

MENU

A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 21:30

MON - SUN 01:00 PM - 09:30 PM

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

„FUEGO” PLATER

SELEKCJA HISZPAŃSKICH WĘDLIN I SERÓW / PIECZYWO / OLIWA
SELECTION OF SPANISH COLD CUTS AND CHEESE / BREAD / OIL OF OLIVE

68 PLN

180g

TATAR WOŁOWY

POLĘDWICA WOŁOWA / KURKI / SZALOTKA / MUSZTARDA DIJON /
OGÓREK MAŁOSOLNY
BEEF TENDERLOIN / CHANTERELLES / SHALLOT / DIJON MUSTARD /
NEWLY PICKLED CUCUMBER

52 PLN

120g

BURATTA

BURATTA / SOS Z PIECZONYCH POMIDORÓW / PESTO
BURATTA / BAKED TOMATO SOUCE / PESTO


44 PLN

120g

SAŁATY / SALATS

SAŁATKA CEZAR / CAESAR SALAD

GRILLOWANY KURCZAK LUB KREWETKI / BEKON / GRZANKI / OWOCE KAPAROWCA
GRILLED CHICKEN OR PRAWNS / BACON / CROUTONS / CAPERS

42 PLN

150g

MIESZANE SAŁATY I TROĆ FJORDOWA / MIX SALAT & FJORD TROUT

POMIDORY / BOCZNIKI / PIKLOWANY KALAFIOR / OWOCE KAPAROWCA / DRESSING
TOMATOES / OYSTER MUSHROOM / PICKLED CAULIFLOWER / CAPERS / HOME DRESSING

38 PLN

150g

SAŁATKA Z KURKAMI / SALAD WITH CHANTERELLES

SAŁATA FREZYJSKA / KURKI / POMIDORY CHERRY / SZALOTKA / SOS CZOSNKOWY
FREESIAN LETTUCE / CHANTERELLES / CHERRY TOMATOES / SHALLOT / GARLIC SOUCE


38 PLN

150g

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS

KREWETKI I OŚMIORNICA / PRAWNS AND AN OCTOPUS

KREWETKI / OŚMIORNICA / CZOSNEK / POMIDORKI CONFIT / NATKA
PRAWNS / OCTOPUS / GARLIC / CONFIT TOMATOES / PARSLEY

62 PLN

150g

CHORISSO

CHORISSO / PAPRYKA PIMENTOS / SER RIBERA
CHORIZO / PIMIENTOS PEPPERS / RIBERA CHEESE

42 PLN

150g

SOCZEWICA / LANTILS

SOCZEWICA / KOZI SER / BATAT / FASOLKA / GROSZEK / RZODKIEWKA
LENTILS / GOAT CHEESE / SWEET POTATO / BEANS / PEAS / RADISH

38 PLN

150g

POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.
LEGENDA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA BARZE. BRAK OPŁATY SERWISOWEJ.
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.
ALLERGEN CARD AVAILABLE ON THE BAR. ROOM SERVICE FREE OF CHARGE.



MENU




A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 21:30

MON - SUN 01:00 PM - 09:30 PM

ZUPY / SOUPS

CONSOMMÉ Z POMIDORA / TOMATOE CONSOMMÉ 
ZIOŁOWE KLUSKI / POMIDOR CANCANE / BURATTA
HERBAL NOODLES / CONCASSE TOMATO / BURRATA

28 PLN

150ml

BULION DROBIOWY / POULTRY BROTH
DOMOWY MAKARON / MARCHEWKA / NATKA
HOMEMADE PASTA / CARROT / PARSLEY

24 PLN

150ml

VELOUTÉ Z KUREK / VELOUTÉ CHANTERELLES
KURKI / PUDER Z PARMESANU / OLIWA TYMIANKOWA
CHANTERELLES / PARMESAN POWDER / THYME OIL

32 PLN

150ml

MAKARONY / PASTA

KURKI / CHANTERELLES
MAKARON TAGLIATELLE / KURKI / SOS MAŚLANY / MANCHENGO / SOS Z BRZOSKWINI
TAGLIATELLE / CHANTERELLES / BUTTER SAUCE / MANCHEGO / PEACH SAUCE

42 PLN

220g

POMAROLA 
MAKARON LINGUINE / SOS ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW / BAZYLIA / GRANA PADANO
LINGUINE PASTA / FRESH TOMATO SAUCE / BASIL / GRANA PADANO

38 PLN

220g



PIZZA FUEGO

PIZZA MARGHERITA 24CM 
SOS POMODORO / MOZZARELLA / BAZYLIA
POMODORO / MOZZARELLA / BASIL SAUCE

39 PLN

24cm

PIZZA SALAMI & SERRANO
SZYNKA SERRANO / SALAMI MILANO / PIECZARKI / SOS POMODORO / MOZZARELLA / BAZYLIA
SERRANO HAM / SALAMI MILANO / MUSHROOMS / POMODORO SAUCE / MOZZARELLA / BASIL

39 PLN

24cm

FOCACCIA 
TYMIANEK / MASŁO CZOSNKOWE / MARYNOWANE OLIWKI
THYME / GARLIC BUTTER / PICKLED OLIVES

28 PLN

120g

**POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.
LEGENDA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA BARZE. BRAK OPŁATY SERWISOWEJ.
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.
ALLERGEN CARD AVAILABLE ON THE BAR. ROOM SERVICE FREE OF CHARGE.**

MENU

A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 21:30

MON - SUN 01:00 PM - 09:30 PM

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

HALIBUT

POLENTA / GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA / PIKLOWANA SZALOTKA /
SALSA CZOSNKOWA

POLENTA / GRILLED ROMAN LETTUCE / PICKLED SHALLOTS / GARLIC SALSA

74 PLN



160g

PSTRĄG TĘCZOWY / RAINBOW TROUT

PUREE Z KALAFIORA / GROSZEK CUKROWY / KURKI / ZIOŁA
CAULIFLOWER PUREE / SWEET BEAN / CHANTERELLES / HERBS

68 PLN



160g

WOŁOWINA / BEEF

POŁĘDWICA WOŁOWA / FRYTKI Z BATATA / KURKI / DEMI GLASS

BEEF TENDERLOIN / SWEET POTATO PUREE / CHANTERELLES / DEMI GLACE

115 PLN



200g

SZNYCEL CIEŁĘCY / VEAL SCHNITZEL

CIEŁĘCINA/ KAPUSTA / MŁODE ZIEMNIAKI / POMIDORY CONFIT

VEAL / CABBAGE / YOUNG POTATOES / CONFIT TOMATOES

66 PLN



220g

KURCZAK KUKURYDZIANY / CORN CHICKEN

PIERŚ Z KURCZAKA / POLENTA / MARCHEW / SOS MANGO CHILLI

CHICKEN BREAST / POLENTA / CARROT / MANGO CHILLI SAUCE

66 PLN



200g

RISSOTTO BIANCO



RICOTTA / GROSZEK CUKROWY / KURKI / PIKLOWANA SZALOTKA / GRANA PADANO

RICOTTA / SUGAR SNAP PEAS / CHANTERELLES / PICKLED SHALLOTS / GRANA PADANO

42 PLN



200g

AC CHICKEN BURGER

BRIOCHE / SAŁATA / CZERWONA KAPUSTA / FRYTKI STEKOWE / CHEDDAR

BRIOCHE / SALAD / RED CABBAGE / STEAK FRIES / CHEDDAR

45 PLN



250g

DESERY / DESSERTS

PAVLOVA



BIAŁA CZEKOLADA / OWOCE SEZONOWE

WHITE CHOCOLATE / SEASONAL FRUITS

32 PLN



120g

MUS POMARAŃCZOWY / ORANGE MUSSE



POMARAŃCZA / ZIEMIA CZEKOLADOWA / KANDYZOWANE SKÓRKI POMARAŃCZY

ORANGE / CHOCOLATE GROUND / CANDIED ORANGE PEELS

32 PLN



120g

LODY RZEMIEŚNICZE / HOMEMADE ICE CREAM



DWA AKTUALNE SMAKI (DOPYTAJ OBSŁUGĘ O DZISIEJSZE SMAKI)

TWO KINDS OF FLAVOR (PLEASE ASK A SERVICE)

20 PLN



120g

POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.

LEGENDA ALERGENÓW DOSTĘPNA NA BARZE. BRAK OPŁATY SERWISOWEJ.

PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.

ALLERGEN CARD AVAILABLE ON THE BAR. ROOM SERVICE FREE OF CHARGE.