

Przekąski i Zakąski / Appetizers

Nóżki cielęce z musem chrzanowym	22,-
<i>Veal knuckles in jelly with horseradish mousse</i>	
Siekany befszytk tatarski	39,-
<i>Steak tartare</i>	
Śledź macerowany w oleju lnianym	29,-
<i>Macerated herring in linseed oil</i>	
Chorizo w czerwonym winie z szalotką i ziemniakami	34,-
<i>Chorizo in red wine sauce with shallots and potatoes</i>	
Domowa biała kiełbasa w sosie chrzanowym	24,-
<i>Homemade sausage in horseradish sauce</i>	
Krewetki z patelni na białym winie z czosnkiem i chilli	36,-
<i>Sauteed shrimps in white wine with garlic and chilli</i>	
Nasza kaszanka z cebulą i jabłkiem	26,-
<i>Homemade black pudding with onions and apples</i>	
Bliny z łososiem marynowanym	28,-
<i>Blinies with marinated salmon</i>	

Zupy / Soups

Żurek / Traditional sour rye soup	28,-
Flaki po Warszawsku/ Tripe soup	28,-
Krem z pomidorów / Tomato cream	18,-
Rosół / Chicken broth	24,-

Sałaty / Salad

Sałata z karczochami i suszonymi warzywami	18,-
<i>Salad with artichokes and dried vegetables</i>	
Sałata z marynowanym tuńczykiem	36,-
<i>Salad with marinated tuna</i>	

Wegetariańskie / Vegetarian

Pierogi z soczewicą i sosem pomidorowym 28,-

Polish dumplings stuffed with lentil, tomato sauce

Jajka faszerowane po Polsku 24,-

Polish stuffed eggs with parsley

Marynowane buraki w sosie chrzanowym 18,-

Marinated beetroot in horseradish sauce

Zielone szparagi z jajkiem w koszulce i sosem holenderskim 36,-

Green asparagus with poached egg and hollandaise sauce

Dania Główne / Main courses

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, mizerią i purée 48,-

Veal schnitzel with fried egg, cucumber salad and potato purée

Kotleciki baranie z hummusem i pitą 56,-

Mutton kofta with hummus and pita bread

Wołowy steak Haché z frytkami i sałatą 56,-

Chopped beef steak with french fries and salad

Eskalopki cielęce w sosie pomidorowym z marchewką i kluskami 48,-

Veal escalopes in tomato and wine sauce with carrots and noodles

Ośmiornica "Adriana" w salsie paprykowej z młodym ziemniakiem

Octopus à la Adrian in pepper salsa and young potato 68,-

Pieczona dorada w soli morskiej ze szpinakiem i purée

Baked sea bream in sea salt with spinach and potato purée 68,-

Dania z grilla / from the grill

Stek Rib-eye Polski "Black Angus" / Polish Rib-eye steak 56,-

Polędwica "Chateaubriand"(400g)/ Beef fillet (400g) 120,-

Dodatki / Sides

Frytki / Opiekane ziemniaki / French fries/ Roasted potatoes 8,-

Szpinak / Zielona sałata / Spinach / Green Salad 8,-

Sos Berneński / Sos Pieprzowy / Bearnaise / Pepper sauce

Śniadanie / Breakfast

Jajka (3) po wiedeńsku w szklance / <i>Viennese eggs</i>	15,-
Jajka (2) po benedyktyńsku / <i>Eggs Benedict</i>	18,-
Jajka (3) gotowane / <i>Boiled Eggs</i>	15,-
Jajka (2) na bekonie z grzankami / <i>Fried eggs with bacon</i>	18,-
Jajecznicą (3) na maśle / <i>Scrambled eggs</i>	16,-
Jajecznicą (3) z warzywami / <i>Scrambled eggs with vegetables</i>	18,-
Jajecznicą (3) z bekonem / <i>Scrambled eggs with bacon</i>	18,-
Omlet (3) z warzywami / <i>Omlette with vegetables</i>	18,-
Omlet (3) z szynką / <i>Omlette with ham</i>	18,-
Szakszuka (2) / <i>Shakshuka</i>	18,-
Serdelki z sosem pomidorowym / <i>Sausages with tomato sauce</i>	18,-
Owsianka z owocami / <i>Porridge with fruit</i>	16,-
Twarożek wiosenny z rzodkiewką / <i>Cottage cheese with radish</i>	15,-
Racuchy z jabłkami / <i>Apple pancakes</i>	16,-
Dodatki do jajek / <i>Eggs' extras</i>	2,-

Menu degustacyjne / Tasting menu 125,-