


## SALATKI I ZAKĄSKI **salads and appetizers**



Sałatka Cezar z kurczakiem, chipsem z boczku i parmezanu, grzankami i pomidorkami cherry  
*Chicken Caesar salad with dressing, bacon and parmesan crisps, croutons and cherry tomatoes*

44 zł  
130/300g





Deska wędlin DeSilva Natural Farm i serów dojrzewających z pieczywem i dodatkami  
*DeSilva Natural Farm charcuterie board with cheese, bread and condiments*

69 zł  
370g



Tatar wołowy z wędzoną emulsją z żółtka, majonezem szczypiorkowym, podgrzybkami i chrzanem, focaccia z masłem  
*Highland cattle tenderloin tartare with smoked yolk egg emulsion, chive mayonnaise, bay bolete and horseradish, butter focaccia*


53 zł  
110/300g



## ZUPY **soups**


Domowy rosół drobiowy z lanymi kluskami i warzywami korzennymi  
*Home made chicken broth with hand made noodles and root vegetables*

28 zł  
310g





Żur staropolski z bekonem, białą kielbasą i jajem na twardo  
*Old style polish sour rye soup with bacon lardons, white sausage and hard boiled egg*

35 zł  
350g



Tajska zupa kokosowa z czerwonym curry, grzybami shiitake, fasolą edamame, kielkami fasoli mung, grzybami słomkowymi i oliwą kolendrową  
*Thai style red curry and coconut milk soup with shiitake mushrooms, edamame beans, mung sprouts, straw mushrooms and cilantro infused oil*


33 zł  
310g



## DANIA GŁÓWNE **main courses**


Domowe pierogi dnia z dodatkami  
*Home made dumplings of the day with matching topping*

39 zł  
200/300g




Polędwica z dorsza, z puree z batata, trawą cytrynową, marchewką, dzikim brokułem i krokietem ziemniaczano chrzanowym  
*Cod loin with sweet potatoes puree, lemongrass, carrot, wild broccoli and potatoes horseradish croquette*

74 zł  
150/300g





Kaczka w sosie własnym z szagówkami i zasmażaną kapustą modrą z żurawiną  
*Roasted duck leg in sauce and home made potato dumplings, red cabbage with cranberries*

76 zł  
200/450g





Kotlet schabowy z maślanym puree ziemniaczanym, z okrasą i mizerią z ogórka  
*Breaded pork cutlet with buttery mashed potatoes and cucumber salad with dill and crème fraîche*

52 zł  
180/380g




Stek z polędwicy wołowej Highland Cattle od DeSilva Natural Farm z salsą z pomidorków cherry i patisonów, boczniakami, sałatą rzymską, hasselbak z parmezanem i sosem gorgonzola  
*Highland beef sirloin steak by DeSilva Natural Farm with cherry tomatoes and patisson salsa, oyster mushrooms, Romaine, hasselbak with parmesan and gorgonzola sauce*

133 zł  
200/400g



Burger z wołowiny Highland Cattle od DeSilva Natural Farm z sosem koktajlowym, sałatą rzymską, ogórkiem kiszonym, pomidorem, z surówką Coleslaw i frytkami  
*Highland cattle beef burger by DeSilva Natural Farm with cocktail sauce, Romaine, pickled cucumber, tomato, Coleslaw and fat fries*


57 zł  
190/400g



## DESERY **dessert**


Tiramisu na biszkoptach z serkiem mascarpone i amaretto  
*Tiramisu on sponge cakes with mascarpone chesse and amaretto*

26 zł  
180g



Domowa szarlotka na ciepło z waniliowym crème Anglaise i lodami waniliowymi  
*Home baked, warm apple pie with vanilla crème Anglaise and vanilla ice cream*


29 zł  
220g



## DLA DZIECI **kids menu**

Zupa dnia DeSilva Premium Poznań, „Stripsy” z kurczaka, frytki belgijskie, ketchup pomidorowy  
*Soup of the day by DeSilva Premium Poznań, Chicken strips, fat fries, tomato ketchup*

41 zł  
350/550g



## ALERGENY **allergens**

 GLUTEN GLUTEN	 MLEKO MILK	 SEZAM SESAME	 SELER CELERY
 SOJA SOYBEANS	 RYBY FISH	 GORCZYCA MUSTARD SEEDS	 ORZECHY INNE TREE NUTS
 SIARCZYNY SULPHITES	 JAJA EGGS	 SKORUPIAKI SHELLFISH	 GRZYBY MUSHROOMS

## NAPOJE GORĄCE *hot beverages*

Espresso	9 zł 7cl
Espresso Doppio	15 zł 14cl
Caffé Americano	12 zł 14cl
Cappucino	14 zł 20cl
Caffé Latte	14 zł 20cl
Herbaty Dilmah t-Series <i>Dilmah t-Series teas</i>	12 zł

## NAPOJE ZIMNE *soft drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sprite, Fanta, Kinley Tonic	10 zł 25cl
Świeżo wyciskany sok <i>freshly squeezed juice</i>	22 zł 20cl
Soki owocowe <i>fruit juice</i>	10 zł 20cl
Woda niegazowana, gazowana <i>still or sparkling water</i>	8 zł 50cl

## PIWO *beer*

Żywiec z beczki <i>draught beer</i>	18 zł 13 zł 50cl 30cl
Żywiec butelkowe <i>bottled beer</i>	15 zł 50cl
Heineken	13 zł 33cl
Desperados	15 zł 40cl
Żywiec <i>non-alcoholic</i>	13 zł 50cl

## WINA *wine*

### WINO STOŁOWE *HOUSE WINE*

Białe / Czerwone <i>white / red</i>	55 zł 15 zł 75cl 15cl
--	--------------------------

## PIWO DESILVA *DeSilva beer*



Niefiltrowane i niepasteryzowane piwa z Minibrowaru  
Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva

Piwo ze Starej Zajezdni Kraków by DeSilva 18 zł  
*Beer from Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva* 50cl

Zapytaj obsługę o dostępne smaki  
*For available flavours ask our Staff*



## DZIEL Z NAMI IDEĘ *Natural Farm!*



W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań nasza restauracja wprowadziła do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli. Wołowina, wieprzowina oraz przetwory takie jak pasztety, kielbasy, poledwiczki nie zawierają sztucznych dodatków oraz chemii.

*In order to ensure the best quality of food in our restaurant we implement to our menus meat from our own ecological husbandry area. Beef, pork and meat preparations like pates and sausages do not contain preservatives, artificial colors or artificial flavours. Do not hesitate to try and share the idea of "Natural Meat" with us!*

