

PRZYSTAWKI/ STARTERS:

Tatar wołowy/ korniszon/ cebula/ kapary/ tostowany chleb
Beef tartare/ pickle/ onion/ capers/toasted bread **55 zł**

Krewetki/ papryka/ żółte pomidory/ chorizo
Shrimps/pepper/ yellow tomatoes/ chorizo **44 zł**

Szparagi/ losoś/ jajko/ ser Bursztyn/ sos holenderski
Asparagus/ salmon/ egg/ „Bursztyn” cheese/ hollandaise sauce **38 zł**

Pieczony kozi ser/ figa/ pistacje/ maliny/ brioche
Baked goat cheese/ fig/ pistachios/ raspberries/ brioche **39 zł**

W specjalnej ofercie Antonius Caviar *****
Siberian 30g 350 zł/ 50g 550 zł
Oscietra 30g 380 zł/ 50g 580 zł

Prosimy o rezerwację minimum dwa dni wcześniej

In the special offer Antonius Caviar *****
Siberian 30g 350 PLN/ 50g 550 PLN
Oscietra 30g 380 PLN/ 50g 380 PLN
Please book at least two days in advance

SALATKI / SALADS:

Salatka a'la Cezar/ kureczak/ boczek/ jajko/ obwarzanek krakowski
Caesar salad/ chicken/ bacon/ egg/ Krakow pretzel **44 zł**

Salatka z kolorowych pomidorów/ mozzarella/ pesto/ oliwki/ cebula
Colorful tomato salad/ mozzarella/ pesto/ olives/ onion **38 zł**

Salatka z pstrągiem/ ogórek/ cebula/ kapary/ krakersy
Trout salad/ cucumber/ onion/ capers/ crackers **40 zł**

ZUPY/ SOUPS:

Krem szparagowy/ zielone szparagi/ słonecznik/ oliwa
Asparagus cream/ green asparagus/ sunflower/ olive oil **30 zł**

Chłodnik z botwiny/ jajko/ ogórek/ rzodkiewka
Cold beetroot soup/ egg/ cucumber/ radish **25 zł**

Zupa rybna/ mule/ krewetki/ pieczywo
Fish soup/ mussels/ shrimps/ bread **36 zł**

BURGERY/ BURGERS:

Burger wołowy/ bocek/ sos BBQ/ cheddar/ warzywa/ frytki/ sos tatarski
Beef burger/ bacon/ BBQ sauce/ cheddar cheese/ vegetables/ French fries/ tartare sauce **46 zł**

Maczanka po krakowsku/ ogórek/ gruszka/ frytki/ sos tatarski
Cracow-style „Maczanka”/ cucumber/ pear/ French fries/ tartare sauce **42 zł**

MAKARONY/ PASTA:

Rigatoni/ szparagi/ brokuł/ pistacje/ ser „Bursztyn”
Rigatoni/ asparagus/ broccoli/ pistachios/ „Bursztyn” cheese **38 zł**

Spaghetti Nero/ krewetki/ mule/ pomidor/ chili
Spaghetti Nero/ shrimps/ mussels/ tomato/ chilli **54 zł**

Pierozki z policzkami wołowymi/ czosnek niedźwiedzi/ demi glace/ marchew
Beef cheek dumplings/ wild garlic/ demi glace/ carrot **42 zł**

RYBY/ FISH:

Polędwica z dorsza/ młode ziemniaki/ zielone warzywa/ sos cytrynowy
Cod loin/ early potatoes/ green vegetables/ lemon sauce **68 zł**

Łosoś/ risotto/ groszek/ brokuł/ rybne veloute/ vongole
Salmon/ risotto/ peas/ broccoli/ fish veloute/ vongole **66 zł**

Chrupiący sum/ frytki/ „coleslaw” z młodej kapusty/ sos tatarski
Crispy catfish/ French fries/ young cabbage „coleslaw”/ tartar sauce **64 zł**

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES:

Polędwica wołowa/ szparagi/ gratin/ nduja/ papryczka padron
Beef tenderloin/ asparagus/ gratin/nduja/ padron pepper **125 zł**

Kotlet wieprzowy/ młode ziemniaki/ kapusta zasmażana/ musztarda
Pork chop/ early potatoes/ fried cabbage/ mustard **69 zł**

Piersz z kaczki/ ziemniak/ kapusta czerwona/ marchew/ jeżyny
Duck breast/ potato/ red cabbage/ carrot/ blackberries **66 zł**

Piersz z kureczaka/ maślane puree/ papryka/ fasolka szparagowa
Chicken breast/ butter puree/ pepper/ green beans **59 zł**

Pieczony bakłażan/ pasta sezamowa/ cieciorka/ salata
Baked eggplant/ sesame paste/ chickpeas/ lettuce **45 zł**

DESERY/ DESSERTS:

Creme brulee/ wanilia/ maliny
Creme brulee/ vanilla/ raspberries **34 zł**

Beza/ lemon curd/ krem śmietanowy/ mango/ marakuja
Meringue/ lemon curd/ cream/ mango/ passion fruit **34 zł**

Ananas/ kokos/ rum/ cukier brązowy
Pineapple/ coconut/ rum/ brown sugar **32 zł**

Sernik na zimno/ owoce sezonowe/ biała czekolada
Cold cheesecake/ seasonal fruit/ white chocolate **32 zł**