

MENU
JESIEŃ



MENU
AUTUMN

“POLSKA KUCHNIA WIELU NARODÓW”

“POLISH CUISINE OF MANY NATIONS”

MENU



MENU

PRZYSTAWKI

Śledzie, ryby, skorupiaki:

Śledź matias marynowany w occie jabłkowym z czerwoną cebulą	34 zł
Śledź matias w kwaśnej śmietanie z cebulą cukrową	34 zł
Holenderski śledź matias z importu	31 zł
Holenderski śledź matias a'la Jaworski - w oleju rzepakowym z Góry Św. Wawrzyńca, tłoczonym na zimno, z przyprawami piernikowymi i cebulą	35 zł
Forszmak odeski - siekane śledzie, jabłka, jajo na twardo, orzechy włoskie, cebula, żywy ocet, serwowany na toście z chałki	39 zł
Szuba - śledź z burakami, jabłkiem i majonezem ziołowym, serwowany na toście z chałki	37 zł
Ślimaki po polsku - z masłem ziołowym i beurre a'la polonaise 6 szt	78 zł
Kawior Antonius Siberian **** z latkes - kawior z jesiotra z smażonymi na klarowanym maśle plackami ziemniaczanymi z kwaśną śmietaną	260 zł

Jarskie:

Kawior po żydowsku - pieczony bakłażan, ogórek małosolny, jajo gotowane, orzechy laskowe, szczypiorek (V)	38 zł
Kiszonki i fermentacje, marynaty (V)	28 zł
Terrina z borowików i boczniaków królewskich, w śmietanie i zakwasie z buraków (V)	28 zł

Tatary z polędwicy wołowej:

Befszyk tatarski - siekana polędwica wołowa z marynowanymi grzybami, kiszonym ogórkiem, sardelami i kaparami	59 zł
Befszyk tatarski z kawiolem Antonius Siberian ****	117 zł
Befszyk tatarski z sosem tatarskim	62 zł

MENU



MENU

APPETIZERS

Herrings, fishes, shellfishes:

Vinegar pickled matias herring marinated in apple vinegar with red onion	34 zł
Matias herring in sour cream with sweet onion	34 zł
Matias herring imported from the Netherlands	31 zł
Matias herring imported from the Netherlands a'la Jaworski - in cold-pressed rapeseed oil with gingerbread spices and onion	35 zł
Odessan forshmak- salsa made of chopped herring, apples, hard-boiled egg, walnuts, onion, vinegar, served on toasted challah bread	39 zł
Szuba - herring salad with beets, apples, and herb mayonnaise, served on toasted challah bread	37 zł
Polish-style snails - with herb butter and beurre a'la polonaise 6 pcs	78 zł
Caviar Antonius Siberian****with latkes - Sturgeon caviar with potato pancakes fried in clarified butter, served with sour cream	260 zł

Vegetarian:

'Jewish caviar" - roasted aubergine, fermented cucumber, hard boiled egg, hazelnuts, chives (V)	38 zł
Variety of fermented vegetables and pickles (V)	28 zł
Terrine of porcini and king oyster mushrooms in cream and beetroot sour (V)	28 zł

Beef tartares:

Beef Tartare - chopped beef fillet with marinated mushrooms, fermented cucumber, anchovies, and capers	59 zł
Beef tartare served with sturgeon caviar Antonius Siberian****	117 zł
Beef tartare with tartar sauce	62 zł



PRZYSTAWKI

Mięsa i garmaż:

Półgęsek z wiśniami gotowanymi w winie i pieprzu	52 zł
Galareta z piwa Smoked Plum Imperial Stout Bourbon Barrel Aged z gęsią wątróbką, czarnym czosnkiem i suską sechłońską, majonez estragonowy	35 zł
Szpik pieczony w kości z chlebem, serwowany z kiszonkami i ziołami	42 zł
Sztufada - wolno pieczony wołowy mostek nadziany wędzoną słoniną z Mangalicy, śliwką i morelą	44 zł
Kurczę w galarecie z majonezem - mięso kurczęcia, rodzynki, przepiórcze jajko w szafranowej galarecie z majonezem majerankowym	28 zł
Gęsie pipki - pieczone gęsie szyje nadziewane żołądkami gęsiami długo gotowanymi w czerwonym winie	52 zł
Kacze języki duszone w czerwonym winie z cebulą, miodem i przyprawami piernikowymi, kiszone owoce czosnku niedźwiedziego serwowane na toście z chałki	57 zł
Mózdżek na grzankach - cielęcy mózg smażony na maśle z cebulą i koperkiem, kiszone rzodkiewki i ogórki, serwowane na toście z chałki	62 zł

ZUPY

Flaki po warszawsku z pulpetami cielęcymi ze szpikiem cielęcym, węgierską wędzoną papryką i parmezanem, śmietaną z imbirem - dla chętnych	39 zł
Bulion z wątróbianą kluchą z gęziej wątroby i rodzynek	37 zł
Barszcz czerwony ze śmietaną z czarnym czosnkiem, z ogonem wołowym lub bez	39 / 44 zł
Żur grzybowy - zabieleny, gotowany na zakwasie z chałki, z grzybami i ziemniakami, z jajem i majerankiem (V)	39 zł
Szafranowa ogórkowa, zabieleną śmietaną	34 zł

MENU



MENU

APPETIZERS

Meat and charcuterie:

Półgęsek - Smoked goose breast with cherries cooked in wine and pepper	52 zł
Smoked Plum Imperial Stout Bourbon Barrel Aged beer aspic with goose liver, black garlic and dried plum, tarragon mayonnaise	35 zł
Roasted bone marrow with bread, served with fermented vegetables and herbs	42 zł
Sztufada - Slow-cooked beef brisket, stuffed with Mangalica smoked bacon, plums and apricots	44 zł
Chicken jelly - chicken in saffron aspic with quail eggs, raisins, served with marjoram mayonnaise	28 zł
Gęsie pipki - goose neck stuffed with slow cooked goose gizzards in red wine and ginger bread spices	52 zł
Duck tongues cooked in wine with honey and gingerbread spices, with fermented wild garlic fruits, served on toasted challah bread	57 zł
Veal brain on toast - veal brain fried in butter with onion and dill, fermented radishes and cucumbers, served on toasted challah bread	62 zł

SOUPS

Varsovian tripe stew – with veal and bone marrow meatballs, hungarian smoked paprika, parmesan, optional sourcream with ginger	39 zł
Broth with liver dumpling made of goose liver and raisins	37 zł
Beetroot soup with sour cream and black garlic, with or without oxtail	39 / 44 zł
Mushroom Żur - soup based on challah sourdough with mushrooms, potatoes and hard boiled egg, served with marjoram (V)	39 zł
Saffron cucumber soup with sour cream	34 zł



DANIA GŁÓWNE

Mięsne:

Ozory wołowe w sosie sardelowym, palona kapusta z miodem, muślinowe puree ziemniaczane	74 zł
Kacze udo confit z czerwoną kapustą w winie, z winogronami i muślinowym puree ziemniaczanym z gorczycą	78 zł
Gołąbek z pieczoną kaczką i paloną kaszą gryczaną, sos z pieczonych jabłek, czosnku i śliwownicy Lelowskiej, beurre a'la polonaise	59 zł
Eskalopy cielęce w cieście, w sosie śmietanowym z borowikami i tymiankiem, muślinowe puree ziemniaczane, skórka cytryny	91 zł
Mostek cielęcy nadziewany wątróbką z rodzynkami w marsali, muślinowe puree ziemniaczane, sos własny, mizeria z ogórków	62 zł
Luzowana przepiórka nadziewana polskim farszem - wątróbką, rodzynkami w słodkim winie, z natką pietruszki, muślinowe, szafranowe puree ziemniaczane, kiszona rzodkiewki	110 zł
Sztukamięś - pręga wołowa gotowana z włoszczyzną, ziemniaki, sos śmietanowy z ogórkami małosolnymi i koperkiem, bulion w filiżance	76 zł

Ryby:

Gulasz z jesiotra ze słoniną z Mangalicy	79 zł
Miętus smażony w maśle, gratyna ziemniaczana, mizeria z ogórków	115 zł

Jarskie:

Kugel grzybowy - z borowikami, podgrzybkami, trąbką śmierci, z serem wędzonym z Wiżajn, kiszoną kapustą, podany z prażonymi orzechami laskowymi, siekanymi kiszonkami, ziołami i kwaśną śmietaną (V)	61 zł
Czulent z grochu i fasoli, fioletowe ziemniaki, korzenie, jajo, kiszonki (V)	59 zł
Sznyceł z oberżyny z parmezanem, sos tatarski, kiszona kapusta z palonym masłem (V)	62 zł
Pierogi ruskie, farsz z twarogu, smażonej na palonym maśle cebuli, ziemniaków małopolskich - z wyraźną ilością pieprzu, serwowane z kwaśną śmietaną z ikrą śledzia dla chętnych	54 zł

MENU



MENU

MAIN COURSES

Meats:

Beef Tongues in anchovy sauce, roasted cabbage with honey, and buttered mashed potatoes	74 zł
Duck leg confit with red cabbage in wine with grapes and buttered mashed potatoes with mustard	78 zł
Gołąbki - cabbage rolls with roasted duck and buckwheat with roasted apple, garlic and slivovitz sauce served with beurre à la Polonaise	59 zł
Veal escalopes in batter served with cream sauce with porcini mushrooms and thyme, buttered mashed potatoes, lemon zest	91 zł
Polish-style veal brisket stuffed with liver and raisins macerated in marsala wine, buttered mashed potatoes, served with its own gravy, cucumber salad with sour cream	62 zł
Roasted deboned quail stuffed with liver and raisins macerated in sweet wine, saffron, buttered mashed potatoes, fermented radishes	110 zł
Braised beef shank with root vegetables, potatoes, fresh fermented cucumbers and dill sauce, cup of broth	76 zł

Fishes:

Sturgeon goulash with Mangalica lard	79 zł
Burbot fried in butter, potato gratin, cucumber salad with sour cream	115 zł

Vegetarian:

Mushroom Kugel - potato casserole with mushrooms, Wizajny smoked cheese, sauerkraut, served with roasted hazelnuts, chopped fermented vegetables, herbs and sour cream (V)	61 zł
Czulent - Jewish slow cooked stew made of beans, peas, purple potatoes, root vegetables, fermented vegetables and hard boiled egg (V)	59 zł
Aubergine schnitzel with Parmesan cheese, tartar sauce, and sauerkraut with browned butter (V)	62 zł
Ruthenian dumplings stuffed with tvarog, butter gold fried onions, potatoes - with significant amount of pepper, optionally served with herring roe sour cream sauce	54 zł

MENU



MENU

SERY

Selekcja polskich serów, gąszcz wiśniowo - cebulowy, śliwki w occie, chrzan z miodem 98 zł

DESERY

Gratyna z jabłek w karmelu 32 zł

Gruszka gotowana w czerwonym winie i przyprawach piernikowych, z bitą śmietaną 32 zł

Kugel z chałki i śliwek zapiekany z masłem, śmietanką i rodzynkami, sos karmelowy z rozmarynem 28 zł

Jadłospis dla dzieci

Rosół z zacieranymi kluskami 28 zł

Pulpety cielęce z zacieranymi kluskami w sosie pomidorowym 33 zł

Eskalopki cielęce panierowane, puree, mizeria 47 zł

Serduszka kurze w sosie cebulowym, zacierane kluski 30 zł

Pierogi ruskie 33 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, vinegar pickled plums and horseradish with honey 98 zł

DESSERTS

Apple gratin with caramel 32 zł

Pear cooked in red wine with gingerbread spices, served with whipped cream 32 zł

Kugel - challah bread butter pudding with plums and raisins, served with caramel rosemary sauce 28 zł

KID'S MENU

Broth with noodles 28 zł

Veal meatballs with noodles and tomato sauce 33 zł

Veal escalopes breaded, mashed potatoes, cucumber salad with sour cream 47 zł

Chicken hearts in onion sauce, noodles 30 zł

Ruthenian dumplings 33 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 / zioła)		15 zł
Tea (black / green / rooibos / fruit / herbs)		
Herbata zimowa (winter tea)		24 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)	1 l	30 zł
Coca cola/cola zero/sprite		15 zł
Tonic Thomas Henry		15 zł
Copenhagen sparkling tea LYSEWOOD Silver Needle / Oolong / Hibiskus	700 ml	170 zł
Copenhagen sparkling tea BLA Jasmin / Biała herbata / Darjeeling	700 ml	170 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

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

WÓDKI NA BUTELKI
Vodka bottles selection

Tvigwychsín - polska żytnia wódka BIO 0,7l	220 zł
Podole Wielkie wódka żytnia 0,7l	450 zł
Chopin Black wódka ziemniaczana 0,7l	450 zł

DEGUSTACJE
Tastings

Selekcja degustacyjna okowit Podola Wielkiego: pszenica, jęczmien, żyto, ziemniak - 4 x 20ml	75 zł
---	-------

WÓDKI
Vodka 40ml

Tvigwychsín	18 zł
Ima Distillery wódka kukurydziana	20 zł
Ima Distillery wódka pszeniczna	21 zł
Ima Distillery wódka ziemniaczana	21 zł
Silesia Distillery wódka żytnia	22 zł
Chopin wódka żytnia	22 zł
Ima Distillery wódka jabłkowa	23 zł
Ima Distillery wódka żytnia	23 zł
Silesia Distillery wódka ziemniaczana	23 zł
OVII wódka owocowa z truskawek	25 zł
OVII wódka owocowa z pomidorami	25 zł
Mikrogorzelnia wódka żytnia	25 zł
Kavka	26 zł
Kruk wódka żytnia	27 zł
Kruk wódka ziemniaczana	27 zł
V-one wódka orkiszowa	27 zł
Podole Wielkie wódka żytnia	28 zł
Jakob Haberfeld Zgoda wódka żytnia	30 zł
Destyl HeFe	30 zł

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

V-one wódka ogórkowa	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
Bon Ton wódka o smaku barszczu czerwonego	30 zł
Bon Ton wódka o smaku żytniego chleba	30 zł
Podole Wielkie wódka ziemniaczana	30 zł
Manufaktura Cieleśnica Jarzębinka	31 zł
Tesselis wódka gliwicka	33 zł
Chopin wódka ziemniaczana	34 zł
Jakob Habermfeld Czysta wódka ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka destylacja ziemniaczana	34 zł
J. Urbanowicz wódka redaktorska żytnia	34 zł
Tesselis Exquisitus	38 zł

OKOWITY
Aqua Vitae 40ml

OVII owocówka	32 zł
Czarny Baran okowita jabłkowa	33 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
Czarny Baran okowita śliwkowa	37 zł
Czarny Baran okowita gruszkowa	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

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

Podole Wielkie okowita pszenica	38 zł
Podole Wielkie okowita żyto	38 zł
Podole Wielkie okowita jęczmień	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak	38 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak alter ego	38 zł
Ima Distillery okowita jabłko i chrzan	39 zł
Silesia Distillery okowita wiśniowa	39 zł
Silesia Distillery okowita porzeczkowa	40 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 50%	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
Dyssov okowita z żyta	40 zł
Dyssov okowita z młodego ziemniaka	40 zł
Dyssov okowita z jęczmienia	40 zł
Dyssov okowita z orkisz	40 zł
Dyssov okowita z gruszki	40 zł
Dyssov okowita z wyłoków z winogron	40 zł
Dyssov okowita ze śliwek	43 zł
Ćma okowita z cydru	43 zł
Frant okowita z miodu wielokwiatowego	45 zł
Manufaktura Maurera śliwowica łącka 70%	48 zł
OVII okowita wyłoki winogron	49 zł
OVII geist kwiat czarnego bzu	49 zł
OVII geist pomarańcza	49 zł
OVII geist pędy sosny	54 zł
Destylarnia Ustroń śliwowica ustrońska 70%	54 zł
Podole Wielkie okowita ziemniak starzona 4YO ex bourbon cask	59 zł
Podole Wielkie okowita żyto starzona 4YO ex tokaj cask	59 zł

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

LIKIERY
Liqueurs 40ml

Ima Distillery wiśnia z czekolady	25 zł
Manufaktura Cieleśnica malina z kwiatem lipy	25 zł
Manufaktura Cieleśnica pigwa z pędami sosny	25 zł
The lick - polish coffee liquer	25 zł
Mikrogorzelnia bitter aperitivo	27 zł
Ima Distillery mirabelka i dereń	30 zł
Jakob Haberfeld orzechówka	30 zł
Jakob Haberfeld wiśniówka	30 zł
Jakob Haberfeld miodonka	31 zł
Benedyktyńka z 21 ziół od siedmiu boleści	34 zł
Baczewski suwerek	34 zł
Jakob Haberfeld piołunówka	34 zł
Manufaktura Cieleśnica 44 zioła i przyprawy	37 zł
Benedyktyńka z 21 ziół Galla Anonima	38 zł
J. Urbanowicz mandarin ginger	38 zł
J. Urbanowicz paradis	38 zł
J. Urbanowicz likier z polskiej wiśni na orzechu włoskim	38 zł
Destylarnia Ustroń porterówka	39 zł
Destylarnia Ustroń chmielówka	39 zł
Destylarnia Ustroń miodunka	39 zł
Destylarnia Ustroń nalewka kardynalska	39 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

ALKOHOLE
MOCNE



SPIRITS

POLSKIE GINY
Polish gins 40 ml

Ima Distillery polish forest gin	30 zł
Float london dry gin	31 zł
Czarny Baran gin lawendowy	33 zł
Mikrogorzelnia gin z polskich botaników	38 zł
Tesselis gin london dry	38 zł
Mikrogorzelnia gin earl grey	45 zł
Herbarius gin original	47 zł
Aster Gin	49 zł
Gala Gin dry	51 zł

CALVADOS
40 ml

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