

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z sezonowanej wołowiny

*żółtko / grzyby shimeji / cebula / ogórek / gorczyca / lubczyk / chałka
(z truflą + 25 PLN)*

Dry-Aged Beef Tartare

*egg yolk / shimeji mushrooms / onion / cucumber / mustard / lovage / challah
(with truffle +25 PLN)*

100g / 100g / 50g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 7, 9; 59 PLN

Matias z pieczonym ziemniakiem

maślanka / gzik / koperek / szalotka / rzodkiewka / jabłko

Matjes Herring with Roasted Potato

buttermilk / cottage cheese (gzik) / dill / shallot / radish / apple

145g; alergen / allergens: 4, 6; 39 PLN

Marynowana papryka ramiro

philadelphia / czosnek czarny / szczypiorek / sambal / mirin

Marinated Ramiro Pepper

philadelphia cream cheese / black garlic / chives / sambal / mirin

145g; alergen / allergens: 6; 41 PLN

ZUPY SOUPS

Rosół z koguta francuskiego

makaron bursztynowy / lubczyk / marchewka

French Poussin Broth

egg noodles / lovage / carrot

250 ml / 100g; alergen / allergens: 1, 3, 6; 37 PLN

Pomidorowa z San Marzano

maliny / bazylia / kwaśna śmietana / mango

San Marzano Tomato Soup

raspberries / basil / sour cream / mango

300 ml; alergen / allergens: 6; 34 PLN

MAKARONY I SAŁATKI PASTA & SALADS

Udon z owocami morza w emulsji maślanej

kałamarnica / krewetki / ośmiornica / natka / czosnek / sambal

Udon with Seafood in Butter Emulsion

squid / shrimp / octopus / parsley / garlic / sambal

100g / 150g / 150g; alergen / allergens: 1,2,3,7,8,9,13; 69 PLN

Tagliatelle z Portobello

*ser bursztyn / szalotka / śmietana / szczypiorek / czosnek / pasta truflowa
(z kurczakiem 150g + 19 PLN)*

Tagliatelle with Portobello Mushrooms

*Bursztyn cheese / shallot / cream / chives / garlic / truffle sauce
(with chicken 150g + 19 PLN)*

250g; alergen / allergens: 1,3,6,8,9; 45 PLN

Spaghetti z sosem L'amatriciana

guanciale / pecorino tartuffo / czerwone wino / oliwa z oliwek / czosnek / szalotka

Spaghetti with L'Amatriciana Sauce

guanciale / pecorino tartuffo / red wine / olive oil / garlic / shallot

250 g; alergen / allergens: 1,3,6; 49 PLN

Cesar

*sałata rzymska / grzanki / anchois / ser bursztyn
(z podwędzonym kurczakiem i boczkiem 150g + 19 PLN)*

Caesar

*romaine lettuce / croutons / anchovies / Bursztyn cheese
(with Lightly Smoked Chicken and Bacon 150g + 19 PLN)*

150 g; alergen / allergens: 1,2,3,4; 39 PLN

Choriatiki z kompresowanym ogórkiem

oliwki kalamata / pomidor / czerwona cebula / papryka / oregano / oliwa z oliwek / sos winegret

Choriatiki Salad with Compressed Cucumber

kalamata olives / tomato / red onion / pepper / oregano / olive oil / vinaigrette dressing

300 g; alergen / allergens: 6; 48 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Kurczak francuski z sosem truflowym
dynia / buraki / brukselka / puree szczypiorkowe

French Chicken with Truffle Sauce
pumpkin / beetroot / brussels sprouts / chive purée

300 g; alergen / allergens: 6,7,8; 69 PLN

Noga z kaczki w panko

sos rozmarynowy / dynia / chips ze skóry kaczki / burak

Duck Leg in Panko

rosemary sauce / pumpkin / crispy duck skin / beetroot

300 g; alergen / allergens: 1,6,7; 67 PLN

Troć fiordowa z bisque homarowym

szpinak / ziemniaki / buraki / kawior / koperek / por

Fiord Trout with Lobster Bisque

spinach / potatoes / beetroot / caviar / dill / leek

300 g; alergen / allergens: 2,4,6,7,8; 89 PLN

Sznycel ze schabu złotnickiego

kapusta kiszona / puree ziemniaczane / ogórek / buraki

Złotnicki Pork Schnitzel

sauerkraut / mashed potatoes / cucumber / beetroot

300 g; alergen / allergens: 1,3,6; 69 PLN

STEKI STEAKS

Poczuj jakość naszych steków wołowych!

Sezonowanie na sucho to tradycyjny proces dojrzewania wołowiny w ściśle kontrolowanych warunkach temperatury i wilgotności. Dzięki niemu mięso zyskuje wyjątkową kruchość, intensywny smak oraz głęboki, orzechowo-maślany aromat. To propozycja dla prawdziwych miłośników steków.

Chateaubriand

Klasyczny, wyjątkowo delikatny stek z centralnej części polędwicy wołowej. Niezwykle soczysty, subtelny w smaku, idealny do dzielenia – symbol elegancji i finezji kuchni steakhouse.

Rib Eye – sezonowany na sucho

Jeden z najbardziej aromatycznych steków, ceniony za intensywne marmurkowanie. Proces sezonowania na sucho wydobywa głębię smaku, nadając mu wyraźne, maślane i lekko orzechowe nuty.

Rostbef Wagyu A5+

Najwyższej klasy japońska wołowina Wagyu o spektakularnym marmurkowaniu. Niezrównana kruchość i bogaty, maślany smak sprawiają, że każdy kęs dosłownie rozpływa się w ustach. Prawdziwy luksus dla koneserów.

Feel the quality of our beef steaks!

Dry aging is a traditional beef maturation process carried out under strictly controlled temperature and humidity. It enhances tenderness, intensifies flavor, and develops a deep, nutty-buttery aroma. A true delicacy for steak connoisseurs.

Chateaubriand

A classic, exceptionally tender steak cut from the center of the beef tenderloin. Extremely juicy and delicate in flavor, perfect for sharing – a timeless symbol of elegance and refinement.

Dry Aged Rib Eye

One of the most flavorful steaks, prized for its rich marbling. Dry aging enhances its depth of flavor, delivering intense, buttery notes with a subtle nutty finish.

Wagyu A5+ Sirloin

Top-grade Japanese Wagyu beef with extraordinary marbling. Unmatched tenderness and a rich, buttery flavor cause the meat to melt effortlessly in your mouth. A true luxury experience.

MENU GRILLOWE GRILL MENU

Przy wyborze dania grillowego jeden sos w cenie dania.
One sauce is included in the price of each grilled dish.

Chateaubriand dla 2 osób
Chateaubriand for Two

400 g; alergen / allergens: 6; 399 PLN

Rib eye - sezonowany na sucho
Dry-aged ribeye steak

300 - 400 g; alergen / allergens: 6; 299 PLN

Dorada królewska z karmelizowaną cytryną
Royal Sea Bream with Caramelized Lemon

400 - 600 g; alergen / allergens: 4,6; 129 PLN

Ośmiornica w czerwonym winie
Octopus Braised in Red Wine

150 g; alergen / allergens: 6,8,13; 135 PLN

Rostbef - sezonowany na sucho
Dry-aged Sirloin

300-400 g; alergen / allergens: 6,8; 349 PLN

Rostbef Wagyu A5+ 300g
Wagyu A5+ Roast Beef (300 g)

300 g; alergen / allergens: 6; 799 PLN

DODATKI ADDITIONS

Krewetki gambas w emulsji maślanej
Gambas Shrimp in Butter Emulsion

90 g; alergen / allergens: 2,6; 65 PLN

Frytki z batata z tyrokafteri
Sweet Potato Fries with Tyrokafteri

90 g; alergen / allergens: 6; 27 PLN

Frytki stekowe z aioli truflowym
Steak Fries with Truffle Aioli

40 g; alergen / allergens: 3; 19 PLN

Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem
Mashed Potatoes with Chives

150 g; alergen / allergens: 6; 18 PLN

Portobello w sosie śmietanowym z estragonem
Portobello Mushrooms in Cream & Tarragon Sauce

150 g; alergen / allergens: 6,7,8,9; 25 PLN

Włoska trufła
Italian Truffle

15 g; 25 PLN

Chrupiące sałaty z sosem winegret
Crispy lettuces with vinaigrette dressing

150 g; alergen / allergens: 7, 10, 11, 13; 25 PLN

SOSY DO STEKÓW STEAK SAUCES

Sos truflowy
Truffle Sauce

40 g; alergen / allergens: 8,9; 17 PLN

Sos Bernaise
Béarnaise Sauce

40 g; alergen / allergens: 3,6; 17 PLN

DESERY DESSERTS

Tort czekoladowy z kawiozem
Chocolate Cake with Caviar

150 g; alergen / allergens: 1,3,4,6; 29 PLN

Mus z białej czekolady z karmelem
White Chocolate Mousse with Caramel

150 g; alergen / allergens: 1,3,6; 26 PLN

Sernik baskijski z sera philadelphia
Philadelphia Basque Cheesecake

150 g; alergen / allergens: 1,3,6; 39 PLN

MENU BAROWE

BAR MENU

Burger z sezonowanej wołowiny

brioche maślana / ogórek / cebula / ser cheddar / relish / frytki

Dry-Aged Beef Burger

butter brioche bun / pickle / onion / cheddar cheese / relish / fries

200g / 100g / 100g / 150g; alergen / allergens: 1,3,6,7,8,9,10; 65 PLN

Żeberka wieprzowe w marynacie BBQ z sałatką coleslaw i frytkami

BBQ Marinated Pork Ribs with coleslaw and fries

300g / 150 / 100g; alergen / allergens: 1,5,6,7,8,9; 77 PLN

Hot dog z salsiccia

karmelizowana cebula / relish / ogórek / frytki

Hot Dog with Salsiccia

caramelized onion / relish / pickle / fries

150g / 100g / 100 g; alergen / allergens: 1,3,6,7,8,9,10; 55 PLN

Kalafior w tempurze

pasta gochujang / kimchi / hummus / sos tahini

Tempura Cauliflower

gochujang paste / kimchi / hummus / tahini sauce

250 g; alergen / allergens: 4,5,7,8,10; 39 PLN

Pretzel z trocią fiordową

czosnek confit / koperek / ser ricotta / szpinak

Pretzel with Fjord Trout

confit garlic / dill / ricotta cheese / spinach

200 g; alergen / allergens: 1,3,4,5,7,8,9,10; 49 PLN

INFORMACJE O ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać
następujące składniki

Food served in our restaurant may contain
the following ingredients

- [1]- gluten / gluten
- [2]- skorupiaki / crustaceans
- [3]- jaja / eggs
- [4]- ryby / fish
- [5]- orzechy / nuts
- [6]- laktozę / lactose
- [7]- soję / soy
- [8]- seler / celery
- [9]- gorczycę / mustard
- [10]- sezam / sesame
- [11]- siarczyny / sulfites
- [12]- łubin / lupine
- [13]- mięczaki / molluscs
- [14]- orzechy kokosowe / coconut

**W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,
powiadom nasz personel przed złożeniem zamówienia!**

**If you have any concerns on food allergies,
please notify our staff before placing your order!**

KAWA i HERBATA COFFEE AND TEA

Espresso
12 PLN

Espresso macchiato
15 PLN

Espresso doppio
16 PLN

Americano
16 PLN

Cappuccino
18 PLN

Caffè marocchino
(cappuccino, świeżo tarty cynamon)
(cappuccino, freshly grated cinnamon)
21 PLN

Flat white
20 PLN

Latte
20 PLN

Kawa po irlandzku
Irish coffee
(Irlandzka whiskey, czarna kawa, bita śmietana)
(Irish whiskey, black coffee, whipped cream)
39 PLN

Gorąca czekolada
Hot chocolate
24 PLN

Herbata
Tea
18 PLN

Herbata zimowa
Winter tea
(czarna herbata, miód, cynamon, anyż, cytryna, pomarańcza)
(black tea, honey, cinnamon, anise, lemon, orange)
29 PLN

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana
Sparkling / Still water

300 ml / 12 PLN

700 ml / 22 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda

200 ml / 12 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200 ml / 16 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250 ml / 22 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

200 ml / 20 PLN

Red Bull

250 ml / 22 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200 ml / 24 PLN

KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

Książęce Złote Pszeniczne
Wheat

0,5 L / 22 PLN
0,3 L / 19 PLN

Tyskie Gronie
Lager

0,5 L / 21 PLN
0,3 L / 18 PLN

Maryensztadt
IPA

0,5 L / 30 PLN
0,3 L / 26 PLN

Trzech Kumpli
Pils

0,5 L / 27 PLN
0,3 L / 24 PLN

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Pilsner Urquell
0,5 L / 33 PLN

Książęce IPA
0,5 L / 28 PLN

Kozel Lezak
0,5 L / 20 PLN

Kozel Cerny
0,5 L / 20 PLN

Maryensztadt PILS SUWAK 7
0,5 L / 30 PLN

CRAFT BEER
Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje.
Ask the staff for available types.
0,5 L / 30 PLN

PIWO BUTELKOWE 0% BOTTLED BEER 0%

LECH FREE 0%
0,5 L / 22 PLN

LECH FREE Limonka Mięta 0%
LECH FREE Lime&Mint 0%
0,5 L / 25 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA

40 ml

Amundsen (40%)
19 PLN

Żubrówka Bison Grass (37,5%)
16 PLN

Żołądkowa Gorzka tradycyjna (40%)
Żołądkowa Gorzka traditional (40%)
16 PLN

Absolut
22 PLN

Beherovka (38%)
23 PLN

Belvedere (40%)
35 PLN

Grey Goose (40%)
42 PLN

J.A. Baczewski
Vodka Monopolowa (40%)
20 PLN

Chopin Potato (40%)
38 PLN

GIN 40 ml

Hendrick's Gin (41,4%)
40 PLN

Tanqueray No. Ten
49 PLN

Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin (43%)
52 PLN

Bombay Sapphire (40%)
Dry Gin
29 PLN

Seagram's
22 PLN

Gin (0%)
20 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA 40 ml

Patrón Reposado (40%)
49 PLN

Herradura Plata (40%) 46 PLN		Herradura Reposado (40%) 48 PLN
el Jimador Tequila Silver (38%) 28 PLN		el Jimador Tequila Reposado (38%) 30 PLN
Olmecca Silver 30 PLN		Olmecca Gold 32 PLN

RUM 40 ml

Dictador 12
12 Years Colombian Rum (40%)
38 PLN

Bacardí Carta Blanca (37,5%) 20 PLN		Bacardí Carta Negra (40%) 20 PLN
--	--	-------------------------------------

KONIAK i BRANDY / COGNAC and BRANDY 40 ml

Courvoisier VS (40%)
46 PLN

Hennessy V.S (40%) 48 PLN		Hennessy V.S.O.P (40%) 59 PLN
------------------------------	--	----------------------------------

ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF 40 ml

Likier Bols Blue
23 PLN

Campari (25%)
24 PLN

Limoncello (27%)
24 PLN

Jägermeister (35%)
24 PLN

Fernet Branca
26 PLN

Amaretto Disaronno Originale (28%)
25 PLN

Frangelico
27 PLN

Heering
29 PLN

Grand Marnier
40 PLN

Luxardo Sambuca
20 PLN

Luxardo Anisette
23 PLN

Martini Bianco (14,4%)
19 PLN / 80 ml

Martini Rosso (14,4%)
19 PLN / 80 ml

Martini Extra Dry
19 PLN / 80 ml

Martini (0%)
21 PLN / 80 ml

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKY / WHISKY 40 ml

Jim Beam Kentucky White
23 PLN

Tullamore D.E.W.
23 PLN

Jameson Irish Whiskey
23 PLN

Jack Daniel's Old No.7
27 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack
32 PLN

Elijah Craig Small Batch Bourbon
33 PLN

Maker's Mark
35 PLN

Chivas Regal 12Y
37 PLN

Woodford Reserve
38 PLN

Glenfiddich 12 YO
41 PLN

The Macallan Shery Oak 12
56 PLN