

MENU SEZONOWE

Seasonal menu

Zupa: Chłodnik z ogórka na maślanie z oliwą koperkową, śledziem holenderskim, oliwą koperkową i rzodkiewką

Soup: Cold cucumber buttermilk soup with dill olive oil, Dutch herring and radish

35 PLN

Przystawka/Sałátka: Sałatka z melona Cantaloupe z mozzarellą, podsuszaną wołowiną w ziołach prowansalskich i melisą

Starter/Salad: Cantaloupe melon salad with mozzarella, dried beef with Provençal herbs and lemon balm

50 PLN

Dania główne: Stek z tuńczyka z chrupiącą bok choy, sezamem, ogórkiem kompresowanym w syropie imbirowym oraz emulsją na mleku kokosowym z trawą cytrynową

Main courses: Tuna steak with crispy bok choy, sesame seeds, cucumber compressed in ginger syrup and coconut milk emulsion with lemon grass

140 PLN

Makaron spaghetti z kurkami, bobem, puree z zielonego groszku i pianą parmezanową

Spaghetti pasta with chanterelles, broad beans, green pea puree and parmesan foam

70 PLN

Deser: Tarta z karmelizowaną brzoskwinią i kremem aromatyzowanym werbeną

Dessert: Tart with caramelized peach and verbena-flavored cream

30 PLN

• Szczególnie polecane Spécialités de la maison Our recommendations Specialites de la maison

Sezonowana wołowina:

½ Tomahawk (500 gr)

Seasoned Beef:

½ Tomahawk (500 gr)

120 PLN

Ryba dnia: grillowana dorada z ziołami i cytryną (600 gr)

Fish of the day: grilled sea bream

with herbs and lemon (600 gr)

90 PLN

• Dodatki do wyboru Optional extras

Warzywa sezonowe w emulsji maślanej

Seasonal vegetables in butter emulsion

23 PLN

Frytki belgijskie

Belgian fries

23 PLN

Świeże sałaty z vinaigrette

Fresh salads with vinaigrette

23 PLN

Risotto z pesto bazyliowym

Risotto with basil pesto

23 PLN

Ziemniaki la Ratte z koperkiem

La Ratte potatoes with dill

23 PLN

Sosy

Sauces

10 PLN

Szparagi z patelni z masłem i świeżymi ziołami

Pan-fried asparagus with butter and fresh herbs

25 PLN

MENU

Tworząc dania na waszych talerzach dbamy o pochodzenie składników. Starannie selekcjonujemy dostawców, skupiamy się na produkcji. Sami też wypiekamy pieczywa, sezonujemy mięsa, uprawiamy ogród warzywno – ziołowy, a wino domu Château Isolette jest owocem pielęgnowanych przez nas winorośli w Dolinie Rodanu.

GOTOWY NA NOWE DOŚWIADCZENIA?

When creating dishes on your plates, we care about the origin of all the ingredients. We carefully select our suppliers, with a focus on the product. We also bake home bread, season meats, cultivate a vegetable-herb garden, and the Château Isolette wine is the fruit of our nurtured vineyards in the Rhone Valley.

READY FOR NEW EXPERIENCES?

- **Talerzyki à partager idealne do dzielenia**
Plates to share

L'Anchoïade pasta z anchois, czosnku oraz octu winnego 23 ^{PLN}
Anchovies, garlic and vinegar paste

Oliwki Kalamata w ziołach 25 ^{PLN}
Kalamata olives with herbs

Łosoś wędzony MOWI Professional z oliwą cytrynową 30 ^{PLN}
MOWI Professional smoked salmon with lemon oil

Hummus paprykowy z warzywami 23 ^{PLN}
Red pepper hummus with vegetables

Deska dojrzewających wędlin i serów francuskich 95 ^{PLN}
Matured cold cuts and cheeses

- **Przystawki**
Starters

Zupa rybna z krewetkami, warzywami, ziołami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem 42 ^{PLN}
Fish soup with prawns, vegetables, herbs and sour cream and dill

Consommé podawane z ravioli wołowym, oliwą lubczykową, karmelizowaną cebulą oraz liśćmi nasturcji 35 ^{PLN}
Consommé served with beef ravioli, lovage oil, caramelized onions and nasturtium leaves

Krewetki w białym winie z oliwą, chili i domowym podłomykiem 55 ^{PLN}
Prawns in white wine with olive oil, chilli and flat bread

Tatar wołowy z marynowanymi cebulkami perłowymi, majonezem lubczykowym, grzybami shimeji i żółtkiem 58 ^{PLN}
Beef tartare with marinated pearl onions, lovage mayonnaise, shimeji mushrooms and egg yolk

Tortellini z wędzonym twarogiem i ziemniakami, emulsją szpinakową oraz chipsami ziemniaczanymi z majerankiem ● **WEGE** 45 ^{PLN}
Tortellini with smoked cottage cheese and potatoes, spinach emulsion and crisps with marjoram

- **Dania główne**
Main courses

Schab cielęcy z kością w panierce z Grana Padano, podany z purée ziemniaczanym, fasolką szparagową oraz gremolatą z natki pietruszki, czosnku i cytryny 140 PLN

Veal chop with Grana Padano crust, served with potato purée, green beans and parsley, garlic and lemon gremolata

Pierś kurczaka kukurydzianego z kostką, sosem truflowym, cassolette z pieczarkami brunatnymi, pęczakiem, dzikim brokułem i melisą 76 PLN

Corn-fed chicken supreme, truffle sauce, cassolette with brown mushrooms, pearl barley, wild broccoli and lemon balm

Filet z łososia MOWI Supreme z ziemniakami La Ratte z koperkiem, szparagami, sałatką z kopru włoskiego oraz sosem z czerwonej pomarańczy 82 PLN

MOWI Supreme salmon fillet with La Ratte potatoes with dill, asparagus, fennel salad and red orange dressing

Dorsz w kremowym ragoût ze szpinakiem, pomidorami cherry, chili, makaronem fregola, jajkiem poché i kawiolem Ikura 88 PLN

Cod fish in creamy ragoût with spinach, cherry tomatoes, chilli, fregola pasta, poché egg and Ikura caviar

Risotto verde z warzywami, chrupiąca sałatką z groszku cukrowego i domowym crème fraîche ● VEGAN 56 PLN

Risotto verde with vegetables, crispy sweet pea salad and homemade crème fraîche

Gnocchi marchewkowe z boczniakami, orzeszkami piniowymi, sałatką z jabłka i szałwią ● VEGAN 52 PLN

Carrot gnocchi with oyster mushrooms, pine nuts, apple and sage salad

Dla grup powyżej 9 osób doliczany jest serwis w wysokości 10 % wartości zamówienia

For groups over 9 person 10 % extra service fee is added

Informacja o alergenach, gramaturach i składach dostępna u obsługi

Ask staff upon allergens and ingredients

● Sałaty Salads

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem żółtopłetwym LUB filetem z kurczaka, jajkiem przepiórczym, oliwkami Kalamata, fasolką szparagową i arachidowym vinaigrette 75 PLN
53 PLN

Nice salad with grilled yellowfin tuna OR chicken fillet, quail egg, Kalamata olives, green beans and peanut vinaigrette

Krucze sałaty z piersią kaczki pieczoną na różowo, cykorią, pomarańczami marynowanymi w syropie rozmarynowym i chili oraz vinaigrette malinowym 56 PLN

Crisp salads with roast pink duck breast, radicchio, oranges marinated in rosemary and chilli syrup and raspberry vinaigrette

Sezonowe sałaty z awokado, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, ogórkiem, prażonym słonecznikiem i oliwą cytrynową z chili ● VEGAN 48 PLN

Seasonal salads with avocado, cherry tomatoes, red onion, cucumber, roasted sunflower seeds and lemon oil with chilli

● Desery Desserts

Parfait z ciemnej i mlecznej czekolady z coulis malinowym i orzechami 35 PLN

Dark and milk chocolate parfait with raspberry coulis and nuts

Crème brûlée z sorbetem rabarbarowo – imbirowym i owocami sezonowymi 35 PLN

Crème brûlée with rhubarb and ginger sorbet and seasonal fruit

Café gourmand – selekcja macarons, pralin i trufli z naszej cukierni, podawane z kawą 28 PLN

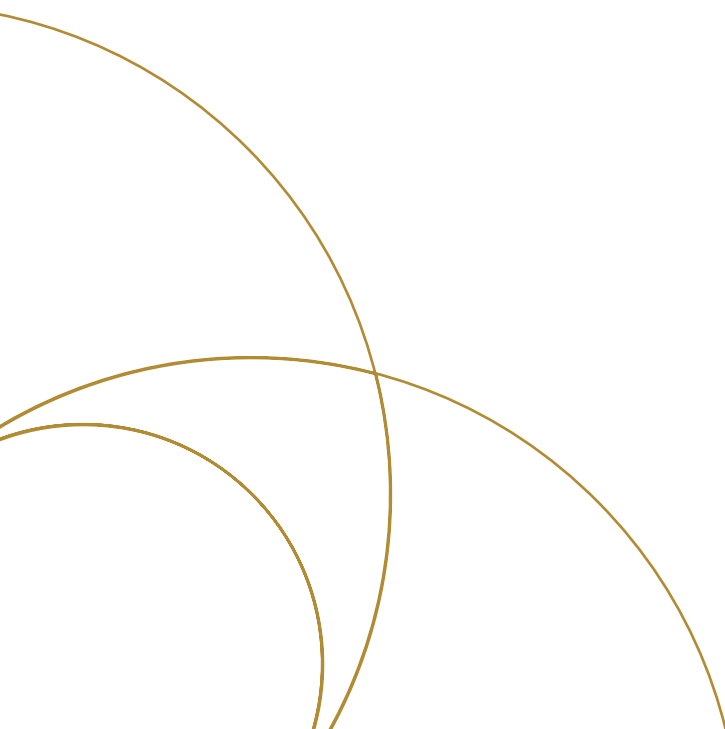
Café gourmand - selection of macaroons, pralines and truffles from our patisserie, served with coffee

Zajrzyj do naszej witryny cukierniczej, tam znajdziesz wiele więcej delicji.

Take a look at our patisserie, there you will find many more delights

• Dania dla najmłodszych Kids menu

Rosół z makaronem i marchewką <i>Broth with noodles and carrot</i>	25 PLN
Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone <i>Roasted tomato cream with mascarpone</i>	25 PLN
Chrupiące kawałki kurczaka, frytki belgijskie lub ziemniaki gotowane, Coleslaw <i>Crispy chicken strips, fries or boiled potatoes, coleslaw</i>	37 PLN
Fish & chips – filet z sandacza w cieście, frytki belgijskie, ketchup <i>Fish & chips - pikeperch fillet in batter, fries, ketchup</i>	37 PLN
Bolognese z makaronem garganelli i serem Grana Padano <i>Bolognese with garganelli pasta and Grana Padano cheese</i>	37 PLN
Pizza Cotto szynka, pieczarki, Mozzarella <i>ham, mushrooms, Mozzarella</i>	35 PLN
Pizza Margherita sos pomidorowy, Mozzarella <i>tomatoe sauce, Mozzarella</i>	30 PLN
Lody rzemieślnicze <i>Craft ice cream</i>	9 PLN



- **Napoje ciepłe**
Warm beverages

Espresso	10 PLN
Espresso Doppio	14 PLN
Americano	14 PLN
Cappuccino	14 PLN
Caffe Latte	18 PLN
Flat White	18 PLN
Herbata / Tea Althaus	14 PLN

- **Napoje zimne**
Cold beverages

Lemoniada cytrynowa <i>lemon lemonade</i>	0,3l	16 PLN
Lemoniada smakowa <i>flavoured lemonade</i>	0,3l	18 PLN
Sok owocowy <i>fruit juice</i>	0,25l	14 PLN
Sok świeżo wyciskany <i>Freshly squeezed juice</i>	0,35l	27 PLN
Coca-Cola, Coca - Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25l	14 PLN
Thomas Henry Tonic	0,2l	18 PLN
Woda Ostromecko gaz/ngaz <i>water still/sparkling</i>	0,3l	9 PLN
Woda Ostromecko gaz/ngaz <i>water still/sparkling</i>	0,7l	18 PLN
Redbull	0,25l	20 PLN
Piwo bezalkoholowe non - alcoholic beer Bavaria	0,33l	17 PLN

● Aperitif & Digestif

(40 ml)

Eau De Vie Poire Williams	29 PLN
Papidoux V.S.O.P.	29 PLN
Hennessy V.S.	39 PLN
Hennessy V.S.O.P	49 PLN
Hennessy X.O.	149 PLN
Metaxa 7	29 PLN
Ratafia Kaszubska – nalewka wiśniowa / cherry liqueur	23 PLN
Jägermeister	22 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Ricard Pastis de Marseille	22 PLN
Suze	19 PLN
Limoncello	19 PLN
Amaro Averna	19 PLN



