

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

KOZI SER / PIECZONY BURAK / CZARNUSZKA / PESTKI DYNI /  
MARMOLADA Z KAPUSTY CZERWONEJ / WIŚNIE  
GOAT CHEESE / ROASTED BEET / NIGELLA SEEDS / PUMPKIN SEEDS  
/ RED CABBAGE MARMALADE / CHERRIES

29 pln ♥ ★

TATAR Z JELENIA / CONFIT ŻÓŁTKO / PIANA Z CHRZANU /  
DOMOWE PIKLE

DEER TARTARE / YOLK CONFIT / HORSERADISH FOAM /  
HOMEMADE PICKLES

39 pln ♥ 😊

ŚLEDŹ / CZERWONE WINO / CEBULA / KONFITURA  
PORZECZKOWO CZEKOLADOWA / PUDER CYTRYNOWY /  
SOS PORZECZKOWY

HERRING / RED WINE / ONION / CURRANT AND CHOCOLATE JAM /  
LEMON POWDER / CURRANT SAUCE

35 pln ♥

SAŁATA / PIECZONY BURAK / SER DOR BLUE / RUKOLA /  
MIGDAŁY

LETTUCE / ROASTED BEET / DOR BLUE CHEESE / ROCKET /

ALMONDS ♥ 😊 ★

22 pln

### ZUPY

#### SOUPS

KREM Z PASTERNAKU / JABŁKO MARYNOWANE W CYDRZE /  
PESTKI SŁONECZNIKA

PARSNIP SOUP / CIDER MARINATED APPLE / SUNFLOWER SEEDS

21 pln ★ 😊

BULION WOŁOWY / BOROWIK / MINI MARCHEWKA / SELER  
NACIOWY

BEEF BROTH / BOLETUS / BABY CARROT / CELERY

18 pln

ZUPA GRZYBOWA / ZIEMNIAKI / ŻEBRO

MUSHROOM SOUP / POTATOS / RIB

29 pln

### DANIA DRUGIE

#### MAIN DISHES

RIB EYE STEK / KAWIOR Z BAKŁAŻANA / ZIEMNIAKI /  
SOS Z PALONEGO CZOSNKU

RIB EYE STEAK / EGGPLANT CAVIAR / POTATOES / ROASTED GARLIC  
SAUCE

69 pln ♥

BIODRÓWKA WIEPRZOWA / MASŁO ZIOŁOWE /  
PIANA Z ZIEMNIAKÓW / PUREE Z KISZONEJ KAPUSTY  
PORK CHUMP / HERBAL BUTTER / POTATO FOAM / SAUERKRAUT  
PUREE

45 pln 😊

UDKO Z KRÓLIKA / BIAŁE WINO / MUSZTARDA FRANCUSKA  
DIJON / TYMIANEK / PĘCZOTTO Z BURAKA CZERWONEGO /  
TRAWA ŻUBROWA / MARCHEWKA

LEG OF RABBIT / WHITE WINE / DIJON MUSTARD / THYME /  
BEETROOT / PEARL BARLEY / BISON GRASS / CARROT

45 pln 😊

KACZKA / POLENTA / KONFITURA JABŁKOWA / SOS Z ARONII  
DUCK / POLENTA / APPLE JAM / CHOKEBERRY SAUCE

57 pln 😊 ♥

RAGU Z SANDACZA I MULI / PORY / POMIDORKI / SOS Z  
BIAŁEGO WINA / BAGIETKA CZOSNKOWA  
ZANDER AND MULES RAGU / LEEKS / TOMATOES / WHITE WINE  
SAUCE / GARLIC BAGUETTE

39 pln ♥

PSTRĄG / MUS Z SELERA / SOS NANTUA / BLINY  
ZIEMNIACZANE

TROUT / CELERY MOUSSE / NANTUA SAUCE / POTATOES PANCAKES

47 pln ♥ 😊

### DESER

#### DESSERT

MUS Z PORZECZEK / KAWA / BITA ŚMIETANA  
CURRANT MOUSSE / COFFEE / WHIPPED CREAM

19 pln ★ 😊

FONDANT CZEKOLADOWY / SOS POMARAŃCZOWY  
CHOCOLATE FONDANT / ORANGE SAUCE

26 pln ★

JABŁKA / MIÓD / SOS GOŹDZIKOWY  
APPLES / HONEY / CLOVE SAUCE

17 pln ♥

♥ HEALTHY CHOICE

★ VEGETARIAN CHOICE

😊 REGIONAL CHOICE

KARTĘ PRZYGOTOWAŁ CHEF MARCIN SOŁTYS

MENU PREPARED BY CHEF MARCIN SOŁTYS

## NAPOJE ZIMNE

### COLD DRINKS

COCA COLA/COLA ZERO/FANTA/SPRITE/TONIK 0,2l



**8 pln**

SOK CAPPY / JUICE 0,25l

POMARAŃCZA/GREJPFruit/JABŁKO/CZARNA

PORZECZKA/POMIDOR

ORANGE/GRAPEFRUIT/APPLE/BLACK CURRANT/TOMATO

**7 pln**

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE 0,25 l / FRESH PRESSED JUICES 0.25 l

POMARAŃCZA/GREJPFruit/MIX

ORANGE / GRAPEFRUIT / MIX

**12 pln**

LEMONIADA / LEMONADE 0,3l

CYTRYNOWA/RÓŻANA/CZARNY BEZ

LEMON/ROSE/BLACK LILAC

**12 PLN**

RED BULL 0,25l

**10 pln**

WODA MINERALNA CISOWIANKA / MINERAL WATER CISOWIANKA

CLASSIQUE 0,3l/PERLAGE 0,3l

**7 pln**

CLASSIQUE 0,7l/PERLAGE 0,7l

**13 pln**

## GORĄCE NAPOJE

### HOT DRINKS

WYBÓR HERBAT SYPANYCH / SELECTION OF LEAF TEAS

ENGLISH BREAKFAST/EARL GREY/ZIELONA/OWOCOWA/ZIOŁOWA

ENGLISH BREAKFAST/EARL GREY/GREEN/FRUIT/HERBS

**7 pln**

ESPRESSO

**8 pln**

DOUBLE ESPRESSO

**10 pln**

KAWA CZARNA / BLACK COFFEE

**9 pln**

KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE

**9 pln**

CAPPUCCINO

**10 pln**

CAFE LATTE

**10 pln**

EXTRA SHOT ESPRESSO

**4 pln**

KAWA MROŻONA INDIGO / INDIGO STYLE ICED COFFEE

**15 pln**

KAWA MROŻONA CLASSIC/SMAKOWA

CLASSIC ICED COFFEE/FAVOURED ICED COFFEE

**16 pln**

GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE

**12 pln**

CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / ALL PRICES ARE VAT INCLUDED

Informacja o alergenach dostępna u kelnerów /

Please ask your host about allergies and dietary requirements

# FLIP 18