



MENU À LA CARTE



PRZYSTAWKI/STARTERS

Solony pstrąg ojcowski / ogórek / cydr / jeżyna / chrzan/ zioła
Salted trout / cucumber / cider / blueberry / horseradish / herbs

34 PLN

Kalafior / palone masło / kapary / orzech laskowy
Cauliflower / brown butter / capers / hazelnuts

26 PLN V

**Duszone serca kaczki / pieczona papryka / borowik
kiszony czosnek / chleb MAK**
Stewed hearts of duck / baked bell pepper / boletus
pickled garlic / MAK bread

29 PLN

Tatar / majonez grzybowy / piklowane grzyby shimeji / katsuobushi
Beef tartar / mushrooms mayonnaise / pickled shimeji mushrooms /
katsuobushi

36 PLN





MENU À LA CARTE



ZUPY I MAKARONY / SOUPS AND PASTA

Bulion z pieczonej gęsi / żurawina / konfitowane żołądki gęsie
Roasted goose broth / cranberry / goose stomach confit

26 PLN

Ziemniak / topinambur / przegrzebki / słonecznik
Potato / Jerusalem artichokes / scallops / sunflower

23 PLN

Tagliolini / mule / cydr lodowy
Tagliolini / mussels / „ice” cider

34 PLN

Ravioli gruszka kalafior / żółte curry / groszek / soliród
Pear and cauliflower ravioli / yellow curry / green peas / samphire

36 PLN V

Tagliatelle / wołowina / jarmuż / prażone ziarno
Tagliatelle / beef / curly kale / toasted seeds

29 PLN





MENU À LA CARTE



MIĘSO/MEAT

Podwędzany Bavette / kapusta włoska / konfitowane ziemniaki / szpik / borowiki

Lightly smoked steak Bavette / savoy cabbage / potatoes / marrow / boletus

54 PLN

Perliczka / kukurydza / szałwia / czerwona cebula

Guinea fowl / sweet corn / sage / red onion

64 PLN

Bok złotnicki / dynia / boulangere ziemniaczane / fasola / tymianek / jarmuż

Złotnicki bacon / potatoes boulangere / beans / thyme / curly kale

44 PLN

Dzik / por / kasztany / słonina / czekolada

Wild boar / leek / chestnut / lard / chocolate

59 PLN

Burger wołowy / frytki / bekon / pikle

Beef burger / french fries / bacon / pickles

42 PLN





MENU À LA CARTE



RYBY/FISH

Zębacz / grzyby / orzechy pini / agnolotti
catfish / mushrooms / pine nuts / agnolotti

66 PLN

Krewetki / burak / yuzu
Prawns / beetroot / yuzu

41 PLN

Makreła / papryka / czosnek / ziemniaki
Mackerel / bell pepper / garlic / potatoes

41 PLN





MENU À LA CARTE



DESERY/DESSERT

Topinambur / słonecznik / Bourbon
Jerusalem artichokes / sunflower / Bourbon

19 PLN

Jeżyny / orzech laskowy / cydr
Blackberry / hazelnuts / cider

19 PLN

Gruszka / wędzona śliwka / słony karmel / biscotti
Pear / smoked plum / salted caramel / biscotti

22 PLN

Czekolada / kawa / cytryna
Chocolate / coffee / lemon

21 PLN

Sery zagrodowe / bagietka MAK / konfitura
Selection of farm cheeses / MAK baguette / confiture

35 PLN





MENU À LA CARTE



NAPOJE GORAÇE /HOT BEVERAGES

American Coffee

9 PLN

Espresso

10 PLN

Espresso Macchiato/ Double Espresso/ Cappuccino/ Latte

12 PLN

Hot Chocolate

10 PLN

Pot of tea

Assam/ Darjeeling/ Ceylon/ Earl Grey/ Japan Sencha (Green)/
Mint/ Camomile/ Fruit Teas

10 PLN





NAPOJE / DRINKS



PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Okocim Jasne Okocimskie (0/3 l)/(0.5 l)

10 PLN/12 PLN

Brooklyn Lager (0.3 l)/(0/5 l)

15 PLN/18 PLN

**Piwo z lokalnych
browarów/ zapytaj obsługę
o aktualną ofertę**

Please ask your host
for the selection
of local beers

WODY / WATER

Górska Natura (0/3 l)

6 PLN

Cisowianka (0/3 l)/(0/7 l)

7 PLN/14 PLN

San Pellegrino (0/75 l)

18 PLN

Acqua Panna (0/75 l)

18 PLN





NAPOJE , DRINKS



SOKI, LEMONIADY, JUICES, LEMONADE

Freshly Squeezed Juice
Orange, Grapefruit (0,25 l)

15 PLN

Chilled Toma Juices
Orange, Grapefruit, Apple,
Blackcurrant, Tomato (0,2 l)

7 PLN

Homemade Lemonade (0,3 l)

10 PLN

NAPOJE GAZOWANE, FIZZY DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, Pepsi Lime, Pepsi Wild Cherry, Mirinda,
7 Up, Schweppes tonic (0,2 l)

7 PLN

Fentimans botanically
brewed beverages (0,275 l)

12 PLN

Red Bull (0,25 l)

12 PLN

