

Nifty

PRZYSTAWKI

STARTERS	
Chleb pszenno-żytni na zakwasie, masło ziołowe (130g) (1,7)	(V) 17
Sourdough rye and wheat bread, herb butter	
Burrata, pieczone winogrona, radicchio, chimichurri roja, ‘nduja (180g) (7,10,12)	45
Burrata, roasted grapes, radicchio, chimichurri roja, ’nduja	
Tatar wołowy, chipsy z topinamburu, majonez z pieczonej cebuli, puder z suszonych grzybów (180g) (3,10,12)	54
Beef tartare, Jerusalem artichoke chips, roasted onion mayonnaise, dried mushroom powder	
Chrupiące krewetki, majonez słodko-pikantny, limonka (180g) (1,2,3,10,12)	59
Crispy shrimps, sweet and spicy mayonnaise, lime	
Pieczona dynia, klementynka, wegański kremowy twaróg, dukkah z orzechem łaskowym, kolendra (180g) (7,8,11)	(VV) 39
Roasted pumpkin, clementine, vegan creamy cottage cheese, hazelnut dukkah, coriander	
Chałka z gruszką, kolorowe buraki, stracciatella, orzech włoski, pomarańczowy winegret, pesto z rukoli (250g) (1,3,7,8,10,12)	(V) 45
Challah with pear, heirloom beets, stracciatella, walnut, orange vinaigrette, arugula pesto	
Krokiet z policzkiem wołowym, Dijon aioli, czerwona kapusta, puree z selera (220g) (1,3,7,9,10,12)	47
Beef cheek croquette, Dijon aioli, red cabbage, celery puree	

DANIA GŁÓWNE

MAINS	
Kurczak supreme, puree z kukurydzy, peperonata, arancini z Manchego, chorizo (340g) (1,3,6,7,9,12)	67
Chicken supreme, corn puree, peperonata, Manchego arancini, chorizo	
Kopytka, sos grzybowy, konfitowane żółtko, pangrattato, szpinak (305g) (1,3,7,12)	(V) 49
Potato dumplings, mushroom sauce, confit egg yolk, pangrattato, spinach	
Noga z kaczki confit, sos demi glace, pieczona śliwka w tymianku, puree z buraka, batat, jarmuż (360g) (1,7,9,12)	79
Confit duck leg, demi-glace sauce, roasted plum with thyme, beetroot puree, sweet potato, kale	
Połędwica wołowa, krokiet ziemniaczany, puree z topinamburu, sos z zielonym pieprzem, karmelizowana szalotka, dziki brokuł (345g) (1,7,12)	149
Beef tenderloin, potato croquet, Jerusalem artichoke puree, green peppercorn sauce, caramelized shallot, wild broccoli	
Burger wołowy, sos pomidorowy, frytki z wędzoną papryką, konfitura z cebuli, boczek (395g) (1,3,6,7,10,12)	65
Beef burger, tomato sauce, smoked paprika fries, onion jam, bacon	

ZUPY

SOUPS	
Krem borowikowy na zakwasie, jajko, puree ziemniaczane (240g) (1,3,7,9)	(V) 32
Sour porcini mushroom cream soup, hardboiled egg, mashed potatoes	
Zupa dnia (220g)	27
Soup of the day	

Kotlet schabowy z kością, maślane puree ziemniaczane, majonez porowy, kapusta zasmażana (395g) (1,3,7,10,12)	65
Breaded bone-in pork cutlet, buttery mashed potatoes, leek mayonnaise, braised cabbage	
Smażony filet z łososia, puree szafranowe, sos maślany z piklami, duszony por, szpinak (315g) (3,4,7,10,12)	79
Pan-fried salmon fillet, saffron puree, butter sauce with pickles, braised leek, spinach	
Sałata rzymska z kurczakiem (280g) (1,3,4,7,10,12) lub krewetkami (280g) (1,2,3,4,7,10,12)	55 65
Romaine lettuce with chicken or shrimp	
Risotto z palonym kalafiozem, salsa macha z migdałów, Parmigiano Reggiano (310g) (3,5,7,8,9,11,12)	(V) 52
Risotto with roasted cauliflower, almond salsa macha, Parmigiano Reggiano	
Stek z brokułu, hummus buraczany, czarna soczewica z żurawiną, orzechy (320g) (8,11)	(VV) 47
Broccoli steak, beetroot hummus, black lentils with cranberries, nuts	



↘ Zeskanuj kod QR i poznaj bliżej Nifty

Scan the QR code to learn more about Nifty

DESERY

DESSERTS	
Fondant czekoladowy, sorbet jeżynowy, mus mascarpone, kruszonka kawowa (155g) (1,3,6,7)	(V) 35
Chocolate fondant, blackberry sorbet, mascarpone mousse, coffee crumble	
Sernik migdałowy z pomarańczą, lody limoncello, Chantilly z białą czekoladą (165g) (1,3,6,7,8)	(V) 32
Almond cheesecake with orange, limoncello ice cream, Chantilly with white chocolate	
Crumble jabłkowy, migdały, cynamon, słony karmel, lody waniliowe (175g) (1,7,8,12)	(V) 29
Apple crumble, almonds, cinnamon, salted caramel, vanilla ice cream	

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

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. Molluscs.

(V) Vegetarian / Wegetariańskie
(VV) Vegan / Wegańskie

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.

Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek alergię pokarmowe, prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.

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 our waiting staff while ordering.

KARTA WIN

WINE LIST

MUSUJĄCE

SPARKLING

	 
	125 mL 750 mL
Pere Ventura Cava Bienvenido Brut 11,5%	26 / 144
Cava D0, Spain Xarel·lo, Macabeo, Parellada	
Rechsteiner Prosecco Brut 11,5%	29 / 162
Prosecco D0C, Italy Glera	
Matic Mea White Pét-Nat 11,5% (NATURAL)	189
Styria Podravska, Slovenia Šipon	
Rosenfeld Brut Premiere 11,5% (NV)	349
Mazowsze, Poland Riesling	
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne 12,5% (NV)	499
Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	

BIAŁE

WHITE

	 
	125 mL 750 mL
Los Virtudes Arcabucero 12,5%	24 / 132
Alicante D0P, Spain Sauvignon Blanc, Macabeo	
Ozzi Chardonnay 12,5%	26 / 144
South Eastern Australia, Australia Chardonnay	
Rechsteiner Pinot Grigio 13%	29 / 162
D0C Delle Venezia, Italy Pinot Grigio	
Langlois Muscadet sur Lie 12%	32 / 180
A0C Muscadet S&M, France Muscadet	
Black Sheep Sauvignon Blanc 12,5%	33 / 186
Nelson, New Zealand Sauvignon Blanc	
Domus Vini Campo de' Fiori	99
IGT Veneto, Italy Garganega, Chardonnay	
Marcus Schmidt Riesling Me feinherb 11%	139
Pfalz, Germany Riesling	
Tierras Viejas Torrontes 12,5%	159
Mendoza, Argentina Torrontes	
Ulivet·la 12% (NATURAL)	179
Catalunya, Spain Xarel·lo, Malvasia de Sitges	
Del Cero Family Soave 12,5% (2022)	219
D0C Soave, Italy Garganega	
Domane Wachau Terrassen Federspeil Grüner Veltliner 12% (2022)	229
Wachau, Austria Grüner Veltliner	
Winnica Mickiewicz Riesling Feeling 13% (2022)	249
Lubelskie, Poland Riesling	
Enate Gewürztraminer 13,5% (2022)	279
Somontano D0, Spain Gewürztraminer	
Winnica Wieliczka Chardonnay 12,5% (2022)	279
Małopolska, Poland Chardonnay	

CZERWONE

RED

	 
	125 mL 750 mL
Los Virtudes Arcabucero Tinto 12,5 %	24 / 132
Alicante D0P, Spain Monastrell	
Masseria Parione Primitivo 13%	26 / 144
Puglia IGT, Italy Primitivo	
Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto 13,5%	29 / 162
IGP Alentejano, Portugal Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional	
Château d'Aydie L'Origine 13%	32 / 180
A0C Madiran, France Tannat, Cab. Sauvignon	
Les Celliers Jean D'Alibert Coq du Matin 13,5%	33 / 186
Pays d'0c, France Cabernet Sauvignon	
Domus Vini Campo de' Fiori Rosso 11,5%	99
IGT Veneto, Italy Merlot, Refosco	
Ozzi Shiraz Cabernet Sauvignon Merlot 13,5%	132
South Eastern Australia, Australia Shiraz, Cab. Sauvignon, Merlot	
Santa Sofia Merlot & Corvina 13%	132
Delle Venezie IGT, Italy Merlot, Corvina	
Vistamar Reserva Carmenere 13,5%	159
Maule Valley, Chile Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon	
Winnica Mickiewicz Cortez 13% (2022)	258
Lubelskie, Poland Cabernet Cortis	
Tenuta Collazzi Libertà 13,5% (2021)	259
IGT Toscana, Italy Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	
Robert Mondavi Pinot Noir 13,5% (2021)	285
California, USA Pinot Noir	
Coto Mayor Reserva 14% (2019)	285
Rioja D0Ca, Spain Tempranillo, Garnacha	
Bodegas Krontiras Malbec Bio 13,9% (2019)	299
Mendoza, Argentina Malbec	

POMARAŃCZOWE

ORANGE

	 
	125 mL 750 mL
Il Farneto Giandòn Bianco Skin Contact 12% (NATURAL)	29 / 162
Emilia-Romania, Italy Malvasia	

RÓŻOWE

ROSE

	 
	125 mL 750 mL
Coto Mayor Rosado 12%	30 / 168
Rioja D0Ca, Spain Tempranillo, Garnacha	

DESEROWE

DESSERT

	 
	125 mL 750 mL
Vistamar Brisa Moscato 13,5%	125
Limari Valley, Chile Moscato	

BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC

	 
	125 mL 750 mL
Weingut Dr. Fischer Steinbock 0%	159
Mosel, Germany Riesling	

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.
Roczniki win mogą ulec zmianie. O aktualny rocznik wina zapytaj obsługę.

A 10% service charge will be added to the bill.
All prices are listed in PLN and include VAT.
Wine vintages may change. Ask Your waiter for current vintages.