

menu dziecięce

<i>Rosół z makaronem</i>	22 zł
<i>Makaron w kremowym sosie ze świeżymi pomidorami</i>	32 zł
<i>Kurczak w panierce z puree ziemniaczanym i tartą marchewką</i>	36 zł
<i>Kluski kładzione na słodko ze śmietaną</i>	32 zł
<i>Lody waniliowe i czekoladowe z bitą śmietaną</i>	24 zł

kids menu

<i>Broth with noodles</i>	22 zł
<i>Pasta in creamy sauce with fresh tomatoes</i>	32 zł
<i>Breaded chicken with mashed potatoes and grated carrot</i>	36 zł
<i>Sweet cream egg dumplings</i>	32 zł
<i>Vanilla and chocolate ice cream with whipped cream</i>	24 zł

MNIEJSZE

<i>Pomidory, śliwka, straciatella, ziola, oliwa</i>	35 zł
<i>Salaty, kozi twaróg, maliny, płatki migdałów</i>	37 zł
<i>Podwędzany matias, focaccia, ogórki, śmietana, chrzan, jabłko</i>	39 zł
<i>Tatar wołowy, piklowana cebula, kurki, aioli szczypiorkowe, estragon</i>	56 zł
<i>Stek z pieczonego selera, słonecznik, krem z orzechów arachidowych, puree z selera</i>	44 zł

ZUPY

<i>Bulion, wołowina, pieczony drób, kluski, oliwa lubczykowa</i>	32 zł
<i>Zupa rybna, kawałki ryb, seler naciowy, koper włoski</i>	39 zł

MĄKA I ZIARNA

<i>Pierogi twaróg, ziemniak pieczony, słonina, śmietana</i>	42 zł
<i>Pierogi kaczka, chorizo, hoisin</i>	48 zł
<i>Tagliatelle, burrata, mascarpone, cytryna</i>	49 zł
<i>Ziarna Chleb & More</i>	
<i>pszenica, gryka, jęczmień, emulsja grzybowa</i>	52 zł

WIĘKSZE

<i>Dorsz, puree z kalafiora, sos maślany, kalafior palony</i>	89 zł
<i>„Maczanka” Chleb & More pręga wołowa, chleb żytni, sos demi glace, kapary, suszony pomidor, szalotka</i>	64 zł
<i>Schab sezonowany, kapusta włoska, puree ziemniaczane</i>	69 zł
<i>Kaczka pierś, kluski, winogrono, kaczy sos</i>	72 zł
<i>Stek rzeźnika, ziemniak hasselback, sos holenderski</i>	89 zł
<i>Żebro wieprzowe, sałata rzymska, glazura</i>	69 zł

SŁODKIE

<i>Sernik baskijski, sorbet pomarańczowy, dżem z pomarańczy</i>	31 zł
<i>Taraletka, jabłka, creme patissiere, creme fraiche</i>	31 zł
<i>Mus czekoladowy, konfitura śliwkowa, ciasto cygaretkowe</i>	31 zł

NA POCZĄTEK LUB NA KONIEC

<i>Deska serów, pigwa, miód z pieprzem</i>	59 zł
<i>Deska wędlin, aronia, oliwki</i>	59 zł

DODATKOWO

<i>Puree ziemniaczane</i>	19 zł
<i>Hasselback z kwaśną śmietaną</i>	22 zł
<i>Kapusta włoska a'la minute</i>	21 zł
<i>Liście sałat i ziół, oliwa z cytryną</i>	21 zł
<i>Pieczycwo</i>	12 zł

NAPOJE ZIMNE

Pepsi / Pepsi Max 200 ml	13 zł
7 Up 200 ml	13 zł
Mirinda 200 ml	13 zł
Schweppes 200 ml	13 zł
Sok owocowy 200 ml	13 zł
Woda Aqua Carpatica 750 ml	17 zł
Woda niegazowana 500 ml	12 zł
Woda gazowana 500 ml	12 zł
Sok świeżo wyciskany 250 ml	19 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa	
Espresso	12 zł
Doppio espresso	14 zł
Americano	14 zł
Cappuccino	16 zł
Flat white	16 zł
Latte macchiato	17 zł
Herbata Richmond	16 zł
Czarna / Earl Grey Blue / Melon / Owoce leśne / Zielona / Zielona z jaśminem / Rooibos	

MOCKTAILE

Lemoniada (liczi / cytryna, klasyczna, marakuja)	15 zł
Smoothie (słodka melodia: mango / melon / truskawka; tropikalne niebo: brzoskwinia / marakuja / mango; red dragon: smoczy owoc / banan / mango)	18 zł
Negroni 0% (Gin Gordon's 0% / vermouth bezalkoholowy / bitter bezalkoholowy / skórka z pomarańczy)	29 zł
Aperitivo Spritz Free (bezalkoholowy Aperol)	29 zł

KOKTAILE

Passion Aperol (Gin Tanqueray London Dry / Aperol / świeży sok grejpfrutowy / sour / puree marakuja / biało)	39 zł
Pornstar Martini (Wódka Ketel One infuzowana wanilią / Passoa / puree marakuja / prosecco)	39 zł
Whisky Sour (Johnnie Walker Black Label / sour / sweet / biało / Angostura)	35 zł
Old Fashioned (Bulleit Bourbon / Angostura / sweet / skórka z pomarańczy)	36 zł
Negroni (Gin Tanqueray London Dry / Campari / Dolin Vermouth Rouge)	34 zł
Long Island Ice Tea (Wódka Ostoya / Gin Gordon's / Tequila Salitos Silver / Triple Sec / Rum Captain Morgan White / Pepsi)	42 zł
Cucumber Rosemary (Gin Gordon's / tonik / ogórek / rozmaryn)	34 zł
Aperol Spritz (Aperol / Frizzante / woda gazowana / pomarańcza)	38 zł
Hugo (Frizzante / syrop z kwiatów bzu / woda gazowana / limonka / mięta)	34 zł

PIWA

Lane	
Książęce lager 300 / 500 ml	19 / 21 zł
Książęce pszeniczne 300 / 500 ml	22 / 23 zł
Butelkowe	
Książęce 500 ml (ciemne łagodne / czerwony lager / IPA / IPA 0% / pszeniczne 0%)	21 zł
Kraftowe Zapytaj obsługi o rodzaje	22 zł

WINO DOMU

Białe 0,5 l	59 zł
Czerwone 0,5 l	59 zł

Wszystkie wypieki pochodzą z piekarni Chleb & More.
Do grup od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.
Lista alergenów jest dostępna na życzenie gości.

SMALL PLATES

<i>Tomatoes, plum, stracciatella, herbs, olive oil</i>	35 zł
<i>Lettuce, goat curd cheese, raspberries, almond flakes</i>	37 zł
<i>Smoked matias (herring), focaccia, cucumbers, sour cream, horseradish, apple</i>	39 zł
<i>Beef tartare, pickled onion, chanterelle mushrooms, chive aioli, tarragon</i>	56 zł
<i>Roasted celery steak, sunflower seeds, peanut cream, celery purée</i>	44 zł

SOUPS

<i>Broth, beef, roasted poultry, egg dumplings, lovage oil</i>	32 zł
<i>Fish soup, pieces of fish, celery stalk, fennel</i>	39 zł

FLOUR & GRAINS

<i>Dumplings curd cheese, baked potato, bacon, sour cream</i>	42 zł
<i>Dumplings duck, chorizo, hoisin sauce</i>	48 zł
<i>Tagliatelle, burrata, mascarpone, lemon</i>	49 zł
<i>Chleb & More Grains wheat, buckwheat, barley, mushroom emulsion</i>	52 zł

PLATES

<i>Cod, cauliflower purée, butter sauce, roasted cauliflower</i>	89 zł
<i>“Maczanka” Chleb & More beef brisket, rye bread, demi-glace sauce, capers, sun-dried tomato, shallot</i>	64 zł
<i>Matured pork loin, savoy cabbage, mashed potatoes</i>	69 zł
<i>Duck breast, dumplings, grapes, duck sauce</i>	72 zł
<i>Butcher’s steak, Hasselback potato, hollandaise sauce</i>	89 zł
<i>Pork rib, romaine lettuce, glaze</i>	69 zł

SWEETS

<i>Basque cheesecake, orange sorbet, orange jam</i>	31 zł
<i>Tartlet, apples, crème pâtissière, crème fraîche</i>	31 zł
<i>Chocolate mousse, plum confiture, tuile pastry</i>	31 zł

TO START OR TO FINISH

<i>Cheese board, quince, peppered honey</i>	59 zł
<i>Cold cuts board, chokeberry, olives</i>	59 zł

SIDES

<i>Mashed potatoes</i>	19 zł
<i>Hasselback potato with sour cream</i>	22 zł
<i>Savoy cabbage à la minute</i>	21 zł
<i>Lettuce and herb leaves, lemon olive oil</i>	21 zł
<i>Bread</i>	12 zł

COLD DRINKS

<i>Pepsi / Pepsi Max 200 ml</i>	13 zł
<i>7 Up 200 ml</i>	13 zł
<i>Mirinda 200 ml</i>	13 zł
<i>Schweppes 200 ml</i>	13 zł
<i>Fruit juice 200 ml</i>	13 zł
<i>Aqua Carpatica water 750 ml</i>	17 zł
<i>Still water 500 ml</i>	12 zł
<i>Sparkling water 500 ml</i>	12 zł
<i>Freshly squeezed juice 250 ml</i>	19 zł

HOT DRINKS

<i>Coffee</i>	
<i>Espresso</i>	12 zł
<i>Double espresso</i>	14 zł
<i>Americano</i>	14 zł
<i>Cappuccino</i>	16 zł
<i>Flat white</i>	16 zł
<i>Latte macchiato</i>	17 zł
<i>Richmont Tea</i>	16 zł
<i>Black / Earl Grey Blue / Melon / Forest Fruits / Green / Green with Jasmine / Rooibos</i>	

MOCKTAILS

<i>Lemonade (Lychee / Lemon / Classic / Passion fruit)</i>	15 zł
<i>Smoothie</i>	18 zł
<i>Sweet Melody: Mango / Melon / Strawberry</i>	
<i>Tropical Sky: Peach / Passion fruit / Mango</i>	
<i>Red Dragon: Dragon fruit / Banana / Mango</i>	
<i>Negroni 0%</i>	29 zł
<i>Gordon's 0% gin / Non-alcoholic vermouth / Non-alcoholic bitter / Orange peel</i>	
<i>Aperitivo Spritz Free</i>	29 zł
<i>Non-alcoholic Aperol</i>	

COCKTAILS

<i>Passion Aperol</i>	39 zł
<i>Tanqueray London Dry Gin / Aperol / Fresh grapefruit juice / Sour mix / Passion fruit purée / Egg white/</i>	
<i>Pornstar Martini</i>	39 zł
<i>Ketel One vodka infused with vanilla / Passoa / Passion fruit purée / Prosecco</i>	
<i>Whisky Sour</i>	35 zł
<i>Johnnie Walker Black Label / Sour mix / Sweet syrup / Egg white / Angostura bitters</i>	
<i>Old Fashioned</i>	36 zł
<i>Bulleit Bourbon / Angostura bitters / Sweet syrup / Orange peel</i>	
<i>Negroni</i>	34 zł
<i>Tanqueray London Dry Gin / Campari / Dolin Rouge Vermouth</i>	
<i>Long Island Iced Tea</i>	42 zł
<i>Ostoya Vodka / Gordon's Gin / Salitos Silver Tequila / Triple Sec / Captain Morgan White Rum / Pepsi</i>	
<i>Cucumber Rosemary</i>	34 zł
<i>Gordon's Gin / Tonic / Cucumber / Rosemary</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	38 zł
<i>Aperol / Frizzante / Sparkling water / Orange</i>	
<i>Hugo</i>	34 zł
<i>Frizzante / Elderflower syrup / Sparkling water / Lime / Mint</i>	

BEERS

<i>Draft</i>	
<i>Książęce Lager 300 / 500 ml</i>	19 / 21 zł
<i>Książęce Wheat Beer 300 / 500 ml</i>	22 / 23 zł
<i>Bottled</i>	
<i>Książęce (500 ml)</i>	21 zł
<i>Mild Dark / Red Lager / IPA / IPA 0% / Wheat 0%</i>	
<i>Craft Beers</i>	22 zł
<i>Ask the staff for available types</i>	

HOUSE WINE

<i>White (0.5L)</i>	59 zł
<i>Red (0.5L)</i>	59 zł

*All baked goods come from Chleb&More Bakery
A 10% service charge is added for groups of 6 or more
A list of allergens is available upon request*