Danie bez laktozy
Lactose free

Danie wegetariańskie
Vegetarian dish

NOWY SPICHLERZ RESTAURACJA
MENU

Danie bezglutenowe
Gluten free

Polskie specjały
Polish specialties

PRZYSTAWKI / starters

SAŁATA RZYMSKA **34,00 PLN**
ROMAIN LETTUCE
parmezan/ grzanki z obwarzanka krakowskiego/ sos cezar/ do wyboru: boczek/ kurczak zagrodowy
parmesan/ croutons of obwarzanek krakowski/ caesar sauce choose from: bacon/ farmhouse chicken

ZIELONY TALERZ **29,00 PLN**
VEGETARIAN PLATE
tatar z czarnej komosy/ pomidor kiszony/ marchew marynowana/ burak pieczony/ jarmuż/ brukselka/ warzywa sezonowe
black quinoa tartare/ pickled tomato/ marinated carrot/ baked beetroot / kale/ brussels sprouts/ seasonal vegetables

CARPACCIO Z BURAKA **27,00 PLN**
BEET CARPACCIO
jarmuż/ mus z koziego sera/ dynia piklowana
kale/ goat cheese mousse/ pickled pumpkin

TATAR WOŁOWY **42,00 PLN**
STEAK TARTARE
tatar wołowy/ pikle/ musztarda francuska/ kiszony pomidor/ majonez lubczykowy/ żółtko konfitowane
pickles/ french mustard/ pickled tomato/ lovage flavoured mayo/ confit yolk

ZUPY/ soups

ZUPA SZEFA KUCHNI **14,00 PLN**
SOUP OF THE DAY

KREM Z DYNI PIŻMOWEJ **15,00 PLN**
CREAM OF BUTTERNUT SQUASH
curry/ olej z pestek dyni/ migdały
curry/ pumpkin seed oil/ almonds

ROSÓŁ WOŁOWY-KACZY **14,00 PLN**
BEEF AND DUCK BROTH
ciasto naleśnikowe ze szpinakiem
pancake butter dumplings with spinach

ŻUREK **16,00 PLN**
POLISH SOUR RYE SOUP
grzyby leśne/ grzanka pietruszkowa
forest mushrooms/ parsley toast

MAKARONY/ pasta

CZARNE TAGLIATELLE **35,00 PLN**
BLACK TAGLIATELLE
krewetki/ pomidorki koktajlowe/ białe wino/ natka pietruszki
prawns/ baby tomatoes/ white wine/ parsley

LINGUNIE **29,00 PLN**
pomidory suszone/ cukinia/ czosnek/ natka pietruszki/ oliwa z chili
dried tomatoes/ zucchini/ garlic/ parsley/ olive oil with chili

LINGUNIE **35,00 PLN**
wolno pieczony rostbef/ suszone pomidory/ rucola/ czosnek/ balsamico
slow roast roast beef/ sun-dried tomatoes / arugula/ garlic/ balsamico

DESERY/ desserts

FONDANT CZEKOLADOWY **19,00 PLN**
CHOCOLATE FOUNDANT
sorbet limonka-mięta/ kawior z limonki/ sos malinowy
lime-mint sorbet/ lime caviar/ raspberry sauce

CRUMBLE **19,00 PLN**
śliwka/ gruszka/ wiśniówka/ lody waniliowe/ olej z pestek dyni
plum/ pear/ cherry vodka/ vanilla ice cream/ pumpkin seed oil

DESER DNIA **19,00 PLN**
DESSERT OF THE DAY

DANIA GŁÓWNE/ main dishes

KURCZAK ZAGRODOWY **35,00 PLN**
FARMHOUSE CHICKEN
chutney dyniowe/ czarna soczewica/ chips pasternak
pumpkin chutney/ black lentil/ parsnip crisps

PIECZONA POŁOWA KACZKI **49,00 PLN**
ROAST HALF DUCK
marynowane buraki w miodzie/ sos z czerwonego wina i szalotki/ gnocchi
marinated beetroot in honey/ red wine and shallot sauce/ gnocchi

ŁOSOŚ JURAJSKI **45,00 PLN**
JURASSIC SALMON
crust ziołowy/ puree z groszku i żółtego chili/ palony brokuł/ pesto z suszonych pomidorów
herb crust/ pea and yellow chili puree/ roasted broccoli/ sun-dried tomato pesto

POLĘDWICA WOŁOWA **65,00 PLN**
BEEF TENDERLOIN
ziemniaki w tymianku/ warzywa pieczone/ sos z czerwonego wina
potatoes in thyme / baked vegetables/ red wine sauce

PIEROGI RUSKIE **27,00 PLN**
HOMEMADE DUMOPLINGS WITH POTATO & COTTAGE CHEESE STUFFING
cebula zielona
green onion

SCHAB Z KOŚCIĄ **37,00 PLN**
BONE-IN PORK CHOP
ziemniaki pieczone/ kapusta zasmażana
baked potatoes/ fried cabbage

DUSZONA WOŁOWINA **43,00 PLN**
BRAISED BEEF
grillowane warzywa/ placki ziemniaczane z cukinią/ kwaśna śmietana
grilled vegetables/ potato & zucchini pancakes/ sour cream

PIEROGI Z KACZKĄ I MORELĄ **29,00 PLN**
DUCK & APRICOT DUMPLINGS
orzechy laskowe/ brukselka
hazelnuts/ brussels sprouts

BURGERY/ burgers

BURGER: WOŁOWY/FALAFEL **36,00 PLN**
BURGER: BEEF/ FALAFEL
bułka maślana/ relish azjatycki/ pikle/ pomidor malinowy/ sałata rzymska/ frytki
brioche/ asian style relish/ pickles/ raspberry tomato

BURGER: KURCZAK W PANCO **36,00 PLN**
BURGER: PANKO CHICKEN
bułka maślana, relish azjatycki, pikle, pomidor malinowy, sałata rzymska, frytki
butter roll/ asian style relish/ pickles/ raspberry tomato/ romaine lettuce/ fries

PIZZA 30CM

MARGHERITA **24,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella
tomato sauce/ mozzarella

VEGETARIANA **28,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ szpinak baby/ warzywa grillowane/ suszone pomidory
tomato sauce/ mozzarella/ baby spinach/ grilled vegetables/ sun dried tomatoes

DIAVOLO **33,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ oliwki/ chorizo/ pomidorki koktajlowe/ papryczki jalapeno
tomato sauce/ mozzarella/ olives/ chorizo/ cherry tomatoes/ jalapeno peppers

TRE SALAMI **34,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ chorizo/ napoli/ milano
tomato sauce/ mozzarella/ chorizo/ napoli/ milano

QUATTRO FORMAGGI **35,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ gorgonzola/ corregio/ scamorza
tomato sauce/ mozzarella/ gorgonzola/ corregio/ scamorza

FORESTA **33,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ bekon/ boczniaki/ papryka
tomato sauce/ mozzarella/ bacon/ oyster mushrooms/ pepper

PARMA **35,00 PLN**
sos pomidorowy/ mozzarella/ prosciutto crudo/ rukola
tomato sauce/ mozzarella/ prosciutto crudo/ arugula

DODATKI/ side orders

Sałata lodowa 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**
Kasza perłowa *Pearl barley*	**10,00 PLN**
Kapusta zasmażana *Fried cabbage*	**11,00 PLN**

NAPOJE GORĄCE/ hot beverages

ESPRESSO	**9,00 PLN**
PODWÓJNE ESPRESSO *Double espresso*	**12,00 PLN**
AMERICANO	**9,00 PLN**
KAWA BIAŁA *White coffee*	**10,00 PLN**
LATTE	**12,00 PLN**
CAPPUCCINO	**12,00 PLN**
IRISH COFFE	**23,00 PLN**
HERBATA CZARNA / EARL GREY/ ZIELONA / OWOCOWA *Black tea/ Earl Grey/ Green Tea/ Fruit Tea*	**9,00 PLN**

NAPOJE ZIMNE/ cold beverages

PEPSI / PEPSI MAX / 7-UP/ MIRINDA / SCHWEPPES 0,25L		**8,00 PLN**
WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO 0,3 L *Water*		**8,00 PLN**
SOKI OWOCOWE 0,2L: JABŁKOWY, POMARAŃCZOWY, POMIDOROWY, PORZECZKOWY *Fruit juices 0,2L: apple, orange, tomato, black currant*		**8,00 PLN**
RED BULL ENERGY DRINK 0,25 L		**11,00 PLN**
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,25L: POMARAŃCZA/ GREJPFRUT *Freshly squeezed juice 0,25L: orange / grapefruit*		**15,00 PLN**
LEMONIADA *Lemonade*	**0,3L** **1L**	**11,00 PLN** **22,00 PLN**