CZOSNEK i OLIWA

# MENU

nr 32 - od 09/2026





ŁOSOŚ NORWESKI

# PRZYSTAWKI

## CARPACCIO Z BURAKA | 43 zł
piklowany topinambur, mus z koziego sera z granolą, miodem
i dżemem figowym, prażone orzechy laskowe, chips z batatów,
vinaigrette z pomarańczą
80 g | 1, 7, 8, 12

## ŚLEDŹ MATIAS HOLENDERSKI | 48 zł
ziemniak hasselback, majonez wasabi, crème fraiche kaparowy,
maślanka cytrusowa, piklowana czerwona cebula, ikra ze śledzia
70 g | 2, 4, 7, 10

## KREWETKI W EMULSJI MAŚLANO-WINNEJ | 54 zł
krewetki black tiger 16/20 - 4 szt., krewetka królewska 8/12 - 1 szt.,
masło, białe wino, cebula, czosnek, chili, pietruszka; focaccia
70 g | 1, 2, 4, 7, 12

## ŁOSOŚ NORWESKI | 53 zł
kulki ryżowe arancini, czerwona cebula, ponzu,
sos sojowy, olej sezamowy, kolendra, orzeszki ziemne prażone,
chips z topinamburu, majonez wasabi
90 g | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12

## TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | 56 zł
cebula, kapary, anchois, ogórek kiszony, shimeji,
wędzony majonez, piklowana cebula, żółtko
90 g | 3, 4, 7, 10, 12

## CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | 54 zł
majonez truflowy, kapary, mikro liście, koperek,
natka pietruszki, oliwa z oliwek, cytryna, parmezan, sól Maldon
90 g | 3, 6, 7, 10

## SERY DŁUGODOJRZEWAJĄCE | 69 zł
Raclette, Beemster XO PDO 26 m-cy, Taleggio DOP,
chutney z moreli, dżem z pomidorów i chili
150 g | 1, 5, 7, 8, 12

---

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie



KREM Z BOCZNIAKÓW

# SAŁATKI

## KOZI SER W CIEŚCIE FILO | 48 zł

filo z musem z koziego sera z granolą, orzechami włoskimi i miodem, pesto z pieczonego buraka i orzechów, piklowana dynia, filet z pomarańczy, prażone orzechy pekan, burak marynowany w kremie balsamicznym, vinaigrette z pomarańczą
120 g | 1, 6, 7, 8, 11, 12 | W

## KURCZAK A`LA CEZAR | 56 zł

pierś z kurczaka w chrupiącej panierce parmezanowo-ziołowej, sałata rzymska, mikro liście, sos cezar z truflą, gotowane jajko, parmezan, boczek, kapary, anchois
150 g | 1, 3, 4, 6, 7, 8, 14

# ZUPY

## KREM Z DYNI PIŻMOWEJ | 35 zł

halloumi z miodem i chili, pieczona dynia,
olej z pestek dyni, prażone pestki dyni
250 ml | 6, 7, 9 | W

## ROSÓŁ | 31 zł

kopytka z mięsa perliczki i kurczaka,
pomidorki cherry, chipsy z pora, ziołowa oliwa
250 ml | 1, 3, 6, 7, 9, 10

## KREM Z BOCZNIAKÓW | 35 zł

chipsy z topinamburu, duxelle grzybowo-truflowe, ziołowa oliwa
250 ml | 1, 6, 7, 9 | W

---

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie



PSTRĄG ŁOSOSIOWY

# DANIA GŁÓWNE

## PIECZONA KAPUSTA | 59 zł

puree batat-jabłko, fasolka szparagowa z czosnkiem, labneh,
prażone orzechy ziemne, kolendra, sos dashi-zielony gochujang
200 g | 1, 2, 7, 9, 12, 14 | W

## PSTRĄG ŁOSOSIOWY | 79 zł

gratin ziemniak-seler, por, groszek, mini marchew, szczypiorek,
puree seler-pieprz, sos porowy z oliwą z białej trufli
200 g | 1, 4, 6, 7, 9, 12, 14

## FILET Z DORADY | 85 zł

kopytka grzybowe, sos szampański ze szczypiorkiem,
piklowany fenkuł, piklowany seler, szpinak z czosnkiem na maśle
200 g | 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 14

## RYŻ JAŚMINOWY W MANGO CURRY | 49 zł

ryż jaśminowy, sos mango z mleczkiem kokosowym i żółtym curry,
imbir, pomidorki koktajlowe, seler naciowy, marchew, czosnek,
cukinia, cebula, chili, kafir, kolendra
Dodatkowo: krewetki 10 szt./150 g + 29 zł lub wędzone tofu 100 g + 19 zł
200 g | 1, 2, 4, 6, 9, 11, 14

## KURCZAK SUPREME | 65 zł

kluski twarogowo-ziemniaczane z chrzanem,
puree z czerwonej kapusty, kalarepa, mini marchew,
groszek cukrowy, puree z selera, sos tymiankowy
200 g | 1, 3, 7, 9, 10

---

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie



KARKÓWKA WOLNOGOTOWANA

# DANIA GŁÓWNE

## UDO KACZE | 75 zł

kluski dyniowe, puree batat-jabłko, puree dynia-rokitnik, kluski dyniowe, fasolka szparagowa, groszek, czosnek, piklowana śliwka, sos śliwka-Porto
220 g | 1, 3, 6, 7, 11,12

## KARKÓWKA WOLNOGOTOWANA | 74 zł

ziemniaki hasselback z chimichurri, puree pietruszka-grzyby leśne, puree dynia-rokitnik, boczniak, pieczarki piklowane z różowym pieprzem, kapusta zasmażana na krótko z boczkiem i koperkiem, sos własny
290 g | 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

## ŻEBERKA WIEPRZOWE | 69 zł

marynata barbeque z wędzoną śliwką, ziemniaki hasselback z chimichurri, labneh, sałatka z białej kapusty z marchewką, w gruzińskiej przyprawie *chmeli suneli*, prażone orzechy ziemne, kolendra
300 g | 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12

## GICZ JAGNIĘCA | 89 zł

puree ziemniaczane z popkornem z kaszy gryczanej, puree jabłko-burak, mini marchew, pak choy, papier ryżowy, sos własny
200 g | 7

## POLICZKI WOŁOWE | 75 zł

puree ziemniaczane z chrzanem, por, mini marchew, cukinia, chips z topinamburu, sos własny, szczypiorek
200 g | 6, 7, 9

---

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie


STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ

# STEKI WOŁOWE

## ROSTBEF POLSKI

SEZONOWANY NA SUCHO 6 TYGODNI | 145 zł

krokiety z serem cheddar i jalapeño, grillowane papryka, cebula, cukinia i pieczarki, sos demi-glace z czerwonym winem, masło ziołowe
300 g* | 1, 3, 7, 9, 12

## ROSTBEF BLACK ANGUS ARGENTYŃSKI

Z OKRYWĄ TŁUSZCZOWĄ, SEZONOWANY NA MOKRO 8 TYGODNI | 195 zł

krokiety z serem cheddar i jalapeño, grillowane papryka, cebula, cukinia i pieczarki, sos demi-glace z czerwonym winem, masło ziołowe
350 g* | 1, 3, 7, 9, 12

## POLĘDWICA | 159 zł

puree ziemniaczane, pieczona pietruszka, pieczarki piklowane w różowym pieprzu, masło ziołowo-czosnkowe, pasta truflowa, czarna trufla, sos demi-glace z czerwonym winem
300 g* | 1, 6, 7, 9, 10

*Gramatura steka surowego. Waga serwowanego steka zależy od stopnia jego wysmażenia.

## DODATKOWE ZAMÓWIENIA DO DAŃ GŁÓWNYCH:

trufle z cheddarem i jalapeño 2 sztuki | 19 zł
porcja warzyw grillowanych 150 g | 19 zł
porcja kopytek / puree / ryżu / frytki stekowe 150 g | 22 zł
ketchup 40 ml | 6 zł
porcja sosu do dania głównego 40 ml | 9 zł

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie


CRÈME BRÛLÉE

# DESERY

## FONDANT CZEKOLADOWY | 39 zł

lody snickers, kruszonka czekoladowa,
chips z sezamu, prażone orzechy laskowe
100 g | 1, 3, 5, 7, 8

## BEZA | 36 zł

krem migdałowy, kompot z wiśni infuzowany
rozmarynem, chips z czekolady, prażone płatki migdałów
60 g | 3, 7, 8

## CRÈME BRÛLÉE | 36 zł

lody z rokitnika, kruszonka maślana,
żel z marakui, pomarańcza
100 g | 1, 3, 7, 8

# NASZE CHLEBY i Wypiekamy

Czy byłeś już w naszej piekarnio-cukierni ? Wypiekamy słodko, słono i nie tylko. Zapraszamy:
wtorek – piątek 7:30 – 15:30, sobota – niedziela 8:30 – 15:30.

Nie zdążyłeś wpaść po świeży chleb ? Po 15:30 chleby z Wypiekamy dostępne w sprzedaży w restauracji. Zapytaj obsługę o aktualną ofertę.

---

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie



HERBATY: ŚLIWKOWIEC i SZARLOTKA

## NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

### ŚLIWKOWIEC 28 zł
czarna herbata, powidła śliwkowe, pomarańcza, suszone śliwki, laska cynamonu, rozmaryn | 400 ml

### SZARLOTKA 28 zł
zielona herbata z pigwą, syrop korzenny, jabłka z cynamonem, jabłko, cytryna, laska cynamonu, anyż, żurawina | 400 ml

### HIPERWITAMINA 28 zł
rozgrzewający przecierowy napój: imbir, kurkuma, cytryna, miód, wrzątek | 250 ml

## NAPOJE ORZEŹWIAJĄCE

| | |
|---|---|
| Lemoniada cytrynowa 400 ml | 21 zł |
| Sok tłoczony jabłkowy 300 ml | 16 zł |
| Sok tłoczony gruszkowy 300 ml | 16 zł |

Sok wyciskany pomarańczowy 300 ml | 22 zł

## SOFTY i WODA

| | |
|---|---|
| Pepsi 200 ml | 14 zł |
| Pepsi Zero Cukru 200 ml | 14 zł |
| Mirinda / Schweppes 200 ml | 14 zł |
| 7Up / Lipton Ice Tea 200 ml | 14 zł |
| Woda źródlana butelka 330 ml | 12 zł |
| Woda filtrowana karafka 700 ml | 14 zł |

## MATCHA

### MATCHA LATTE 23 zł
mleko, matcha | 150 ml
syrop smakowy 20 ml 5 zł

### ICED MATCHA LATTE 28 zł
mleko, matcha, lód, | 320 ml

## KAWA

| | |
|---|---|
| Espresso 30 ml | 12 zł |
| Caffè Crema 120 ml | 13 zł |
| Doppio 70 ml | 15 zł |
| Cappuccino 150 ml | 15 zł |
| Flat White 150 ml | 18 zł |
| Latte 250 ml | 16 zł |
| mleko roślinne/bez laktozy 50 ml | 5 zł |
| syrop smakowy 20 ml | 5 zł |

## HERBATA LIŚCIASTA 400 ml

Czarna / Earl grey / Kaktusowa / Miętowa / Owocowa 19 zł

## PIWO BEZALKOHOLOWE 330 ml

| | |
|---|---|
| Bawaria Witt | 17 zł |
| Bawaria Malt | 17 zł |

## PIWO CRAFTOWE DOBRY BROWAR GNIEZNO

| | |
|---|---|
| LAGER 0,3 / 0,5 l | 17 / 22 zł |
| PSZENICZNE 0,3 / 0,5 l | 17 / 22 zł |
| OWSIANE 0,3 l / 0,5 l | 17 / 22 zł |

Podane gramatury dotyczą głównego składnika dania, wyróżnionego w nazwie. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

CZOSNEK i OLIWA

# MENU

english



no 32 – since 09/2026

# APPETIZERS

## BEETROOT CARPACCIO | 43 pln

pickled Jerusalem artichoke, goat cheese mousse with granola,
honey and fig jam, toasted hazelnuts, sweet potato chips,
orange vinaigrette
80 g | 1, 7, 8, 12

## MATJES HERRING | 48 pln

hasselback potato, wasabi mayonnaise, caper crème fraiche,
citrus buttermilk, pickled red onion, herring roe
70 g | 2, 4, 7, 10

## SHRIMPS IN WINE-BUTTER EMULSION | 54 pln

black tiger prawns 16/20 - 4 pcs., king prawn 8/12 - 1 pc.,
butter, white wine, onion, garlic, chili, parsley; focaccia
70 g | 1, 2, 4, 7, 12

## NORWEGIAN SALMON | 53 pln

arancini rice balls, red onion, ponzu, soy sauce, sesame oil,
cilantro, roasted peanuts, Jerusalem artichoke chips,
wasabi mayonnaise
90 g | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 12

## BEEF TENDERLOIN TARTARE | 56 pln

onion, capers, anchovies, pickled cucumber, shimeji,
smoked mayonnaise, pickled onion, egg yolk
90 g | 3, 4, 7, 10, 12

## BEEF TENDERLOIN CARPACCIO | 54 pln

truffle mayonnaise, capers, microgreens, dill,
parsley, olive oil, lemon, Parmesan, Maldon salt
90 g | 3, 6, 7, 10

## AGED CHEESES | 69 pln

Raclette, Beemster XO PDO 26 months, Taleggio DOP,
apricot chutney, tomato and chili jam
150 g | 1, 5, 7, 8, 12

---

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

# SALADS

## GOAT CHEESE | 48 pln

filo with goat cheese mousse with granola, walnuts and honey, roasted beet and nut pesto, pickled pumpkin, orange fillet, toasted pecans, beet marinated in balsamic cream, vinaigrette with orange

120 g | 1, 6, 7, 8, 11, 12 | W

## CHICKEN A`LA CEASAR | 56 pln

chicken breast in a crispy Parmesan-herb coating, romaine lettuce, microgreens, Caesar dressing with truffle, boiled egg, Parmesan, bacon, capers, anchovies

150 g | 1, 3, 4, 6, 7, 8, 14

# SOUPS

## PUMPKIN CREAM SOUP | 35 pln

halloumi with honey and chili, roasted pumpkin, pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds

250 ml | 6, 7, 9 | W

## CHICKEN BROTH | 31 pln

dumplings with guinea fowl and chicken meat, cherry tomatoes, leek chips, herb oil

250 ml | 1, 3, 6, 7, 9, 10

## OYSTER MUSHROOM CREAM SOUP | 35 pln

Jerusalem artichoke chips, mushroom-truffle duxelle, herb oil

250 ml | 1, 6, 7, 9 | W

---

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

# MAIN COURSES

## ROASTED CABBAGE | 59 pln

sweet potato-apple puree, green beans with garlic, labneh,
roasted peanuts, cilantro, dashi-green gochujang sauce
200 g | 1, 2, 7, 9, 12, 14 | W

## SALMON TROUT | 79 pln

potato-celeriac gratin, leek, peas, baby carrots, chives,
celeriac-pepper puree, leek sauce with white truffle oil
220 g | 1, 4, 6, 7, 9, 12, 14

## SEA BREAM FILLET | 85 pln

mushroom dumplings, champagne sauce with chives,
pickled fennel, pickled celery, spinach with garlic in butter
200 g | 1, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 12, 14

## JASMINE RICE IN MANGO CURRY | 49 pln

jasmine rice, mango sauce with coconut milk and yellow curry,
ginger, cherry tomatoes, celery, carrot, garlic, onion, zucchini,
chili, kaffir lime, coriander
Additionally: 10 shrimps + 29 PLN or smoked tofu 100 g + 19 PLN
200 g | 1, 2, 4, 6, 9, 11, 14

## SUPREME CHICKEN BREAST | 65 pln

cottage cheese-potato dumplings with horseradish,
red cabbage puree, kohlrabi, baby carrot,
sugar snap peas, celeriac puree, thyme sauce
200 g | 1, 3, 7, 9, 10

---

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

# MAIN COURSES

## DUCK LEG | 75 pln

pumpkin dumplings , sweet potato-apple puree, pumpkin-sea buckthorn puree, green beans, peas, garlic, pickled plum, plum-Porto sauce

220 g | 1, 3, 6, 7, 11,12

## SLOW-COOKED PORK NECK | 74 pln

hasselback potatoes with chimichurri, parsley-wild mushroom puree, pumpkin-sea buckthorn puree, oyster mushroom, button mushrooms pickled with pink peppercorns, cabbage sautéed with bacon and dill, gravy

290 g | 1, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12

## PORK RIBS | 69 pln

barbecue marinade with smoked plum, hasselback potatoes with chimichurri, labneh, white cabbage salad with carrot, in Georgian khmeli suneli seasoning, roasted peanuts, cilantro

380 g | 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12

## LAMB SHANK | 89 pln

mashed potatoes with buckwheat groats popcorn, apple-beet puree, baby carrots, pak choy, rice paper, gravy

280 g | 7

## BEEF CHEEKS | 75 pln

mashed potatoes with horseradish, leek, baby carrot, zucchini, Jerusalem artichoke chips, gravy, chives

280 g | 6, 7, 9

---

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

# BEEF STEAKS

## POLISH STRIPLOIN STEAK

DRY-AGED FOR 6 WEEKS | 145 pln

croquettes with cheddar cheese and jalapeño, grilled bell pepper, onion, zucchini and mushrooms, demi-glace sauce with red wine, herb butter
300 g* | 1, 3, 7, 9, 12

## ARGENTINIAN BLACK ANGUS STRIPLOIN STEAK

WITH FAT CAP, WET-AGED FOR 8 WEEKS | 195 pln

croquettes with cheddar cheese and jalapeño, grilled: bell pepper, onion, zucchini and mushrooms, demi-glace sauce with red wine, herb butter
350 g* | 1, 3, 7, 9, 12

## TENDERLOIN STEAK | 159 pln

mashed potatoes, roasted parsley root, pickled mushrooms in pink peppercorns, herb-garlic butter, truffle paste, black truffle, demi-glace sauce with red wine
300 g* | 1, 6, 7, 9, 10

*Weight of the raw steak. The weight of the served steak depends on its degree of doneness.

## ADDITIONAL ORDERS TO MAIN COURSES:

truffles with cheddar and jalapeño 2 pieces | 19 pln
portion of grilled vegetables 150 g | 19 pln
portion of potato dumplings / puree / rice / steak fries 150 g | 22 pln
ketchup 40 ml | 6 pln
portion of sauce for the main course 40 ml | 9 pln

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

# DESSERTS

## CHOCOLATE FONDANT | 39 pln

snickers homemade ice cream, chocolate crumble,
sesame chips, roasted hazelnuts
90 g | 1, 3, 5, 7, 8

## MERINGUE | 36 pln

almond cream, cherry compote infused
with rosemary, chocolate chips, toasted almond flakes
60 g | 3, 7, 8

## CRÈME BRÛLÉE | 36 pln

sea buckthorn ice cream, buttery crumble,
passion fruit gel, orange fillets
90 g | 1, 3, 7, 8

# HOMEMADE BREAD & Wypiekamy

Have you been to our bakery-patisserie yet? Wypiekamy sweet, savory and more. Come visit us: Tuesday – Friday 7:30 – 15:30, Saturday – Sunday 8:30 – 15:30.

Didn't manage to stop by for fresh bread? After 15:30 breads from Wypiekamy are available for sale in the restaurant. Ask the staff about the current selection.

---

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów, nawet jeśli nie są one wyszczególnione w opisie potraw.

ALERGENY: 1. Gluten 2. Skorupiaki i prod. pochodne 3. Jaja i prod. pochodne 4. Ryby i prod. pochodne 5. Orzeszki ziemne ( arachidowe) i prod. pochodne 6. Soja i prod. pochodne 7. Mleko i prod. pochodne ( łącznie z laktozą) 8. Orzechy 9. Seler i prod. pochodne 10. Gorczyca i prod. pochodne 11. Nasiona sezamu i prod. pochodne 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin i prod. pochodne 14. Mięczaki i prod. pochodne W - wegetariańskie

## HOT BEVERAGES

**PLUM-TEA** 28 pln
black tea, plum jam, orange, prunes, cinnamon stick, rosemary | 400 ml

**APPLEPIE TEA** 28 pln
green tea with quince, spiced syrup, apples with cinnamon, apple, lemon, cinnamon stick, anise, cranberry | 400 ml

**HYPERVITAMINOSIS** 28 pln
warming puréed drink: ginger, turmeric, lemon, honey, boiling water | 250 ml

## REFRESHING BEVERAGES

| | |
|---|---|
| Lemon lemonade 400 ml | 21 pln |
| Pressed apple juice 300 ml | 16 pln |
| Pressed pear juice 300 ml | 16 pln |
| Freshly squeezed orange juice 300 ml | 22 pln |

## SOFTS & WATER

| | |
|---|---|
| Pepsi 200 ml | 14 pln |
| Pepsi zero sugar 200 ml | 14 pln |
| Mirinda / Schweppes 200 ml | 14 pln |
| 7Up / Lipton Ice Tea 200 ml | 14 pln |
| Spring water - bottle 330 ml | 12 pln |
| Filtered water - caraffe 700 ml | 14 pln |

## MATCHA

**MATCHA LATTE** 23 pln
milk, matcha | 150 ml

flavoured syrup 20 ml 5 pln

**ICED MATCHA LATTE** 28 pln
milk, matcha, ice, flavoured syrup | 320 ml

## COFFEE

| | |
|---|---|
| Espresso 30 ml | 12 pln |
| Caffè Crema 120 ml | 13 pln |
| Doppio 70 ml | 15 pln |
| Cappuccino 150 ml | 15 pln |
| Flat White 150 ml | 18 pln |
| Latte 250 ml | 16 pln |
| Plant based/lactose free milk 50 ml | 5 pln |
| Flavoured syrup 20 ml | 5 pln |

## LOOSE LEAF TEA 400 ml

| | |
|---|---|
| Black / Earl grey / Cactus green / Green mint / Fruit | 19 pln |

## ALCOHOL FREE BEER 330 ml

| | |
|---|---|
| Bawaria Witt | 17 pln |
| Bawaria Malt | 17 pln |

## REGIONAL CRAFT BEER DOBRY BROWAR GNIEZNO

| | |
|---|---|
| LAGER 0,3 / 0,5 l | 17 / 22 pln |
| WHEAT 0,3 / 0,5 l | 17 / 22 pln |
| OAT 0,3 l / 0,5 l | 17 / 22 pln |



www.czosnekioliwa.pl

rezerwacje: 52 307 72 84