Restauracja
TRADYCYJA
Polish&Italian Restaurant

— MENU —

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY
Marynowane pikle / żółtko sous-vide 45,-
+ kieliszek wódki Orkisz 55,-
BEEF TARTARE
Pickled pickles / sous-vide yolk
+ glass of Orkisz vodka

PSTRĄG WĘDZONY 29,-
puree z jabłka / szparagi / żółtko/zioła
SMOKED TROUT
apple puree / asparagus / yolk / herbs

DESKA SERÓW 59,-
Regionalne sery kozie "łomnickie", Lazur , Camembert, ser owczy, konfitura żurawinowa, orzechy karmelizowane, chips z parmezanu
CHEESE BOARD
regional goat cheese "łomnickie" / blue cheese / Camembert / sheep's milk cheese / cranberry jam / caramelized nuts / parmesan chips

ZUPY / SOUPS

KREM POMIDOROWY 23, -
świeża bazylia / aromat jałowca
TOMATO CREAM
fresh basil / juniper flavor

ŻUR 25,-
Jajko / biała kiełbasa / maślanka
TRADITIONAL SOUR SOUP „ŻUR"
Egg / white sausage / buttermilk

ŻUR W CZARCE CHLEBOWEJ 33,-
Jajko / biała kiełbasa / maślanka
TRADITIONAL SOUR SOUP „ŻUR" IN BREAD
Egg / white sausage / buttermilk

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI JAGNIĘCYMI 22,-
Rosół drobiowo wołowy / kołduny jagnięce / lubczyk
BROTH WITH LAMB DUMPLINGS
chicken and beef broth / lamb dumplings / lovage

SAŁATY / SALADS

GRECKA 32,-
ser feta / sałaty / oliwki / czerwona cebula / pomidor / ogórek / sos vinegrete
GREEK
feta cheese / mixed greens / olives / red onion / tomato / cucumber / vinaigrette dressing

SAŁATA CEZAR Z KURCZAKIEM 39,-
pierś z kurczaka / zielone sałaty / boczek / pomidorki koktajlowe / parmezan / grzanka
CESAR SALAD WITH CHICKEN
chicken breast / mixed greens / bacon / cherry tomatoes / parmesan cheese / croutons

SAŁATA CEZAR Z KREWETKAMI 43,-
krewetki/ zielone sałaty / boczek / pomidorki koktajlowe / parmezan / grzanka
CESAR SALAD WITH SHRIMPS
shrimps / mixed greens / bacon / cherry tomatoes / parmesan cheese / croutons

MAKARONY / PASTA

PENNE CON POLLO E BROCOLI 39,-
Pierś z kurczaka / kurki / brokuł / sos śmietanowy / świeży tymianek
Chicken / chanterelle mushrooms / broccoli / cream sauce / fresh thyme

SPAGHETTI CON GAMBARETTI 49,-
Krewetki / pomidorki koktajlowe / szparagi / sos maślano-winny / grana padano
Shrimps / cherry tomatoes / asparagus / butter-wine sauce / Grana Padano

PAPARDELLE Z WOŁOWINĄ 47,-
papryka / suszone pomidory / sombal / sos z czerwonego wina / rukola / parmezan
BEEF PAPARDELLE
paprika / dried tomatoes / sombal / red wine sauce / arugula / parmesan

SPAGHETTI CARBONARA 33,-
Makaron spaghetti / boczek / śmietana / czosnek / żółtko / parmezan
Spaghetti / bacon / cream / garlic / yolk / Parmesan

KREMOWE RISOTTO Z GRZYBAMI 35,-
risotto / grzyby / wino białe / śmietana / parmezan / groszek cukrowy / natka pietruszki
CREAMY RISOTTO WITH MUSHROOMS
risotto / mushrooms / white wine / cream / parmesan / sugar peas / parsley

DOMOWE PIEROGI / HOMEMADE DUMPLINGS

PIEROGI RUSKIE - 10 szt. 29,-
DUMPLINGS STUFFED WITH POTATOES AND COTTAGE CHEESE - 10 psc

PIEROGI Z MIĘSEM -10 szt. 29,-
DUMPLINGS WITH MEAT -10 psc

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI -10 szt. 29,-
DUMPLINGS STUFFED WITH CABBAGE AND MUSHROOMS -10 psc

MIX PIEROGÓW - 12 szt. 33,-
DUMPLINGS TASTING SELECTION

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POLĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA 109,-
Fasolka szparagowa z boczkiem / pomidorki koktajlowe / frytki
BEEF TENDERLOIN WITH RED WINE SAUCE
Green beans with bacon / cherry tomatoes / fries

KURCZAK 48,-
Pierś z kurczaka z grilla / sałaty zielone / sos balsamiczno-miodowy
CHICKEN
Grilled chicken breast / mixed greens / balsamic-honey sauce

SCHAB 48,-
Panierowany kotlet schabowy / kapusta zasmażana / opiekane ziemniaki
PORK CHOP
Breaded pork chop / fried cabbage / roasted potatoes

GĘŚ 65,-
Udko z gęsi / popcorn z kaszy / modra kapusta / sos żurawinowy
GOOSE
Goose leg / groats popcorn / red cabbage / cranberry sauce

ŁOSOŚ 57,-
Grillowany filet z łososia z grilla / szpinak / crème fresh
SALMON
Grilled salmon filet / spinach / crème fresh

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA 49,-
risotto z grzybami / sos estragonowy / grillowana cukinia
PORK TENDERLOIN
risotto with mushrooms / tarragon sauce / grilled zucchini

CHESSEBURGER 53,-
Wołowina 200g / ser Cheddar / maślana bułka / sałata / pomidor / ogórek piklowany / czerwona cebula / frytki
Beef 200g / Cheddar / butter roll / lettuce / tomato / pickled cucumber / red onion / fries

PIZZA

ZAPYTAJ KELNERA O MENU Z PIZZĄ
ASK A WAITER FOR PIZZA MENU

DLA DZIECI / FOR KIDS

KREM POMIDOROWY Z KLUSECZKAMI 15,-
TOMATO CREAM WITH NOODLES

PANIEROWANE STRIPSY Z KURCZAKA 23,-
Marchew / frytki
BREADED CHICKEN STRIPS
Carrots / fries

DODATKI / SIDES

FRYTKI STEKOWE / STEAK FRIES	10,-
OPIEKANE ZIEMNIAKI / ROASTED POTATOES	10,-
KAPUSTA ZASMAŻANA / FRIED CABBAGE	10,-
MIX SAŁAT / MIXED GREEN SALAD	10,-
RYŻ / RICE	10,-
SOS Z CZERWONEGO WINA / RED WINE SAUCE	8,-
SOS PIEPRZOWY / PEPPER SAUCE	8,-
SOS BALSAMICZNO-MIODOWY / BALSAMIC AND HONEY SAUCE	8,-
KETCHUP	4,-
ŚMIETANA / CREAM	4,-
MAJONEZ / MAYONNAISE	4,-

DESERY / DESSERTS

TORCIK "RAFAELLO" 15,-
"RAFAELLO" CAKE

SERNIK CHAŁWOWY 21,-
HALVA CHEESECAKE

TRADYCYJNA SZARLOTKA 18,-
Z lodami waniliowymi
TRADITIONAL APPLE PIE
With vanilla ice cream

TORCIK CZEKOLADOWO-CHAŁWOWY 15,-
CHOCOLATE & HALVA CAKE

TORCIK MANGO-MARAKUJA 17,-
MANGO & PASSION FRUIT" CAKE

TRADYCYJNE LODY RZEMIEŚLNICZE 17,-
Pistacja / wanilia / mascarpone-truskawka / śmietanka-mango / śmietanka z owocami lasu
ARTISIAN ICE CREAM
Pistachio / vanillia / mascarpone-strawberry / cream-mango / cream with forest fruit

Serwis nie jest wliczony w cenę. W przypadku rezerwacji powyżej 6 osób do rachunku zostanie dodane 10% serwisu kelnerskiego.

The service charge is not included. With group reservations for 6 and more guests, a 10% of service charge will be added to your final bill.

Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie.
Composition of dishes as well as and allergens information is available upon request.

danie wegetariańskie / vegetarian dish

danie ostre / spicy dish

NAPOJE • BEVERAGES

KAWY / COFFEE

ESPRESSO	9,-
ESPRESSO DOPPIO	12,-
ESPRESSO MACCHIATO	10,-
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	11,-
AMERICANO	12,-
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	13,-
FLAT WHITE	15,-
CAPPUCCINO	14,-
LATTE MACCHIATO	14,-
LATTE MACCHIATO Z SYROPEM SMAKOWYM Czekolada / biała czekolada / amaretto / vanilia / kokos / karmel LATTE MACCHIATO WITH FLAVORED SYRUP Chocolate / white chocolate / amaretto / vanillia / coconut / caramel	17,-
KAWA PO WIEDEŃSKU VIENNA COFFEE	17,-
KAWA MROŻONA ICED LATTE ICED LATTE COFFEE	16,-
KAWA MROŻONA Z LODAMI WANILIOWYMI ICE COFFEE WITH VANILLA ICE CREAM	19,-

KAWA Z ALKOHOLEM* / COFFEE WITH ALCOHOL *

AMARETTO COFFEE	26,-
IRISH COFFEE	26,-
BAILEYS COFFEE	26,-

* podawane z bitą śmietaną
* served with whipped cream

DODATKI DO KAW / COFFEE ADDITIVES

SHOT ESPRESSO	+5,-
KAWA BEZKOFEINOWA DECAFFEINATED COFFEE	+2,-
MLEKO BEZ LAKTOZY MILK WITHOUT LACTOSE	+0,-
MLEKO OWSIANE / OAT MILK	+3,-
MLEKO SOJOWE / SOY MILK	+3,-
SYROPY DO KAWY / COFFEE SYRUP Czekolada / karmel / kokos / biała czekolada / Amaretto / Vanilia Chocolate / caramel / coconut / white chocolate / Amaretto / Wanilia	+3,-
BITA ŚMIETANA WHIPPED CREAM	+3,-

GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE

KLASYCZNA / CLASSIC	15,-
Z BITĄ ŚMIETANĄ / WITH WHIPPED CREAM	18,-
Z SYROPEM / WITH SYRUP Karmel / kokos / biała czekolada / Amaretto / wanilia Caramel / coconut / white chocolate / Amaretto / vanilla	18,-
Z ALKOHOLEM / WITH ALCOHOL Baileys / Whisky / Amaretto / bita śmietana / whipped cream	28,-

HERBATY / TEA

RICHMONT ENGLISH BREKFAST	12,-
RICHMONT EARL GREY BLUE	12,-
RICHMONT GUNPOWDER GREEN	12,-
RICHMONT GREEN JASMINE	12,-
RICHMONT WHITE PEARL OF FUUJIAN	12,-
RICHMONT MELON MINT	12,-
RICHMONT MANGO MAUI	12,-
RICHMONT YERBAMATE LEMON	12,-
RICHMONT ROOIBOS SUNRISE	12,-
RICHMONT FOREST FRUITS	12,-

HERBATY MROŻONE / ICE TEA

KLASYCZNA / CLASSIC 0,3l	14,-
JAGODOWA / BERRY 0,3l	16,-

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY 0,25l	9,-
FUZETEA 0,25l Cytrynowa z trawą cytrynową / brzoskwiniowa z hibiskusem Lemon with lemongrass / peach with hibiscus	9,-
CAPPY 0,25l Pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka / grejpfrutowy Orange / Apple / Blackcurrant / Grapefruit	9,-
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK 0,2l / 0,4l Pomarańczowy / grejpfrutowy FRESH SQUEEZED JUICE 0,2l / 0,4l Orange / grapefruit	17,- / 27,-
ŻYWIEC ZDRÓJ 0,33l / 0,75l Woda gazowana / woda niegazowana Sparkling water / still water	10,- / 18,-
KROPLA BESKIDU 0,33l / 0,75l Woda gazowana / woda niegazowana Woda gazowana / woda niegazowana	9,- / 16,-
LEMONIADA / LEMONADE 330ml / 1l	
Klasyczna / Classic	14,- / 29,-
Malinowo-miętowa / Raspberry-mint	16,- / 33,-
Marakuja / Passion fruit	16,- / 33,-

DRAFT BEER

ŻYWIEC 500 ml/ 1000 ml	15,- / 29,-
ŻYWIEC BIAŁY 500 ml/ 1000 ml	16,- / 31,-
BIRRA MORETTI 300 ml	15,-

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

ŻYWIEC IPA 500 ml	17,-
ŻYWIEC IPA PSZENICZNE 500 ml	17,-
ŻYWIEC APA 500 ml	17,-
ŻYWIEC PORTER 500 ml	18,-
ŻYWIEC 0% 330 ml	11,-
HEINEKEN 500 ml	18,-
HEINEKEN 0% 500 ml	15,-
DESPERADOS 400 ml	17,-
WARKA RADLER 3,5% 500 ml	15,-
WARKA RADLER 0% 500 ml	15,-

PROSECCO

PROSECCO–FRIZZANTE 0,12l / 0,5l	14,- / 54,-

CYDR / CIDER

CYDR DOBRONSKI 0,3l / 0,5l	14,- / 18 ,-

ALKOHOLE / ALCOHOLS

APERITIF, WERMUTH 100ml

ABSINTHION DE LUXE	19,-
MARTINI BIANCO	19,-
MARTINI EXTRA DRY	19,-
MARTINI ROSSO	19,-
MARTINI FIERO	19,-

WÓDKI 40ml

AMUNDSEN	16,-
BACZEWSKI	14,-
ORKISZ	17,-
BACZEWSKI SMAKOWY Pomarańczówka / morelówka / jeżynówka / wiśniówka / piołunkówka Orange / apricot / blackberry / cherry / wormwood	14,-
SASKA SMAKOWA Wiśnia z nutą rumu / pigwa/śliwka węgierka / czerwona porzeczka Cherry with a note of rum / quince / Hungarian plum / red currant	12,-
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	14,-
ŻOŁĄDKOWA RZEŚKA PIGWA Z MIĘTĄ	14,-
ŻOŁĄDKOWA KOLONIALNA BRANDY	16,-
CHOPIN POTATO (bezglutenowa / gluten free)	21,-
DESKA DEGUSTACYJNA BACZEWSKI (6x20ml) BACZEWSKI TASTING BOARD (6x20ml)	34,-

WHISKY / BOURBON 40ml

DUBLINER IRISH WHISKEY	19,-
JIM BEAM WHITE / JIM BEAM BLACK	22,- / 24,-
TEACHER'S	19,-
MAKER'S MARK / MAKER'S MARK 46	24,- / 27,-
JIM BEAM RED STAG / HONEY / APPLE	18,-
AUCHENTOSHAN OAK / 12 y.o.	22,- / 24,-

KONIAKI, BRANDY 40 ml

REMY MARTIN COGNAC VSOP/ XO	38,- / 79,-
CAMUS VS	28,-
BRANDY TORRES 10 y.o.	17,-
METAXA 7*/ 7 y.o.	25,-
COURVOISIER VS / VSOP	38,- / 79,-

TEQUILA 40 ml

JOSE CUERVO GOLD	23,-
JOSE CUERVO SILVER	22,-
SALITOS GOLD	25,-
SALITOS SILVER	24,-

GIN 40 ml

COLOMBIAN ORTODOXY	23,-
GIN MILLHILL'S	17,-

RUM 40 ml

BACARDI CARTA NEGRA	18,-
BACARDI CARTA BLANCA	16,-
DICTADOR 12 y.o.	22,-
DICTADOR 20 y.o	25,-

LIKIERY / LIQUEURS 40 ml

JAGERMAISTER	20,-
STOCK CREMA 84	20,-
SASKA KAWA	14,-
AMARETTO	18,-
GRAPPA BIANCA	20,-
SAMBUCA CELLINI	24,-

KOKTAJLE

MARTINI FIERO SPRITZ 27,-
Martini Fiero / Prosecco / woda gazowana / pomarańcza
Martini Fiero / Prosecco / sparkling water / orange

MOJITO 27,-
Rum / cukier trzcinowy / mięta / woda gazowana
Rum / cane sugar / mint / sparkling water

WHISKY SOUR 26,-
Jim Beam / JB Honey / JB Apple / sweet & sour / angostura
Jim Beam / JB Honey / JB Apple / sweet & sour / angostura

ESPRESSO MARTINI 27,-
Wódka / Saska kawa / espresso / syrop waniliowy
Vodka / Saska Kawa / espresso / Vanilla syrup

CUBA LIBRE 26,-
Rum / cola / limonka
Rum / cola / lime

NEGRONI 26,-
Gin / Campari / Martini Rosso

MARGARITA 27,-
Klasyczna (tequila / cointreau / sweet & sour)
Classic (tequila / cointreau / sweet & sour)
Marakuja (tequila / puree marakuja / sweet&sour)
Passion fruit (tequila / puree marakuja / sweet & sour)
Truskawka (tequila / puree truskawka / sweet&sour)
Strawberry (tequila / strawberry puree / sweet & sour)

LONG ISLAND 34,-
Rum / tequila / gin / wódka / cointreau / sweet&sour / cola
Rum / tequila / gin / vodka / cointreau / sweet & sour / cola

OLD FASHIONED 27,-
Dubliner Irish Whiskey / cukier / angostura / woda / pomarańcza
Dubliner Irish Whiskey / sugar / angostura / water / orange

CAIPIROSKA 26,-
Wódka / cukier / woda / limonka
Vodka / sugar / water / lime

A'LA MOJITO 24,-
Żołądkowa Gorzka Rześka Pigwa z miętą / woda gazowana / cytryna
Żołądkowa Gorzka Rześka Pigwa with mint / sparkling water / lemon

NA CHŁODNE DNI / FOR COLD DAYS

ZIMOWA HERBATA 15,-
Czarna herbata / cytryna / miód / imbir / pomarańcza / goździki / cynamon
WINTER TEA
Black tea / lemon / honey / ginger / orange / cloves / cinnamon

HERBATA Z RUMEM 18,-
Czarna herbata / rum / pomarańcza / cynamon / goździki / mód
TEA WITH RUM
Black tea / rum / orange / cinnamon / cloves / honey

TRADYCYJNE GRZANE PIWO 19,-
Miód / sok malinowy / sok imbirowy / cynamon / goździki / pomarańcza
TRADITIONAL MULLED BEER 500ml
Honey / raspberry juice / ginger juice / cinnamon / cloves / orange

TRADYCYJNE GRZANE WINO 17,-
Miód / cytryna / cynamon / pomarańcza / goździki
TRADITIONAL MULL WINE
Honey / lemon / cinnamon / orange / cloves

GRZANY CYDR 22,-
Miód / pomarańcza / goździki
MULLED CIDER
Honey / orange / cloves

GRZANE BIAŁE WINO Z AMARETTO 19,-
Miód / pomarańcza / laska cynamonu / goździki / bakalie
MULLED WHITE WINE WITH AMARETTO
Honey / orange / cinnamon stick / cloves / dried fruit

ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA 17,-
Sok jabłkowy / cynamon / goździki
"ŻOŁĄDKOWA GORZKA" TRADITIONAL
Apple juice / cinnamon / cloves