

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej - 49 zł

Beef Tenderloin Tartar

Cebula, ogórek konserwowy, marynowana rzodkiewka, majonez lubczykowy, pieczywo
Onion, pickled cucumber, pickled radish, lovage mayonnaise, bread

Wątróbka drobiowa - 30 zł

Chicken Liver

Mus z pieczonego rabarbaru, karmelizowana cebula, chałka
Roasted rhubarb mousse, caramelized onion, brioche

Grzanka z jajkiem poche - 32 zł

Toast with Poached Egg

Szparagi, sos holenderski, szynka dojrzewająca, rzodkiewka
Asparagus, hollandaise sauce, cured ham, radish

Krewetki duszone w białym winie - 41 zł

Shrimp in White Wine

Mango, pomidory z chili, kolendra, pieczywo
Mango, chili tomatoes, coriander, bread

Deska antipasti - 70 zł

Antipasti Platter

3 rodzaje serów, 3 rodzaje wędlin, owoce, orzechy
3 types of cheese, 3 types of cold cuts, fruit, nuts

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej - 57 zł

Pork Tenderloin Wrapped in Cured Ham

Konfitowany ziemniak, purée z bobu z miętą, pieczona brukselka
Confit potato, broad bean purée with mint, roasted Brussels sprouts

Kurczak kukurydziany - 53 zł

Corn-Fed Chicken

Polenta, sos kukurydziano-limonkowy, dziki brokuł
Polenta, corn and lime sauce, wild broccoli

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym - 79 zł

Veal Schnitzel with Fried Egg

Sałatka ziemniaczana, mizeria
Cucumber salad with yogurt

Burger wołowy - 53 zł

Beef Burger

Młody szpinak, ser halloumi, majonez z czosnku niedźwiedziego, chutney rabarbarowy, frytki
Baby spinach, halloumi cheese, wild garlic mayonnaise, rhubarb chutney, fries

Stek z polędwicy wołowej - 125 zł

Beef Tenderloin Steak

Podany na kamieniu wulkanicznym, ziemniaki z gzikiem, sałatka z pomidorów z bazylią, sos pieprzowy
Served on a hot volcanic stone, potatoes with cottage cheese, tomato salad with basil, pepper sauce

Stek z antrykotu - 95 zł

Ribeye Steak

Podany na kamieniu wulkanicznym, ziemniaki pieczone z rozmarynem, pak choi, zestaw sosów
Served on a hot volcanic stone, roasted rosemary potatoes, pak choi, selection of sauces

Stek z tuńczyka - 84 zł

Tuna Steak

Podany na kamieniu wulkanicznym, sałatka z zielonych szparagów i edamame, ryż, sos limonkowo-imbirowy
Served on a hot volcanic stone, green asparagus and edamame salad, rice, lime-ginger sauce

Łosoś - 69 zł

Salmon

Kuskus, groszek cukrowy
Couscous, sugar snap peas

Sandacz - 69 zł

Zander

Risotto cytrynowe, sałatka z ogórka małosolnego z koperkiem
Lemon risotto, lightly pickled cucumber salad with dill

ZUPY / SOUPS

Zupa tajska - 33 zł

Thai Soup

Krewetki, liście limonki kaffir, mleko kokosowe, warzywa
Shrimp, kaffir lime leaves, coconut milk, vegetables

Zupa z młodej kapusty - 33 zł

Young Cabbage Soup

Ziemniaki, koperek, czosnek niedźwiedzi, pulpety cielęce
Potatoes, dill, wild garlic, veal meatballs

PASTY / PASTA

Makaron z owocami morza - 50 zł

Seafood Pasta

Krewetki, małże Venus, chili, kolendra, sos maślano-winny
Shrimp, Venus clams, chili, coriander, butter and white wine sauce

Zapiekane gnocchi - 39 zł

Baked Gnocchi

Kurczak, sos serowy, brokoły
Chicken, cheese sauce, broccoli

Tagliatelle z polędwicą wieprzową - 43 zł

Tagliatelle with Pork Tenderloin

Sos z zielonego pieprzu, pomidory cherry, ser dojrzewający
Green pepper sauce, cherry tomatoes, aged cheese

PIZZA

Pizza z szynką dojrzewającą - 59 zł

Pizza with Cured Ham

Szparagi, pomidory, czosnek, stracciatella, bazylia
Asparagus, tomatoes, garlic, stracciatella, basil

Pizza z burratą - 59 zł

Pizza with Burrata

Pomidor, bazylia
Tomato, basil

SAŁATKI / SALADS

Salatka z pieczonym łososiem - 49 zł

Salad with Roasted Salmon

Awokado, komosa ryżowa, rukola, granat, sos marakujowy, pistacje
Avocado, quinoa, arugula, pomegranate, passion fruit dressing, pistachios

Salatka à la Cezar - 42 zł

Caesar Salad with Grilled Chicken

Salata rzymska, grillowany kurczak, pomidor, jajko, ser dojrzewający, sos Cezar
Romaine lettuce, grilled chicken, tomato, egg, aged cheese, Caesar dressing

Salatka z burratą - 42 zł

Burrata Salad

Salata rzymska, truskawki, pomidor, pesto bazyliowe, krem balsamiczny
Romaine lettuce, strawberries, tomato, basil pesto, balsamic glaze

DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy - 33 zł

Chocolate Fondant

Lody mango, sos waniliowy
Mango ice cream, vanilla sauce

Sernik - 30 zł

Cheesecake

Mus truskawkowy, czekolada
Strawberry mousse, chocolate

Tarta rabarbarowa - 30 zł

Rhubarb Tart

Piana bezowa, mięta
Meringue foam, mint

KAWA / COFFE

Americano – 14 zł
Caffè crème – 16 zł
Cappuccino – 16 zł
Flat white – 16 zł
Espresso – 14 zł
Doppio – 16 zł
Latte macchiato – 16 zł

HERBATA / TEA

Miętowa, Earl Grey, Assam, owocowa, zielona – 16 zł
Mint, Earl Grey, Assam, fruit, green

NAPOJE / DRINKS

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy 0,4 l – 28 zł
Freshly squeezed orange juice
Woda niegazowana / gazowana 0,3 l – 12 zł
Still / sparkling water
Woda niegazowana / gazowana 0,7 l – 16 zł
Still / sparkling water
Coca-Cola / Sprite 0,25 l – 14 zł
Coca-Cola / Sprite 0,85 l – 18 zł
Red Bull – 16 zł
Cappy (pomarańcza, jabłko) 0,2 l – 14 zł
Cappy (orange, apple)
ON LEMON 0,33 l – 15 zł
Agrest / rabarbar / matcha-truskawka
Gooseberry / rhubarb / matcha-strawberry
ON LEMON TO NIC 0,2 l – 14 zł

PIWO / BEER

Piwo beczkowe Żywiec 0,33 l – 16 zł / 0,5 l – 19 zł
Draft Beer Żywiec

Piwa rzemieślnicze / Craft Beers

Rycerz – piwo jasne (Browar Gościszewo) 0,5 l – 20 zł
Knight – Pale Beer
Piwo warzone dla restauracji RESET (Beer brewed for RESET restaurant)
Księżniczka – piwo pszeniczne (Browar Gościszewo) 0,5 l – 20 zł
Princess – Wheat Beer
Piwo warzone dla restauracji RESET (Beer brewed for RESET restaurant)

WINA / WINE

PROSECCO / CAVA

VILLA CLARA CAVA SEMI SEC – Hiszpania 0,75 cl / 100 zł / 0,15 cl / 20 zł

Aromaty pieczonego jabłka i dojrzałych gruszek.

Aromas of baked apple and ripe pears.

VALPIANA VINO SPUMANTE EXTRA DRY – Włochy 0,75 cl / 100 zł / 0,15 cl / 20 zł

Aromaty białych kwiatów, zielonych jabłek i cytrusów.

Aromas of white flowers, green apples and citrus fruits.

WINO DOMU / HOUSE WINE

AULA – Macabeo / Sauvignon Blanc – Hiszpania 0,75 cl / 90 zł / 0,15 cl / 20 zł

Cytryna, pomarańcza, lekkie akcenty kwiatowe.

Lemon, orange, light floral accents.

AULA – Bobal / Merlot – Hiszpania 0,75 cl / 90 zł / 0,15 cl / 20 zł

Wiśnie, maliny, delikatne nuty dębu i przypraw.

Cherries, raspberries, delicate notes of oak and spices.

WINA BIAŁE / WHITE WINES

TURNAU – Solaris – Polska 0,75 cl / 180 zł

Aromaty nektarynki i banana. W ustach delikatna słodycz oraz lekko pikantny finisz.

Aromas of nectarine and banana. On the palate, a touch of sweetness with a slightly spicy finish.

LODALI – Moscato d'Asti – Włochy 0,75 cl / 180 zł

Jabłko, brzoskwinia. Słodkie, bardzo dobrze zbalansowane.

Apple and peach. Sweet and very well balanced.

YEYA – Chardonnay / Moscatel – Hiszpania 0,75 cl / 170 zł

Cytrusy, białe kwiaty, miód.

Citrus fruits, white flowers and honey.

LA SPINETTA BRICCO QUAGLIA – Moscato d'Asti – Włochy 0,75 cl / 180 zł

Morela, ananas, wyraźna słodycz.

Apricot, pineapple, with a rich sweetness.

WINA CZERWONE / RED WINES

CONTE DI CAMPIANO – Primitivo – Włochy 0,75 cl / 180 zł

Śliwka, wiśnia, przyprawy.

Plum, cherry and spices.

LODALI – Dolcetto d'Alba – Włochy 0,75 cl / 140 zł

Wiśnia, czereśnia.

Cherry and sour cherry.

MENU ALKOHOLE / DRINKS MENU

WÓDKA

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
Belvedere	26 zł 400 zł	40%
Ostoya	14 zł 210 zł	40%
Nikka Coffey Vodka	20 zł 320 zł	40%

SCOTCH WHISKY

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
Benriach 10 YO	32 zł 540 zł	43%
Benriach 12 YO	36 zł 620 zł	46%
The Glendronach 12 YO	42 zł 720 zł	43%
The Glendronach 15 YO	52 zł 900 zł	46%
The Macallan 12 YO	58 zł 970 zł	40%
The Macallan 15 YO	102 zł 1600 zł	43%
Nikka Coffey Grain	34 zł 570 zł	45%

TENNESSEE WHISKEY / BOURBON

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
Jack Daniel's	26 zł 400 zł	40%
Woodford Reserve	29 zł 460 zł	43,2%
Woodford Reserve Double Oaked	34 zł 570 zł	43,2%

RUM

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
Diplomatico	38 zł 620 zł	40%
Planteray Barbados XO	28 zł 440 zł	40%

GIN

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
Gin Mare	32 zł 520 zł	42,7%
Gin Fords	24 zł 380 zł	45%
Nikka Coffey Gin	20 zł 320 zł	47%

TEQUILA

Nazwa	40 ml 0,7 L	vol.
El Jimador Blanco	28 zł 460 zł	38%
El Jimador Reposado	28 zł 460 zł	38%

LIKIERY

Nazwa	40 ml	vol.
Chambord	26 zł	16,5%
Jägermeister	26 zł	35%
Aperitivo	24 zł	11%
Campari	24 zł	25%

KOKTAJLE / COCKTAILS

APERITIVO SPRITZ — 32 zł

lekki, cytrusowy, delikatnie gorzki, orzeźwiający z musującym przełamaniem
light, citrus, slightly bitter, refreshing with a sparkling finish

CHAMBORD SPRITZ — 32 zł

owocowy, malinowy, lekko słodki z nutą czarnej porzeczki, orzeźwiający z musującym przełamaniem

fruity, raspberry-forward, lightly sweet with a subtle blackcurrant note and a refreshing sparkling finish

CAMPARI SPRITZ — 32 zł

wyraźnie gorzki, cytrusowy, ziołowy, z lekką słodyczą i musującym finiszem
distinctly bitter, citrus, herbal, with a touch of sweetness and a sparkling finish

WHISKY SOUR — 32 zł

wyważony, słodko-kwaśny, cytrusowy z wyraźną nutą whisky i delikatną kremowością
well-balanced, sweet and sour, citrus with a clear whisky note and light creaminess

NEGRONI — 40 zł

intensywnie gorzki, ziołowy, cytrusowy, z mocnym wytrawnym charakterem
intensely bitter, herbal, citrus, with a strong dry character

PORNSTAR MARTINI — 34 zł

tropikalny, słodko-kwaśny, z marakują, lekką nutą wanilii i orzeźwiającym finiszem
tropical, sweet and sour, passion-fruit forward with a light vanilla note and a refreshing twist

OLD FASHIONED — 32 zł

głęboki, whisky'owy, lekko słodki z nutą pomarańczy i aromatycznej goryczki
deep whisky flavor, slightly sweet with hints of orange and aromatic bitters

TOM COLLINS TWIST — 34 zł

świeży, cytrusowy, lekko słodki, bardzo orzeźwiający z musującym akcentem
fresh, citrus, lightly sweet, very refreshing with a sparkling touch