



# MENU

## A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 22:00

MON - SUN 01:00 PM - 10:00 PM

### PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

#### „FUEGO” PLATER

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

85 PLN



180g

#### TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

POŁĘDWICA WOŁOWA / MARYNOWANY PODGRZYBEK / SZALOTKA /  
OGÓREK KISZONY / EMIL GRANA

69 PLN



160g

BEEF TENDERLOIN / MARINATED BAY BOLETE / SHALLOT / PICKLED CUCUMBER / EMIL GRANA

#### PIECZONY KOZI SER | FRIED GOAT CHEESE

ROLADA KOZIA / LAWENDA / SALSA DYNIA - POMIDOR - SZALOTKA - AWOKADO /  
PRAŻONE ORZECHY LASKOWE

52 PLN



200g

GOAT ROULADE / LAVENDER / SALSA PUMPKIN - TOMATO - SHALLOT - AVOCADO /  
ROASTED HAZELNUTS

#### PESCACCIO

ŁOSOŚ / CRÈME FRAÎCHE / SALSA MARAKUJA / POMIDOR / GROSZEK CUKROWY /  
PRAŻONE PISTACJE

48 PLN



160g

SALMON / CRÈME FRAÎCHE / PASSION FRUIT SALSA / TOMATO / SUGAR SNAP PEAS /  
ROASTED PISTACHIOS

### SALATY / SALATS

#### SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD

GRILLOWANY KURCZAK LUB KREWETKI / BEKON / GRZANKI /  
OWOCE KAPAROWCA / POMIDORKI CHERRY

51 PLN



200g

GRILLED CHICKEN OR PRAWNS / BACON / CROUTONS / CAPERS / CHERRY TOMATOES

#### MIESZANE SAŁATY | MIX SALAD

MIESZANE SAŁATY / DYNIA / PIECZONA RICOTTA / GRANAT /  
KONFITOWANE POMIDORY / DRESSING LIPOWY

45 PLN



150g

MIXED SALAD / PUMPKIN / ROASTED RICOTTA / POMEGRANATE /  
CONFIT TOMATOES / LINDEN DRESSING

#### CIECIERZYCA I WOŁOWINA | CHICKPEAS AND BEEF

CIECIORKA / GRILLOWANA WOŁOWINA / BALSAMICZNE CEBULKI /  
MARYNOWANE BURAKI / DYNIA / PAPRYKA / TOPINAMBUR / SOS MIÓD I MUSZTARDA

47 PLN



200g

CHICKPEAS / GRILLED BEEF / BALSAMIC ONIONS / MARINATED BEETROOT / PUMPKIN /  
PEPPER / JERUSALEM ARTICHOKE / HONEY AND MUSTARD SAUCE

### PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS

#### KREWETKI I OŚMIORNICA | PRAWNS AND OCTOPUS

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

75 PLN



150g

#### RISOTTO DYNIOWE | PUMPKIN RISOTTO

DYNIA / ZIELONA OLIVA / GRANA PADANO / KIEŁKI / SKÓRKA POMARAŃCZY  
PUMPKIN / GREEN OIL OF OLIVE / GRANA PADANO / SPROUTS / ORANGE ZEST

54 PLN



200g

#### RAVIOLI I BOROWIKI | RAVIOLI AND BOLETES

RAVIOLI / BOROWIKI / SZALOTKA / BÓB / DYNIOWE PUREE  
RAVIOLI / BOLETUS / SHALLOT / BROAD BEANS / PUMPKIN PUREE

56 PLN



200g

DOLICZAMY DODATKOWA OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 7 OSÓB  
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWIWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.  
LEGENDA ALERGENÓW I REGULAMIN KARTY DOSTĘPNY NA BARZE.  
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 7 GUESTS  
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.  
ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.



# MENU

## A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 22:00

MON - SUN 01:00 PM - 10:00 PM

### ZUPY / SOUPS

**KREM Z BOROWIKA | BOLETUS CREAM**   
BOROWIKI / ZIOŁA / OLIVA TYMIANKOWA  
BOLETUS / HERBS / THYME OIL

**44 PLN**  
  
150g

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


**34 PLN**  
  
150g

**KREM Z DYNI | PUMPKIN CREAM**   
DYNIA / MARCHEW / KOZI SER / ZIELONA OLIVA  
PUMPKIN / CARROT / GOAT CHEESE / GREEN OIL OF OLIVE

**38 PLN**  
  
150g

### MAKARONY / PASTA

**CARBONARA**  
MAKARON CHITARRA / BOCZEK / SZALOTKA / NATKA / GRANA PADANO  
CHITARRA PASTA / BACON / SHALLOTS / PARSLEY / GRANA PADANO

**48 PLN**  
  
220g

**KREWETKI | PRAWNS**  
MAKARON STROZZAPRETI / KREWETKI / CHILLI / CZOSNEK /  
POMIDORY / GRANA PADANO  
STROZZAPRETI PASTA / PRAWNS / CHILLI / GARLIC / TOMATOES /  
GRANA PADANO

**58 PLN**  
  
220g

**GNOCCHI & HALLOUMI**   
KLUSKI BURACZANE / SMAŻONE HALLOUMI / KASZTANY / FASOLKA SZPARAGOWA /  
CHIPSY TOPINAMBUR  
BEETROOT NOODLES / FRIED HALLOUMI / CHESTNUTS / GREEN BEANS /  
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

**49 PLN**  
  
220g

### PIZZA FUEGO

**PIZZA MARGHERITA**   
SOS POMODORO / MOZZARELLA / BAZYLIA  
POMODORO SAUCE / MOZZARELLA / BASIL

**43 PLN**  
  
24cm

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

**55 PLN**  
  
24cm

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

**32 PLN**  
  
120g

DOLICZAMY DODATKOWA OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 7 OSÓB  
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.  
LEGENDA ALERGENÓW I REGULAMIN KARTY DOSTĘPNY NA BARZE.  
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 7 GUESTS  
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.  
ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.



- VEGETARIAN



# MENU

## A'LA CARTE

PON - NDZ 13:00 - 22:00

MON - SUN 01:00 PM - 10:00 PM

### DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

#### SANDACZ | ZANDER

SANDACZ / PUREE TOPINAMBUR / MARYNOWANE OGÓRKI /  
PIKLLOWANY KALAFIOR / ŻEL Z CYTRYNY

ZANDER / JERUSALEM ARTICHOKE PUREE / PICKLED CUCUMBERS /  
PICKLED CAULIFLOWER / LEMON GEL

78 PLN  
 160g

#### SOLA DOVER

SOLA / CIECIERZYCA / BÓB / FASOLKA SZPARAGOWA /  
POMIDORY CONFIT / SOS BERU BLANC

SOLA / CHICKPEAS / BROAD BEANS / GREEN BEANS /  
CONFIT TOMATOES / BERU BLANC SAUCE

105 PLN  
 160g

#### WOŁOWINA | BEEF

POLĘDWICA WOŁOWA / FRYTKI STEKOWE / SMAŻONE BOROWIKI / DEMI GLACE  
BEEF TENDERLOIN / STEAK FRIES / FRIED BOLETUS / DEMI GLACE

140 PLN  
 200g

#### SCHAB IBERICO | IBERICO PORK CHOP

SCHAB IBERICO / MUSZTARDOWE PUREE / OLIWKI / CUKINIA /  
SZALOTKA / ZIELONA OLIWA

IBERICO PORK CHOP / MUSTARD PUREE / OLIVES /  
ZUCCHINI / SHALLOT / GREEN OIL OF OLIVE

87 PLN  
 200g

#### AC BEEF BURGER

BRIOCHE / SZARPANA WOŁOWINA / POMIDOR / CHEDDAR / SAŁATA /  
OGÓREK KISZONY / MAJONEZ WASABI / FRYTKI STEKOWE

BRIOCHE / PULLED BEEF / TOMATO / CHEDDAR / LETTUCE /  
PICKLED CUCUMBER / WASABI MAYONNAISE / STEAK FRIES

56 PLN  
 250g

#### CLUB SANDWICH

TOST / KURCZAK SOUS VIDE / SAŁATA / POMIDOR / OGÓREK / JAJKO / FRYTKI STEKOWE  
TOAST / SOUS VIDE CHICKEN / LETTUCE / TOMATO / CUCUMBER / EGG / STEAK FRIES

56 PLN  
 300g

### DESERY / DESSERTS

#### TIRAMISU

MASCARPONE / BISZKOPT / BRANDY TORRES 15Y

MASCARPONE / SPONGE CAKE / BRANDY TORRES 15Y

40 PLN  
 120g

#### CIASTKO CZEKOLADOWE | CHOCOLATE CAKE

CIASTKO | BIAŁA CZEKOLADA / MALINY / LODY CHAŁWOWE / LIKIER COINTREAU  
CAKE | WHITE CHOCOLATE / RASPBERRIES / HALVA ICE CREAM / LIQUEUR COINTREAU

40 PLN  
 120g

#### LODY RZEMIEŚLNICZE | HOMEMADE ICE CREAM

DWA AKTUALNE SMAKI

TWO FLAVORS

32 PLN  
 120g

DOLICZAMY DODATKOWĄ OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 7 OSÓB  
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGI I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.

LEGENDA ALERGENÓW I REGULAMIN KARTY DOSTĘPNY NA BARZE.

ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 7 GUESTS

PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.

ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.