheddar, szczypiorek, ketchup, majonez, chili (200 g) (3,7,10)	27
<i>Dirty fries, Cheddar cheese, chives, ketchup, mayonnaise, chilli</i>	
Marynowane oliwki z rozmarynem i czosnkiem (150 g)	29
<i>Marinated olives with rosemary and garlic</i>	
Tost maślany, kozi ser twarogowy, domowa konfitura z gruszką, pietruszka (150 g) (1,7,12)	32
<i>Butter toast, fresh goat cheese, homemade pear jam, parsley root</i>	
Deska serów i wędlin hiszpańskich, galaretką z pigwy, domowe pieczywo (325 g) (1,7)	69
<i>Spanish charcuterie and cheese board, quince jelly, homemade bread</i>	
Koszyk domowego pieczywa (120 g) (1)	11
<i>Homemade bread basket</i>	
Dodatki / Add:	
rillettes z kaczki, marynowany imbir, szczypiorek (70 g)	24
<i>duck rillettes, pickled ginger, chives</i>	
olej rzepakowy tłoczony na zimno z octem balsamicznym (50 g)	11
<i>cold-pressed rapeseed oil and balsamic vinegar</i>	
guacamole (50 g)	12

PRZYSTAWKI / STARTERS

Żupa dnia (240 g) <i>Soup of the day</i>	24
Krem z zielonego groszku, mascarpone z oliwą truflową, francuskie grissini z pieczarkami (250 g) (1,7,9) <i>Creamy green pea soup, mascarpone with truffle oil, fresh grissini with mushroom</i>	29
Zielone szparagi, sadzone jaja przepiórcze, oliwa bazyliowa, panko z orzechami i wędzoną papryką, Parmigiano Reggiano (190 g) (1,3,7,8) <i>Green asparagus, fried quail eggs, basil oil, panko with nuts and smoked paprika, Parmigiano Reggiano</i>	39
Domowe gnocchi, palone masło, kukurydza z płatkami chili, szałwia (245 g) (1,3,7) <i>Homemade gnocchi, brown butter, corn with chili flakes, sage</i>	34
Tatar z polędwicy wołowej, prażone pestki dyni, oliwa szczypiorkowa, domowe pieczywo (195 g) (1,10,11,12) <i>Beef tenderloin tartare, roasted pumpkin seeds, chive oil, homemade bread</i>	59
Kalmary w tempurze, sos sriracha, kolendra, chili (190 g) (1,3,10,14) <i>Tempura calamari, sriracha sauce, coriander, chili</i>	39

SALÁTY / SALADS

Salatka Cezar z awokado	42
lub z piersią z kurczaka zagrodowego (275 g) (1,3,4,6,10)	
<i>Cesar salad with avocado or with free range chicken breast</i>	
Salatka z awokado Hass, rukiew wodna,	42
dressing estragonowy, papryka peperoni,	
oliwki Kalamata (240 g) (12)	
<i>Salad with Hass avocado, watercress, tarragon dressing,</i>	
<i>peperoni pepper, Kalamata olives</i>	

SZEF KUCHNI POLECA

CHEF'S RECOMMENDATIONS

Grasica cielęca, zielona komosa ryżowa, szalotka balsamiczna, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano (220 g) (7,12) <i>Veal sweetbreads, green quinoa, balsamic shallots, parsley, Parmigiano Reggiano</i>	69
Argentyński stek rib-eye, domowe frytki, zielone sałaty, sos pieprzowy (400 g) (7) <i>Argentinian rib-eye steak, homemade fries, green salad, pepper sauce</i>	139
Tarta Tatin, lody waniliowe (200 g) (1,7) <i>Tarte Tatin, vanilla ice cream</i>	27

DANIA GŁÓWNE MAINS

✓	Paccheri jajeczne, wędzony ser Scamorza, sos z czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi, bazylia (260 g) (1,3,7)	39
	<i>Egg paccheri pasta, smoked Scamorza cheese, garlic and cherry tomato sauce, basil</i>	
✓	Risotto z czerwonym winem, radicchio, smażony por z tymiankiem, Parmigiano Reggiano (240 g) (7,12)	41
	<i>Red wine risotto, radicchio, fried leek with thyme, Parmigiano Reggiano</i>	
	Pierś z perliczki, pieczone ziemniaki z rozmarynem, białe szparagi, chipsy z szatwii, sos winny (330 g) (7,12)	73
	<i>Guinea fowl breast, rosemary-roasted potatoes, white asparagus, sage chips, wine sauce</i>	
	Sznycel wieprzowy, szpinak, gotowane ziemniaki, koperek, sos maślaný (390 g) (1,3,7,12)	69
	<i>Pork schnitzel, spinach, boiled potatoes, dill, butter sauce</i>	
	Polędwica z dorsza, sos winno-śmietanowy, szpeckle, zielone szparagi, zielony groszek, koperek (360 g) (1,4,7,12)	89
	<i>Cod fillet, creamy wine sauce, spaetzle, green asparagus, green peas, dill</i>	
	Burger wołowy, sos BBQ, Cheddar, pomidor malinowy, bułka maślaná (370 g) (1,3,7,10)	49
	<i>Beef burger, BBQ sauce, Cheddar, raspberry tomato, brioche bun</i>	

**DESERY
SWEETS**

✓	Mus czekoladowy na gorąco, kwaśna śmietana, karmelizowane orzechy (170 g) (3,6,7,8) <i>Hot chocolate mousse, sour cream, caramelized nuts</i>	32
✓	Sernik baskijski, lody stony karmel (210 g) (1,3,7) <i>Basque cheesecake, salted caramel ice cream</i>	31

PIWO
BEER

Piwo lane Żywiec (0,3l / 0,5l) 5,5% <i>Żywiec draught beer</i>	17/20
Piwa butelkowe (0,5l) <i>Bottled beers</i>	od 20 <i>from 20</i>
<i>Żywiec 5,5%, Żywiec Białe 4,9%, Heineken 5%</i>	
Piwa bezalkoholowe (0,5l) <i>Non-alcoholic beers</i>	od 20 <i>from 20</i>
<i>Żywiec Białe 0%, Heineken 0%</i>	
Lokalne piwa butelkowe (0,5l) 4,5-4,9% <i>Local bottled beers</i>	od 19 <i>from 19</i>
Kraftowe piwo Polanin (0,33l) 4,5-4,7% <i>Craft beer Polanin</i>	23

ZIMNE NAPOJE

COLD BEVERAGES

Sok świeżo wyciskany (0,25l) <i>Freshly squeezed juice</i>	18
Domowa lemoniada (0,25l) <i>Homemade lemonade</i>	16
Fever-Tree (0,2l)	19
Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i>	12
Woda Cisowianka niegazowana, gazowana (0,3l/0,7l) <i>Cisowianka water still or sparkling</i>	12/19
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7 Up Zero, Schweppes Indian Tonic (0,2l)	14
Soki Toma: 100% pomarańczowy, 100% jabłkowy, nektar z czarnej porzeczki (0,2l) <i>Toma fruit juices: Apple, Orange, Blackcurrant</i>	14
Karafka wody (1l) <i>Carafe of water</i>	15
Karafka lemoniady (1l) <i>Carafe of lemonade</i>	35
Rockstar Energy Drink Original (0,25l)	19
Red Bull (0,25l)	22
Red Bull Sugarfree (0,25l)	22

GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES

Espresso (35ml) / Espresso doppio (70ml)	12/14
Americano (160ml)	13
Cappuccino (160ml)	15
Caffè latte (160ml)	15
Herbata (250ml)	15
Tea	

WINA
WINES



WINA MUSUJACE
SPARKLING WINES

<i>SPARKLING WINES</i>	125 ml	750 ml
Pere Ventura Cava Bienvenuto Brut, 11,5% Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain	26	144
Rechsteiner Prosecco Brut, 11,5% Glera - Prosecco DOC - Italy	29	162

BIAŁE WINA
WHITE WINES

WHITE WINES	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Blanco, 11,5%	24	132
Macabeo / Verdejo - Alicante DOP - Spain		
Ozzi Chardonnay, 12,5%	26	144
Chardonnay - South Eastern Australia - Australia		

Cantina Cortecchia Pinot Grigio, 12%
Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy

Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy		
Kingfisher blue Sauvignon Blanc, 12% Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand	33	186

CZERWONE WINA
RED WINES

RED WINES	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Tinto, 12,5% Monastrell - Alicante DOP – Spain	24	132€
Masseria Parione Primitivo, 13% Primitivo – Puglia IGT - Italy	26	144€

Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, 13,5%
Tempranillo - IGP Alentejano – Portugal

Tempranillo - IGP Alentejano - Portugal

Les Celliers Jean D' Alibert, Coq du Matin, 13,5% 33 186

Cabernet Sauvignon - Pays d' Oc - France

WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN

WEGAŃSKIE
VEGAN

Oплата serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia.

LISTA ALERGENÓW: 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby
5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

A 10% service charge will be added to the bill.
All prices are listed in PLN and include VAT.
If you have any food allergies, please inform the waiting staff while ordering.

ALLERGEN LIST: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts
6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds
11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc

