

NA DOBRY POCZATEK/
for a good start

WĘDLINY DOJRZEWAJĄCE W NASZYM SPICHLERZU SEASONED IN SPICHLERZ półgęsek/ guanciale/ coppa/ konfitura z musztrady i gruszek goose breast/ guanciale, coppa/ mustard and pear jam	 2 os. 150g 39,00 PLN
POLSKIE SERY ZAGRODOWE POLISH FARM CHEESE jura blue/ stary giewont / podane z miodem spadziowym i konfiturą z jabłek Raclawickich blue jura/ old giewont/ served with honeydew honey and jam from Raclawice apples	 2 os. 150g 39,00 PLN
OLIWKI GIGANTI GIGANTI OLIVES migdały almonds	 50g 10,00 PLN

PRZYSTAWKI/ starters

BURRATA concasse z pomidorów malinowych/ granita bazyliowa raspberry tomato concasse / basil granita	 32,00 PLN
TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE pikle/ żółtko 62 C/ majonez szczypiorkowy/ wędzona sól/ pieprz górski pickles/ yolk 62 C / chives mayonnaise/ smoked salt/ mountain pepper	 45,00 PLN
MARYNOWANY ŁOSOŚ W SOLI MORSKIEJ MARINATED SALMON IN SEA SALT piklowany groszek cukrowy/ kurki/ koperkowe coulis pickled sugar snap peas/ chanterelles / dill coulis	 34,00 PLN

SAŁATKI/ salads

CEZAR CAESAR SALAD sałata rzymska/ grillowany kurczak/ parmezan/ pomidor/ ogórek/ cebula czerwona romaine lettuce/ grilled chicken/ parmesan/ tomato/ cucumber/ red onion	 35,00 PLN
BUKIET SAŁAT Z PIECZONYM SEREM KOZIM SALAD BOUQUET WITH BAKED GOAT CHEESE pomidorki koktajlowe/ piklowany ogórek / sos musztardowo miodowy cherry tomatoes/ pickled cucumber/ honey and mustard sauce	 39,00 PLN
PÓŁGĘSEK WĘDZONY SMOKED GOOSE BREAST rukola/ młody szpinak/ gruszka/ pomidor malinowy/ sos malinowy rucola/ young spinach/pear/ raspberry tomato/ raspberry sauce	 37,00 PLN

ZUPY/ soups

CONSOME Z KACZKI DUCK CONSOMME domowy makaron/ pietruszka homemade pasta/ parsley	 17,00 PLN
ŻUREK NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH SOUR RYE SOUP ON SMOKED RIBS kurki/ biała kielbasa chanterelles/ white sausage	 19,00 PLN
BOROWIKOWA BOLETUS SOUP siemię lniane/ olej rzepakowy linseed/ rapeseed oil	 22,00 PLN

LEPIONE W SPICHLERZU/
made in SPICHLERZ

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ I MORELĄ HOMEMADE DUCK & APRICOT DUMPLINGS sos demi glace demi glace sauce	 35,00 PLN
PIEROGI Z MASCARPONE I MALINAMI DUMPLINGS WITH MASCARPONE AND RASPBERRIES sos z białej czekolady white chocolate sauce	 32,00 PLN

DANIA GŁÓWNE/ main dishes

KURCZAK KUKURYDZIANY CORN CHICKEN mus z selera i słonecznika/ dziki brokół/ ciemny sos winny celery and sunflower mousse/ wild broccoli/ dark wine sauce	 39,00 PLN
SCHAB Z KOŚCIĄ BONE-IN PORK CHOP kapusta zasmażana/ ziemniaki z masłem koperkowym fried cabbage/ potatoes with dill butter	 39,00 PLN
POŁÓWKA PIECZONEJ KACZKI W POMARAŃCZACH ROAST HALF DUCK IN ORANGES kluska śląska z kasztanmi/ kapusta czerwona/ sos z czerwonej porzeczki silesian dumpling with chestnuts/ red cabbage/ red currant sauce	 59,00 PLN
POŁĘDWICA Z DORSZA COD SIRLOIN mus z zielonego groszku/ kruszonka ziołowa/ krem kaparowy / cukinia green pea mousse/ herb crumble/ caper cream/ zucchini	 49,00 PLN
POŁĘDWICA WOŁOWA BEEF TENDERLOIN pieczone warzywa z masłem orzechowym/ krem z czerwonej papryki/ sos demi glace roasted vegetables with peanut butter/ red pepper cream/ demi glace sauce	 69,00 PLN
BURGER WOŁOWY BEEF BURGER guanciale/ cheddar/ pomidor malinowy/ pikle/ rukola/ sos BBQ guanciale/ cheddar/ raspberry tomato/ pickles/ rucola/ BBQ sauce	 37,00 PLN

MAKARONY/ pasta

GNOCCHI W KURKOWYM SOSIE GNOCCHI IN CHANTERELLE SAUCE kasztany/ szpinak/ parmezan chestnuts/ spinach/ parmesan	 36,00 PLN
CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI BLACK TAGLIATELLE WITH PRAWNS trufle/ pomidorki koktajlowe/ winno-maśłany sos pietruszkowy truffles/ tomato cocktail/ wine-butter parsley sauce	 41,00 PLN
PENNE Z ROSTBEFEM PENNE WITH ROAST BEEF czarny czosnek/ suszony pomidor/ orzech laskowy black garlic/ dried tomato/ hazelnut	 42,00 PLN

DESERY/ desserts

TARTA MANGO-MARAKUJA MANGO-PASSION FRUIT TART ziemnia czekoladowa/ lody banan i czerwona porzeczka chocolate ground/ banana and red ice cream currant	 19,00 PLN
LODY OWOCOWE Z KRUSZONKĄ I OWOCAMI FRUIT ICE CREAM WITH CRUMBLE TOPPING AND FRUIT	 22,00 PLN
FONDANT CZEKOLADOWY CHOCOLATE FONDANT chiantily z czekolady Mexico/ lody z mlecznej czekolady Mexico chocolate chantilly/ ice cream milk chocolate	 27,00 PLN

DODATKI/ side orders

Salata ogrodowa z sosem vinegrette Lettuce with vinaigrette sauce	 10,00 PLN
Warzywa pieczone Baked vegetables	 12,00 PLN
Ziemniaki w tymianku Potatoes in thyme	 9,00 PLN
Frytki z batata Sweet potato fries	 10,00 PLN
Marynowane buraki w miodzie Marinated beetroot in honey	 12,00 PLN
Kapusta zasmażana fried cabbage	 11,00 PLN

NAPOJE GORACE/ hot beverages	
ESPRESSO	10,00 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO	13,00 PLN
Double espresso	
AMERICANO	10,00 PLN
KAWA BIAŁA	11,00 PLN
White coffee	
LATTE	13,00 PLN
CAPPUCCINO	13,00 PLN
IRISH COFFE	24,00 PLN
HERBATA CZARNA / EARL GREY/ ZIELONA / OWOCOWA	10,00 PLN
Black tea/ Earl Grey/ Green Tea/ Fruit Tea	

NAPOJE ZIMNE/ cold beverages	
PEPSI / PEPSI MAX / 7-UP/ MIRINDA / SCHWEPES 0,25L	9,00 PLN
CISOWIANKA (NIEGAZOWANA, PERLAGE) 0,3L / Still water 0,3L	9,00 PLN
CISOWIANKA (NIEGAZOWANA, PERLAGE) 0,7L / Still water 0,7L	16,00 PLN
SAN PELLEGRINO / ACQUA PANNA 0,7L / Water 0,7L	18,00 PLN
WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO 0,3 L	9,00 PLN
Water	
SOKI OWOCOWE 0,2L:	9,00 PLN
JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, POMIDOROWY, PORZECZKOWY	
Fruit juices 0,2L: apple, orange, tomato, black currant	
RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L	12,00 PLN
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L:	16,00 PLN
POMARAŃCZA/ GREJPFRTUT	
Freshly squeezed juice 0,25L:	
orange / grapefruit	
LEMONIADA	0,3L 12,00 PLN
Lemonade	1L 23,00 PLN

KOKTAJLE

APEROL SPRITZ prosecco/ Aperol/ woda gazowana	27 zł
MIMOSA PROSECCO prosecco/ sok pomarańczowy	22 zł
PROSECCO MARTINI prosecco/ Martini Bianco/ sok z limonki	25 zł
FRENCH 77 prosecco/ gin/ syrop cukrowy/ sok z cytryny	28 zł

WINA BIAŁE

MOŁDAWIA / MOLDOVA Simple Wine Sauvignon Blanc, Valul lui Traian, Etulia	 12,5 cl 12 zł 75 cl 59 zł
AUSTRALIA Chardonnay, South Eastern Australia, Banrock Station	 12,5 cl 14 zł 75 cl 69 zł
POLSKA/POLAND Polska Winnica Zelków, Rusałka	 12,5 cl 14 zł 75 cl 99 zł
NIEMCY / GERMANY Save Water Drink Riesling Fruity, Rheingau, Allendorf	75 cl 105 zł
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND Sauvignon Blanc Marlborough, Waipara Hills	75 cl 110 zł
FRANCJA / FRANCE AOC Chablis, Bouchard Aîné & Fils	75 cl 170 zł
WŁOCHY / ITALY "Antichello" Pinot Grigio delle Venezie IGT, Santa Sofia	75 cl 95 zł
WĘGRY / HUNGARY Tokaj Nobilis Koverszolo	75 cl 85 zł
USA Twin Oaks Chardonnay, California, R.Mondavi	75 cl 115 zł
POLSKA/ POLAND Cuvee Blanc Małopolska, Winnica Srebrna Góra	75 cl 110 zł
HISZPANIA / SPAIN Lavivi semi dry white	75 cl 59 zł
ARGENTYNA / ARGENTINA Duo Chenin Blanc & Chardonnay, Mendoza, Valle de Uco, Finca Beltran	75 cl 85 zł
GRECJA / GREECE Deus Imiglikos Patras semi sweet white	75 cl 89 zł

WINA CZERWONE

MOŁDAWIA / MOLDOVA Simple Wine Pinot Noir, Valul lui Traian, Etulia	 12,5 cl 12 zł 75 cl 59 zł
WŁOCHY / ITALY Antichello" DOCG Valpolicella, Santa Sofia	75 cl 95 zł
CHILE Cabernet Sauvignon, Central Valley, Tenta	 12,5 cl 14 zł 75 cl 69 zł
DOCG Brunello di Montalcino, Fattoria dei Barbi	75 cl 320 zł
POLSKA/ POLAND Cuvee Rouge, Małopolska, Winnica Srebrna Góra	75 cl 110 zł
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND Pinot Noir Central Otago, Mud House	75 cl 170 zł
ARGENTYNA / ARGENTINA Duo Tempranillo-Malbec, Mendoza, Valle de Uco, Finca Beltran	75 cl 89 zł
WŁOCHY / ITALY Ilico Montepulciano D'Abruzzo Illuminati	75 cl 85 zł
HISZPANIA / SPAIN Reserva Rioja DOC Marqués De Riscal	75 cl 250 zł
WŁOCHY / ITALY Masseria Parione Primitivo	75 cl 59 zł
HISZPANIA / SPAIN Coto de Imaz Reserva	75 cl 150 zł
HISZPANIA / SPAIN Lavivi semi dry red	75 cl 59 zł
GRECJA / GREECE Deus Imiglikos Nemea semi sweet red	75 cl 89 zł

WINA RÓZOWE

PORTUGALIA / PORTUGAL Insight Casa Pecunia Rosato Toscana	 12,5 cl 17 zł 75 cl 95 zł
---	---

WINA MUSUJĄCE

HISZPANIA / SPAIN Primer Reserva Brut DO Cava, Pere Ventura	 12,5 cl 23 zł 75 cl 125 zł
WŁOCHY / ITALY Casa Pecunia Prosecco DOC	 12,5 cl 17 zł 75 cl 70 zł
FRANCJA / FRANCE Champagne Jacquart Brut Mosaique	75 cl 320 zł