MENÙ

Aperitif

Pełen charakteru 45 pln
pisco | rosa | ibisco | tè affumicato | pepe rosso

Glass of Polish wine 45 pln

Glass of Champagne 84-190 pln
Chiedete al nostro staff per maggiori dettagli.

Non-alcoholic alternatives 35-45 pln
Chiedete al nostro staff per maggiori dettagli.

Antipasti

Antonius Caviar 79 pln
caviale oscietra 4* | patate croccanti | crème fraîche
Vino consigliato:
Kieliszek szampana 84 pln

Potatarzysz? 62 pln
tartare di manzo | porcini trifolati | maionese ai funghi senape francese | chips di funghi
Vino consigliato:
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 pln

Nóżki w galarecie 45 pln
gelatina di stinco di maiale | salsa al rafano | sottaceti lardo affumicato di mangalica | crescione
Vino consigliato:
Domaine Achillée Pepin Orange 49/260 pln

Wyprawa na ryby 49 pln
aringa olandese | patate croccanti | crème fraîche | sottaceti mela
Vino consigliato:
Teleki Pezsgő Tradíció 1881 Brut 38/190 pln

Delikates 45 pln
mousse cremosa ai funghi | chips di topinambur pepe verde | brioche
Vino consigliato:
Pelle Pince Tokaj Szamorodni 35(50ml)/250 zł
Villa Wolf Gewurztraminer 29/140 zł

Sznitka 25 pln
pane a lievitazione naturale | strutto con ciccioli di maiale | semi tostati

Cestino di pane e burro 29 pln

Zuppe

Żur 39 pln
sour soup from our own sourdough | our white sausage with lovage | mashed potatoes

Rosół 29 pln
slow-cooked broth with three types of meat homemade noodles

Flaczki 39 pln
trippa di vitello al pomodoro | 'nduja | polpettine di vitello | pecorino romano

Król borowik 39 pln
crema di porcini | ceci con porro bruciato | porcini trifolati

Insalate

Calamari Fritti 75 pln
calamari della Patagonia | salame piccante | lattuga romana | peperone arrostito | pomodorini | broccolo selvatico | aioli all'aglio arrosto | focaccia
Vino consigliato:
Passionate Michellini Esperando a Los Barbaros Semillon 39/190 pln

Zawierucha 59 pln
lattuga romana | funghi marinati nella salsa Worcestershire | semi di girasole | mousse di noci zucca | gorgonzola | vinaigrette al miso
Vino consigliato:
Willa Volf Gewurztraminer 29/140 pln

Primi e secondi

Śląski klasyk 79 pln
involtini di manzo con salsiccia lavorata nel nostro affumicatoio | gnocchi alla silesiana | cavolo rosso
gnocchi alla silesiana – quanto ne vuoi
chiedi al cameriere per una porzione aggiuntiva
Vino consigliato:
Atilla Gere Villányi Franc 79/380 pln
Pago Casa Gran Falcata Crianza 45/220 pln

Golonko Raz! 79 pln
tinco di maiale arrosto alla birra scura
patate con cavolo cotto | senape | rafano
Vino consigliato:
Nigl Gruner Veltliner Privat 85/420 pln
Rosi Schuster Aus den Dörfern Weiss 54/270 pln

Pierogi z pieczoną kaczką 69 pln
panzerotti alla polacca con anatra rostata
crema affumicata | confettura di mirtilli rossi
ciccioli di maiale
Vino consigliato:
Magula Teufelstal Pinot Noir 45/220 pln

Fish&Chips 79 pln
pesce fritto in pastella | mix di insalate
patatine fritte | salsa tartara
Vino consigliato:
Teleki Pezsgő Tradíció 1881 Brut 38/190 pln

Pod pierzynką 89 pln
spezzatino di cinghiale | porcini | aronia | purè al burro | sottaceti e verdure fermentate
Vino consigliato:
Atilla Gere Villányi Franc 79/380 pln
Pago Casa Gran Falcata Crianza 45/220 pln

Wyjątkowy 95 pln
petto di pollo di Beelitz | cous cous perlato ai funghi scorzonera | velouté | tartufo nero
Vino consigliato:
Lenkey Hárslevelű 65/310 pln
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 pln

Gra w kości 119 pln
lonza di maiale frollata con osso | cavolo brasato con pancetta
patate hasselback | jus di maiale
Vino consigliato:
Nigl Gruner Veltliner Privat 85/420 pln
Domaine Achillée Pepin Orange 49/260 pln

Norweskie Fiordy 99 pln
ttrota di fiordo | purè di cavolfiore arrosto | cavolo riccio con mandorle | beurre blanc al burro affumicato
beurre blanc con caviale oscietra 4* | 139 PLN
Vino consigliato:
Domaine Rougeot Bourgogne Cote d'Or Les Grandes Gouttes 95/475 pln
Rosi Schuster Aus den Dörfern Weiss 54/270 pln

Ukulane 75 pln
gnocchi di patate ripieni di guancia di manzo | consommé di coda di manzo | cavoletti di Bruxelles | zucca | pancetta
Vino consigliato:
Magula Teufelstal Pinot Noir 45/220 pln

Nierozłączne 65 pln
involtini di cavolo ripieni di patate, formaggio tłuścioch e porcini | cipolla | spuma di patate | chips di porro
Vino consigliato:
Suertes del Marques Trenzado 48/250 pln

Chmurki 59 pln
gnocchi di patate | salsa alla cipolla | funghi baio e shimeji saltati | chips di topinambur | scalogno | parmigiano reggiano
con aggiunta di tartufo nero | 25 pln
Vino consigliato:
Suertes del Marques Trenzado 48/250 pln
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 pln

Bistecche

Bistecca di manzo frollata 60 pln /100 g
servito con salsa madeira (min. 300g)
patatine fritte | purè di patate 32 pln
funghi con cavolo riccio
Vino consigliato:
995 Château Vray Croix de Gay Pomerol 125/630 pln
Philipp Kuhn Luitmar 95/480 pln

Filetto di manzo 150 pln /200 g
servito con salsa madeira
funghi con cavolo riccio
patatine fritte | purè di patate 32 pln
Vino consigliato:
995 Château Vray Croix de Gay Pomerol 125/630 pln
Philipp Kuhn Luitmar 95/480 pln

Dolci

Czarna trufla 49 pln
cheesecake al cioccolato bianco con porcini | crumble alle nocciole | lamelle di tartufo nero
Vino consigliato:
Chateau Rieussec Carmes de Rieussec 42 (50ml)/370 pln

Dacquoise 39 pln
bmeringa | namelaka al cioccolato bianco | noci pecan | gelato al cocco | datteri | sale Maldon
Vino consigliato:
JM Sélèque Ratafia de Champagne 42(50ml)/360 pln

Pavlova na jesień 49 pln
meringa pavlova | cioccolato bianco | arancia rossa olivello spinoso | alchechengi
Vino consigliato:
Koehler-Ruprecht Saumagen Riesling Auslese 49 (50ml)/410 pln

Z jabłoni 39 pln
mousse alla vaniglia | mela Granny Smith | salsa ai mirtilli rossi | spezie aromatiche
Vino consigliato:
Pelle Pince Tokaj Szamorodni 35(50ml)/250 pln

Torte della nostra pasticceria 30 pln prezzo a porzione
Chiedi al personale quali gusti sono disponibili.
disponibili nei fine settimana



Digestivo

Manzanilla 45 pln
acquavite di patate | manzanilla | sambuco | dragoncello | zenzero

Capellano Barolo Chinato 75 pln (50ml)

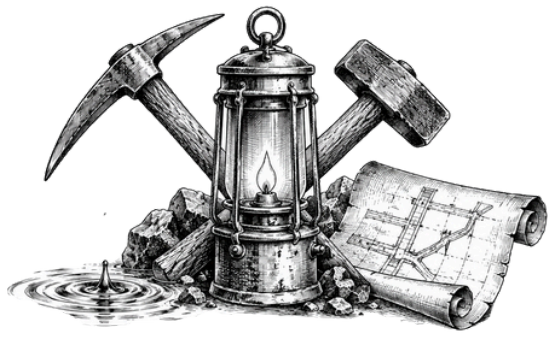
Alternative Analcoliche 35-45 pln
Chiedete al nostro staff per maggiori dettagli.

Set Degustazione Okowit 45 pln
Chiedete al nostro staff per maggiori dettagli.

Bibite

Limonata	300 ml	20 pln
Limonata bisco, lavanda, rosa, fiori di sambuco	1l	41 pln
Coca Cola, Coca Cola Zero	250 ml	14 pln
Tonic Thomas Henry Fiori di ciliegio, botanico, secco, zenzero speziato	200 ml	14 pln
Succhi BIO chiedi al personale per i gusti disponibili	300 ml	18 pln
Succo fresco arancia | pompelmo | misto	250 ml	21 pln
Acqua naturale o frizzante	1l	18 pln
Acqua Cisowianka	700 ml	20 pln
Copenhagen Sparkling Tea chiedi al personale per le opzioni disponibili	125 ml	42 pln
Vino analcolico	125 ml	35 pln

Seasonal drinks



Orzechowy sad

pera | nocciola | noce | cannella | cardamomo | vaniglia | zenzero — 29 pln

versione alcolica: liquore alle noci Haberfeld — 35 pln

Gorzka prawda

arancia | rosmarino | zenzero | chiodi di garofano | cardamomo
assenzio | tè nero di Ceylon | miele di grano saraceno — 29 pln

versione alcolica: Aperol — 35 pln

Caffè

Espresso	10 pln	Cappuccino	14 pln
Doppio	16 pln	Caffè latte	16 pln
Black Coffee	14 pln	Espresso Tonic	24 pln
Coffee with milk	14 pln	Orange Espresso	28 pln



Tè

Darjeeling Tè nero	23 pln	Chamomile infuso	23 pln
Earl Grey	23 pln	Peppermint infuso di foglie di menta piperita	23 pln
Premium Pu-Erh Tè rosso	23 pln	Sencha Tè verde | Tè verde al gelsomino	23 pln
Rosehip & Hibiscus infusio	23 pln	Forest Fiesta miscela di erbe	23 pln
Tropical Delight infuso al mango e vaniglia	23 pln		

Birre artigianali

Hajer Zelter – Pils Style Alla spina	0,5 l 0,3 l	25 pln 22 pln
Other Styles Alla spina	0,5 l 0,3 l	26 pln 23 pln
Birre in bottiglia	0,5 l	26 pln
Hajer Miglanc IPA analcolica 0,5%	0,5 l 0,3 l	26 pln 23 pln





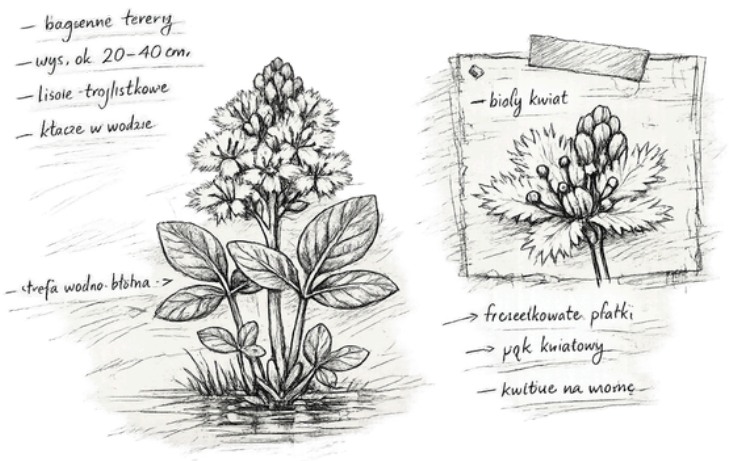
Herbarium Silesiae Superiors

Brindiamo alla nostra amata città!

Ancora una volta, da Śląska Prohibicja, affrontiamo la nostra carta dei cocktail da una prospettiva diversa — non in modo classico, ma a modo nostro.
Questa volta ci siamo travestiti da naturalisti un po' folli, intenti ad attraversare i boschi vicini con una grande lente d'ingrandimento in mano. Partiamo dall'idea che ovunque si possa trovare qualcosa di interessante. Innamorati dello spazio che ci circonda, troviamo ispirazione a ogni passo. Giochiamo con queste idee, le facciamo volteggiare, le annotiamo sui tovaglioli e le nascondiamo in tasca, per tirarle fuori al momento giusto.

Venite con noi! Andiamo a curiosare tra i cespugli!

Chiedete al nostro staff per maggiori dettagli!





Soplówka Bukowa



Turówka Wonna



Liczydło Górskie

Informazioni sugli allergeni

I nostri prodotti possono contenere allergeni che potrebbero causare intolleranze in persone sensibili a determinati ingredienti.
Informazioni dettagliate sugli ingredienti e sugli eventuali allergeni sono disponibili presso il nostro personale.

WiFi password: Smacznego!

Piatto vegetariano

Per gruppi di 8 o più persone verrà aggiunto un servizio del 10%.

consigliati – prezzo al bicchiere / alla bottigliaper bottle