
 Danie bez laktozy
Lactose free

 Danie wegetariańskie
Vegetarian dish

 **NOWY
SPICHLERZ**
RESTAURACJA
M E N U

 Danie bezglutenowe
Gluten free

 Polskie specjalty
Polish specialties

PRZYSTAWKI/ starters

KREWETKI W TEMPURZE 42,00 PLN
SHRIMPS IN TEMPURA
sos tatarski/ bagietka
tartar sauce/ baguette

TATAR WOŁOWY 59,00 PLN
BEEF TARTARE
pikle/ ser bursztyń/ żółtko
pickles/ amber cheese/ egg yolk

LEŚNE GRZYBY SMAŻONE 38,00 PLN
FRIED FOREST MUSHROOMS
creme fraiche/ bagietka/ koper
creme fraiche/ baguette/ dill

ZUPY/ soups

CONSOME Z KACZKI 24,00 PLN
DUCK CONSOMME
domowy makaron/ warzywa
home-made pasta/ vegetables

KREM Z DYNI 28,00 PLN
PUMPKIN CREAM
imbir/ mleko kokosowe/ pestki dyni/ olej dyniowy
ginger/ coconut milk/ pumpkin seeds/ pumpkin oil

ŻUREK Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ 29,00 PLN
SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE
ziemniaki/ jajko
potatoes/ egg

BARSZCZ CZERWONY NA ZAKWASIE 26,00 PLN
SOURDOUGH RED BORSCHT
kołduny z baraniną
dumplings with mutton

SAŁATKI/ salads

SAŁATKA CEZAR 48,00 PLN
CAESAR SALAD
**sałata rzymska/ grillowany kurczak/ boczek/
pomidory/ cebula/ ogórek/ Grana Padano/
grzanki ziołowe/ sos cezar**
romaine lettuce/ grilled chicken/ bacon/ tomatoes/
onion/ cucumber/ Grana Padano/ herb croutons/
Caesar sauce

ŁOSOŚ WĘDZONY NA ZIMNO 52,00 PLN
COLD SMOKED SALMON
**sałaty/ ricotta/ ogórek piklowany/
pomidor koktajlowy/ cebula/ kapary/ sos koperkowy**
lettuce/ ricotta/ pickled cucumber/ cherry tomato/
onion/ capers/ dill sauce

KOZI SER PIECZONY 49,00 PLN
BAKED GOAT CHEESE
**sałaty/ marynowane buraki/ migdały/
sos miodowo-musztardowy**
lettuce/ pickled beets/ almonds/ honey mustard sauce

DANIA GŁÓWNE/ main dishes

POLICZEK WOŁOWY W CIEMNYM 72,00 PLN
SOSIE ROZMARYNOWYM
BEEF CHEEK IN DARK ROSEMARY SAUCE
purée z musztardą francuską/ marchew z groszkiem
purée with French mustard/ carrots with peas

PIERŚ Z KACZKI 72,00 PLN
DUCK BREAST
**krokiot grzybowy/ mus z czerwonej kapusty/
sorgo/ ciemny sos**
mushroom croquette/ red cabbage mousse/
sorghum/ dark sauce

PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO 54,00 PLN
FARM CHICKEN BREAST
**szpinak/ zielony groszek/ marchew/
mus z pieczonej dyni**
spinach/ green peas/ carrots/ baked pumpkin mousse

TROĆ FILET 59,00 PLN
SEA TROUT FILLET
bób/ fasolka szparagowa/ cieciora/ sos koperkowy
broad beans/ green beans/ chickpeas/ dill sauce

ŻEBERKO WIEPRZOWE 65,00 PLN
W SOSIE ŚLIWKOWYM
PORK RIB IN PLUM SAUCE
maślane purée / warzywa pieczone
butter purée/ roasted vegetables

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 109,00 PLN
BEEF TENDERLOIN STEAK
**ragout grzybowe/ babka ziemniaczana/
warzywa/ demi glace**
mushroom ragout/ potato cake/ vegetables/ demi glace

CEPELINY Z KACZKĄ 48,00 PLN
CEPELINAI WITH DUCK
ciemny sos/ szczypior
dark sauce/ chives

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY 49,00 PLN
TRADITIONAL PORK CHOP
maślane purée/ kapusta zasmażana
buttery purée/ fried cabbage

BURGER WOŁOWY 55,00 PLN
BEEF BURGER
**sos belgijski/ mimolette/ pomidor/ ogórek kiszony/
cebula/ sałata rzymska/ frytki**
Belgian sauce/ mimolette/ tomato/ pickled cucumber/
onion/ romaine lettuce/ fries

BURGER Z ROSTI ZIEMNIACZANYM 52,00 PLN
BURGER WITH POTATO ROSTI
**sos belgijski/ mimolette/ pomidor/ ogórek kiszony/
cebula/ sałata rzymska**
Belgian sauce/ mimolette/ tomato/ pickled cucumber/
onion/ romaine lettuce

MAKARONY/ pasta

RAVIOLI Z GORGONZOLĄ 49,00 PLN
RAVIOLI WITH GORGONZOLA
sos orzechowy / Grana Padano
peanut sauce / Grana Padano

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI 58,00 PLN
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS
**pomidor koktajlowy/ czosnek/ natka pietruszki/
Grana Padano**
cherry tomato/ garlic/ parsley/ Grana Padano

GNOCCHI Z KOZIM SEREM 48,00 PLN
GNOCCHI WITH GOAT CHEESE
**pomidory koktajlowe/ pasta truflowa /
szpinak/ Grana Padano**
cherry tomatoes/ truffle paste/ spinach/ Grana Padano

TAGLIATTELE Z GRZYBAMI 52,00 PLN
TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS
**chorizo/ suszony pomidor/ czosnek/
natka pietruszki/ Grana Padano**
chorizo/ dried tomato/ garlic/ parsley/ Grana Padano

DESERY/ desserts

SZARLOTKA Z KRUSZONKĄ 29,00 PLN
APPLE PIE WITH CRUMBLE
sos angielski/ lody śmietankowe
English sauce/ cream ice cream

CRUMBLE ŚLIWKOWE 28,00 PLN
PLUM CRUMBLE
lody śliwkowe
plum ice cream

FONDANT CZEKOLADOWY 29,00 PLN
CHOCOLATE FONDANT
wiśnie/ lody solony karmel
cherries/ salted caramel ice cream

SERNIK MASCARPONE Z WANILIĄ 28,00 PLN
MASCARPONE CHEESECAKE WITH VANILLA
sos wiśniowy/ czekoladowa kruszonka
cherry sauce/ chocolate crumble

DODATKI/ side orders

Frytki 12,00 PLN
Fries

Frytki z batata 14,00 PLN
Sweet potato fries

Ziemniaki opiekane 14,00 PLN
Baked potatoes

Ziemniaki z koperkiem 14,00 PLN
Potatoes with dill

Sałata ogrodowa z sosem winegret 14,00 PLN
Lettuce with vinaigrette sauce

Warzywa pieczone 15,00 PLN
Baked vegetables

Marynowane buraki w miodzie 14,00 PLN
Marinated beetroot in honey

Kapusta z koperkiem 14,00 PLN
Cabbage with dill

NAPOJE GORĄCE/ hot beverages

ESPRESSO 12,00 PLN

ESPRESSO DOPPIO 13,00 PLN

AMERICANO 13,00 PLN

KAWA Z MLEKIEM 14,00 PLN
Coffee with milk

LATTE/ CAPPUCCINO 15,00 PLN

IRISH COFFE 27,00 PLN

EILLES TEA 12,00 PLN

NAPOJE ZIMNE/ cold beverages

**PEPSI / PEPSI MAX / 7-UP/
MIRINDA / SCHWEPES 0,25L** 12,00 PLN

KINGA PIENIŃSKA 0,3L 12,00 PLN
Water Still / Sparkling
KINGA PIENIŃSKA 0,3L

KINGA PIENIŃSKA 0,7L 18,00 PLN
Water Still / Sparkling
KINGA PIENIŃSKA 0,7L

WODA KARAFKA 1L 18,00 PLN
Carafe of water 1L

SOKI OWOCOWE TOMA 0,2L 10,00 PLN
Fruit juices 0,2L

SOKI OWOCOWE KARAFKA 1L 25,00 PLN
Carafe of juice 1L

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L 17,00 PLN

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L 18,00 PLN
Freshly squeezed juice 0,25L

LEMONIADA 0,3L 15,00 PLN
Lemonade 1L 28,00 PLN

PIWO/ beer

HEINEKEN 0,5L bottle beer HEINEKEN 0,5L	18,00 PLN
LUBICZ 0,5L bottle beer LUBICZ 0,5L	18,00 PLN
ŻYWIEC 0,5L bottle beer ŻYWIEC 0,5L	16,00 PLN
LITOVEL 0,5L bottle beer LITOVEL 0,5L	16,00 PLN
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L bottle Żywiec 0% 0,5L	14,00 PLN
BAVARIA 0% 0,3L bottle Bavaria 0% 0,3L	13,00 PLN
CERNA HORA LEZAK 12 0,3L tap beer Cerna Hora Lezak 12 0,3L	14,00 PLN
CERNA HORA LEZAK 12 0,5L tap beer Cerna Hora Lezak 12 0,5L	18,00 PLN
SOK DO PIWA beer juice	2,00 PLN

WINA BIAŁE/ white wines

MOŁDAWIA / MOLDOVA Simple Wine Sauvignon Blanc Valul lui Train, Etulia	🍷 12,5 cl 18 zł 75 cl 79 zł
PORTUGALIA / PORTUGAL Lagosta, Vinho Verde, DOC	🍷 12,5 cl 25 zł 75 cl 100 zł
RPA Cape Wine Mr. Sauvignon Blanc	75 cl 105 zł
GRECJA / GREECE Deus Imiglikos Patras	🍷 12,5 cl 20 zł 75 cl 100 zł
FRANCJA / FRANCE Chardonnay Bouchard Aine & Fils AOC Chablis, Bouchard Aine & Fils	🍷 12,5 cl 20 zł 75 cl 105 zł 75 cl 195 zł
WŁOCHY / ITALY Antichello Pinot Grigio IGT Santa Sofia	75 cl 110 zł
NIEMCY / GERMAN Save Water Drink Riesling Fruity, Rheingau Allendon	75 cl 125 zł
POLSKA/ POLAND Srebrne Cuvee Blanc Małopolska Winnica Srebrna Góra	75 cl 130 zł
NOWA ZELANDIA / NEW ZELAND Sauvignon Blanc Marlborough, Waipara Hills	75 cl 130 zł

WINA CZERWONE/red wines

MOŁDAWIA / MOLDOVA Simple Wine Pinot Noir, Valul lui Traian, Etulia	🍷 12,5 cl 18 zł 75 cl 79 zł
CZECHY / CZECH REPUBLIC Kosut, Frankovka Modra, Morawy	🍷 12,5 cl 22 zł 75 cl 120 zł
CHILE Arica Cabernet Sauvignon	🍷 12,5 cl 19 zł 75 cl 84 zł
FRANCJA / FRANCE Pinot Noir Bouchard Aine & Fils	🍷 12,5 cl 20 zł 75 cl 105 zł
GRECJA / GREECE Deus Imiglikos Patras	🍷 12,5 cl 20 zł 75 cl 105 zł
WŁOCHY / ITALY Antichello Pinot Valpolicella Santa Sofia DOC	75 cl 110 zł
POLSKA / POLAND Srebrne Cuvee Rouge Małopolska Winnica Srebrna Góra	75 cl 130 zł
HISZPANIA / SPAIN Coto de Imaz Reserva	75 cl 185zł
WŁOCHY / ITALY Brunello di Montalcino, Barbi	75 cl 355 zł

WINA RÓZOWE/ rose wine

WŁOCHY / ITALY Insight Casa Pecunia Rosato Toscana	🍷 12,5 cl 22 zł 75 cl 110 zł
---	--

WINA MUSUJĄCE/ sparkling wines

WŁOCHY / ITALY Insight Prosecco DOC Casa Pecunia	🍷 12,5 cl 22 zł 75 cl 90 zł
HISZPANIA / SPAIN Cava Pere Ventura Primer Reserva Brut	🍷 12,5 cl 27 zł 75 cl 150 zł
FRANCJA / FRANCE Champagne Jacquart Brut Mosaicque	75 cl 345 zł