

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

PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

„FUEGO” PLATER

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

100 PLN



TATAR WOŁOWY | BEEF TARTAR

POŁĘDWICA WOŁOWA / MARYNOWANE KURKI I SHIMEJI
SZALOTKA / MUSZTARDA DIJON / OGÓREK / EMILGRANA
BEEF TENDERLOIN / MARINATED CHANTERELLES AND SHIMEJI / SHALLOT
DIJON MUSTARD / CUCUMBER / EMILGRANA

75 PLN



BURRATA I POMIDOR | BURATTA AND TOMATOE

BURRATA / POMIDOR / CZOSNEK / BAZYLIA / FOCCACIA
BURRATA / TOMATO / GARLIC / BASIL / FOCCACIA

65 PLN



TATAR Z BIAŁEJ RYBY | WHITE FISH TARTAR

..... / AWOKADO / MANGO / SZALOTKA / GRANAT / KOPER
..... / AVOCADO / MANGO / SHALLOT / POMEGRANATE / FENNEL

70 PLN



SAŁATY / SALADS

SAŁATKA CEZAR | CAESAR SALAD

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

58 PLN



ZIELONE WARZYWA | GREEN VEGETABLES

ZIELONE SZPARAGI / GROSZEK CUKROWY / BÓB / BROKUŁ / SZPINAK
AWOKADO / GRZANKA
GREEN ASPARAGUS / SUGAR SNAP PEAS / BROAD BEANS / BROCCOLI
SPINACH / AVOCADO / TOAST

55 PLN



SAŁATA / RUKOLA / ROSTBEF | LETTUCE / ARUGULA / ROAST BEEF

RUKOLA / SAŁATA RZYMSKA / PIECZONY ROSTBEF /
EMILGRANA / OLIVKI / MAJONEZ TRUFLOWY
ARUGULA / ROMAINE LETTUCE / BAKED ROAST BEEF / EMILGRANA / OLIVES
TRUFFLE MAYONNAISE

58 PLN



PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT APPETIZERS

KREWETKI I OŚMIORNICA | PRAWNS AND OCTOPUS

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

87 PLN



RISOTTO | RISOTTO

RISOTTO / KARMELIZOWANE SZALOTKI / MAŚLANE MARCHEWKI
MAJONEZ TRUFLOWY / GRANA PADANO / ZIELONA OLIWA
RISOTTO / CARAMELIZED SHALLOTS / BUTTERED CARROTS / TRUFFLE MAYONNAISE
GRANA PADANO / GREEN OLIVE OIL

62 PLN



TORTELLI / SZPARAGI I RICOTTA | TORTELLI / ASPARAGUS AND RICOTTA

TORTELLI / SZPARAGI ZIELONE / KWAŚNA ŚMIETANA / ZIELONA OLIWA / GRANA PADANO
TORTELLI / GREEN ASPARAGUS / SOUR CREAM / GREEN OLIVE OIL / GRANA PADANO

65 PLN



DOLICZAMY DODATKOWĄ OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGI I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH
LISTA ALERGENÓW NA 2 STRONIE
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 5 GUESTS
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS
ALLERGEN PICTOGRAM LIST ON PAGE 2

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

ZUPY / SOUPS

KREM POMIDOR I PAPRYKA | TOMATO AND PEPPER CREAM

PAPRYCZKA / RICOTTA / ZIELONA OLIWA / SUSZONY POMIDOR
PEPPER / RICOTTA / GREEN OLIVE OIL / DRIED TOMATO

45 PLN



150g

BULION DROBIOWY | POULTRY BROTH

DOMOWY MAKARON / MARCHEWKA / NATKA PATRUSZKI
HOMEMADE PASTA / CARROT / GREEN PARSLEY

39 PLN



150g

KREM SZPINAK I SZCZAW | CREAM OF SPINACH AND SORREL

SZPINAK / SZCZAW / JAJKO PRZEPIÓRCZE / MIGDAŁ / CHRUST ZIEMNIACZANY
SPINACH / SORREL / QUAIL EGG / POTATO BRUSH

48 PLN



150g

MAKARONY / PASTA

POMAROLA

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

52 PLN



220g

MAKARON I KREWETKI | PASTA & PRAWNS

MAKARON LINGUINE / KREWETKI / CZOSNEK / PIETRUSZKA / EMULSJA MAŚLANA
LINGUINE PASTA / PRAWNS / GARLIC / PARSLEY / BUTTER EMULSION

61 PLN



220g

GNOCCHI SZAFRAN I ZIELONE WARZYWA |

GNOCCHI SAFFRON AND GREEN VEGETABLES

GNOCCHI / BÓB / BROKUŁ / GROSZEK CUKROWY / SZPARAGI / EMULSJA SZAFRANOWA
GNOCCHI / BROAD BEANS / BROCCOLI / SUGAR SNAP PEAS / ASPARAGUS / SAFFRON EMULSION

58 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

LEGENDA ALERGENÓW ALERGEN ICONS

VEGETARIAN

													
GLUTEN	JAJA EGGS	MLEKO I LAKTOZA MILK & LACTOSE	SIARCZYNY SULFITES	ORZECHY NUTS	ORZECHY ZIEMNE PEANUTS	GORCZYCA MUSTARD	SEZAM SESAME	SELER CELERY	MIĘCZAKI MOLLUSCS	SKORUPIAKI SHELLFISH	LUBIN LUPIN	SOJA SOY	RYBY FISH

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

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

POŁĘDWICA Z ZĘBACZA | WOLFFISH LOIN

ZĘBACZ / BURACZKOWE PUREE / GROSZEK CUKROWY / ZIELONA MAŚLANKA

KAWIOR Z SELERA I JABŁKA

WOLFFISH / BEETROOT PUREE / SUGAR SNAP PEAS / GREEN BUTTERMILK
CELERY AND APPLE CAVIAR

120 PLN



180g

GŁADZICA | PLAICE (MARINE FLAT FISH)

GŁADZICA/ PUREE BÓB I SZPINAK/ MŁODE WARZYWA/ OLIWA CYTRYNOWA

PLAICE/ BROAD BEAN AND SPINACH PUREE/ YOUNG VEGETABLES/ LEMON OIL

92 PLN



180g

WOŁOWINA | BEEF

POŁĘDWICA WOŁOWA / TRUFLOWE PUREE / MARCHEW / MINI BROKUŁY / HOUSE SOS

BEEF SIRLOIN / TRUFFLE PUREE / CARROTS / MINI BROCCOLI / HOUSE SAUCE

160 PLN



200g

MEDALIONY CIEŁĘCE | VEAL MEDALLIONS

POŁĘDWICA CIEŁĘCA / MŁODE ZIEMNIAKI / ZIELONE SZPARAGI / KOPER/ SOS CZOSNEK

VEAL TENDERLOIN / YOUNG POTATOES / GREEN ASPARAGUS / DILL / GARLIC SAUCE

120 PLN



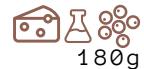
180g

PERLICA | GUINEA FOWL

PIERŚ Z PERLICY / MARCHEWKOWE PUREE / POLENTA / BROKUŁ / SOS TRUFLA

GUINEA FOWL BREAST / CARROT PUREE / POLENTA / BROCCOLI / TRUFFLE SAUCE

85 PLN



180g

AC SUMMER PASTRAMI BURGER

BRIOCHE / PASTRAMI WOŁOWE / PIKLOWANA SZALOTKA / AWOKADO

KIM-CHI / MANGO / FRYTKI

BRIOCHE / BEEF PASTRAMI / PICKLED SHALLOTS / AVOCADO / KIM-CHI / MANGO / FRIES

67 PLN



300g

CLUB SANDWICH

TOST / KURCZAK SOUS VIDE / SAŁATA / POMIDOR / OGÓREK / JAJKO / FRYTKI STEKOWE

TOAST / SOUS VIDE CHICKEN / LETTUCE / TOMATO / CUCUMBER / EGG / STEAK FRIES

67 PLN



300g

DESERY / DESSERTS

CIASTKO PISTACJOWE | PISTACHIO CAKE

MUS PISTACJOWY / SORBET KWAŚNE JABŁKO / KRUSZONKA

PISTACHIO MOUSSE / SOUR APPLE SORBET / CRUMBLE

45 PLN



120g

FONDANT I MALINY | FONDANT & RASPBERRIES

FONDANT / WANILIA / MALINA / LODY WANILIOWE

FONDANT / VANILLA / RASPBERRY / VANILLA ICE CREAM

45 PLN



120g

LODY RZEMIEŚNICZE | HOMEMADE ICE CREAM

DWA AKTUALNE SMAKI

TWO SCOOPS (ASK THE WAITER WHAT FLAVOURS ARE AVAILABLE)

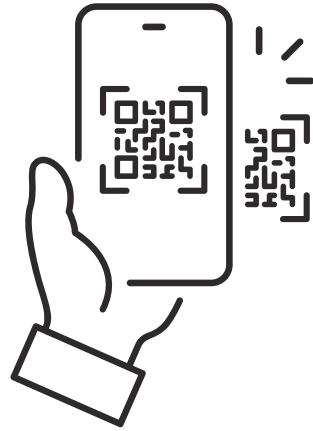
38 PLN



120g


DOLICZAMY DODATKOWĄ OPŁATĘ SERWISOWĄ 10% DO RACHUNKU DLA GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB
POINFORMUJ OBSŁUGĘ O SWOJEJ ALERGII I PRZECIWWSKAZANIACH ŻYWIENIOWYCH
LISTA ALERGENÓW NA 2 STRONIE
ADDITIONAL SERVICE CHARGE OF 10% FOR MORE THAN 5 GUESTS
PLEASE INFORM THE SERVICE ABOUT YOUR ALLERGIES AND GASTRONOMIC CONTRAINDICATIONS
ALLERGEN CARD ON PAGE 2

NASZE MENU W TWOIM JĘZYKU



OUR MENU IS AVAILABLE YOUR LANGUAGE 

UNSERE SPEISEKARTE IST IN IHRER SPRACHE VERFÜGBAR 

우리 메뉴는 귀하의 언어로 제공됩니다 



Local Menu

