

MENU

A'LA CARTE

NDZ - CZW 13:00 - 22:00

SUN - THU 01:00 PM - 10:00 PM

PT - SOB 13:00 - 22:30

FRI - SAT 01:00 PM - 10:30 PM

 - VEGETARIAN

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

„FUEGO” PLATER

SELEKCJA HISZPAŃSKICH WĘDLIN I SERÓW / PAPRYCZKI NADZIEWANE / OLIWKI
SELECTION OF SPANISH COLD CUTS AND CHEESE / STUFFED PEPPERS / OLIVES

100 PLN

200g

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

POŁĘDWICA WOŁOWA / MARYNOWANE BOROWIKI / SZALOTKA /
MUSZTARDA FRANCUSKA / OGÓREK KISZONY / EMIL GRANA
BEEF TENDERLOIN / MARINATED BOLOTUS / SHALLOT / FRENCH MUSTARD /
PICKLED CUCUMBER / EMILGRANA

74 PLN

160g

ZIMOWE WARZYWA | WINTER VEGETABLES

BATAT / JABŁKO / PIKLOWANA DYNIA / SKORZONERA / CZERWONA FASOLA /
KISZONY BURAK / DRESING PORZECZKOWY
SWEET POTATO / APPLE / PICKLED PUMPKIN / SALSIFY / RED BEANS /
PICKLED BEETROOT / CURRANT DRESSING

55 PLN

160g

MIECZNIK | SWORDFISH

MIECZNIK / SELER NACIOWY / POMIDOR / SZALOTKA / WAKAME /
MAJONEZ CHRZANOWY
SWORDFISH / CELERY / TOMATO / SHALLOT / WAKAME / HORSERADISH MAYONNAISE


56 PLN

160g

SAŁATY / SALADS

SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD

GRILOWANY KURCZAK SOUS VIDE LUB KREWETKI / BEKON / GRZANKI /
OWOCE KAPAROWKA / POMIDORKI CHERRY
GRILLED CHICKEN SOUS VIDE OR PRAWNS / BACON / CROUTONS /
CAPERS / CHERRY TOMATOES

57 PLN

200g

BURAK I KOZIA PANNA COTTA | BEETROOT AND GOAT PANNA COTTA

PIECZONE BURAKI / KOZI SER / BURACZANE PUREE / PIKLOWANE JABŁKO
BAKED BEETS / GOAT CHEESE / BEETROOT PUREE / PICKLED APPLE

49 PLN

200g

SAŁATA I KREWETKI | MIXED SALAD AND PRAWNS

MIESZANE SAŁATY / KREWETKI / POMIDORKI CONFIT / AWOKADO /
KOMPRESOWANA CUKINIA / SOS CZOSNEK- CHILLI
MIXED SALAD / PRAWNS / CONFIT TOMATOES / AVOCADO / COMPRESSED ZUCCHINI /
GARLIC - CHILI SAUCE

55 PLN

200g

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS

KREWETKI I OŚMIORNICA | PRAWNS AND OCTOPUS

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

85 PLN

150g

RISOTTO GRZYBOWE | RISOTTO & MUSHROOMS

RISOTTO / PIKLOWANE GRZYBY / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / GRANA PADANO /
ZIELONA OLIWA
RISOTTO / PICKLED MUSHROOMS / OYSTER MUSHROOM / GRANA PADANO / GREEN OLIVE OIL

60 PLN

200g

RAVIOLI / KACZKA I GRUSZKA | RAVIOLI / DUCK AND PEAR

RAVIOLI / PIKLOWANA GRUSZKA / DEMI GLAS / PISTACJE / EMILGRANA
RAVIOLI / PICKLED PEAR / DEMI GLAS / PISTACHIOS / EMILGRANA

62 PLN

200g

DOLICZAMY DODATKOWĄ OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGI I PRZECIWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.
LEGENDA ALERGENÓW I REGULAMIN KARTY DOSTĘPNY NA BARZE.
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 5 GUESTS.
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.
ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.



VEGETARIAN



ZUPY / SOUPS

KREM KUKURYDZIANY | CREAMED CORN
KUKURYDZA / POPKORN / RICOTTA / BOCZEK / ZIELONA OLIWA
CORN / POPCORN / RICOTTA / BACON / GREEN OLIVE OIL

48 PLN



200g

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

38 PLN



200g

KREM Z DYNI | PUMPKIN CREAM
DYNIA PIKLOWANA / OSCYPEK / OLIWA / ZIOŁA
PICKLED PUMPKIN / "OSCYPEK" CHEESE / OLIVE OIL / HERBS

42 PLN



200g

MAKARONY / PASTA

POMAROLA
MAKARON CHITARRA / POMAROLA / POMIDORKI KOKTAJLOWE / GRANA PADANO
CHITARRA PASTA / POMAROLA / CHERRY TOMATOES / GRANA PADANO

50 PLN



220g

MAKARON I BOROWIKI | PASTA & BOLETUS MUSHROOMS
MAKARON TAGLIATELE / BOROWIK / TRUFLA / JARMUŻ / PROVALONE
TAGLIATELLE PASTA / BOLETUS / TRUFFLE / KALE / PROVOLONE

58 PLN



220g

GNOCCHI I KASZTANY | GNOCCHI & CHESTNUTS
GNOCCHI / SZPINAK / KASZTANY / DYNIA / CHIPSY TOPINAMBUR
GNOCCHI / SPINACH / CHESTNUTS / PUMPKIN / JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

55 PLN



220g

PIZZA FUEGO

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

55 PLN



24cm

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

65 PLN



24cm

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

40 PLN



120g

DOLICZAMY DODATKOWA OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 5 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 5 GUESTS
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.
ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.



- VEGETARIAN



FUEGO

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

POŁĘDWICA Z KARMAZYNA | REDFISH LOIN

KARMAZYN / PIECZONA DYNIA / SKORZONERA / MARCHEWKA / BURAK /
MAJONEZ KOPERKOWY / SALSA

REDFISH / BAKED PUMPKIN / SALSIFY / CARROT / BEETROOT /
DILL MAYONNAISE / SALSA

110 PLN



180g

TROĆ WĘDROWNA | SEA TROUT

TROĆ / PUREE Z PIECZONEGO SELERA / SZPINAK / EMULSJA CZOSNKOWA /
SOLIRÓD / CHIPS TOPINAMBUR

SEA TROUT / BAKED CELERY PUREE / SPINACH / GARLIC EMULSION / SALTWORT /
JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

87 PLN



180g

WOŁOWINA | BEEF

POŁĘDWICA WOŁOWA / FRYTKI STEKOWE / GRILLOWANE BOROWIKI
PUREE TOPINAMBUR / DEMI GLASS I ZIELONY PIEPRZ

BEEF SIRLOIN / STEAK FRIES / GRILLED BOLETUS MUSHROOMS /
PUREED JERUSALEM ARTICHOKE / DEMI GLASS AND GREEN PEPPER

150 PLN



200g

SALTIMBOCCA

SCHAB CIEŁĘCY / SERRANO / CIECIORKA / RATATOUILLE / SOS SZAŁWIA
VEAL LOIN / SERRANO / CHICKPEAS / RATATOUILLE / SAGE SAUCE

95 PLN



180g

AC BEEF BURGER

BRIOCHE / PASTRAMI WOŁOWE / POMIDOR / CHEDDAR / SAŁATA /
CZERWONA KAPUSTA / SOS CHILLI / FRYTKI STEKOWE

BRIOCHE / BEEF PASTRAMI / TOMATO / CHEDDAR / LETTUCE / RED CABBAGE /
CHILLI SAUCE / STEAK FRIES

65 PLN



250g

CLUB SANDWICH

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

65 PLN



300g

DESERY / DESSERTS

CIASTKO I JEŻYNA | CAKE AND BLACKBERRY

JEŻYNY / CZEKOLADA / TYMIANEK / MIGDAŁY / LODY WANILIOWE

BLACKBERRIES / CHOCOLATE / THYME / ALMONDS / VANILLA ICE CREAM

45 PLN



120g

CRUMBLE

ŚLIWKA / KRUSZONKA WANILIOWA / LODY CYNAMONOWE

PLUM / VANILLA CRUMBLE / CINNAMON ICE CREAM

39 PLN



120g

LODY RZEMIEŚLNICZE | HOMEMADE ICE CREAM

DWA AKTUALNE SMAKI

TWO FLAVOURS (ASK THE WAITER WHAT FLAVOURS ARE AVAILABLE)



37 PLN



120g

DOLICZAMY DODATKOWĄ OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH.
LEGENDA ALERGENÓW I REGULAMIN KARTY DOSTĘPNY NA BARZE.
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 5 GUESTS
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS.
ALLERGEN CARD AND MENU REGULATIONS AVAILABLE ON THE BAR.