

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

Woda Acqua Panna/Acqua Panna mineral water.....	250 / 750 ml.....	13 / 19 PLN
Woda S. Pellegrino/S. Pellegrino mineral water.....	250 / 750 ml.....	13 / 19 PLN
Woda Cisowianka Perlage/Classique mineral water.....	300 / 700 ml.....	9 / 17 PLN
Woda mineralna/Mineral water.....	300 ml.....	7 PLN
Soki ze świeżych owoców/Freshly squeezed juices.....	200 ml.....	14 PLN
Soki i napoje/Juices.....	200 ml.....	8 PLN
<i>pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy</i> <i>orange, grapefruit, apple, black currant, tomato</i>		
Napój energetyczny/Energy drink.....	250 ml.....	15 PLN
Pepsi, Pepsi Light, Schweppes Tonic, Mirinda, 7up.....	200 ml.....	8 PLN

NAPOJE CIEPŁE | HOT BEVERAGES

Herbata – czajniczek Tea – a pot.....	300 ml.....	14 PLN
<i>Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey, Sweet Berries,</i> <i>Cream Orange, Morgentau, Green Dragon, Fruity White, Refreshing Mint</i>		
Espresso.....	30 ml.....	9 PLN
Kawa Coffee.....	150 ml.....	8 PLN
Kawa z mlekiem Coffee with milk.....	200 ml.....	9 PLN
Cappuccino.....	200 ml.....	10 PLN
Caffe Latte / Latte Macchiato.....	300 ml.....	12 PLN

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE
CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Marie Stuart – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay – France.....	75 cl.....	370 PLN
aromaty owoców marakui i muskatowych winogron z pięknym mineralnym finiszem <i>aromas: passion fruit and Muscat grapes with lovely mineral finish</i>		
MARTINI Prosecco – Glera – Italy.....	75 cl.....	105 PLN
aromaty jabłek i brzoskwiń <i>aromas: apples and peaches</i>		
Bach Exstrisimo Brut Nature – Macabeo, Xarel. Lo, Parellada – Spain.....	75 cl.....	81 PLN
aromaty owocowe z nutami jabłek, gruszek, cytryn oraz ananasa <i>aromas: fruity notes of apples, pears, lemons and pineapple</i>		

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Chablis – Chardonnay – France.....	75 cl.....	199 PLN
aromaty świeżych owoców cytrusowych i kwiatów, uzupełnione nutami ziemistymi <i>aromas: fresh citrus fruits and flowers with earthy hints</i>		
Yealands Land made – Sauvignon Blanc – New Zealand.....	75 cl.....	169 PLN
aromaty agrestu, porzeczki, tymianku, pokrzywy i minerałów <i>aromas: gooseberry, blackcurrant, thyme, nettle and minerals</i>		
Panamera – Chardonnay – California – USA.....	75 cl.....	139 PLN
aromaty cytryny, gruszki oraz jabłka, z nutą wanilii, cynamonu i toffi <i>aromas: lemon, pears and apples with vanilla, cinnamon and toffee hints</i>		
Danzante – Pinot Grigio – Italy.....	75 cl.....	128 PLN
aromaty dojrzałych owoców i kwiatów <i>aromas: ripe fruits and flowers</i>		
Prinz Von Hessen – Riesling – Germany.....	75 cl.....	119 PLN
aromaty jabłek, cytrusów, grejpfruta z subtelną nutą brzoskwini <i>aromas: apples, citrus fruits and grapefruit with a subtle hint of peach</i>		

Ampakama Dulce Natural – Viognier – Argentina.....	15 / 75 cl.....	20 / 99 PLN
aromaty słodkich brzoskwiń, zielonego jabłka oraz orzeźwiającej cytryny <i>aromas: sweet peach, green apple and refreshing lemon</i>		
Canepa Classico – Sauvignon Blanc – Chile.....	15 / 75 cl.....	16 / 80 PLN
aromaty owocowe z akcentem rzeńskiego grejpfruta <i>aromas: fruits with a touch of refreshing grapefruit</i>		
Contenda – Chardonnay – Spain.....	15 / 75 cl.....	15 / 75 PLN
aromaty jabłka, brzoskwini, kopru i owoców tropikalnych <i>aromas: apples, peaches, dill and tropical fruits</i>		

WINA CZERWONE | RED WINES

Finisimo Gran Reserva – Cabernet Sauvignon – Chile.....	75 cl.....	163 PLN
aromaty czarnych owoców, śliwki, wiśni, czarnej porzeczki z nutą czekolady <i>aromas: black fruits, plum, sour cherry and blackcurrant with a hint of chocolate</i>		
Caiano Riserva – Sangiovese – Italy.....	75 cl.....	159 PLN
aromaty ciemnej śliwki i beczki dębowej <i>aromas: black plum and oak barrel</i>		
Vintage Secret – Shiraz – Australia.....	75 cl.....	149 PLN
aromaty dojrzałych jagód z pikantnymi nutami <i>aromas: ripe blueberries with spicy notes</i>		
Legaris Roble – Tempranillo – Spain.....	75 cl.....	141 PLN
aromaty dojrzałych czarnych jagód i wanilii <i>aromas: ripe blueberries and vanilla</i>		
Cocoon – Zinfandel – California – USA.....	75 cl.....	139 PLN
aromaty mocnej dębiny, z nutami owoców leśnych, mięty i wanilii <i>aromas: strong oak with hints of forest fruits, mint and vanilla</i>		
Vina Pomal Crianza – Tempranillo – Spain.....	75 cl.....	124 PLN
aromaty jagód i lukrecji z nutą wanilii i tostów <i>aromas: blueberries and liquorice with hints of vanilla and toasts</i>		
Château Brassac – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – France.....	75 cl.....	121 PLN
aromaty owoców leśnych, jagód, tytoniu, kawy <i>aromas: forest fruits, blueberries, tobacco, coffee</i>		
Ropiteau – Merlot – France.....	75 cl.....	99 PLN
aromaty śliwek i runa leśnego z pikantnym wykończeniem <i>aromas: plums and undergrowth with a spicy finish</i>		

Caiano Chianti Classico – Sangiovese – Italy.....	15 / 75 cl.....	17 / 85 PLN
aromaty wiśni, czereśni oraz fiołków <i>aromas: sweet and sour cherries, violets</i>		
Canepa Classico – Merlot – Chile.....	15 / 75 cl.....	16 / 80 PLN
aromaty ciemnych owoców z nutą kakao i odrobiny pieprzu <i>aromas: black fruits with a hint of cocoa and a touch of pepper</i>		
Contenda – Cabernet Sauvignon – Spain.....	15 / 75 cl.....	15 / 75 PLN
aromaty owoców leśnych z nutą zielonego pieprzu <i>aromas: forest fruits with a hint of green pepper</i>		

W przypadku zamówienia room service, do każdego rachunku doliczona będzie kwota 10 PLN.
If you order room service, PLN 10 will be added to the bill.

Menu obowiązuje od 16 kwietnia 2015.
Menu is valid from April 16, 2015.



MENU CLASSIQ

POLSKI
ENGLISH

PRZYSTAWKI | STARTERS

CARPACCIO DI MANZO cienko krojone płatki aromatycznej wołowiny, skropione oliwą z oliwek i octem winnym oraz posypane płatkami sera dojrzewającego	80/20 g	32 PLN
CARPACCIO DI MANZO <i>thinly sliced portions of aromatic beef, sprinkled with olive oil and wine vinegar, dusted with flakes of ripening cheese</i>	80/20 g	
 Ropiteau – Merlot – France – 99 PLN		
BEFSZTYK Tatarski przygotowany ze świeżej wołowiny z dodatkiem marynowanych pieczarek, ogórka, cebuli i anchois (na życzenie podany z żółtkiem)	80/1 szt.	27 PLN
STEAK TARTARE <i>made of fresh beef with an addition of pickled mushrooms, cucumber, onion and anchovy (served with a yolk at your request)</i>	80g/1 pc	
 Vintage Secret – Shiraz – Australia – 149 PLN		
KREWETKI TYGRYSIE krewetki smażone na maśle, podane na duszonych rulonikach makaronowych z chrupiącymi warzywami	80/120 g	40 PLN
GIANT TIGER PRAWNS <i>prawns fried in butter and served on stewed pasta rolls with crunchy vegetables</i>	80/120 g	
 Yealands Land made – Sauvignon Blanc – New Zealand – 169 PLN		
SALATA Z KOZIM SEREM 🌱 smażony kozi ser w sezamie, bukiet sałat, malinowy vinaigrette, prażone pestki dyni	250 g	38 PLN
LETTUCE WITH GOAT CHEESE <i>grilled goat cheese in sesame coating, a selection of salads, raspberry vinaigrette and roasted pumpkin seeds</i>	250 g	
 Panamera – Chardonnay – California, USA – 139 PLN		
SALATA POŁUDNIOWA grillowana pierś kurczaka, bukiet sałat, melon, ser Lazur, żurawina, vinaigrette	260 g	33 PLN
SOUTHERN SALAD <i>grilled chicken breast, a selection of lettuces, melon, Lazur cheese, cranberries and vinaigrette</i>	260 g	
 Prinz Von Hessen – Riesling – Germany – 119 PLN		
Do wszystkich sałat podajemy bagietkę <i>All salads are served with a baguette</i>		
ZUPY SOUPS		
CREMA DI POMODORO 🌱 krem z pomidorów z aromatem ziół	250 g	16 PLN
CREMA DI POMODORO <i>tomato cream soup with herbal flavour</i>	250 g	
ZUPA BENEDYKTYŃSKA 🌱 wyśmienita zupa ziemniaczana z borowikami, podana z jajkiem mollet	250 g	16 PLN
BENEDICTINE SOUP delicious potato and porcini mushrooms soup served with mollet egg	250 g	
 Dania wegetariańskie Vegetarian dishes	 75 cl – Pasujące wino Matching wine	

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

SPAGHETTI NA TRZY SMAKI makaron spaghetti podany z sosem do wyboru: Carbonara, Pomodoro lub Pesto, ze świeżo tartym serem dojrzewającym	350 g	25 PLN
SPAGHETTI – THREE FLAVOURS <i>spaghetti served with three sauces to choose from - Carbonara, Pomodoro or Pesto - and freshly grated ripening cheese</i>	350 g	
 Carbonara - Prinz Von Hessen – Riesling – Germany – 119 PLN  Pomodoro - Legaris Roble – Tempranillo – Spain – 141 PLN  Pesto - Danzante – Pinot Grigio – Italy – 128 PLN		
STEK Z TUŃCZYKA 🌱 grillowany stek z tuńczyka podany na sałatce z pomidorów koktajlowych, fasoli szparagowej, kaparów i selera naciowego z aksamitnym sosem Dijon	150/100 g	65 PLN
TUNA STEAK <i>grilled tuna steak served with a salad made of cocktail tomatoes, green beans, capers, celery and velvety Dijon sauce</i>	150/100 g	
 Chablis – Chardonnay – France – 199 PLN		
ŁOSOŚ CYTRYNOWY 🌱 pieczony filet z łososia podany w bulionie na cytrynowej trawie, w asyście ziemniaków i świeżego szpinaku	180/100/20 g	59 PLN
LEMONY SALMON <i>baked salmon fillet served in a broth on lemongrass, accompanied by potatoes and fresh spinach</i>	180/100/20 g	
 Yealands Land made – Sauvignon Blanc – New Zealand – 169 PLN		
SANDACZ NA KASZOTTO Z PĘCZAKU 🌱 smażony na maśle filet z sandacza, podany na kaszotto z pęczaku, z kawałkami pieczonej papryki i pomidorów koktajlowych	130/150 g	38 PLN
ZANDER ON HULLED BARLEY KASZOTTO <i>zander fillet fried in butter, served with hulled barley kaszotto with pieces of roasted pepper and cocktail tomatoes</i>	130/150 g	
 Prinz Von Hessen – Riesling – Germany – 119 PLN		
STEK Z ANGUSA stek z wołowiny serwowany na gorącej sałacie ze szparagów, czerwonej cebuli i bekonu, podany z pieczonym ziemniakiem i czosnkowym twarogiem	180/100/100 g	69 PLN
ANGUS STEAK <i>beef steak on hot salad made of asparagus, red onion and bacon served with baked potato and garlic cottage cheese</i>	180/100/100 g	
 Finisimo Gran Reserva – Cabernet Sauvignon – Chile – 163 PLN		
STEK W TRZECH ODSŁONACH przygotowany z marynowanej polędwicy wołowej, podany z sosem do wyboru: pieprzowym, z sera pleśniowego lub borowikowym, serwowany z frytkami lub ziemniakami	130/50/150 g	87 PLN
STEAK IN THREE VARIATIONS <i>made of marinated beef tenderloin with a sauce of your choice: pepper, blue cheese or porcini mushrooms, served with chips or potatoes</i>	130/50/150 g	
 Caiano Riserva – Sangiovese – Italy – 159 PLN		
FILET A'LA MILANO filet z soczystego rostbefu podany z rukolą i płatkami sera dojrzewającego, skropiony oliwą, serwowany z bagietką	120/40 g	53 PLN
FILLET A'LA MILANO <i>a juicy roast beef fillet with rocket and flakes of ripening cheese, sprinkled with olive oil, served with a baguette</i>	120/40 g	
 Vina Pomal Crianza – Tempranillo – Spain – 124 PLN		

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

SZNYCEL WIEJSKI panierowany filet schabowy zapiekany z pieczarkami, cebulą i żółtym serem, podany z pieczonymi ziemniakami	250/120 g	41 PLN
FARMER'S SCHNITZEL <i>pork chop coated with bread crumbs, roasted with mushrooms, onions and cheese, served with baked potatoes</i>	250/120 g	
 Château Brassac – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – France – 121 PLN		
FANTAZJA BARBECUE trzy grillowane rodzaje mięs: karkówka, polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka, przełożone boczkiem, grillowaną papryką i cukinią, podane z pieczonymi ziemniakami i sosem barbecue	120/100/50 g	48 PLN
BARBECUE FANTASY <i>three types of grilled meat - pork neck, pork sirloin and chicken fillet – interleaved with ham, grilled pepper and courgette, served with baked potatoes and barbecue sauce</i>	120/100/50 g	
 Cocoon – Zinfandel – California, USA – 139 PLN		
ANTRYKOT Z KURCZAKA duszony w maśle cytrynowym antrykot z kurczaka, serwowany na ciepłej sałacie ze szparagów, marchewki, ziemniaków i szalotki	180/200 g	42 PLN
CHICKEN ENTRECÔTE <i>chicken entrecôte stewed in lemon butter, served on a warm salad made of asparagus, carrots, potatoes and shallot</i>	180/200 g	
 Danzante – Pinot Grigio – Italy – 128 PLN		
DESERY DESSERTS		
PARFAIT CZEKOLADOWO-CHAŁWOWY puszysty mrożony mus ze śmietanki z dodatkiem chałwy i delikatnej czekolady, podany ze świeżymi owocami	60/80 g	15 PLN
CHOCOLATE AND HALVA PARFAIT <i>a fluffy frozen cream mousse, accompanied by halva and delicate chocolate, served with fresh fruits</i>	60/80 g	
 Cocoon – Zinfandel – California, USA – 139 PLN		
STRUDEL WIEDEŃSKI strudel z ciasta francuskiego z aromatycznym nadzieniem jabłkowym, podany na ciepło z sosem waniliowym lub z gałką lodów waniliowych	150/50 g	15 PLN
VIENNESE STRUDEL <i>strudel made of puff pastry with aromatic apple filling, served hot with vanilla sauce or a scoop of vanilla ice cream</i>	150/50 g	
 Bach Exstrisimo Brut Nature – Macabeo, Xarel. Lo, Parellada – Spain – 81 PLN		
CRUMBLE Z OWOCAMI owoce leśne lub inne owoce sezonowe pieczone pod maślaną kruszonką, podane na gorąco	160 g	15 PLN
CRUMBLE WITH FRUITS <i>forest fruits or other seasonal fruits baked under buttery crumble topping, served hot</i>	160 g	
 Ampakama Dulce Natural – Viognier – Argentina – 99 PLN		
INFORMACJA O ALERGENACH – INFORMATION CONCERNING ALLERGENS		
Szczegółowa informacja o alergenach: Szanowni Goście, w trosce o Państwa bezpieczeństwo pragniemy poinformować, że we wszystkich naszych daniach mogą znajdować się śladowe ilości składników mogących wywoływać alergie. O szczegóły prosimy zapytać obsługę kelnerską.		
Dear Guests, concerned about your well-being, we would like to inform you that all of our food may contain slight amounts of allergens. Please ask waiters for advice.		