

PRZYSTAWKI/ SAŁATKI STARTERS/SALADS

**Polecane wina*

**Wine recommendation*

Tatar z polędwicy wołowej

38zł

oliwa szczypiorkowa/ emulsja z żółtka/ chips z musztardy/ piklowana rzodkiew/
grzyby confitowane/ dymka

*Beef tartar/ chives oil/ yolk emulsion/ mustard chips/ pickled radish/
confit mushrooms/ spring onions*

** Citra Vini Merlot IGT Abruzja Włochy/ Italy*

„Vincent Catari” Cotes du Rhone Village AOC Cotes du Rhone Francja/ France

Pstrąg wędzony

32zł

emulsja szczypiorkowa/ biała rzodkiew/ cebula karmelizowana/ ogórek zielony/
pumperniel/ kwaśna śmietana

*Smoked trout/ chives emulsion/ white radish/ caramelized onion/ cucumber/
pumpnickel/ sour cream*

** Viognier Estate Paul Mas Langwedocja Francja/France*

** Henri Ehrhart Riesling AOC Alsace Francja/France*

Sałatka z grillowanym kurczakiem

29zł

krokiet z batata/ mix sałat/ pomidor/ rzodkiewka/ zielony vinigrette

*Grilled chicken salad/ sweet potato croquette/ mixed salad/ tomato/ radish/
green vinigrette*

**Citra Vini Trebbiano IGP Abruzja Włochy/Italy*

Sałatka z pieczonym burakiem

29zł

ser kozi/ granat/ gruszka/ słonecznik/ dynia/ szpinak/ radicchio/ sos malinowy
*Baked beetroot salad/ goat cheese/ pomegranate/ pear/ sunflower seeds/
pumpkin seeds/ spinach/ radicchio/ raspberry sauce*

**Finca Veldelagunde Cuvee Especial Verdejo Rueda Hiszpania/ Spain*

ZUPY SOUPS

Polewka wielkopolska

18zł

chips z boczku wędzonego/ pieczone, wędzone ziemniaczki/ koperek/ śmietana
Traditional sour cream soup/ crispy smoked bacon/ smoked potatoes/ dill/ sour cream

Consommé z perliczki

18zł

pieróżki z konfitowaną perliczką/ palony por
Guinea fowl consommé/ ravioli filled with guinea fowl confit/ burnt leek

Zupa borowikowa

16zł

olej porowo-lubczykowy/ pietruszka
Porcini soup/ leek and lovage oil/ parsley



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

**Polecane wina*

**Wine recommendation*

ZAPRASZAMY NA NAJLEPSZĄ KACZKĘ W MIEŚCIE! BEST DUCK IN THE CITY!

Kaczka po poznańsku (ćwiartka)

43zł

kaczka/ pyzy/ modra kapusta/ sos własny/ jabłko karmelizowane
*Poznań-style duck (quarter)/ duck/ steamed yeast dumplings/ red cabbage/
carmelised apple*

Kaczka po poznańsku (połówka)

63zł

kaczka/ pyzy/ modra kapusta/ sos własny/ jabłko karmelizowane
*Poznań-style duck (half)/ duck/ steamed yeast dumplings/ red cabbage/
carmelised apple*

**Primitivo Sannio IGP Salento Puglia Włochy/ Italy*

**Valpolicella Ripasso Sartori di Verona Veneto Włochy/ Italy*

REKOMENDACJA

POZnań*
travel

POZNAŃSKA LOKALNA
ORGANIZACJA TURYSTYCZNA



3 KOLORY:

Zdobywca 1 miejsca w konkursie na najlepszą kaczkę po poznańsku w ramach Ogólnopolskiego Festiwalu Dobrego Smaku.

The 1st place winner of the best Poznań-style duck competition during the National Festival of Good Taste.

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej

42zł

puree czosnkowe/ karmelizowana gruszka/ burak/ jarmuż/ sos demi

Pork tenderloin in ripening ham/ garlic puree/ caramelized pear/ beetroot/

kale/ demi sauce

**Lo Zoccolao Baccanera Piemont Włochy/Italy*

Comber z królika

58zł

śliwka/ babka ziemniaczana/ ragout grzybowe/ sos demi jałowcowy/ rozmaryn

Saddle of rabbit/ plum/ potato cake/ mushroom ragout/ juniper demi sauce/

rosemary

**Fiano Cinquantino IGP Puglia Włochy/ Italy*

**La Toledana Gavi di Gavi Piemont Włochy/ Italy*

Schab panierowany

35zł

puree/ kapusta zasmażana/ piklowana kapusta czerwona/ piklowana kalarepa

Breaded pork chops/ potato puree/ fried cabbage/ pickled red cabbage/

pickled kohlrabi

**Lo Zoccolao Baccanera Piemont Włochy/ Italy*

**Cote Mas Pezenas IGP Langwedocja Francja/ France*

Kurczak Supreme

39zł

flan marchewkowy/ krokiet z kaszy pęczak z podgrzybkim/

sos demi tymiankowy/ oliwa lubczykowa

Chicken supreme/ carrot flan/ pearl barley croquette with boletus/

thyme demi sauce/ lovage olive oil

**Chateau Raissac Le Puech Langwedocja Francja/ France*

Żebro wołowe wolno pieczone

52zł

gratin ziemniaczane/ palony por/ sos demi

Slow roasted beff rib/ potato gratin/ roasted leek/ demi sauce

**Cuvee Secrete Pinot Noir BIO - Langwedocja Francja/ France*

Halibut

56zł

puree z kalafiora/ sos morelowo-porowy/ romanesco/ por/ piklowana dynia/

czarna soczewica

Halibut/ cauliflower puree/ apricot-leek sauce/ romanesco/ leek/ pickled

pumpkin / black lentils

**Pratello Pinot Grigio DOC Veneto Włochy/ Italy*

Krokiety z kapusty czerwonej

34zł

warzywny demi/ warzywa sezonowe/ terina ziemniaczana

Red cabbage croquettes/ vegetable demi sauce / seasonal vegetables / potato terina

DANIA MACZNE FLOUR DISHES

Pierogi z kaczką

34zł

kapusta czerwona/ kwaśna śmietana/ sos cydrowy (7 szt.)

Dumplings with duck/ red cabbage/ sour cream/ cider sauce (7 pcs)

**IL MIO Chardonnay/ Pinot Grigio IGT Veneto*

Kluski leniwe

29zł

grzyby/ ser wędzony/ żółtko

Cottage cheese noodles/ mushrooms/ smoked cheese/ egg yolk

**IL MIO Merlot/ Primitivo IGT Puglia Włochy/ Italy*

Pierogi tygodnia/ miesiąca

informacja dostępna u obsługi (7 szt.)

Dumplings of the week/ month, ask our staff for more information (7 pcs)

Domowy makaron

Codziennie świeżo wyrabiany i podawany z wyjątkowym sosem
(informacja dostępna u obsługi)

*Home-made noodles, freshly made and served with delicious sauce
(ask our staff for more information)*

W przypadku występowania alergii lub nietolerancji pokarmowej prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Pełen wykaz alergenów dostępny u obsługi.

*Before placing your order please alert our staff to your food allergy or food intolerance.
Full list of allergen ingredients in our dishes is available on request.*

GRILL STONE

**GRILLOWANIE NA KAMIENIACH Z LAWY WULKANICZNEJ.
DANIA SERWOWANE Z SAŁATKĄ ZE ŚWIEŻYCH WARZYW,
SOSAMI ORAZ DODATKAMI (DO WYBORU FRYTKI Z WŁASNEJ
PRACOWNI LUB OPIEKANE ZIEMNIAKI).**

BARBECUE ON THE STONES OF VOLCANIC LAVA.
ALL DISHES ARE SERVED WITH FRESH VEGETABLE SALAD, SAUCES
AND SIDE DISHES (CHOOSE HOME-MADE FRENCH FRIES OR BAKED
POTATOES).

Trio Stone (240g) 69zł

polędwica wołowa/ karczek wieprzowy/ kurczak/ sos BBQ/ sos czosnkowy aioli
Meat trio/ beef tenderloin/ pork neck/ chicken/ BBQ sauce/ aioli garlic sauce

Stek z tuńczyka (180g) 82zł

sos czosnkowy aioli/ pesto pietruszkowe
Tuna steak 180g/ aioli garlic sauce/ parsley pesto

Beef Stone (200g) / (300g) 99zł / 129zł

sos z zielonego pieprzu/ sos BBQ
Beef fillet/ green pepper sauce/ BBQ sauce

Dodatkowe sosy (extra sauces)

miodowo - musztardowy, verde
honey mustard, verde

Polecane wino na kieliszki (150ml) 12zł

Recommended glass of wine

Côté Mas Rogue intense, Pays d'Oc, Francja / France

Côté Mas Grenache Noir, Pays d'Oc, Francja / France

DLA FOR NAJMŁODSZYCH THE LITTLE ONES

Rosół z perliczki 11zł

domowy makaron/ marchewka/ pietruszka
Guinea fowl broth/ home-made noodles/ carrot/ parsley

Panierowany dorsz 19zł

marchewka/ puree lub frytki do wyboru
Breaded cod/ carrot/ potato puree or French fries

Polędwiczki z kurczaka w panierce 19zł

marchewka glazurowana/ puree lub frytki do wyboru
Crispy chicken tenderloins/ glazed carrots/ potato puree or french fries

Pizza dla najmłodszych 18zł

ser/ sos pomidorowy/ + 1 dodatkowy składnik do wyboru
Pizza for the Little Ones/ cheese/ tomato sauce/ + one topping of your choice

Kluski leniwe 14zł

sos waniliowy/ coulis owocowe
Cottage cheese noodles/ vanilla sauce/ fruit coulis

W przypadku występowania alergii lub nietolerancji pokarmowej prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Pełen wykaz alergenów dostępny u obsługi.

*Before placing your order please alert our staff to your food allergy or food intolerance.
Full list of allergen ingredients in our dishes is available on request.*

DESERY

DESSERTS

Puchar lodowy

19zł

selekcja lodów z własnej pracowni/ variegato z owoców leśnych/ świeże owoce
Ice cream sundae/ selection of home-made ice cream/ forest fruit variegato/ fresh fruits

Ciasto czekoladowe

23zł

sok z bzu/ wiśnia/ owoce/ lody naturalne
Chocolate cake/ lilac juice/ cherry/ fresh fruits/ home-made ice cream

Sernik Szefa Kuchni

14zł

beza/ kruszonka czekoladowa/ sos owocowy
Chef's cheesecake/ meringue/ chocolate crumble/ fruit sauce

Deser/Ciasto dnia

informacja dostępna u obsługi
Dessert/cake of the day, ask our staff for more information

W przypadku występowania alergii lub nietolerancji pokarmowej prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Pełen wykaz alergenów dostępny u obsługi.

*Before placing your order please alert our staff to your food allergy or food intolerance.
Full list of allergen ingredients in our dishes is available on request.*

PIZZA

Margherita sos pomidorowy/ mozzarella/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ oregano</i>	24zł
Polska sos pomidorowy/ ser mozzarella/ kiełbasa polska/ cebula <i>tomato sauce/ mozzarella/ fresh smoked sausage/ onion</i>	32zł
Chorizo sos pomidorowy/ mozzarella/ oregano/ chorizo/ jalapeno <i>tomato sauce/ mozzarella/ oregano/ chorizo/ jalapeno</i>	29zł
Hawai sos pomidorowy/ mozzarella/ kurczak/ ananas/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ chicken/ pineapple/ oregano</i>	32zł
Capricciosa sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka prosciutto crudo/ pieczarki/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ prosciutto crudo/ mushrooms/ oregano</i>	32zł
Rimini sos pomidorowy/ mozzarella/ bekon/ cebula/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ bacon/ onion/ oregano</i>	29zł
Cacciatore sos pomidorowy/ mozzarella/ salami/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ salami/ oregano</i>	32zł
Spinaci sos pomidorowy/ mozzarella/ kozi ser/ szpinak/ suszone pomidory/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ goat cheese/ spinach/ dried tomatoes</i>	36zł
Clasica sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka prosciutto crudo/ rukola/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ prosciutto crudo/ rocket/ oregano</i>	34zł
Quattro Fromaggi sos pomidorowy/ mozzarella/ gorgonzola/ parmesan/ camembert/ rukola/ oregano <i>tomato sauce/ mozzarella/ gorgonzola/ parmesan/ camembert/ rocket/ oregano</i>	39zł
Dodatkowe składniki/Extra toppings	
<i>ser, warzywa/ cheese, vegetables</i>	4zł
<i>mięso/ meat</i>	6zł
Sosy do pizzy/Sauces	
<i>pomidorowy, czosnkowy, barbecue/ tomato, garlic, barbecue</i>	2zł

*W przypadku występowania alergii lub nietolerancji pokarmowej prosimy o poinformowanie obsługi przed złożeniem zamówienia. Pełen wykaz alergenów dostępny u obsługi.

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

WODA 0,3L 6zł

gazowana/ niegazowana *water sparkling/ still*

SOK TOMA 0,2L 7zł

pomarańcz/ grapefruit/ czarna porzeczka/ jabłko/ pomidor
juice/ orange/ grapefruit/ blackcurrant/ apple/ tomato

LIPTON ICE TEA 0,2L 7zł

cytryna/ brzoskwina *lemon/ peach*

NAPOJE GAZOWANE 0,2L 7zł

Pepsi/ Pepsi Light/ 7up/ Mirinda/ Schweppes

NAPOJE ENERGETYCZNE 0,25L 12zł

Red Bull Energy Drink

ODROBINA NATURY/ A BIT OF NATURE

100% Tłoczony sok jabłkowy 0,3l/ *100% pressed apple juice* 10zł

Sok świeżo wyciskany (pomarańcza/ grapefruit) 0,3l 14zł
Fresh juice (orange/ grapefruit)

Koktajl dnia (informacja dostępna u obsługi) 14zł
Smoothie of the day (ask our staff for more information)

KAWA I HERBATA

COFFEE AND TEA

KAWA COFFEE

Espresso	9zł
Americano	9zł
White Americano	10zł
Cappuccino	11zł
Latte Macchiato	12zł
Kawa dnia/ <i>Coffe of the day</i>	14zł
Kawa Frappe z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i polewą czekoladową <i>Coffee with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate syrup</i>	16zł
Dodatkowe espresso/ <i>additional espresso</i>	3zł
Syrop smakowy do kawy/ <i>flavoured syrups</i>	2zł
Mleko roślinne/ <i>vegetable milk</i>	3zł

HERBATA TEA

Herbata Dammann	10zł
Herbata sezonowa/ <i>seasonal tea</i>	15zł

PIWO BEER

PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEER

Okocim Jasne Okocimskie 0,5L / 0,3L 10zł / 8zł

Okocim Ciemny Lager 0,5L / 0,3L 10zł / 8zł

Okocim Klasyczna Pszenica 0,5L / 0,3L 12zł / 10zł

Deska Degustacyjna (3 rodzaje piwa po 0,2L) 14zł

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEERS

Okocim bezalkoholowy 0,5L 11zł

Carlsberg 0,5L 11zł

Somersby Apple Beer 0,4L 9zł

Somersby Mango & Lime 0,4L 9zł

Somersby Watermelon 0,4L 9zł

PIWO KLASZTORNE MONASTIC BEER

Grimbergen Blanche 0,33L 12zł

Grimbergen Blonde 0,33L 12zł

Grimbergen Double-Ambrée 0,33L 12zł

PIWO RZEMIEŚLNICZE AMERYKAŃSKIE AMERICAN CRAFT BEERS

Brooklyn Lager 0,33L 12zł

Brooklyn East IPA 0,33L 12zł

ALKOHOLE

SPIRITS

WÓDKA 4 CL VODKAS 4 CL

Żubrówka Biała 8zł

Żubrówka Czarna 9zł

Finlandia Vodka 12zł

Finlandia Smakowa 12zł

Żubrówka Bisson Grass 8zł

Soplica Smakowa 8zł

Żołądkowa Gorzka tradycyjna 8zł

Żołądkowa Gorzka z miętą 8zł

GIN 4 CL

Finsbury 12zł

The Botanist 25zł

TEQUILA 4 CL

Sierra Silver 11zł

RUM 4 CL

Sailor Jerry 12zł

Captain Morgan Silver 12zł

COGNAC 4 CL

Rémy Martin VSOP	20zł
------------------	------

Rémy Martin XO	80zł
----------------	------

WHISKY/ WHISKEY 4 CL

Grant's	12zł
---------	------

Johnnie Walker Red Label	12zł
--------------------------	------

Wild Turkey	14zł
-------------	------

Jack Daniel's	16zł
---------------	------

Tulamore Dew	14zł
--------------	------

Bruichladdch The Clasic Laddie	27zł
--------------------------------	------

Glendfddich 12 YO	25zł
-------------------	------

Glendfddich 15 YO	35zł
-------------------	------

Glendfddich 18 YO	45zł
-------------------	------

Glendfddich 21 YO	55zł
-------------------	------

APERITIF

Campari 4 CL	12zł
--------------	------

Aperol 4 CL	12zł
-------------	------

Jägermeister 4CL	12zł
------------------	------

DRINKI/ COCKTAILS

Blue Lagoon (wódka, likier blue curacao, 7up, sok z cytryny) 16zł
(vodka, blue curacao, 7up, lemon juice)

Whiskey Sour (whiskey, sok z cytryny, syrop cukrowy) 16zł
(whiskey, lemon juice, sugar syrup)

Caiprinha (cachaca, limonka, cukier brązowy, kruszony lód) 18zł
(cachaca, lime, brown sugar, crushed ice)

Mojito (rum, cukier brązowy, liście mięty, limonka, woda gazowana) 20zł
(rum, brown sugar, mint leaves, lime, club sparkling water)

Cuba Libre (rum, pepsi, limonka) 18zł
(rum, pepsi, lime)

Tequila Sunrise (tequila, sok pomarańczowy, grenadina) 18zł
(tequila, orange juice, grenadine)

Margarita Truskawkowa (tequila, likier cointreau, truskawki, sok z cytryny) 20zł
(tequila, cointreau, strawberries, strawberry mousse, lemon juice)

Sex On The Beach (wódka, malibu, archers, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy) 20zł
(vodka, malibu, archers, orange juice)

Aperol Spritz (aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza) 22zł
(aperol, prosecco, sparkling water, orange)

3 KOLORY JAR

Strawberry Jar* 23zł
(Jack Daniels, Puree Monin Strawberry, Monin Lemon Rancho, 7up)

Apple Pie* 23zł
*(Jack Daniels Honey, Monin Szarlotka, Monin Lemon Rancho,
sok jabłkowy/ apple juice)*

Lynchburg Lemonade* 23zł
(Jack Daniels, likier Cointreau, 7up, sok z cytryny/ lemon juice)

*Zamów nasze Jary również w wersji bezalkoholowej w cenie 15zł

*We also serve alcohol-free Jars for 15zł