

# MENU SEZONOWE

## Seasonal menu

**Zupa:** Krem z pieczonej dyni z francuską bagietką zapiekaną z serem Grana Padano i olejem z pestek dyni 🌿

*Soup: Pumpkin creamy soup with french baguettes toasted with Grana Padano cheese and pumpkin oil*

35 PLN

**Przystawka/Sałatka:** Croissant z pastą z awokado, podsuszanymi pomidorami śliwkowymi i krewetkami, sosem remoulade oraz rukolą

*Starter/Salad: Croissant with avocado, dried plum tomatoes and shrimps, remoulade sauce and arugula*

49 PLN

**Dania główne:** Comber z jelenia z purée z pieczonego buraka, paryskimi gnocchi z tymiankiem, chipsami z topinamburu, brokułem gałązkowym oraz sosem z czerwonego wina

*Main courses: Venison backstrap with beetroot purée, parisian gnocchi with thyme, jerusalem artichoke chips, spring broccolli and red wine sauce*

120 PLN

**Borowiki w śmietanie z makaronem fregola, pietruszkowym purée oraz oliwą lubczykową 🌿**

*Pan fried porcini with fregola pasta and creamy sauce, parsnip purée and lovage oil*

67 PLN

**Deser:** Paris-Brest z figami, kawowym ganache, musem z białej czekolady i tahini

*Dessert: Paris-Brest with figs, chocolate ganache, white chocolate and tahini mousse*

30 PLN

---

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

Sezonowana wołowina

*Seasoned beef*

Ryby i owoce morza

*Fish and seafood*

Zapytaj naszą obsługę o aktualną ofertę

*Ask our staff about the current offer*

---

## • 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

🌿 - danie wegetariańskie / vegetarian meal

# 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 <sup>PLN</sup>  
*Anchovies, garlic and vinegar paste*

Oliwki Kalamata w ziołach 25 <sup>PLN</sup>  
*Kalamata olives with herbs*

Łosoś wędzony MOWI Professional z oliwą cytrynową 30 <sup>PLN</sup>  
*MOWI Professional smoked salmon with lemon oil*

Hummus paprykowy z warzywami 23 <sup>PLN</sup>  
*Red pepper hummus with vegetables*

Deska dojrzewających wędlin i serów francuskich 95 <sup>PLN</sup>  
*Matured cold cuts and cheeses*

- **Przystawki**  
**Starters**

Zupa rybna z krewetkami, warzywami, ziołami oraz kwaśną śmietaną i koperkiem 42 <sup>PLN</sup>  
*Fish soup with prawns, vegetables, herbs and sour cream and dill*

Consommé podawane z ravioli wołowym, oliwą lubczykową, karmelizowaną cebulą oraz liśćmi nasturcji 35 <sup>PLN</sup>  
*Consommé served with beef ravioli, lovage oil, caramelized onions and nasturtium leaves*

Krewetki w białym winie z oliwą, chili i domowym podłomykiem 55 <sup>PLN</sup>  
*Prawns in white wine with olive oil, chilli and flat bread*

Tatar wołowy z marynowanymi cebulkami perłowymi, majonezem lubczykowym, grzybami shimeji i żółtkiem 58 <sup>PLN</sup>  
*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 <sup>PLN</sup>  
*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 &amp; 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





