

Tworząc menu letnie udaliśmy się w sentymentalną podróż po smakach, które najlepiej wspominacie. W naszej karcie odnajdziecie dania, które cieszyły się najlepszymi opiniami w poprzednich latach jak również trochę nowości, którymi chcemy Was zaskoczyć.

Żyjemy w zgodzie z naturą – w tym roku udało nam się powiększyć grono lokalnych producentów, z którymi współpracujemy. W naszym menu większość produktów pochodzi z najbliższej okolicy. Dania, które Wam proponujemy zostały skomponowane w zgodzie z cyklem przyrody – jedynie z sezonowych składników

Zapraszamy do degustowania potraw i dzielenia się z nami opiniami.

While creating the summer menu, we went on a sentimental journey through the flavors that you best enjoyed. In our menu you will find dishes that were best sellers in previous years as well as some new dishes that we want to surprise you with.

We live in harmony with nature - this year we managed to enlarge the group of local producers with whom we cooperate. In our menu, most products come from the nearest area. The dishes that we propose to you have been created in harmony with the cycle of nature - only from seasonal ingredients.



We invite you to taste dishes and share opinions with us.

Mateusz Ryszawa
Manager gastronomii / gastronomy manager

Dania bezglutenowe oznaczone zostały symbolem , wegańskie .

Dania oznaczone * * wymagają zastąpienia jednego ze składników. Prosimy zgłaszać diety i uczulające alergeny, podczas składania zamówienia.

Gluten-free dishes have been marked with the symbol , vegan .

Dishes marked with symbol * * requires replacing one of the ingredients. Please report diets and allergens when placing an order.

Uprzejmie informujemy, że do stolika powyżej 10 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.
We kindly inform you that a service of 10% of the invoice amount is added to the table above 10 people.

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi 30 minut. W niektórych przypadkach czas może być wydłużony o czym zostaną Państwo poinformowani przez obsługę.
The waiting time for hot dishes is about 30 minutes. In some cases, the time may be extended and you will be informed by the service staff.



Aperitif

Cydr różany / Rose cider

jabłka | płatki róż | miód | ekstrakt waniliowy
apples | rose petals | honey | vanilla extract
400 ml

15 zł

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | woda gazowana | pomarańcza
Aperol | Prosecco | sparkling water | orange
300 ml

23 zł

Bellini

Prosecco | brzoskwinia | sok malinowy
Prosecco | peach | raspberry juice
300 ml

19 zł



Przystawki / Starters

Tatar wołowy / Beef tartare

polędwica wołowa | cebula | ogórek kiszony | kapary | mus grzybowy | jajko | pieczywo
sirloin | onion | pickled cucumber | capers | mushroom mousse | egg | bread

34 zł

Polecane wina / Recommended wines

Finca Museum Vinea, Zuccardi a Malbec, Sumaq Pinot Noir, Santa Sofia Valpolicella

Pieczone pory z orzechowym winegretem / Baked leek with nut vinaigrette

por | oliwa | dymka | kapary | wegański majonez
leek | olive oil | spring onion | capers | vegan mayonnaise

23 zł

Polecane wina / Recommended wines

Hay maker Sauvignon Blanc, Antichello Soave DOC

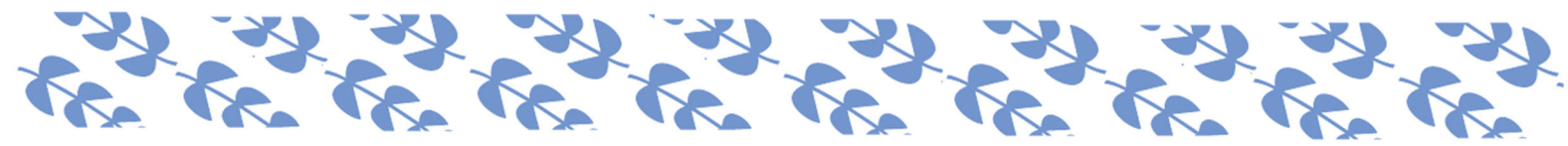
Zapiekane kwiaty cukinii / Baked zucchini flowers

kwiaty cukinii | ser kozi | bób po sycylijsku
zucchini flowers | goat cheese | sicilian broad beans

24 zł

Polecane wina / Recommended wines

Hay maker Sauvignon Blanc, Save Water Drink Riesling Fruity, Quinta da Alorna Branco



Przystawki / Starters

Pieczona feta / Baked feta cheese

ser feta | pomidor | chilli | oliwki | oregano | pieczywo
feta | tomato | chilli | olives | oregano | bread

22 zł

Polecane wina / Recommended wines

Bouchard Chardonnay, Quinta da Alorna Chardonnay Reserva, Save Water Drink Riesling Fruity

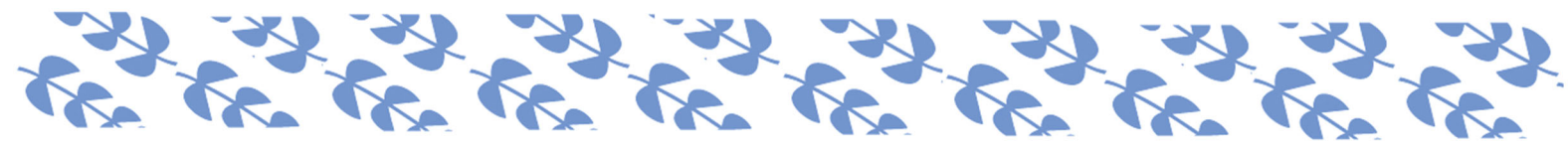
Blin gryczany z wędzonym pstrągiem / Buckwheat Russian pancake with smoked trout

blin gryczany | pstrąg | śmietankowy ser kozi | czarnuszka
buckwheat Russian pancake | trout | creamy goat cheese | nigella seeds

28 zł

Polecane wina / Recommended wines

Hay Maker Sauvignon Blanc, Antichello Pinot Grigio, Antichello Soave



Deski regionalne / Regional platters

Deska serów zagrodowych / Farm cheese plater

sery krowie z Mlecznej Drogi | kozie Łomnickie | owcze z Rancza Frontiera | konfitura z naszej spiżarni | pieczywo
Mleczna Droga cow's milk cheese | Łomnickie goat's milk cheese | Ranczo Frontiera sheep's milk cheese |
homemade jam | bread

39 zł

Polecane wina / Recommended wines
Hay Maker Sauvignon Blanc, Domane Wachau Gruner Veltiner

Deska wędzonych wędlin / Smoked meats plater

schab | szynka | karkówka | konfitura z naszej spiżarni | pieczywo
pork chop | ham | pork neck | homemade jam | bread

39 zł

Polecane wina / Recommended wines
Antichello Valpolicella, Santa Sofia Amarone, Tenta Cabernet Sauvignon



Zupy / Soup

Rosół / Broth

domowy makaron | warzywa julienne
home-made pasta | julienne vegetables

12 zł

Chłodnik wileński / Vilnius cold soup

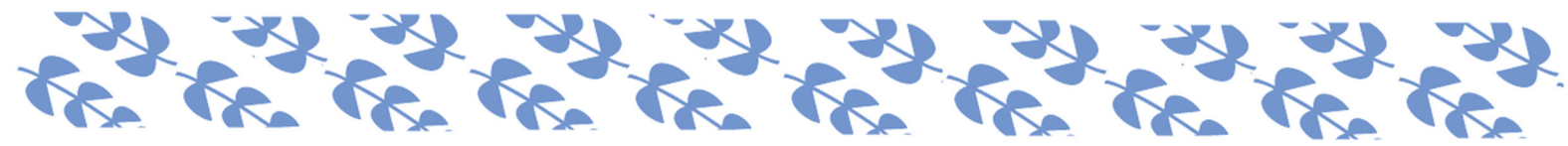
zsiadłe mleko | młoda botwina | burak | szczyki rakowe | ogórek | rzodkiew | koper | jajko
sour milk | baby beet greens | beetroot | crawfish | cucumber | radish | dill | egg

16 zł

Zupy dnia / Soups of the day

Nasza obsługa chętnie opowie, co Szef Kuchni ma do zaproponowania w dzisiejszym dniu
Our staff will be happy to tell you what the Chef recommends today

15 zł



Sałatki / Salads

Sałatka z nowalijek / Spring greens salad

zielona fasolka szparagowa | młoda marchewka | cukinia | rukola | dressing ziołowy | wegański parmezan
green beans | baby carrots | zucchini | arugula | herbal dressing | vegan parmesan

24 zł

Polecane wina / Recommended wines
Antichello Soave DOC White, Hay maker Sauvignon Blanc

Sałatka z pieczonych młodych ziemniaków / Baked potatoes salad

długodojrzewająca karkówka | marynowana rzodkiewka | dymka | koperek | zielone sałaty | sos jogurtowy
czosnkowo-ziołowy
matured pork neck | pickled radish | spring onion | dill | lettuce | garlic and herb yoghurt sauce

26 zł

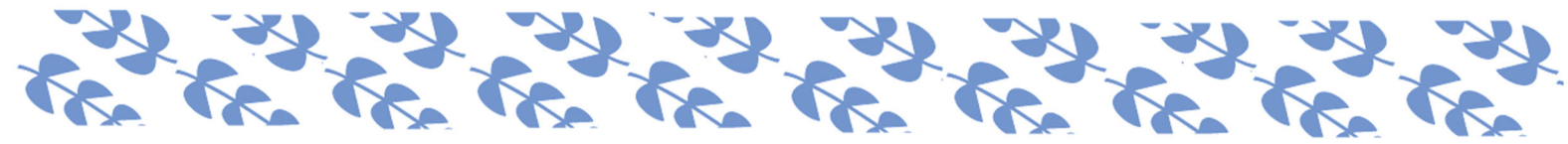
Polecane wina / Recommended wines
Antichello Soave DOC White, Quinta da Alorna Arinto Chardonnay Reserva, Sumaq Pinot Noir

Sałatka z wędzonym pstrągiem / Smoked trout salad

wędzony pstrąg | zielone sałaty | liście świeżej botwiny | marynowany burak | jajko w koszulce | pesto
z botwinki | oliwa
smoked trout | lettuce | baby beet greens | pickled beetroot | poached egg | baby beet greens pesto | olive oil

29 zł

Polecane wina / Recommended wines
Bouchard Chablis, Sumaq Chardonnay Reserva, Antichello Pinot Grigio



Dania mięsne / Meat courses

Stek z kamienia / Steak on the stone

połędwica wołowa | sos pieprzowy | opiekane ziemniaki z rozmarynem | pomidor | kapary | papryka | anchois
sirloin | green pepper sauce | roasted potatoes with rosemary | tomato | capers | pepper | anchovy

54 zł

Polecane wina / Recommended wines
Finca Museum Vinea, Masseria Parione Primitivo, Zuccardi a Malbec

Confit z koźliny / Goat-meat Confit

kasza bulgur | marchew | kapary | papryka chilli
Bulgur | carrot | capers | chilli pepper

42 zł

Polecane wina / Recommended wines
Antichello Pinot Grigio, Zuccardi a Malbec, Finca Museum Vinea

Kotlet schabowy z kością ze świni puławskiej / Pork chop with bone from puławska pork

młody ziemniak | młoda kapusta | koperek
baby potato | baby cabbage | dill

36 zł

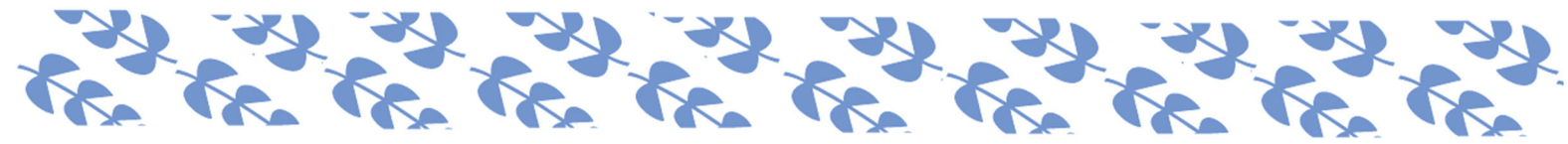
Polecane wina / Recommended wines
Quinta da Alorna Arinto Chardonnay Reserva, Masseria Parione Primitivo, Sumaq Pinot Noir

Szarpana wieprzowina ze świnki puławskiej / Pulled pork from puławska pork

domowe sosy: bbq, majonez, ketchup | ogórek kiszony | domowy colesław | frytki z batata | domowa bułka
homemade sauces: bbq, mayonnaise, ketchup | pickled cucumber | homemade coleslaw | sweet potato fries |
homemade loaf

36 zł

Polecane wina / Recommended wines
Masseria Parione Primitivo, Sumaq Pinot Noir



Dania wegetariańskie i wegańskie / Vegetarian and vegan courses

Wegański burger / Vegan burger

domowe sosy: bbq, ketchup, majonez | szpinak | czerwona cebula | pomidor | pickle | frytki z batata
homemade sauces: bbq, mayonnaise, ketchup | spinach | red onion | tomato | pickles | sweet potato fries

34 zł

Polecane wina / Recommended wines
Bouchard Chardonnay, Tenta Chardonnay

Paprykowy gulasz węgierski / Hungarian pepper stew

wędzona papryka | cebula | pomidor | boczniak | placki warzywne
smoked pepper | onion | tomato | oyster mushroom | vegetable pancakes

29 zł

Polecane wina / Recommended wines
Antichello Valpolicella, Hay maker Sauvignon Blanc, Sumaq Pinot Noir

Stek z kalafiora / Cauliflower steak

kalafior | szarmula | jajko | opiekane ziemniaki | boczniak bbq
cauliflower | chermoula | egg | roasted potatoes | bbq oyster mushrooms

30 zł

Polecane wina / Recommended wines
Hay maker Sauvignon Blanc, Quinta da Alorna Rose



Ryby / Fish courses

Pieczony pstrąg / Baked trout

pstrąg z Pustelni | salsa ziołowa | młode ziemniaki | tymianek | cytryna | młode warzywa
trout from Pustelnia | herbal salsa | baby potatoes | thyme | lemon | baby vegetables

36 zł

Polecane wina / Recommended wines

Antichello Pinot Grigio, Antichello Soave DOC White, Quinta da Alorna Branco

Łosoś Jurajski / Jurassic salmon

łosoś jurajski | cytryna | dziki ryż | mangold | oliwa | czosnek | chilli
jurassic salmon | lemon | wild rice | swiss chard | olive oil | garlic | chilli

44 zł

Polecane wina / Recommended wines

Antichello Soave DOC White, Save Water Drink Riesling, Zuccardi a Torrontes

Sandacz / Zender

sandacz | ziołowy kus kus | fasolka szparagowa | pomidory
zender | herbal couscous | green beans | tomatoes

42 zł

Polecane wina / Recommended wines

Quinta da Alorna Arinto Chardonnay Reserva, Sumaq Chardonnay Reserva, Bouchard Chablis



Desery / Desserts

Sernik z solonym karmelem / Salted caramel cheesecake

herbatniki
biscuits

15 zł

Fondant czekoladowy / Chocolate fondant

wiśnie | czerwone wino
cherries | red wine

16 zł

Jaglany krem brulee / Millet crème brûlée

16 zł

Lody z kwiatów jadalnych / Edible flower ice cream

mus szczawiowy
sorrel mouse

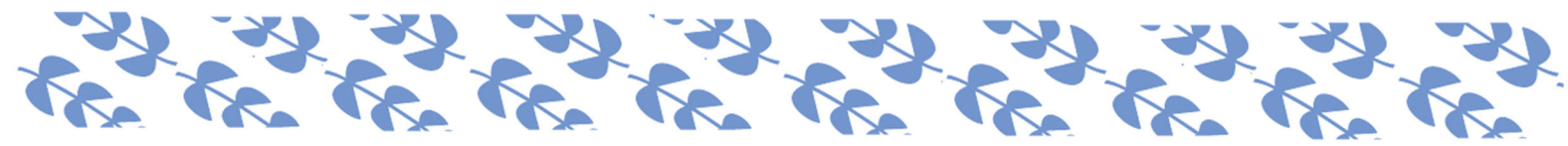
18 zł

Rozmarynowy krem brulee / Rosemary crème brûlée

lody ciasteczkowe
cookies ice cream

18 zł

Polecane wina do wszystkich deserów / Recommended wines to all desserts
Quinta da Alorna Abafado 5YO, Kurtatsch Alto Adige Gewürztraminer, Da Luca Prosecco, Cava Bienvenido Brut



Menu dziecięce / Kids menu

Rosół / Broth

domowy makaron | warzywa
homemade pasta | vegetables

8 zł

Pampuchy / Donuts made from yeast dough

czekolada | sos z sezonowych owoców
chocolate | seasonal fruit sauce

13 zł

Pierogi / Dumplings

owoce sezonowe | słodka śmietana lub masło
seasonal fruit | sweet cream or butter

14 zł

Ryba panierowana / Breaded fish

ryż | sałatka
rice | salad

15 zł

Kotlet z kurczaka / Chicken cutlet

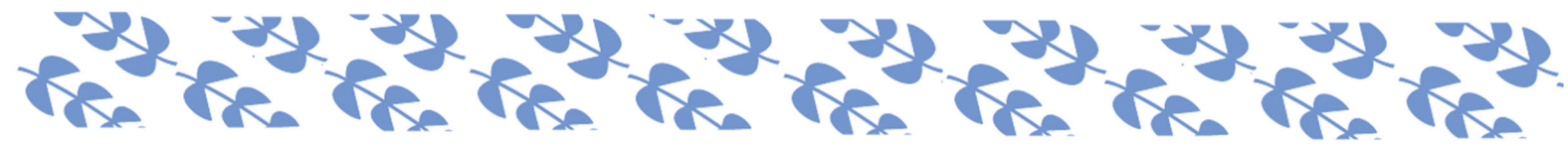
frytki | sałatka
chips | salad

16 zł

Pucharek lodowy

owoce | czekolada
fruits | chocolate

12 zł



Napoje ciepłe / Hot drinks

Herbata liściasta / Leaf tea

zapytaj o dostępność kelnera
ask the waiter for actual availability per day

450 ml

12 zł

Espresso

40 ml

7 zł

Espresso doppio

80 ml

10 zł

Cappuccino

180 ml

10 zł

Americano

180 ml

8 zł

Kawa biała / White coffee

180 ml

8 zł

Kawa z kardamonem / Coffee with cardamom

kardamon | miód
cardamom | honey

250 ml

15 zł

Gorąca czekolada / Hot chocolate

150 ml

15 zł



Napoje zimne / Cold drinks

Cisowianka Perlage / gazowana / niegazowana /
Cisowianka Perlage / sparkling water / still water

300ml / 700ml

5 zł / 10 zł

Sok owocowy ze Szczepanówki /
Fruit juice from Szczepanówka

200ml

6 zł

Domowa herbata mrożona / Homemade ice tea

400ml

15 zł

Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade

400ml

10 zł

Lemoniada smakowa / Flavored lemonade

400ml

12 zł

Kawa mrożona / Ice coffee

400ml

14 zł

Coca-Cola / Tonic

250ml

6 zł



Koktajle / Coctails

Truskawkowy zawrót głowy / Strawberry kiss

mleko | truskawki | banan
milk | strawberries | banana
400 ml

15 zł

Zielone przebudzenie / Electric Green Boost

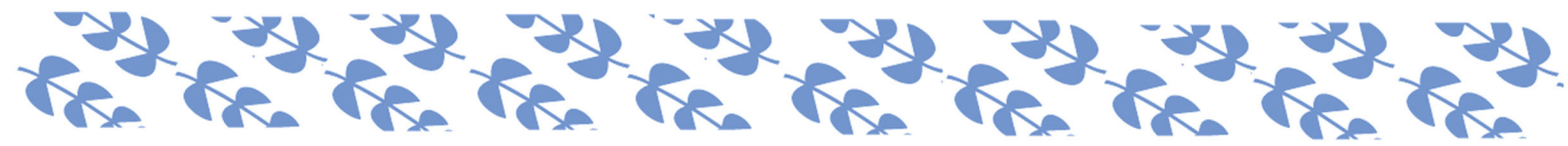
szpinak | mięta | ogórek | jabłko | sok z cytryny | sok jabłkowy
spinach | mint | cucumber | apple | lemon juice | apple juice
400 ml

16 zł

Owsiane szaleństwo / Oatmeal madness

mleko sojowe | płatki owsiane | banan | truskawki | wanilia
soy milk | oatmeal | banana | strawberries | vanilla
400 ml

18 zł



Piwa / Beer

Piwo kraftowe / Craft beer

500 ml

15 zł

Perła Chmielowa / Perła lager

500 ml

8 zł

Perła Miodowa / Honey Perła

500 ml

8 zł

Perła Niepasteryzowana / Unpasteurized Perła

500 ml

9 zł

Nałęczowskie Jasne / Nałęczowskie lager

500 ml

10 zł

Nałęczowskie Ciemne / Nałęczowskie ale

500 ml

10 zł

Piwo Bezalkoholowe / Non-alcoholic beer

330 ml

8 zł

