



Wiosna w Fidze

Krem szczawiowy

wędzony pstrąg z Zielenicy, puree z pieczonego ziemniaka,
kwaśna śmietana, kawior z pstrąga
*Creamy sorrel soup, baked potato puree, smoked trout from Zielenica,
sour cream, trout caviar*

34 zł

Stek z kalmara

Krewetka tygrysia, mule, kuskus perłowy, chorizo, sos pomidorowy
Calamari steak, shrimps, moules, pearl couscous, chorizo, tomato sauce

55 zł

Supreme z kurczaka kukurydzianego

Ziemniaki truflowe, młoda kapusta w brązowym maśle,
młoda marchew, mini brokuł, demi glace tymiankowy
*Supreme of corn-chicken breast, truffle potato,
young cabbage & carrot, mini broccoli, thyme demi glace*

65 zł

Stek z polędwicy wołowej (180g) ★

Ziemniaki dauphine, boczniak mikołajkowy, puree z selera z tonką,
dymka, młoda marchew, sos pieprzowy
*Dry aged fillet steak (180g), dauphine potatoes, king oyster mushroom, celery,
tonka beans, young carrot, pepper sauce*

134 zł

★ Nasze bestsellery

*Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.
For reservations of 6 or more people we add 10% service.*



Na dobry początek

Żurek na domowym zakwasie ★	35zł
Puree ziemniaczane, boczniak, jajko poche, biała kiełbasa, chips z boczku <i>Sour rye flour soup, potato puree, oyster mushroom, pouched egg, white sausage, bacon chips</i>	
Krem rakowy	39zł
Tortellacci z wędzonym dorszem, szyki rakowe, piana koperkowa <i>Creamy crayfish soup, tortellacci with smoked cod, crayfish tails, dill foam</i>	
Tatar z polskiej wołowiny ★	55zł
Majonez chlebowo - truflowy, piklowane grzyby, jajko przepiórcze, pumpernikiel, czekolada, pieczywo naszego wypieku <i>Polish beef tartar, bread&truffle mayo, pickled mushroom, quail egg, pumpernickel bread, chocolate, home made bread</i>	
Tataki wołowe	59zł
Mieszanka sałat, wakame, biała czekolada z miso, grzyby shitake <i>Beef tataki, mixed salad, wakame, white chocolate with miso, shitake</i>	
Selekcja zakąsek podawana z pieczywem i oliwą smakową	
<i>Snacks selection served with bread and flavoured oil</i>	
<ul style="list-style-type: none">• frytki z batatów, sos sriracha mayo sweet potato chips, sriracha mayo sauce	21zł
<ul style="list-style-type: none">• frytki stekowe steak fries	10zł
<ul style="list-style-type: none">• marynowane oliwki <i>marinated olives</i>	21zł
<ul style="list-style-type: none">• mieszanka sałat, warzywa ogrodowe, pikle, sos winegret mixed salad, vegetables, pickles vinaigrette sauce	21zł
<ul style="list-style-type: none">• boczniaki w chrupiącej panierce, remulada z selera <i>breaded oyster mushrooms, celeriac remoulade</i>	21zł
<ul style="list-style-type: none">• domowe wędliny wędzone na zimno i gorąco w olchowym dymie <i>selection of homemade cold and hot smoked meats</i>	25zł
<ul style="list-style-type: none">• regionalne sery miękkie i twarde z Gospodarstwa Wańczykówka, konfitura z czerwonej cebuli <i>selection of regional cheeses from Wańczykówka, red onion chutney</i>	25zł

★ Nasze bestsellery


Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.
For reservations of 6 or more people we add 10% service.

Następnie

Ryby

Dorsz Skrei	92zł
Ziemniaki parisienne, trybula, dziki brokuł, veloute z kopru włoskiego, kawior z pstrąga <i>Skrei, parisienne potatoes, chervil, wild broccoli, fennel veloute, trout caviar</i>	
Dorada pieczona w całości	92zł
Ziemniaki pieczone, grillowane warzywa <i>Whole baked Dorada, baked potato, grilled vegetables</i>	

Mięsa

Konfitowane udko z kaczki★	69zł
Pyzy domowe, modra kapusta, jabłko Szara Reneta, demi glace z żurawiną <i>Confit duck leg, dumplings, red cabbage, russet apple, demi glace with cranberries</i>	
Biodrówka jagnięca	89zł
Ziemniaki Boulanger, flan borowikowy, piklowana papryka, sos jagnięcy z Turówką <i>Rump of Lamb, boulanger potatoes, porcini flan, pickled peppers. lamb sauce with Turówka</i>	
Stek z kalafiora z harissą 	45zł
Puree z dyni, ciecierzycy z pastą tahini, jarmuż, piklowana dynia w occie orzechowym, piklowane grzyby <i>Cauliflower steak with Harissa, butternut squash pure with chickpea & tahini, kale, pickled butternut squash & mushrooms</i>	
Burger wołowy	59zł
Domowa maślana bułka z czarnuszką, awokado, ser cheddar, rukola, salsa pomidorowa, nachos, majonez nduja <i>Beef burger, butter bun with black seed, avocado, cheddar cheese, rocket salad, tomato salsa, nachos nduja mayo</i>	
Dodatki do burgera:	
<i>Additions to burger:</i>	
<ul style="list-style-type: none">frytki z batatów, sos sriracha mayo	21zł
<ul style="list-style-type: none">frytki stekowe	10zł
<ul style="list-style-type: none">sweet potato chips, sriracha mayo sauce	
<ul style="list-style-type: none">steak fries	

★ Nasze bestsellery

Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.
For reservations of 6 or more people we add 10% service.

Sałaty i makarony

Sałata Cezar	49zł
Pierś z kurczaka supreme, sałata rzymska, grzanki, anchois, boczek, pomidory koktajlowe, parmezan	
<i>Ceasar salad, supreme chicken breast, romaine lettuce, croutons, anchovies, bacon, cherry tomato, parmesan</i>	
Ravioli (3 szt.)	62zł
Kozi ser, ricotta, szpinak, suszone pomidory, pomidory koktajlowe, pancetta, sos śmietanowy, Grana Padano	
<i>Ravioli, goat cheese, ricotta, spinach, sundried tomatoes, cherry tomato, pancetta, creamy sauce, Grana Padano</i>	
Udon z piersią z kaczki ★	65zł
Kolorowe warzywa, mango, kolendra, orzeszki ziemne, sos orzechowy	
<i>Udon with duck breast, color vegetables, mango, coriander, peanuts, peanut sauce</i>	

Na deser

Creme brulee z trawą cytrynową	34zł
Sorbet z rumianku, hyćki i cytryny	
<i>Creme brulee with lemongrass, chamomile, elderberry & lemon sorbet</i>	
Fondant czekoladowy	34zł
Sos angielski, lody orzechowe	
<i>Chocolate fondant, english sauce, nut ice cream</i>	
Selekcja lodów Szefa kuchni (3 kulki)	30zł
<i>Head chef selection of ice cream</i>	
Ciasto dnia	
Zapytaj obsługę o rodzaj ciasta	
<i>Cake of the day (Ask the Staff about the cake)</i>	

★ Nasze bestsellery

Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.
For reservations of 6 or more people we add 10% service.

Wyroby z naszej wędzarni

Schab jogurtowy
Pork chop

11zł/100g

Szynka
Ham

11zł/100g

Baleron
Gammon

11zł/100g

Półdewiczka łososiowa
Pork loin

12zł/100g

Wyroby z naszej wędzarni sporządzone są wg tradycyjnych receptur – bez żadnych sztucznych dodatków. Wędliny pakujemy próżniowo. Zapytaj o dostępność.



Napoje

Kawy (dostępne również w wersji bezkofeinowej)

- Espresso **10zł**
- Espresso doppio **14zł**
- Kawa czarna **12zł**
- Cappuccino / kawa biała **14zł**
- Latte Macchiato **16zł**
- *Możliwość przygotowania kaw na mleku roślinnym lub bez laktozy* **3 zł**

Herbaty Dammann 300ml

15zł

- English Breakfast
- Earl Grey
- czarna ze Sri Lanki
- czarna z owocami
- zielona
- zielona z jaśminem
- biała
- egzotyczna z owocami
- miętowa
- rumianek

Do herbat polecamy

4zł

- Konfiturę malinową (naszej produkcji)
- Miód
- Imbir

Rozgrzewające herbaty i napary

Idealne na chłodne dni

- *Napar ze świeżym imbirem, cytryną i miodem* **16zł**
- *Herbata jesienna z konfiturą z płatków róż lub malinową i miodem* **19zł**
- *Herbata z rumem, świeżym imbirem, goździkami, cytryną i miodem* **22zł**

Soki świeżo wyciskane 250 ml

20zł

- Pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix

Napoje

Cisowianka

10zł / 17zł

- Perlage (gazowana) 0,3l/0,7l
- Classique (niegazowana) 0,3l/0,7l

Naturalne soki tłoczone z domu Rembowskih 250ml

14zł

- Jabłkowy
- Jabłkowy z miętą
- Jabłkowy z czarną porzeczką
- Gruszkowy z jabłkiem
- Pomidorowy



Orzeźwiająca lemoniada klasyczna 250 ml / 800ml

18zł / 30zł

Orzeźwiająca lemoniada z hyćki 250 ml / 800ml

20zł / 34zł

Pepsi | Pepsi Max | Mirinda | 7 Up | Tonic 200ml

12zł

Piwo Miłośław 0,5l

15zł

- Niefiltrowany
- Pilsner
- Pszeniczne

Piwa rzemieślnicze 0,5l

- Browar Szreniawa
- Pniewskie
- Browar *Grodzisk*

24zł

18zł

18zł

Zapytaj obsługę o dostępność piw

Piwo bezalkoholowe 0,5l

- Browar Fortuna Kozel Bezalkoholowy (0% alc)

15zł