PRZYSTAWKI ZIMNE
COLD STARTERS

TATAR WOŁOWY **63 zł**
z polędwicy wołowej, ogórek konserwowy, marynowane grzyby, szalotka, żółtko sous vide, pieczywo
Polecana do tego dania jest WÓDKA MŁODY ZIEMNIAK '24 **40 zł**
BEEF TARTARE – *from beef tenderloin, pickled cucumber, marinated mushrooms, shallot, sous vide egg yolk, bread*
Recommended with ***CHOPIN YOUNG POTATO VODKA '24***

ŚLEDŹ MATIAS PO KASZUBSKU **45 zł**
cebula, suszona śliwka, pomidory, gorczyca, pieczywo
Polecana do tego dania jest WÓDKA CHOPIN RYE ORGANIC **33 zł**
KASHUBIAN-STYLE MATJES HERRING – *onion, prunes, tomatoes, mustard seeds, bread*
Recommended with ***CHOPIN RYE ORGANIC VODKA***

ZUPY
SOUPS

ŻUREK **44 zł**
na zakwasie z domową białą kiełbasą, jajko, grzyby, kwaśna śmietana, chrzan, czosnek
SOUR RYE SOUP – *with homemade white sausage, egg, mushrooms, sour cream, horseradish, garlic*

RYBNA **47 zł**
na bulionie z łososia z warzywami korzeniowymi, seler naciowy, halibut, łosoś, koperek, chrzan, czosnek
FISH SOUP – *in salmon broth with root vegetables, celery, halibut, salmon, dill, horseradish, garlic*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

PRZYSTAWKI CIEPŁE
WARM STARTERS

GOŁĄBKI (3 szt.) **32 zł**
z mięsem wieprzowym i ryżem, kremowy sos pomidorowy
CABBAGE ROLLS (3 pcs.) – *stuffed with pork and rice, creamy tomato sauce*

PYZY (3 szt.) **35 zł**
z farszem z pieczonej kaczki, boczek, sos demi-glace drobiowy
POTATO DUMPLINGS (3 pcs.) – *stuffed with roast duck, bacon, chicken demi-glace*

PIEROGI (5 szt.) **27 zł**
z twarogiem i ziemniakami, okrasa, kwaśna śmietana
DUMPLINGS (5 pcs.) – *filled with cottage cheese and potatoes, fried onion and bacon, sour cream*

PIECZONY BURAK **43 zł**
karmelizowany w miodzie, kozi ser, chutney z czerwonej cebuli, orzech laskowy, rukola, malinowy krem balsamiczny, pieczywo
ROASTED BEETROOT – *caramelized in honey, goat cheese, red onion chutney, hazelnut, arugula, raspberry balsamic glaze, bread*

KREWETKI (7 szt.) **65 zł**
czosnek, papryczka chilli, szalotka, pomidorki koktajlowe, pietruszka, emulsja z białego wina i masła, pieczywo
SHRIMP (7 pcs.) – *garlic, chilli pepper, shallot, cherry tomatoes, parsley, white wine and butter emulsion, bread*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI **82 zł**
sous vide, kapusta modra, kopytka, sos demi-glace drobiowy z czerwonym winem
Polecana do tego dania jest NALEWKA ŻURAWINOWA **19 zł**
DUCK BREAST – *sous vide, red cabbage, potato dumplings, chicken demi-glace with red wine*
Recommended with ***CRANBERRY LIQUEUR***

ŁOSOŚ **81 zł**
pieczony, puree z dyni i batata, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, sos beurre blanc, grillowana cukinia, brokuł chiński
SALMON – *roasted, pumpkin and sweet potato purée, roasted potatoes with garlic and herbs, beurre blanc sauce, grilled zucchini, Chinese broccoli*

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE (2 szt.) **49 zł**
kasza pęczak, czosnek niedźwiedzi, cebula, por, tofu wędzone, ocet winny, sos sojowy, brokuł chiński, sos borowikowy
VEGETARIAN CABBAGE ROLLS (2 pcs.) – *pearl barley, wild garlic, onion, leek, smoked tofu, wine vinegar, soy sauce, Chinese broccoli, porcini sauce*

KURCZAK SUPREME **68 zł**
pieczona pierś z kurczaka, grillowane warzywa sezonowe, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, domowy majonez chilli, sos demi-glace drobiowy
CHICKEN SUPREME – *roasted chicken breast, grilled seasonal vegetables, roasted potatoes with garlic and herbs, homemade chilli mayonnaise, chicken demi-glace*

POLIK WOŁOWY **79 zł**
duszony w czerwonym winie z ziołami, puree ziemniaczane, kiszone warzywa
Polecana do tego dania jest NALEWKA MALINOWA **19 zł**
BEEF CHEEK – *braised in red wine with herbs, mashed potatoes, pickled vegetables*
Recommended with ***RASPBERRY LIQUEUR***

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

SCHABOWY **77 zł**

z kostką, kapusta zasmażana z boczkiem, puree ziemniaczane

PORK SCHNITZEL – *bone-in, fried cabbage with bacon, mashed potatoes*

GOLONKA WIEPRZOWA **82 zł**

z grilla, z chrupiącą skórką, kapusta zasmażana z boczkiem, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, musztarda, chrzan

Polecana do tego dania jest NALEWKA DERENIOWA **19 zł**

PORK KNUCKLE – *grilled, with crispy skin, fried cabbage with bacon, roasted potatoes with garlic and herbs, mustard, horseradish*

Recommended with ***DOGWOOD LIQUEUR***

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ **155 zł**

z grilla, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, sałatka z sosem winegret, masło ziołowe, majonez musztardowy

Polecana do tego dania jest NALEWKA OWOCE LASU **19 zł**

BEEF TENDERLOIN STEAK – *grilled, roasted potatoes with garlic and herbs, salad with vinaigrette, herb butter, mustard mayonnaise*

Recommended with ***FOREST FRUITS LIQUEUR***

ŻEBERKA WIEPRZOWE **80 zł**

pieczone, w marynacie miodowo-cytrusowej, pieczone ziemniaki z czosnkiem i ziołami, sos BBQ śliwkowy, surówka z marchewki

PORK RIBS – *roasted in a honey-citrus marinade, roasted potatoes with garlic and herbs, plum BBQ sauce, carrot salad*

KASZANKA **56 zł**

domowego wyrobu, duszony por na maśle, majonez musztardowy, ogórki kiszone, pieczywo

BLOOD SAUSAGE – *homemade, leek braised in butter, mustard mayonnaise, pickled cucumbers, bread*



Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.

Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.

A list of allergens in our dishes is available upon request.

BURGERY
BURGERS

BURGER WEGETARIAŃSKI **45 zł**
domowa bułka maślana, kotlet z czerwonej fasoli, pomidor, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli, sałata, sos majonezowo-musztardowy, domowy majonez chilli, frytki steakhouse, sos pomidorowy
VEGETARIAN BURGER – *homemade brioche bun, red bean patty, tomato, cucumber, red onion jam, lettuce, mayonnaise-mustard sauce, homemade chilli mayonnaise, steakhouse fries, tomato sauce*

BURGER WOŁOWY **69 zł**
domowa bułka maślana, wołowina (200 g), grillowany boczek, ser cheddar, pomidor, piklowany ogórek, konfitura z czerwonej cebuli, sałata, sos majonezowo-musztardowy, domowy majonez chilli, frytki steakhouse, sos pomidorowy
BEEF BURGER – *homemade brioche bun, beef (200 g), grilled bacon, cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, red onion jam, lettuce, mayonnaise-mustard sauce, homemade chilli mayonnaise, steakhouse fries, tomato sauce*

BURGER Z KURCZAKIEM **59 zł**
domowa bułka maślana, marynowana i grillowana pierś z kurczaka (200 g), pomidor, rukola, domowy majonez chilli, frytki steakhouse, sos pomidorowy
CHICKEN BURGER – *homemade brioche bun, marinated and grilled chicken breast (200 g), tomato, arugula, homemade chilli mayonnaise, steakhouse fries, tomato sauce*

DANIA MĄCZNE
PASTA AND DUMPLINGS

KOPYTKA W SOSIE BOROWIKOWYM **49 zł**
kopytka, borowiki, parmezan, cebula, cukinia, czosnek, pietruszka
POTATO DUMPLINGS IN PORCINI SAUCE – *potato dumplings, porcini mushrooms, parmesan, onion, zucchini, garlic, parsley*

MAKARON Z KREWETKAMI **75 zł**
makaron tagliatelle, czosnek, papryczka chilli, szalotka, pomidorki koktajlowe, parmezan, emulsja z białego wina i masła, pietruszka, rukola
PASTA WITH SHRIMP – *tagliatelle, garlic, chilli pepper, shallot, cherry tomatoes, parmesan, white wine and butter emulsion, parsley, arugula*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

SAŁATY
SALADS

SAŁATA WEGETARIAŃSKA **38 zł**
mozzarella, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, marynowana dynia, rzodkiewka, ogórek, czerwona cebula, granat, pestki słonecznika, dressing pomarańczowo-cytrynowy
VEGETARIAN SALAD – *mozzarella, romaine lettuce, cherry tomatoes, marinated pumpkin, radish, cucumber, red onion, pomegranate, sunflower seeds, orange and lemon dressing*

SAŁATA CEZAR **59 zł**
grillowany kurczak z chrupiącą skórką, pomidorki koktajlowe, sałata rzymska, czerwona cebula, chipsy z boczku, parmezan, sos cezar z anchois, grzanki
CAESAR SALAD – *grilled chicken with crispy skin, cherry tomatoes, romaine lettuce, red onion, crispy bacon, parmesan, Caesar dressing with anchovies, grilled bread*

DZIECI
KIDS

ROSÓŁ Z KLUSKAMI **23 zł**
CHICKEN BROTH WITH NOODLES

POLĘDWICZKI Z KURCZAKA **32 zł**
panierowane, frytki steakhouse, ketchup
CHICKEN TENDERLOINS – *breaded, steakhouse fries, ketchup*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

DODATKI
SIDE DISHES

PUREE ZIEMNIACZANE — **15 zł**
MASHED POTATOES

PIECZONE ZIEMNIAKI Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI — **15 zł**
ROASTED POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

FRYTKI STEAKHOUSE — **15 zł**
STEAKHOUSE FRIES

KOPYTKA Z MASŁEM — **15 zł**
POTATO DUMPLINGS WITH BUTTER

PIECZYWO — **8 zł**
BREAD

MIZERIA — **9 zł**
ogórki z kwaśną śmietaną i koperkiem
CUCUMBER SALAD – *with sour cream and dill*

SAŁATKA Z SOSEM WINEGRET — **9 zł**
SALAD WITH VINAIGRETTE

SURÓWKA Z MARCHEWKI — **9 zł**
CARROT SALAD

KAPUSTA ZASMAŻANA Z BOCZKIEM — **13 zł**
FRIED CABBAGE WITH BACON

SOSY — **4 zł**
pomidorowy, musztarda, chrzan, domowy majonez (majonezowo-musztardowy, chilli)
SAUCES – *tomato sauce, mustard, horseradish, homemade mayonnaise (mustard mayonnaise, chilli)*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

DESERY
DESSERTS

SZARLOTKA **39 zł**
z kwaśnych jabłek, sos wiśniowy, kogel-mogel, domowe lody waniliowe
Polecana do tego deseru jest NALEWKA PIGWOWA **19 zł**
APPLE PIE – *sour apples, cherry sauce, whipped egg yolk cream, homemade vanilla ice cream*
Recommended with ***QUINCE LIQUEUR***

SERNIK BASKIJSKI **39 zł**
serek Philadelphia, wanilia, skórka z pomarańczy, kruche ciasto korzenne, słony karmel, świeże owoce, prażone migdały
Polecany do tego deseru jest LIKIER SŁONY KARMEL **24 zł**
BASQUE CHEESECAKE – *Philadelphia cream cheese, vanilla, orange zest, spiced shortcrust pastry, salted caramel, fresh fruit, roasted almonds*
Recommended with ***SALTED CARAMEL LIQUEUR***

PUCHAREK DOMOWYCH LODÓW **35 zł**
domowe lody waniliowe, bita śmietana, świeże owoce, kruszonka, sos wiśniowy
Polecany do tego deseru jest LIKIER KAWOWO-CZEKOLADOWY **24 zł**
ICE CREAM SUNDAE – *homemade vanilla ice cream, whipped cream, fresh fruit, crumble, cherry sauce*
Recommended with ***COFFEE-CHOCOLATE LIQUEUR***

MUS CZEKOLADOWY **34 zł**
owoce sezonowe, bita śmietana, orzech laskowy
Polecany do tego deseru jest LIKIER KOKOSOWY **24 zł**
CHOCOLATE MOUSSE – *seasonal fruit, whipped cream, hazelnuts*
Recommended with ***COCONUT LIQUEUR***

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

Coca-Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Fuze Tea, Kinley Tonic (0,25 L)	**15 zł**
Soki Cappy: jabłko, pomarańcza (0,25 L) *Cappy juices: apple, orange*	**15 zł**
Red Bull (0,25 L)	**21 zł**
Kropla Beskidu lub Kropla Delice (0,33 L / 0,75 L) *Sparkling or still water*	**13 zł / 21 zł**
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy (0,3 L) *Freshly squeezed orange juice*	**33 zł**
Kompot (0,3 L / 1 L) *Red fruit compote*	**18 zł / 44 zł**
Lemoniada (0,3 L / 1 L) *Lemonade*	
Klasyczna – classic	**27 zł / 50 zł**
Malinowa – raspberry	**28 zł / 55 zł**
Mango-marakuja – mango-passion fruit	**28 zł / 55 zł**
Piwo z nalewaka (0,3 L / 0,5 L) *Draught beer*	
Amber Żywe – pale lager	**19 zł / 24 zł**
Piwo z butelki (0,5 L) *Bottled beer*	
Amber Bezalkoholowa IPA – alcohol-free IPA	**19 zł**
Amber Bezalkoholowe Zanzi – alcohol-free mango-passion fruit lager	**20 zł**
Amber Johannes – lager	**25 zł**
Amber Pszeniczniak – wheat beer	**25 zł**
Amber Koźlak – dark bock	**25 zł**
Amber Marango – mango-passion fruit lager	**25 zł**
Amber IPA	**26 zł**
Cydr z nalewaka (0,3 L / 0,5 L) *Draught cider*	
CK Cydr	**20 zł / 27 zł**

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

HERBATA DAMMANN — 23 zł
DAMMANN TEA

CZARNE *BLACK*
DARJEELING – nuty migdała i dojrzałej brzoskwini / *notes of almond and ripe peach*
EARL GREY – czarna z bergamotką / *black tea with bergamot*

ZIELONE *GREEN*
YUNNAN – roślinna, kwiatowa, nuta zielonego migdała / *vegetal, floral, hint of green almond*
JAŚMINOWA – zielona z kwiatami jaśminu / *green tea with jasmine flowers*

OWOCOWA – hibiskus, marakuja, malina / *hibiscus, passion fruit, raspberry*
MIĘTOWA – mięta pieprzowa / *peppermint*

GRZANE WINO (200 ml) — 25 zł
MULLED WINE

GRZANY APEROL — 37 zł
Aperol, białe wino, sok jabłkowy, cynamon, rozmaryn
MULLED APEROL – *Aperol, white wine, apple juice, cinnamon, rosemary*

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA — 29 zł
czarna herbata, puree malinowe, pomarańcza, imbir, anyż, cynamon, goździki, miód
WARMING TEA – *black tea, raspberry purée, orange, ginger, anise, cinnamon, cloves, honey*

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z RATAFIĄ KASZUBSKĄ* — 38 zł
czarna herbata, puree malinowe, pomarańcza, imbir, anyż, cynamon, goździki, miód, ratafia kaszubska
WARMING TEA WITH RATAFIA KASZUBSKA – *black tea, raspberry purée, orange, ginger, anise, cinnamon, cloves, honey, ratafia kaszubska*

*Ratafia kaszubska – likier wiśniowy
Ratafia kaszubska – *cherry liqueur*

HERBATA ZIMOWA — 29 zł
czarna herbata, syrop z rokitnika, grejpfrut, ananas, imbir, cynamon, miód
WINTER TEA – *black tea, sea buckthorn syrup, grapefruit, pineapple, ginger, cinnamon, honey*

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.

KAWA
COFFEE

ESPRESSO	**15 zł**
ESPRESSO DOPPIO	**19 zł**
AMERICANO	**18 zł**
AMERICANO Z MLEKIEM *WITH MILK*	**19 zł**
CAPPUCCINO	**20 zł**
FLAT WHITE	**23 zł**
LATTE	**24 zł**
LATTE SMAKOWE *FLAVOURED LATTE*	**25 zł**
IRISH COFFEE	**38 zł**
KAWA Z LIKIEREM Baileys, Chopin *WITH LIQUEUR*	**38 zł**
KAWA MROŻONA *ICED COFFEE*	**28 zł**
KAWA MROŻONA SMAKOWA *FLAVOURED ICED COFFEE*	**30 zł**
MLEKO BEZ LAKTOZY / NAPÓJ GROCHOWY *LACTOSE-FREE MILK / PEA DRINK*	**+2 zł / 5 zł**

Przy grupach od 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
A 10% service charge is added for groups of 5 or more.
Lista alergenów występujących w naszych potrawach dostępna u obsługi.
A list of allergens in our dishes is available upon request.