



MENU



MENU

## PRZYSTAWKI

Cena za porcję/ cena za potrójną porcję do podziału

Gęsie pipki - pieczone gęsie szyje nadziewane żołądkami gęsimi długo gotowanymi w czerwonym winie	47 zł / 128 zł
Śledź matias marynowany w occie z kwiatów czarnego bzu z czerwoną cebulą	34 zł / 89 zł
Śledź matias à la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca, tłoczonym na zimno, z przyprawami piernikowymi, cebulą	32 zł / 88 zł
Befszyk tatarski - siekana polędwica wołowa z marynowanymi grzybami, kiszonym ogórkiem, rzodkiewką, sardelami i kaparami. Nawiązując do pierwowzoru, podajemy śmietanę	59 zł / 162 zł
Befszyk tatarski z kawiolem - jak wyżej tylko z kawiolem Antonius Siberian ****	117 zł
Kawior Antonius Siberian **** z latkes - kawior z jesiotra z smażonymi na klarowanym maśle z plackami ziemniaczanymi z kwaśną śmietaną	260 zł
Kurczę w galarecie z majonezem - mięso kurczęcia, rodzynki, przepiórcze jajko w szafranowej galarecie z majonezem z czosnkiem niedźwiedzim	28 zł / 73 zł
Forszmak odeski - siekane śledzie, jabłka, jajo na twardo, orzechy włoskie, cebula, żywy ocet na toście z chałki	39 zł / 104 zł
Kawior po żydowsku - pieczony bakłażan, siekana trąbka śmierci, borowiki, jajo gotowane, orzechy laskowe, cebula, szczypiorek (V)	38 zł / 101 zł
Masło z wędzonego pstrąga z galaretką cytrynową, smażony na maśle chleb	34 zł / 91 zł
Pate z gęziej wątróbki - galaretka z portwajnu, grzanki z rozmarynem	46 zł / 122 zł
Mózdżek na grzankach - cielecy mózg smażony na maśle, z cebulą i natką, kiszone rzodkiewki i ogórki na grzance	64 zł / 168 zł
Cymes z fioletowej marchwi i Suski Sechłońskiej - wędzonej śliwki, szałwia i prażone siemię lniane, marynowana cebula (V)	42 zł / 110 zł
Kacze języki duszone w czerwonym winie z cebulą, miodem i przyprawami piernikowymi, na smażonej na maśle chałce	57 zł / 151 zł
Cienko krojone plastry kaczki szpikowana słoniną z Mangalicy, kiszona rzodkiew, wiśnia ponalewkowa, zioła	59 zł / 156 zł

MENU



MENU

## APPETIZERS

Simple starter or price for triple portion to share

Geśie pipki - goose neck stuffed with slow cooked goose gizzards in red wine and ginger bread spices	47 zł / 128 zł
Vinegar pickled matias herring marinated in apple and elderflower vinegar with red onion	34 zł / 89 zł
Matias herring à la Jaworski in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices, onion	32 zł / 88 zł
Tartar - chopped beef fillet with marinated mushrooms, pickles, radishes, anchovies, and capers - cause we like old school, we serve it with cream	59 zł / 162 zł
Beef tartare with caviar: as above, but with sturgeon caviar Antonius Siberian****	117 zł
Caviar Antonius Siberian****with latkes and cream - Sturgeon caviar with potato pancakes fried in clarified butter	260 zł
Chicken jelly - chicken in saffron aspic with quail eggs, raisins, served with wild garlic mayonnaise	28 zł / 73 zł
Odessa forshmak- salsa made of chopped herring, apples, hard-boiled egg, walnuts, onion, live vinegar on toasted challah bread	39 zł / 104 zł
'Jewish caviar" - aubergine, hard boiled egg, mushrooms, herbs, chives	38 zł / 101 zł
Smoked trout butter with lemon jelly, butter toasted bread	34 zł / 91 zł
Goose liver pâté- creamy pâté with port jelly and rosemary croutons	46 zł / 122 zł
Veal brain on toast- veal brain fried in butter, with onion and parsley, fermented radishes and cucumbers on toast	64 zł / 168 zł
Cymes - purple carrots and prunes spread with sage and roasted linseed, marinated onion and cauliflowers(V)	42 zł / 110 zł
Duck tongues cooked in wine with honey and gingerbread spices on toasted challah	57 zł / 151 zł
Duck breast stuffed with mangalica lard, fermented radish, after tincture cherry fruits, thyme	59 zł / 156 zł

MENU



MENU

## SALATY

---

---

Salata z forszmakiem - liście ziół i sałat, wymieszanymi z posiekanymi śledziami matias, jabłkami, jajami, orzechami włoskimi, olej lniany z octem z kwiatów czarnego bzu	32 zł
Salata po polsku - liście ziół i sałat	18 zł
Salata z wędzonym pstrągiem, białymi szparagami i winegretem ziołowym	36 zł

## ZUPY I POLEWKI

---

---

Zupa rybna z wędzonym karpem - gotowana na karpionych łbach, z włoszczyzną i ziołami	41 zł
Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi ze szpikiem cielęcym, węgierską wędzoną papryką i parmezanem, śmietaną z imbirem - dla chętnych	39 zł
Żur gryczany grzybowy - zabielały, gotowany na fermentowanej palonej kaszy gryczanej z grzybami, z jajem i majerankiem, okraszony ziemniakami (V)	39 zł
Jałowcowy rosół z wątrobianą kluchą z kaczej wątroby i rodzynek	37 zł
Chłodziec litewski - maślanka, kwaśna śmietana, kefir z zakwasem z buraków, kwaszonymi burakami, burakami, rzodkiewką, ogórkami, koperkiem i szczypiorkiem, jajem gotowanym na miękko (V)	34 zł
Sułkowicka krzonówka - zupa chrzanowa na wędzonej Mangalicy, jajo na miękko	38 zł

MENU



MENU

## SALADS

---

---

Forshmak salad - herb and lettuce leaves mixed with chopped matias herring, apples, eggs, walnuts, linseed oil with elderflower vinegar	32 zł
Polish salad - lettuce in cream and herb sauce with eggs	18 zł
Salad with smoked trout, white asparagus and herb vinaigrette	36 zł

## SOUPS AND BROTHS

---

---

Smoked carp fish soup - cooked on carp heads, with vegetables and herbs, and smoke common carp meat indeed	41 zł
Varsovian tripe stew - with veal and bone marrow meatballs, hungarian smoked paprika, parmesan, optional cream with ginger	39 zł
Żur - sour soup with mushrooms - cooked with fermented roasted buckwheat groats with mushrooms, served with egg, marjoram, fresh grated horseradish (V)	39 zł
Juniper broth with liver dumpling	37 zł
Chłodnik - Lithuanian cold soup made of buttermilk, sour cream, kefir with beetroot sour, fermented beetroots, beetroots, radish, cucumber and lots of herbs, served with egg... must try (- in my opinion)	34 zł
Sułkowicka Krzonówka - local horseradish soup - broth and whey white vegetables fried on smoked mangalica lard served soft-boiled egg	38 zł



## DANIA GŁÓWNE

---

Kugel grzybowy - z borowikami, podgrzybkami, trąbką śmierci, z serem wędzonym z Wiżajn, z prażonymi orzechami laskowymi, siekanymi kiszonkami i ziołami (V)	61 zł
Sznicel jagnięcy, młode ziemniaki z koperkiem i masłem, paloną cebulą, sałata masłowa z rzodkiewką w sosie śmietanowym	82 zł
Jesiotr po polsku - smażony na maśle, podany z siekanym jajem, natką pietruszki, koperkiem, szczypiorkiem i palonym masłem, ziemniaczane puree z kaparami, cykorii w śmietanie	94 zł
Gołąbki z pieczoną kaczką i paloną kaszą gryczaną, sos z pieczonych jabłek, czosnku i śliwownicy Lelowskiej, zasmażka ze skórką cytrynową	59 zł
Maczanka z karpia na na smażonej chalcie, sos rodzynekowo - cebulowy z wędzoną śliwką, tarty chrzan, sałata masłowa	64 zł
Zając confit - długo gotowany w gęsim smalcu, włoszczyzna, cynamonowo imbirowe kluski z zasmażką, konfitura z mirabelek z pieprzem	128 zł
Ozory w sosie chrzanowym - gotowane w rosole, następnie smażone w maśle, buraki w pomarańczach, ziemniaczane puree z porem	64 zł
Leniwe z białymi szparagami, czosnkiem niedźwiedzim, palonym masłem, orzechami laskowymi prażonymi w pieprzu, kozi ser (V)	56 zł
Czulent z grochu i fasoli, fioletowe ziemniaki, korzenie, jajo (V)	59 zł
Sztukamięś - pręga wołowa gotowana z włoszczyzną, ziemniaki, sos śmietanowy z ogórkami małosolnymi i koperkiem, bulion w filiżance	76 zł
Pierogi ruskie z suszoną ikrą śledzia - z farszem z twarogu, smażonej na palonym maśle cebuli, ziemniaków małopolskich - z wyraźną ilością pieprzu, sos z ikry śledzia z kwaśną śmietaną	54 zł
Luzowana przepiórka nadziewana polskim farszem - wątróbką, rodzynekami w słodkim winie, z natką pietruszki, puree ziemniaczane z szafranem, kiszony rzodkiewki, palony w miodzie por	110 zł
Zrazy - duszona wołowina zawinięta z ogórkiem kiszonym, sos grzybowy, palona kasza gryczana gotowana w wodzie z ogórków kiszonych i kiszzonego czosnku, wędzoną słoniną Mangalicy	84 zł

MENU



MENU

## MAIN COURSES

---

---

Mushroom Kugel - potato casserole with mushrooms, Wizajny smoked cheese, roasted hazelnuts nuts, pickles parsley sauce, onion chutney	61 zł
Lamb schnitzel (- in Cracow it's different!) - minced and chopped lamb meat rissole, new potatoes with butter and dill, burned onion and creamy sauce salad	82 zł
Cabbage rolls with roasted duck and roast buckwheat with roasted apple, garlic and slivovitz sauce	59 zł
Carp Maczanka on toasted challa bread, onion raisin and smoked prunes sauce, fresh grated horseradish, salad	64 zł
Confit hare: long-cooked in goose fat, after tincture mirabelle plum, cinnamon-ginger little dumplings with beurre à la polonaise	128 zł
Tongues- slow cooked in broth, then fried in butter, beetroots in oranges, mashed potatoes with leeks	64 zł
Polish style sturgeon - with chopped egg, parsley, chives, dill and brown butter, mashed potatoes with capers, chicory roasted in honey	94 zł
Leniwe - tvarog dumplings with white asparagus, wild garlic, brown butter, roasted hazelnuts in pepper, goat cheese (V)	56 zł
Czulent - Jewish slow cooked stew made of beans, peas, purple potato, root vegetables, fermented vegetables and egg	59 zł
Braised beef shank with root vegetables, potatoes, fresh fermented cucumbers and dill cream sauce, cup of broth	76 zł
Pierogi Ruskie - Rutherian dumplings stuffed with tvarog, potatoes, butter gold fried onions, served with herring roe sour cream sauce	54 zł
Deboned quail stuffed with liver, Tokay-infused raisins, saffron puree, fermented radishes	110 zł
Zrazy - beef roll with fermented cucumber, Mangalica smoked lard, mushroom sauce, roasted buckwheat groats cooked in fermented cucumbers and fermented garlic brine	84 zł

MENU



MENU

## SERY

---

---

Selekcja polskich serów, gąszcz wisniowo - cebulowy,  
gąszcz marchewkowy z szafrwią, śliwki w occie, pischinger z karmelem 98 zł

## DESERY

---

---

Pieczone jabłko nadziewane makiem z makagigami  
w kremowym szafranowym z miodem 29 zł

Baba au rhum - baba nasączona ponczem rumowo herbacianym 32 zł

Pascha - masło, śmietana, rodzynki, daktyle, figi 28 zł

Kugel z chałki i gruszek zapiekany z masłem, śmietanką i rodzynkami,  
sos karmelowo - rozmarynowo - pomarańczowym 28 zł



Do grup od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%



MENU



MENU

## CHEESE

---

---

Selection of Polish cheeses: a variety of Polish cheeses, served with cherry and onion chutney, carrot chutney with sage, and vinegar pickled plums 98 zł

## DESSERTS

---

---

Makagigi stuffed roasted apple – apple stuffed with poppyseed, dried fruits and nuts, served with honey saffron sauce 29 zł

Baba au rhum 32 zł

Pascha 28 zł

Kugel - challa bread butter pudding with caramel rosemary sauce 28 zł



10% of service charge we add to the bill to tables 10 people or more

## NAPOJE



## BEVERAGES

### NAPOJE CIEPŁE (Hot Beverages)

Kawa czarna (black coffee)	10 zł
Kawa biała (white coffee)	14 zł
Espresso	10 zł
Espresso Doppio	15 zł
Cappuccino	15 zł
Flat White	17 zł
Kawa Latte	17 zł
Herbata (czarna / zielona / rooibos / owocowa / ziola)	15 zł
Tea (black / green / rooibos / fruit / herbs)	
Herbata zimowa (winter tea)	18 zł

### NAPOJE ZIMNE (Cold Beverages)

Cisowianka Perlage (sparkling water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Cisowianka niegazowana (still water)	300 ml / 700 ml	14 zł / 20 zł
Sok jabłkowy tłoczony Bio (Bio pressed apple juice)	300 ml / 1 l	15 zł / 32 zł
Kompot karafka (fruit compote) 1l		30 zł
Coca cola/cola zero/sprite		15 zł
Tonic Thomas Henry		15 zł

### PIWO (Beer)

Piwo Svijany (beczkowe / draft beer)	330 ml / 500 ml	14 zł / 18 zł
Browar Racibórz Raciborskie klasyczne		18 zł
Browar Trzech Kumpli pils		24 zł
Browar Trzech Kumpli weizen		24 zł
Browar Trzech Kumpli w stylu grodziskie		24 zł
Browar Trzech Kumpli porter bałtycki		31 zł
Browar Racibórz bezalkoholowe		18 zł
Browar Trzech Kumpli bezalkoholowe 0,0% citrus APA unplugged		26 zł

### MIODY PITNE (Meads)

Mel De Petra trzeciak paniński omnium sanctorum 2017 125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł
Mel De Petra trzeciak polski resurrectionis 2017 125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł
Mel De Petra czwartak obozowy pentecostes 2017 125 ml / 750 ml	22 zł / 110 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

WÓDKI NA BUTELKI  
(Vodka bottles selection)

---

---

Blagowski Ultra Premium 0,5l	95 zł
Altvater Gessler 0,5l	130 zł

WÓDKI  
(Vodka 40ml)

---

---

Blagowski Ultra Premium	10 zł
Altvater Gessler	12 zł
Tvigwychsin	18 zł
Silesia Distillery wódka żytnia	22 zł
Chopin wódka żytnia	22 zł
Mikrogorzelnia wódka żytnia	25 zł
Kavka	26 zł
Kruk wódka żytnia	27 zł
Kruk wódka ziemniaczana	27 zł
Jakob Haberfeld Zgoda wódka żytnia	30 zł
Destyl HeFe	30 zł
Bon Ton wódka o smaku żurku	30 zł
Bon Ton wódka o smaku wędzonych śledzi	30 zł
Bon Ton wódka o smaku borowików	30 zł
Bon Ton wódka o smaku kwaśnicy	30 zł
Podole Wielkie wódka żytnia	31 zł
OVII wódka owocowa z pomidorami	33 zł
Tesselis wódka gliwicka	33 zł
Chopin wódka ziemniaczana	34 zł
Podole Wielkie wódka ziemniaczana	34 zł
Jakob Haberfeld Czysta wódka ziemniaczana	34 zł
Tesselis Exquisitus	38 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

**OKOWITY**

(Aqua Vitae 40ml)

OVII owocówka	25 zł
Grochowica okowita z grochu	35 zł
Silesia Distillery okowita jabłkowa	36 zł
Silesia Distillery okowita słodowa pszeniczna	37 zł
Silesia Distillery okowita słodowa żytnia	37 zł
Chopin Single jęczmień	38 zł
Chopin Single kukurydza	38 zł
Chopin Single owies	38 zł
Chopin Single ziemniak	38 zł
Chopin Single żyto	38 zł
Chopin Single pszenica	38 zł
Silesia Distillery okowita wiśniowa	39 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka	40 zł
Manufaktura Maurera agrestowica	40 zł
Manufaktura Maurera porzeczkowica	40 zł
Manufaktura Maurera aroniowica	40 zł
Manufaktura Maurera czereśniowica	40 zł
Manufaktura Maurera rokitnik	40 zł
Ćma okowita z cydru	43 zł
Frant okowita z miodu wielokwiatowego	45 zł
OVII geist pędy sosny	47 zł

**POLSKIE GINY**

(Polish gins 40 ml)

Ima Distillery polish forest gin	30 zł
Herbarius gin dry	34 zł
Mikrogorzelnia gin z polskich botaników	38 zł
Tesselis gin london dry	38 zł
Mikrogorzelnia gin earl grey	45 zł
Aster Gin	49 zł
Gala Gin dry	51 zł

ALKOHOLE  
MOCNE



SPIRITS

---

---

**LIKIERY**

**(Liqueurs 40ml)**

Mikrogorzelnia bitter aperitivo	27 zł
Destylarnia Ustroń porterówka	28 zł
Destylarnia Ustroń chmielówka	28 zł
Jakob Haberfeld orzechówka	30 zł
Jakob Haberfeld wiśniówka	30 zł
Jakob Haberfeld miodonka	31 zł
Benedyktynka z 21 ziół od siedmiu boleści	34 zł
Baczewski suveren	34 zł
Jakub Haberfeld piołunówka	34 zł
Benedyktynka z 21 ziół Galla Anonima	38 zł
Jakob Haberfeld pigwówka	39 zł
Jakub Haberfeld basztówka	43 zł
Chopin krzeska ziołowa	43 zł

---

---

**ARMAGNAC**

**40 ml**

Domaine De Joy Bas Armagnac VSOP 5 ans	47 zł
Domaine De Joy Bas Armagnac XO 10 ans	59 zł

---

---

**CALVADOS**

**40 ml**

Familie Dupont Pays D'auge Fine	55 zł
---------------------------------	-------

---

---

**WHISKY**

**40 ml**

Glenfiddich 15 YO	60 zł
-------------------	-------