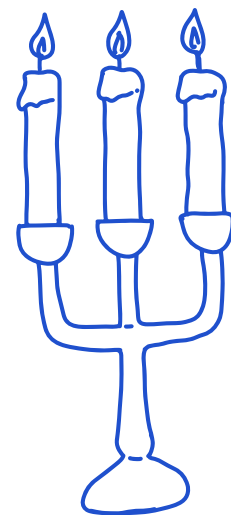


MENU



SOFTY

woda 300/700 ml 10/20 zł
sok pomarańczowy/jabłkowy 300 ml 18 zł
domowa lemoniada 300 ml 18 zł
klasyczny/rozmaryn/kwiat bzu tonik 16 zł
kwas chlebowy 330 ml 21 zł
cola/cola zero 250 ml 12 zł



KAWA

HERBATA

matcha latte 17 zł
english breakfast / assam / earl grey /
sencha / rooibos / rumianek / mięta / malina 18 zł



espresso 10 zł
doppio 13 zł
americano 14 zł
przelew 10/20 zł
cappuccino 16 zł
flat white 16 zł
caffè latte 17 zł
espresso tonik 21 zł
różane latte 20 zł
*mleko alternatywne + 3 zł



WINO

białe:
L'Opera Sol Sol Polska 29 zł / 174 zł
solaris, wytrawne, pełne aromatów jabłka, cytrusów, szalwii i białych kwiatów
- ta kompozycja będzie idealna do pierogów

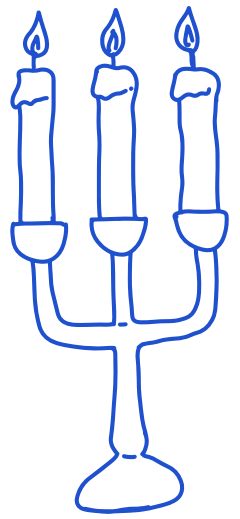
L'Opera Halka Polska 24 zł / 144 zł
chardonnay, bronner, muscaris, półwytrawne, bardzo świeże, owocowe
- dobre jako aperitif

różowe:
Saint Vincent Pet Nat Polska 31 zł / 186 zł
rondo, wytrawne, świeże, soczyste, mętne
- świetne do naszych śniadań i sałatek

czerwone:
Cantine San Marzano NACA Primitivo Bio Włochy 24 zł / 144 zł
primitivo, wytrawne, aromat dojrzałych owoców – wiśni i śliwek, nuty kawy i pieprzu
- dobrze komponuje się z tatarskim wołowym



MENU



SNIADANIA DO 13

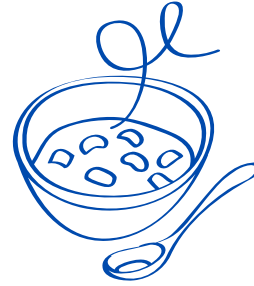
grzanka z folded eggs 27 zł
grzanka/labneh/jaja/ser bursztyn/awokado/pomidor/sałata

labneh z karmelizowaną dynią 27 zł
pomarańcza/ orzech laskowy/pieczyno na zakwasie

bajgiel z pastą jajeczną 27 zł
boczek/szczypiorek/ rzodkiewka

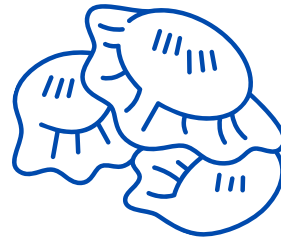
leniwe 27 zł
duszone śliwki w miodzie/ kwaśna śmietana/bułka tarta

naleśnik w karmelizowanych pomarańczach 27 zł
skórka z pomarańczy/owoce leśne /bita śmietana



TALERZYKI

tatar wołowy 47 zł
śledzie w 4 odsłonach 34 zł
biała kiełbasa zapiekana w piwie 34 zł
naleśnik ze szpinakiem 34 zł
brioche z szarpaną wołowiną 34 zł
brioche z rosti z buraka 29 zł
koszyk pieczywa z masłem 13 zł



LUNCH 13-15

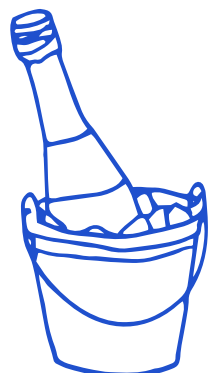
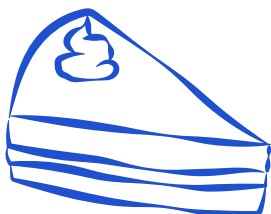
zupa dnia +
4 szt. pierogów lepionych danego dnia 35 zł

PIEROGI

4/6/8szt.
mięsne/kolendra/bulion 24/35/45 zł
kaczka/ kasza gryczana/żurawina/ sos pomarańczowo-karmelowym 25/36/47 zł
gęś/żurawina/ różowy pieprz/obtoczone w domowym karmelu 28/41/53 zł
szpinak/feta/ricotta/mozarella/masło tymiankowe 23/33/44 zł
twaróg i ziemniaki/ kwaśna śmietana 21/31/40 zł
kapusta i grzyby 21/31/40 zł

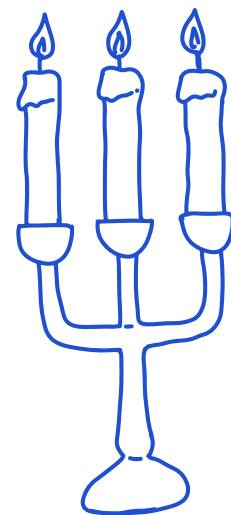
DESERY

zapraszamy po desery do baru



*do rachunków powyżej 250 zł lub do stolików powyżej 4 os. doliczamy 10% serwisu.

MENU



SOFT DRINKS

- water 300/700 ml PLN 10/20
- orange/apple juice 300 ml PLN 18
- on lemon lemonade 330 ml PLN 16
- classic/rosemary/elderflower tonic 200 ml PLN 16
- kvass 330 ml PLN 21
- cola/cola zero 250 ml PLN 12



COFFEE

- espresso PLN 10
- doppio PLN 13
- americano PLN 14
- filter coffee PLN 10
- cappuccino PLN 16
- flat white PLN 16
- caffè latte PLN 17
- rose/vanilla latte PLN 20
- *alternative milk + PLN 3

TEA

- matcha latte PLN 17
- english breakfast/assam/earl grey/darjeeling/
raspberry/sencha/rooibos/chamomile/mint verbena/
dragon pearl jasmine PLN 18



WINE

white:

- L'Opera Sol Sol Polska PLN 29/ PLN 174
- solaris, dry, full of aromas of apple, citrus, sage and white flowers
- this composition will be perfect for dumplings

L'Opera Halka Polska PLN 24/PLN 144

- chardonnay, bronner, muscaris, semi-dry, very fresh, fruity
- good as an aperitif

rosé:

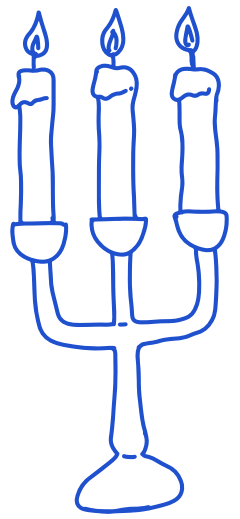
- Saint Vincent Pet Nat Polska PLN 31/PLN 186
- rondo, dry, fresh, juicy, cloudy
- great for our breakfasts and salads

red:

- Cantine San Marzano NACA Primitivo Bio Italy PLN 24/PLN 144
- primitivo, dry, aroma of ripe fruit - cherries and plums, notes of coffee and pepper
- goes well with beef tartare



MENU



BREAKFAST UNTIL 13

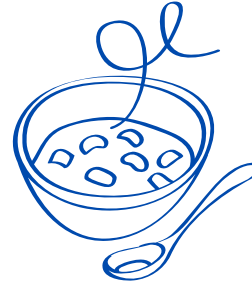
toast with folded eggs 27 PLN
toast/labneh/eggs/bursztyn cheese/avocado/tomato/lettuce

labneh with caramelized pumpkin 27 PLN
orange/ hazelnut/sourdough bread

bagel with egg paste 27 PLN
bacon/chives/radish

leniwe 27 PLN
stewed plums in honey/sour cream/bread crumbs

pancake with caramelized oranges 27 PLN
orange peel/forest fruits/whipped cream



PLATES

beef tartare 47 PLN
season meat/pickles/onion/cappers/chanterelle/anchois

herring in 4 versions 34 PLN
onion/ cranberry/mustard/egg and cheese

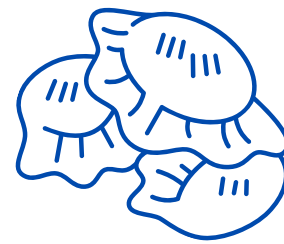
white sausage baked in beer 34 PLN
mustard/horseradish sauce/pickle

pancake with spinach 34 PLN
blue cheese/tomato/pesto

brioche with pulled beef 34 PLN
coleslaw/pickle/tomato/sriracha-majo

brioche with beetroot rosti 29 PLN
goat cheese/pear/balsamico

basket of bread with butter 13 PLN



LUNCH 13-15

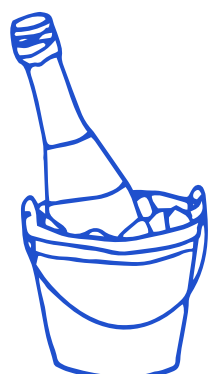
soup of the day +
4 pieces of pierogi made on the same day 35 PLN

PIEROGI

4/6/8 pcs.
meat/coriander/broth 24/35/45 PLN
duck/buckwheat/cranberries/orange-caramel sauce 25/36/47 PLN
goose/cranberries/pink pepper/coated in homemade caramel 28/41/53 PLN
spinach/feta/ricotta/mozzarella/thyme butter 23/33/44 PLN
cottage cheese and potatoes/sour cream 21/31/40 PLN
cabbage and mushrooms 21/31/40 PLN

DESSERTS

we invite you to the bar for desserts



*for bills over PLN 250 or for tables of more than 4 people, we add a 10% service charge.