



MENU

N° 22 – od 1.03.2024 / since March 1st, 2024



TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

- KALAFIOR W CURRY** 80 g • 6, 12 • V 35 zł
mus z wędzonego tofu, piklowana marchew,
kmin rzymski, pietruszka, oliwa ziołowa
CURRY CAULIFLOWER 80 g • 6, 12 • V
smoked tofu mousse, pickled carrots,
cumin, parsley, herbal olive oil
- CARPACCIO Z BURAKA I RZEPY** 90 g • 7, 8, 12 • GF 37 zł
mus z koziego sera z dżemem figowym, prażone orzechy włoskie,
vinaigrette z kaparami, groszek wąsaty, sól Maldon
BEETROOT AND TURNIP CARPACCIO 90 g • 7, 8, 12 • GF
mus z koziego sera z dżemem figowym, prażone orzechy włoskie,
vinaigrette z kaparami, groszek wąsaty, sól Maldon
- SERY ŁOMNICKIE Z KOZIEJ ŁĄKI** 150 g • 5, 7, 8 • GF • W 58 zł
dodatki własnego wyrobu: piklowane grzybki shimeji,
piklowana czerwona cebula, miód truflowy
"ŁOMNICA CHEESE FARM" CHEESE PLATE 150 g • 5, 7, 8, 10, 12 • GF • W
home-made: pickled shimeji mushrooms,
pickled red onion, truffle honey
- TATAR Z ŁOSOSIA** 100 g • 1, 4, 6, 11, 12 39 zł
czerwona cebula, zielony ogórek, chipsy z topinamburu, majonez mango-curry,
chips z jarmużu, puder z koperku, sos sojowy, miód, sezam
SALMON TARTARE 100 g • 1, 4, 6, 11, 12
red onion, green cucumber, jerusalem artichoke chips, mango-curry mayonnaise,
kale chips, dill powder, soy sauce,, honey, sesame
- CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ** 90 g • 3, 7 • GF 43 zł
jabłuszka kaparowe, rukola, majonez truflowy,
sól Maldon, oliwa ziołowa, cytryna, parmezan
BEEF TENDERLOIN CARPACCIO 90 g • 3, 7 • GF
capers, aragula, truffle mayonaise,
Maldon salt, olive oil, lemon, parmesan
- TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ** 90 g • 3, 4, 7, 10, 12 • GF 43 zł
cebula, kapary, anchois, ogórek kiszony, grzybki shimeji,
wędzony majonez, piklowana cebulka, żółtko
BEEF TENDERLOIN TARTARE 90 g • 3, 4, 7, 10, 12 • GF
onion, capers, anchovies, pickled cucumber, shimeji mushrooms,
smoked mayonnaise, pickled onion, egg yolk



CHEF: SŁAWEK
KELNER: DAMIAN

S A Ł A T K I

S A L A D S

KOZI SER W CIEŚCIE FILO 120 g • 1, 8, 12 • W 39 zł

sałata rzymska, rukola, figa, gruszka w czerwonym winie,
orzechy włoskie, granola, pomidorki cherry, vinaigrette

GOAST CHEESE IN FILO PASTRY 300 g • 1, 8, 12 • W

*romaine lettuce, arugula, fig, pear marinated in red wine,
walnuts, granola, cherry tomatoes, vinaigrette*

WOŁOWINA GYUTATAKI 4 plastry / 85 g • 3, 5, 6, 7, 8, 11 46 zł

rukola, ogórki marynowane z chili, imbirem i czosnkiem,
sezam, prażone orzechy pinii, majonez truflowy

BEEF GYUTATAKI 4 slices / 85 g • 3, 5, 6, 7, 8, 11

*arugula, cucumbers marinated with chili,
ginger and garlic, sesame, roasted pine nuts,
truffle mayonnaise*

Z U P Y

S O U P S

KREM Z PIECZONEJ PIETRUSZKI 250 ml • 6, 7 • W • GF 26 zł

chipsy z pietruszki,
puder z czarnuszki, oliwa truflowa

ROASTED PARSLEY ROOT CREAM SOUP 250 ml • 6, 7 • W • GF

*parsley root chips,
black cumin powder, truffle oil*

BULLION 250 ml • 1, 3, 7, 9 26 zł

ręcznie robione pierożki z mięsem z kaczki,
siano z pora, pomidorek cherry, oliwa ziołowa

BROTH 250 ml • 1, 3, 7, 9

*homemade dumplings with duck meat,
leek "hay", cherry tomato, herbal oil*



PSTRĄG Z ZIELENICY
CHEF: SZYMON

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

STEK Z SIEKANEGO BURAKA 180 g • 6, 7, 11 • GF • W 49 zł

chipsy z ziemniaków z chimichurri, puree z pieczonej szalotki,
bimi, mini marchew, chips z pietruszki, oliwa ziołowa

CHOPPED BEETROOT STEAK 180 g • 6, 7, 11 • GF • W

potato chips with chimichurri, shallots puree,
bimi, mini marchew, chips z pietruszki, oliwa ziołowa

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • GF • LF • V 41 zł

z krewetkami lub z tofu

sos mango z mleczkiem kokosowym, zielonym curry i warzywami:
seler naciowy, marchew, czosnek, cebula, chili; ryż jaśminowy, kolendra

W wersji peskatariańskiej: KREWETKI BLACK TIGER • 10 sztuk | +18 zł

W wersji wegańskiej: GRILLOWANE TOFU • 100 g | +13 zł

MANGO CURRY 300 g • 2, 4, 9 • GF • LF • V | 41 PLN

WITH SHRIMPS OR TOFU

mango sauce with coconut milk, green curry and vegetables:

celery, carrots, garlic, onion, chili; jasmine rice, coriander

PESCATARIAN: BLACK TIGER SHRIMPS • 10 pcs. | +18 pln

VEGAN: GRILLED TOFU • 100 g | +13 pln

PSTRĄG Z ZIELENICY 180 g • 1, 4, 7, 9, 12 59 zł

trufle z czarną soczewicą i warzywami korzennymi,
groszek i por na maśle, sos porowy z białą truflą, puree z kalarepy

TROUT OF ZIELENICA FISH FARM 180 g • 1, 4, 7, 9, 12

black lentils and root vegetables balls, peas and leek in butter,
leek sauce with white truffle, kohlrabi puree

ŁOSOŚ W MARYNACIE SOJOWEJ 180 g • 1, 4, 6, 7, 9 66 zł

kruszonka pszenno-ziołowa, czarna soczewica, sos buerre-blanc
z kaparami i skórką cytrynową, groszek cukrowy, bimi

SALMON IN SOY MARINATE 180 g • 1, 4, 6, 7, 9

black lentils, buerre-blanc sauce with capers
and lemon peel, sugar snap peas, bimi

UDO KACZE 180 g • 1, 3, 7, 12 62 zł

kopytka marchewkowe, żurawina, śliwka,
sos jagodowy z rozmarynem, puree z batatów

DUCK LEG CONFIT 180 g • 1, 3, 7, 12

carrot dumplings, cranberry, plum,
blueberry sauce with rosemary, sweet potato puree



HEAD CHEF: SZYMON
CHEF: SŁAWEK

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

KURCZAK SUPREME 180 g • 3, 7, 9 • GF 49 zł

kokosowy ryż basmati, groszek cukrowy, młoda marchew,
puree z kukurydzy, kalarepa, sos tymiankowy
W wersji wegańskiej: PIECZONY KALAFIOR

CHICKEN SUPREME 180 g • 3, 7, 9 • GF
coconut basmati rice, snap peas, corn puree,
carrot, kohlrabi, thyme sauce
VEGAN: ROASTED CAULIFLOWER

GICZ JAGNIĘCA 180 g • 7 • GF 79 zł

puree ziemniaczane z popcornem z kaszy gryczanej,
puree jabłko-burak, młoda marchew, pak choy,
papier ryżowy, sos własny

LAMB SHANK 180 g • 7 • GF
mashed potatoes with buckwheat popcorn,
apple-beetroot puree, carrot, bok choy,
rice paper, gravy

ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ 300 g • 3, 7, 9, 12 • GF 58 zł

ziemniak hasselback z solą Maldon z pieprzem, chimichurri, sałatka
z vinaigrette, ogórkiem, czerwoną cebulą i grzybkami shimeji
W wersji wegańskiej: PIECZONY KALAFIOR

PORK RIBS IN BBQ SAUCE 300 g • 3, 7, 9, 12 • GF
hasselback potato with Maldon salt and black pepper, chimichurri,
salad with vinaigrette, cucumber, red onion and shimeji mushrooms
VEGAN: ROASTED CAULIFLOWER

POLICZKI WOŁOWE W PORTO 180 g • 7, 12 • GF 65 zł

puree ziemniaczane, sos własny na demi glace,
pieczarka, szalotka w Porto, marchew mini,
popcorn z kaszy gryczanej

BEEF CHEEKS IN PORTO GRAVY 180 g • GF • 7, 12
potato puree, own sauce on demi-glace,
champignons, shallots in Porto, mini carrots,
buckwheat popcorn

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE 180 g • 1, 7, 9 61 zł

ziółowe panko, kopytka z wędzonego twarogu,
kapusta z kruszonką z czosnkiem niedźwiedzim, topinambur,
szczypiorek, sos własny z shimeji i szalotką

PORK LOIN SOUS-VIDE 180 g • 1, 7, 9
herbal panko, smoked cottage cheese dumplings,
cabbage with wild garlic crumble, jerusalem artichoke,
chives, gravy with shimeji and shallot



STEKI SEZONOWANE
KUCHARZ: BODZIO

STEKI | STEAKS

POŁĘDWICA WOŁOWA 300 g* • GF • LF 125 zł
puree ziemniaczane, puree z topinamburu, pieczona pietruszka,
pasta truflowa, sos demi-glace • 6, 7, 9, 10 • GF

TENDERLOIN 300 g* • GF • LF
*potato puree, jerusalem artichoke puree, baked parsley,
truffle paste, demi-glace sauce • 6, 7, 9, 10 • GF*

ŁOPATKA ANGUS BLACK USA 300 g* • GF • LF 99 zł
grubo siekane chipsy ziemniaczane z chimichurri, warzywa sezonowe, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12 • GF

SHOULDER OF AMERICAN BEEF ANGUS BLACK 300 g* • GF • LF
*thickly sliced potato chips with chimichurri, seasonal vegetables,
demi-glace with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter • 1, 3, 7, 9, 12 • GF*

STEKI SEZONOWANE NA SUCHO

DRY - AGED STEAKS

Dostępność steków zależy od etapu sezonowania. Zapytaj kelnera o szczegóły.

R O S T B E E F 300 g* • GF • LF - sezonowany na sucho min. 6 tygodni 129 zł
grubo siekane chipsy ziemniaczane z chimichurri, warzywa sezonowe, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12 • GF

ROAST BEEF 300 g* • GF • LF - *dry-aged 6 weeks*
*thickly sliced potato chips with chimichurri, seasonal vegetables,
demi-glace with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter • 1, 3, 7, 9, 12 • GF*

T - B O N E 450 g* • GF • LF - sezonowany na sucho min. 6 tygodni 139 zł
grubo siekane chipsy ziemniaczane z chimichurri, warzywa sezonowe, sos demi-glace
z czerwonym winem, pieczony czosnek z chimichurri, masło ziołowe • 1, 3, 7, 9, 12 • GF

T-BONE 450 g* • GF • LF - *dry-aged 6 weeks*
*thickly sliced potato chips with chimichurri, seasonal vegetables,
demi-glace with red wine, roasted garlic with chimichurri, herb butter • 1, 3, 7, 9, 12 • GF*

*Waga steków przed wysmażeniem. Gramatura serwowanego steka zależy od stopnia wysmażenia.

* *Weight before frying. The weight of the steak served depends on the degree of doneness.*

STOPNIE WYSMAŻENIA STEKÓW

Blue – stek lekko obsmażony z każdej strony. To najbardziej krwista wersja steka, ciepła i surowa w środku. Takie wysmażenie steka możliwe jest tylko na patelni.

Rare (mocno krwisty) – stek słabo wysmażony. Rozpoczął się proces ścinania białka, ale mięso pozostaje czerwone w środku. Mocno krwisty stek ma rumiane boki i jest miękki w dotyku.

Medium (średnio wysmażony) – najbardziej popularny stopień wysmażenia. Stek nie jest krwisty, ale zachowuje soczystość. W środku mięso powinno być lekko różowe.

Medium well – dobrze wysmażony stek. Kolor mięsa staje się bardziej brązowy. Po dotknięciu jest twarde, ale elastyczne.



FONDANT CZEKOLADOWY

DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 26 zł

lody snickers, crumble czekoladowe,
chips z sezamu, prażone orzechy laskowe

*CHOCOLATE FONDANT 90 g • 1, 3, 5, 7, 8
snickers ice cream, chocolate crumble,
home-made sesame chips, roasted hazelnuts*

CRÈME BRÛLLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8 26 zł

lody maślankowe, crumble orzechowo-owsiane,
żel marakuja, pomarańcza

*CRÈME BRÛLLÉE 90 g • 1, 3, 5, 7, 8
buttermilk ice cream, nut-out crumble,
passionfruit gel, orange*

CZOSNEK I OLIWA - nasze przysmaki

Czosnek & Oliwa Restaurant - treats to go

Zabierz ze sobą do domu nasze specjały.

OLIWA Z OLIWEK 0,5l / *OLIVE OIL* 85 zł

sprowadzana specjalnie dla nas z gospodarstwa Toscani Dario we Włoszech,
ta którą Cię dzisiaj poczęstowaliśmy

CHLEB foremka 20 cm / *HOME MADE BREAD* 14 zł / 16 zł

wypiekany codziennie rano przez naszych piekarzy,
pszenno-żytni na zakwasie

CZEKOLADOWE TRUFLE 30 g / *CHOCOLATE TRUFFLES* 6 zł / sztuka

przeważnie czekoladowe.
Smaki? To fantazja naszej cukierniczki.

MIÓD TRUFLOWY - słoiczek 100 ml / *TRUFFLE HONEY* 14 zł

miód wielokwiatowy z dodatkiem oliwy z białej trufli,
który dobrze znasz ze śniadań lub selekcji serów z Koziej Łąki



UDO KACZE
CHEF: KUBA

NAPOJE

BEVERAGES

Herbata Rozgrzewająca	18 zł
czarna herbata, konfitura wiśniowa, pomarańcza, cynamon, rozmaryn	
Lemoniada cytrynowa	16 zł
Lemonade	
Lemoniada wiśniowa	16 zł
Cherry lemonade	
Sok tłoczony jabłkowy 0,35 l	13 zł
Pressed apple juice	
Sok wyciskany pomarańczowy 0,25 l	16 zł
Freshly squeezed orange juice	

SOFTY i WODA

SOFTS & WATER

Pepsi	9 zł
Pepsi Max	9 zł
Mirinda	9 zł
Schweppes	9 zł
7Up 0,2 l	9 zł
Lipton Ice Tea	9 zł
Woda źródlana 0,33 l	8 zł
Spring water 0,33 l	
Woda źródlana 1 l	13 zł
Spring water 1 l	
Woda mineralna Kinga Pienińska 0,7 l	15 zł
Mineral water Kinga Pienińska 0,7 l	

KOKTAJLE

BEZALKOHOLOWE

MOCKTAILS

MARTINI VIBRANTE 200 ml	25 zł
Martini Vibrante, tonik Schweppes	
GINGER FLOREALE 200 ml	25 zł
Martini Floreale, sok z cytryny, syrop imbirowy, tonik imbirowy, Butterfly Pea Tea	
APEROL SPRITZ 200 ml	25 zł
Orange Spritz, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza	

KAWY

COFFEE

Espresso	10 zł
Caffè Crema	10 zł
Espresso Doppio	14 zł
Cappuccino	14 zł
Latte	14 zł
mleko roślinne / bez laktozy	dopłata 3 zł
plant bases / lactose free milk	

HERBATY LIŚCIASTE

LOOSE LEAF TEA

Czarna / Black	16 zł
Earl grey / Ear grey	16 zł
Zielona kaktusowa / Green cactus	16 zł
Zielona miętowa / Mint green	16 zł
Owocowa / Fruit	16 zł

PIWO

DOBRY BROWAR GNIEZNO

CRAFT BEER DOBRY BROWAR GNIEZNO



z nalewaka / tap

LAGER 0,3 / 0,5 l	14 / 17 zł
PSZENICZNE / WHEAT 0,3 / 0,5 l	14 / 17 zł
SESSION HAZY IPA 0,3 / 0,5 l	15 / 18 zł

z butelki / bottle 0,5 l

PORTER	21 zł
SEZONOWE / SEASONAL	17 zł

PIWO

BEZALKOHOLOWE

ALCOHOL FREE BEER

BAVARIA WIT	12 zł
BAWARIA MALT	12 zł



WEEKONDOWE ŚNIADANIA

soboty i niedziele

9⁰⁰ - 12⁰⁰



AUTOR ŚNIADAŃ: CHEF YAROSLAV YANKEVICH