

PRZYSTAWKI

Pâté z gęziej wątróbki / konfitura wiśniowa / słodka chłka
39 PLN
Carpaccio wołowe / kapary / rukola / parmezan / oliwa truflowa 
65 PLN

DANIA PIERWSZE

Rosół z dzikiego ptactwa / makaron naleśnikowy / zielona pietruszka
39 PLN
Żurek po krakowsku / biała kielbasa / jajko
45 PLN
Krem z raków z aromatem brandy 
49 PLN
★★★
Grillowany kozi ser / sałata / karmelizowana gruszka /
cytrynowy winegret  
45 PLN
★★★
Pierogi galicyjskie: kapusta / grzyby / prażona cebulka 
45 PLN
Pappardelle z borowikami 
65 PLN

DANIA GŁÓWNE

Maczanka po krakowsku
95 PLN
Filet z kurczaka Supreme / gnocchi / sos borowikowy / warzywa sezonowe
95 PLN
Udko z kaczki / bliny / buraczki / sos śliwkowy
129 PLN
Pstrąg tęczy / kaszotto / sos cytrynowo-ziolowy / fasolka endywia 
129 PLN
Gicz jagnięca / gratin / sos demi-glace / marchewka glazurowana 
149 PLN

DESERY

Szarlotka Galicyjska na ciepło 
30 PLN
Śliwki w aromacie Porto / kruszonka / lody 
35 PLN
Ciasto czekoladowe black cherry z wiśniami w likierze 
39 PLN

 danie bezglutenowe  danie wegetariańskie

APPETIZERS

Goose liver pâté / cherry jam / sweet challah
39 PLN
Beef carpaccio / capers / arugula / parmesan / truffle olive oil 
65 PLN

FIRST COURSE

Wild bird broth / pancake noodles / green parsley
39 PLN 
Krakow-style sour rye soup / white sausage / egg
45 PLN
Cream of crayfish with brandy aroma 
49 PLN
★★★
Grilled goat cheese / salad / caramelized pear /
lemon vinaigrette  
45 PLN
★★★
Galician dumplings: cabbage / mushrooms / fried onion 
45 PLN
Pappardelle with boletus 
65 PLN

MAIN COURSE

Krakow-style bread with roasted pork / pickles
95 PLN
Chicken fillet Supreme / gnocchi / boletus sauce / seasonal vegetables
95 PLN
Duck leg / pancake / beetroot / plum sauce
129 PLN
Rainbow trout / groats / lemon and herb sauce / endive beans 
129 PLN
Lamb shank / gratin / demi-glace sauce / glazed carrots 
149 PLN

DESSERTS

Hot Galician apple pie 
30 PLN
Plums in Porto flavor / crumble / ice cream 
35 PLN
Black cherry chocolate cake with cherries in liqueur 
39 PLN

 gluten-free dish  vegetarian dish

NAPOJE / BEVERAGES

NA GORĄCO / HOT

Espresso	16 PLN
Podwójne espresso / Double espresso	22 PLN
Kawa czarna / Coffee Americano	20 PLN
Kawa biała / Coffe with milk	25 PLN
Cappuccino	25 PLN
Kawa Grand / Grand Coffee / Kahlua	29 PLN
Gorąca czekolada / Hot chocolate	20 PLN
Herbata / Cup of tea	16 PLN

NA ZIMNO / COLD

Herbata mrożona / Ice Tea	22 PLN
Kawa mrożona / Ice coffee	22 PLN
Woda mineralna / Mineral water	15 PLN
Coca-Cola, Fanta, Sprite 200 ml	18 PLN
Sok owocowy / Fruit Juice 200 ml	18 PLN

POLSKIE SMAKI / POLISH TASTES

Piwo Żywiec / Żywiec beer 0,3 l	alc. 5.8% vol.	25 PLN
Piwo Tyskie / Tyskie beer 0,3 l	alc. 5% vol.	25 PLN
Tradycyjna nalewka / Traditional Polish liqueurs		22 PLN
Grzaniec galicyjski / Mulled wine	alc. 13.5% vol.	30 PLN
Piwo żywiec 0% / Żywiec beer 0%		30 PLN