

Przystawki zimne

Cold Appetisers

- Carpaccio z polędwicy wołowej 30,00 zł
Beef tenderloin Carpaccio
- Tatar wołowy 30,00 zł
Beef tartare
- Gravlax z pstrąga z marynowanymi warzywami 25,00 zł
Trout Gravlax with pickled vegetables
- Roladki z cukinii z musem chrzanowym i żelem z buraków (WEGE) 20,00 zł
Zucchini rolls with horseradish mousse and beetroot jelly (VEGE)

Przystawki ciepłe

Hot Appetisers

- Krewetki duszone na maśle 35,00 zł
Shrimps stewed in butter
- Tiropitakia - chrupiące trójkąciki z ciasta filo z farszem serowym (WEGE) 30,00 zł
Tiropitakia - crispy filo dough triangles with a cheese filling (VEGE)
- Gemista - papryczki faszerowane ryżem i pomidorkami (WEGE) 25,00 zł
Gemista - peppers stuffed with rice and cherry tomatoes (VEGE)
- Keftedes – mięso wołowie mielone na patyku z cynamonem zawijane w chlebek pita 23,00 zł
Keftedes – kofta kebab with minced beef and cinamon wrapped in pita bread
- Souvlaki z grillowanego kurczaka z warzywami zawijane w chlebek pita 22,00 zł
Grilled chicken Souvlaki with vegetables wrapped in pita bread

Zupy

Soups

- Minestrone - włoska zupa jarzynowa 16,00 zł
Italian Minestrone - vegetable soup
- Zupa cytrynowa z makaronem orzo 15,00 zł
Lemon soup with orzo noodles

Danie Główne

Main course

- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i marchewką smażoną na palonym maśle 56,00 zł
Beef tenderloin steak with garlic butter, roasted potatoes and carrots fried in brown butter
- Sznyceł ze schabu z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym i kapustą wiejską z marynowanymi warzywami 36,00 zł
Pork schnitzel with fried egg, mashed potatoes, country-style cabbage and pickled vegetables
- Burger „Cyprus” z frytkami 35,00 zł
„Cyprus” burger with french fries
- Grillowana pierś z kaczki w sosie pieczeniowym z nutą rozmarynu, i ziemniaczanymi talarkami z buraczkami 34,00 zł
Grilled duck breast in a gravy with a hint of rosemary with potato slices and beetroot pieces fried
- Fuczki – racuchy z kiszonej kapusty w sosie śmietanowym z pieczarkami i rukolą (VEGE) 22,00 zł
Fuczki - sauerkraut pancakes with mushrooms in cream sauce with arugula (VEGE)
- Łosoś pieczony z koperkową kruszonką, ryżem szafranowym i szparagami 38,00 zł
Roasted salmon with nut crumble, saffron rice and asparagus
- Bakalarios Skordalia 25,00 zł
Morszczuk w chrupiącej panierce z puree ziemniaczanym z delikatną nutą czosnku i piklowaną kapustą pekińską
Bakalarios Skordalia
Hake in crispy breadcrumbs with mashed potatoes, a hint of garlic and pickled napa cabbage

Pasty

Pasta

Do wyboru: tagliatelle / penne / bezglutenowy
Pasta of your choice: tagliatelle / penne / gluten-free

- Pasta frutti di mare – z owocami morza, czosnkiem i natką w sosie śmietanowym 28,00 zł
Pasta frutti di mare – with seafood, garlic and parsley in cream
- Pasta con pollo - z kurczakiem, szpinakiem i kaparami w sosie pomidorowym 26,00 zł
Pasta con pollo - with chicken, spinach and capers in tomato sauce
- Pasta pomodoro – z pomidorkami cherry i bazylią na oliwie (WEGE) 20,00 zł
Pasta pomodoro – with cherry tomatoes and basil in olive oil (VEGE)

Sałatki

Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, czipsem z boczku i sałatą rzymską 26,00 zł
podana z sosem jogurtowo- czosnkowym
Salad with grilled chicken, bacon crisps and romaine lettuce with garlic and yoghurt souce
- Sałatka włoska z miksem sałat, winogronem, oliwkami i orzechami włoskimi 26,00 zł
podana z dressingiem z oliwy i sokiem z cytryny (WEGE)
*Italian salad with a mix of lettuces, grapes, olives and walnuts
with olive dressing and lemon juice (VEGE)*
- Sałatka Horiatiki – oryginalna sałatka grecka (WEGE) 26,00 zł
Horiatiki salad - original Greek salad (VEGE)

Desery

Desserts

- Galaktoboureko – deser z ciasta filo z kremem polany złocistym syropem z cytryny 15,00 zł
Galaktoboureko - filo pastry dessert with cream topped with golden lemon syrup
- Mus czekoladowy z mango 15,00 zł
Chocolate mousse with mango
- Naleśnik z nutellą i owocami posypany granatem 13,00 zł
Pancake with Nutella and fruit sprinkled with pomegranate seeds

Dla Dzieci

For Kids

- Rosół z makaronem 9,00 zł
Broth with noodles
- Paluszki z kurczaka w sezamie z frytkami i ketchupem 15,00 zł
Sesame chicken fingers with French fries and ketchup
- Kluseczki leniwe z musem malinowym 15,00 zł
Cottage cheese dumplings with raspberry mousse
- Naleśniki z serem lub nutellą lub dżemem 12,00 zł
Pancakes with cheese or Nutella or jam

Kuchnia polska

Polish cuisine

- Złocisty rosół z lanymi kluskami 14,00 zł
Golden broth with poured noodles
- Tradycyjny kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i mizerią 30,00 zł
Tradicional breaded pork loin served with boiled potatoes and creamed cucumber
- Golonka pieczona z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną 36,00 zł
Pork knuckle with bone, served with boiled potatoes and fried cabbage
- Szarlotka na gorąco z grójeckich jabłek z kulką lodów śmietankowych 15,00 zł
Hot-served apple pie with ice -cream (prepared from local fruits)
- Lody z owocami 13,00 zł
Ice cream with fruit

Przekąski do piwa

Snacks for beer

- Krążki cebulowe 10,00 zł
Onion rings
- Frytki belgijskie z dipem czosnkowym 10,00 zł
Belgian fries
- Frytki 10,00 zł
French fries