

Beverages Menu

Napoje gazowane/ Soft Drink	pln
Coca-Cola 25 cl.	15
Coca-Cola Zero 25 cl.	15
Sprite 25 cl.	15
Fanta 25 cl.	15
Red Bull/Red Bull sugar free 25 cl.	21
Fever Tree Tonic 0.2	21

Soki / Juice	pln
Fresh orange juice 20 cl.	25
Fresh grapefruit juice 20 cl.	25
Apple juice 25 cl.	15
Tomato juice 25 cl.	15

Gorące napoje / Hot Beverages	pln
Espresso	15
Double Espresso	17
American coffee	16
Cappuccino	17
Cafe Latte Macchiato	17
Decaffeinated coffee	16
Ice Coffee	17
Iced coffee with ice cream	32
Irish Coffee	42

Piag the fresh tea selection	pln
Black tea:	
Assam Choice Estate	16
English Breakfast	16
Organic Earl grey	16
Green tea:	
Organic Sencha	16
Jasmine Downy Pearls	21
Infusion:	
Organic African Nectar	16
Verbena Mint Organic	16
Chamomile Citrus	16
Winter tea	26

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 09.2023-03.2024

Glass / Bottle
150ml / 750ml

White Wine

Zenato, Pinot Grigio delle Venezia DOC, Italy 46/230pln
Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany 45/225pln
Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne
Sauvignon Blanc Colombard, France 46/230pln

Rose Wine

Whispering Angel, Cotes de Provence AOP, Grenache,
Cinsault, Rolle, France 56/280pln

Sparkling Wine

Cava Palau, Spain 30/210pln

Red Wine

Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina 56/280pln
Gardenos Reserva Tinto DOCa, Rioja, Spain 48/240pln
Bodega Lagarde Altas Cumbres, Caberbet Sauvignon,
Mendoza, Argentina 45/225pln
Villbois Petit, AOC Val de Loire,
Pinot Noir, France 60/300pln

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.
Delivery charge: 20 PLN
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available: 09.2023-03.2024

Bitters, Sherry & Port

	Pln
Aperol 4cl	26
Campari 4cl.	28
East India Madeira reserve 5y.o.4cl.	52
Quinta da Romaneira LBV Unfiltered Porto 4cl.	35

Beer

	Pln
Budweiser Budvar original 33 cl.	21
Budvar low alcoholic 33cl.	19
Paulaner Weissbier 50 cl.	28

Gin & Rum

	Pln
Dictador 20 yo, Colombiana 4cl.	71
Zacapa 23 yo, Guatemala Rum 4cl	65
Sailor Jerry Spiced Caribbean Rum 4cl	38
Hendrick's Gin, Scotland 4cl	50
Monkey 47, Schwarzwald dry gin 4cl	51
Bombay Sapphire 4cl.	46

Vodka

	Pln
Wyborowa 4cl.	25
Gorzka żołądkowa 4cl	21
Ostoya 4 cl.	30
Chopin potato 4 cl.	39
Chopin rye 4cl	39
Belvedere 4 cl.	46
Chopin Vintage 4 cl.	45
Belvedere Heritage 4 cl	40
Belvedere Smogóry 4 cl	59
Belvedere Bartęzek 4 cl	59
Belvedere Testing 3x 2cl	65

Armagnac, Cognac & Brandy

	Pln
Armagnac 1994 4 cl.	66
Armagnac 1973 4 cl.	97
Hennessy Fine de Cognac 4 cl.	51
Remy Martin V.S.O.P. 4 cl.	57
Camus X.O. 4 cl.	91
Remy Martin X.O. 4 cl.	141
Hennessy X.O. 4cl	141
Hennessy Paradis 4 cl.	460
Eaux-De-Vie Poire Williams 4 cl.	30
Grappa Giare Chardonnay 4cl.	48

Whisky & Bourbon

	Pln
Hibiki Harmony Suntory, Japan 4cl.	69
Glenmorangie the Original 4 cl.	59
Glenmorangie Lasanta 12 YO 4cl	64
Amrut Indian fusion, Single Malt 4cl.	41
Glenmorangie Signet, Highland 4 cl.	145
Glenfiddich 12 YO., Scotland 4cl	56
Springbank 15 y.o. Single Malt, Scotland 4cl	65
Lagavulin 16 y.o., Islay 4 cl.	66
Talisker 10 YO Single Malt, Scotland 4cl	62
Bulleit Bourbon, Frontier Kentucky 4cl.	49

Liqueurs & Bitters

	Pln
Amaretto 4 cl.	34
Baileys 4 cl.	31
Cointreau 4 cl.	30
Grand Marnier 4 cl.	30
Fernet Branca 4 cl.	29
Jagermeister 4 cl.	29
Sambuca 4 cl.	27
Kahlua 4 cl.	29
Krupnik 4 cl.	22

Polish Speciality	Pln
Krzeska 4 cl.	52
Soplica Staropolska 4 cl	27
Soplica 4cl.	31
-malinowa	
-pigwa	
Śliwowica Tatrzańska 4cl.	50
Nalewka Szlachecka wiśniówka 4cl.	40
Nalewka Kresowa z pigwowca 4cl.	36

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 09.2023-03.2024

Cocktails

	Pln
Old Cuban	43
<i>Rum 4cl, Cava 10cl, Angostura, Sweet & Sour</i>	
Paloma	43
<i>Tequila 5cl, Grapefruit juice 3cl, Agave syrup 1cl, Sparkling water 10cl</i>	
Chandon Garden Spritz	44
<i>Argentinian sparkling wine with the addition of herbs, spices and dried oranges 15cl</i>	
Negroni	43
<i>Gin 3cl, Campari 3cl, Martini rosso 3cl</i>	
Espresso Martini	43
<i>Vodka 4cl, Kahlua 2cl, Double espresso, Sweet</i>	
Old Fashioned	43
<i>Bourbon 5cl, Angostura, Brown sugar</i>	
Dry Martini	41
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Dirty Martini	43
<i>Gin 8cl, Martini extra dry 2cl, Olive juice 1cl</i>	
Aperol Spritz	43
<i>Aperol 6cl, Cava 12cl, Sparkling water</i>	
Tequila Sunrise	41
<i>Tequila 4cl, Orange juice 20cl, Grenadine 2cl</i>	
VodkaTini	45
<i>Rye vodka 7cl, Martini extra dry 2cl</i>	
Bloody Mary	42
<i>Vodka 4cl, Tomato juice 10cl, Spices(tabasco, worcester,salt, pepper),Sour</i>	

Mocktails

Classic lemonade	19
Passion fruit lemonade	19
Strawberry lemonade	19
Virgin Mary	19
<i>Tomato juice with spices</i>	
Bitter Spritz	21
<i>Bitter syrup, Tonic</i>	
Espresso Tonic	22
<i>Coffee, Nut syrup, Tonic, Sweet</i>	

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 09.2023-03.2024

Przystawki / Appetizers

Pln

- Grillowana ośmiornica z puree marchewkowym i warzywami sezonowymi
Grilled octopus with carrot puree and seasonal vegetables 94
- Tatar z bakłażana z pieczoną papryką, sosem hoisin i oliwą z dymki
Eggplant tartare with roasted peppers, hoisin sauce and spring onion olive oil 56
- Młody szpinak z winegretem, chutney z dyni, granatem, melonem, wędzonym tofu i nasionami czarnuszki
Baby spinach with vinaigrette, pumpkin chutney, pomegranate, melon, smoked tofu and black cumin seeds 56
- Salata rzymska podana z piersią z kurczaka lub krewetkami, chrustem z boczku, pomidorkami cherry, grzanką oraz sosem Caesar
Romaine lettuce served with chicken breast or shrimps, bacon crisp, cherry tomatoes, rye bread toast and Caesar sauce 56/61
- French cheese platter
Selection of French cheeses 90
- Carpaccio z jałowki z rukolą, serem Grana Padano oraz karczochami
Heifer carpaccio with arugula, Grana Padano cheese and artichokes 74

Zupy / Soups

Pln

- Żurek podany z jajkiem, chrustem z pora i kielbasą jałowcową
Polish sour soup "Zurek" with egg, leek and juniper sausage 39
- Zupa z ryb śródziemnomorskich oraz skorupiaków podana z ziemniakami w szafranie
Mediterranean fish and shellfish soup served with saffron potatoes 42
- Krem z dyni z mlekiem kokosowym i oliwą z pestek dyni
Pumpkin cream soup with coconut milk and pumpkin seed oil 37

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Opłata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.
Delivery charge: 20 PLN
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available: 09.2023-03.2024

Dania Główne / Main courses

Pln

Filet z kulbina podany z brulee z dyni, karczochem, brokulem oraz sosem ponzu

Kulbino fillet with brulee with pumpkin, artichoke, broccoli and ponzu sauce 116

*Polecamy z Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany

*Wine recommendation: Anselmann, Riesling Classic, Palatinate, Germany

45pln/gls(150ml)

Filet z turbota z dzikim brokulem w tempurze, musem kukurydzianym, porem pieczonym i bisque z krewetek

132

Turbot fillet with wild broccoli in tempura, corn mousse, baked leek and shrimp bisque

*Polecamy z Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc Colombard, France

*Wine recommendation: Réserve de Marande, Gaskonia, IGP Côtes de Gascogne

Sauvignon Blanc Colombard, France

46pln/gls(150ml)

Pierś z kaczki podana z duszonym w syropie z pigwy jabłkiem, ziemniakami w rozmarynie oraz sosem porzeczkowym

Duck breast served with apple stewed in quince syrup, rosemary potatoes and currant sauce

92

*Polecamy z Villbois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France

Wine recommendation: Villbois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France

60pln/gls(150ml)

Kalamarnica z rusztu podana z pieczonymi warzywami w rozmarynie oraz sosem ajwar

Grilled squid served with baked vegetables in rosemary and ajvar sauce

89

*Polecamy z Whispering Angel, Cotes de Provence AOP, Grenache, Cinsault, Rolle, France

*Wine recommendation: Whispering Angel, Cotes de Provence AOP, Grenache, Cinsault, Rolle, France

56pln/gls(150ml)

Comber jagnięcy w ziołowej kruszonce z pieczoną dynią, ziemniakami w popiele oraz sosem klonowym

Saddle of lamb in herb crumble with baked pumpkin, potatoes in ashes and maple sauce

160

*Polecamy z Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina

*Wine recommendation: Balbo, Familia Falasco, Malbec Reserva, Argentina

56pln/gls(150ml)

Antrykot wołowy rasy Simmental w sosie z zielonego pieprzu, ziemniakami Pommes Anna, brukselką z demi-glace oraz puree marchewkowym

Simmental beef entrecote in green pepper sauce, Pommes Anna potatoes, Brussels sprouts with demi-glace and carrot puree

140

*Polecamy z Villbois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France

Wine recommendation: Villbois Petit, AOC Val de Loire, Pinot Noir, France

60pln/gls(150ml)

Makarony / Pasta

Pln

Tagliolini z atramentem z mątwy podane z krewetkami w sosie śmietanowo-winnym z cukinią oraz pomidorkami cherry
Tagliolini with cuttlefish ink served with shrimps in a cream-wine sauce with zucchini and cherry tomatoes 63

Rotondi orkiszowe z brokulem, purée marchewkowym, parmezanem i sosem pesto
Spelled rotondi with broccoli, carrot purée, parmesan cheese and pesto sauce 54

Menu Dziecięce / Kids Menu

Pln

Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Pumpkin cream soup with coconut milk 30

Penne z sosem pomidorowym i parmezanem
Penne with tomato sauce and Parmesan cheese 35

Nuggetsy z kurczaka podane z frytkami
Chicken nuggets served with fries 37

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest servis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available: 09.2023-03.2024

Desery / Desserts

Pln

Deser lodowy podany z owocami (wanilia, czekolada, sorbet malinowy) <i>Ice cream dessert served with fruit (vanilla, chocolate, raspberry sorbet)</i>	37
Tartoletka pistacjowa z żelką malinową <i>Pistachio tartlet with raspberry jelly</i>	39
Waniliowy creme brulee <i>Vanilla creme brulee</i>	40
“Jabłko z Sadu Grójeckiego” Mus z białej czekolady z chutney z antonówki i wódką żubrówką <i>“Apple from Sad Grójecki”</i> <i>White chocolate mousse with Antonówka chutney and Żubrówka vodka</i>	39

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.
Further information on allergens will be provided upon request.
Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.
Delivery charge: 20 PLN
Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.
Ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT and governmental taxes.
Menu available: 09.2023-03.2024

Linner

Menu Degustacyjne / Tasting menu

Tatar z wędzonego lososia z awokado,
zielonym jabłkiem oraz oliwą z oliwek
Smoked salmon tartare with avocado, green apple and olive oil



Krem z dyni z mlekiem kokosowym
i oliwą z pestek dyni
Pumpkin cream soup with coconut milk and pumpkin seed oil



Poładwica z dorsza podana z czarną soczewicą,
warzywami oraz sosem maślanym
Cod loin served with black lentils, vegetables and butter sauce



Antrykot wołowy podany z miksem салат
oraz musztardą dijon
Beef entrecote served with salad mix and Dijon mustard



Mille-feuille z truskawkami
Mille-feuille with strawberries

Menu 199pln/os
Degustacja win / Wine pairing 125pln/os

Informacje na temat alergenów są dostępne na Państwa życzenie.

Further information on allergens will be provided upon request.

Oplata za dostarczenie zamówienia do pokoju: 20 PLN.

Delivery charge: 20 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis 10%.

Ceny zawierają podatek VAT.

All prices include VAT and governmental taxes.

Menu available only in Sunday: 03.03.2024-24.03.2024