




 **dania wegetariańskie/ vegetarian dishes //  rekomendacja Szefa Kuchni/Chef's recommendation**

 **dania w naszej karcie od początku czyli od 2008 /dishes in our menu from the beginning e.i. from 2008**

MQWI to unikalna odmiana najsilniejszych łososi z rzeki Vosso w Norwegii, posiadająca certyfikat odpowiedzialnej produkcji ASC

KAŻDE WINO Z KARTY SPRZEDAJEMY RÓWNIEŻ NA WYNOS (DETALICZNIE) Z RABATEM 10 %


We also sell every wine from the card to take out with 10% discount

Sprzedajemy dania na wynos - zapytaj kelnera


Zupy // Soups

Zupa dnia // Soup of the Day **od / from** **24 pln**

Przystawki // Starters

 **Tartaletka z ragu grzybowym // Tartlet with mushroom ragu**
Tartaletka, ragu grzybowe, piklowana dynia, chips z jarmużu, żel z czarnej porzeczki // Tartlet, mushroom ragu, pickled pumpkin, kale chip, blackcurrant gel /150g **44 pln**

Foie Gras
Grillowane foie gras, brioche, zielone jabłko, truskawki, kruszonka // Grilled foie gras, brioche, green apple, strawberries, crumble /150g **68 pln**


 **Ravioli z dynią i wędzonym twarogiem // Ravioli with pumpkin and smoked cottage cheese**
Ravioli z dynią, wędzony twaróg, palone masło, kasztany // Ravioli with pumpkin, smoked cottage cheese, brown butter, chestnuts/200g **42 pln**


Łosoś MQWI // Salmon MQWI
Tatar z marynowanego łososia, ogórek, burak, koperek // Tatar from marinated salmon, cucumber, beetroot, dill /200g **44 pln**

Przeźrebki // Scallops
Przeźrebki, puree z pasternaku, zimowa czarna trufła, jarmuż // Scallops, parsnip puree, winter black truffle, kale /150g **64 pln**

Carpaccio wołowe // Beef Carpaccio
Polędwica wołowa, parmezan, kapary, rukola, oliwa truflowa, pistacjowy vinaigrette // Beef fillet, parmesan cheese, capers, rocket, truffle oil, pistachio, vinaigrette / 150g **58pln**

Sałatki // Salads

 **Sałatka z kurczakiem // Chicken salad**
Kawałki kurczaka, sałaty, orzechy pinii, pomidory, grissini, ziołowe grzanki, sos miodowo-musztardowy // Chicken, salad, pine nuts, tomatoes, grissini, croutons, honey-mustard sauce / 400g **48 pln**

 **Sałatka z wątróbką drobiową // Chicken liver salad**
Wątróbka drobiowa, sałaty, owoce, masło jabłkowe, malinowa beza, parmezan // Chicken liver, salad, fruits, apple butter, raspberry meringue parmesan cheese / 400g **44 pln**



Sałatka Marina // Marina salad

Grillowane kawałki ryb (zmienna oferta), krewetka i owoce morza, sałaty, koper włoski, pomidorki cherry, marynowany imbir // Grilled pieces of fish, prawn and seafood, salad, fennel, cherry tomatoes, pickled ginger /400 g **66 pln**



Sałatka z halloumi // Halloumi salad

Grillowane halloumi, kuskus, sałaty, awokado, burak, gorgonzola, orzechy włoskie, owoce // Grilled halloumi, couscous, lettuce, avocado, betroot, gorgonzola, walnuts, fruit/ 400g **46 pln**

Dania główne // Main courses



Kuskus izraelski z serem kozim // Kuk Kus with goat cheese

Kuskus izraelski, kozi ser, eko warzywa, hummus pomidorowy, orzechy nerkowca // Israeli couscous, goat cheese, eco vegetables, tomato hummus, cashew nuts/ 400g **56pln**



Risotto z czarną truflą i grzybami // Risotto with black truffle and mushrooms

Risotto, czarna trufla, eko warzywa, grzyby leśne, mascarpone // Risotto, black truffle, eco vegetables, forest mushrooms, mascarpone /400g **48 pln**

Dodatek//addition:

kurczak // chicken **16 pln**
wołowina // beef fillet **25 pln**
krewetki // prawns (6szt) **26 pln**

Spaghetti z krewetkami // Spaghetti with prawns

Spaghetti, krewetki, masło, czosnek, chilli // Spaghetti, prawns, butter, garlic, chilli/300g **68 pln**

Spaghetti z wołowiną // Spaghetti with beef

Spaghetti, paski polędwicy wołowej, pasta z białej truflif, parmezan // Spaghetti, beef fillet, white truffle paste, parmesan /300g **68 pln**



Ośmiornica // Octopus

Ośmiornica, sałatka z kopru włoskiego z pomarańczami, młody ziemniak, chorizo, majonez, estragon // Octopus, fennel salad with oranges, baby potato, chorizo, mayonnaise, tarragon / 350g **133 pln**

Dorada pieczona w całości // Sea bream

Dorada, gratin dyniowe, pasta z pieczonej papryki, zielone warzywa, sos buerre blanc // Sea Bream, pumpkin gratin, roasted pepper paste, green vegetables, buerre blanc sauce / 500g **78 pln**

Sandacz z krewetką głębokomorską // Zander with deep-sea shrimp

Sandacz, krewetka głębokomorska, chutney z pora, pistacje, majonez jalapeno, ciasto parzone z homarem, wędzony buerre blanc, dziki brokuł // Zander fillet, deep-sea shrimp, leek chutney, pistachios, jalapeno mayonnaise, choux pastry with lobster, smoked buerre blanc, wild brokoli/400 g **82 pln**

Filet z kurczaka zagrodowego // Farm chicken fillet

Filet z kurczaka zagrodowego panierowany w orzechach, truflowe puree ziemniaczane, puree z marchwi, żel z pomarańczy, smardze, marchew // Farm chicken fillet, truffle potato puree, carrot puree, orange gel, morels, carrot /400g **62 pln**



Kaczka sous vide // Duck sous vide

Pierś z kaczki sous vide, puree orzechowe, gratin z dyni, figa, konfitura z czerwonej cebuli, sos porto // Duck fillet sous vide, pumpkin gratin, fig, red onion jam, porto sauce/400g **78 pln**

Stek z podkarpackiej polędwicy wołowej // Beef steak fillet

Stek z podkarpackiej polędwicy wołowej, truflowe puree ziemniaczane, zielony pieprz, sezonowe warzywa // Beef fillet, truffle potato puree, green pepper, seasonal vegetables / 500g **128 pln**

Desery // Desserts

Mus czekoladowy // Chocolate mousse

Mus czekoladowy, śliwka, lody piernikowe, kruszonka orzechowa, chipsy cynamonowe // Chocolate mousse, plum, gingerbread ice cream, nuts crumble, cinnamon chips /160g **34pln**

Tiramisu

Mascarpone, amaretto, biszkopty, kakao, espresso // Mascarpone, amaretto, lady finger biscuits, cacao powder, espresso / 180g **34 pln**

Monodesery - zmienna oferta // Monodesserts- changing offer **35 pln**

Selekcja szlachetnych wędlin i serów, orzechy, miód truflowy, owoce (dla dwóch osób) // Selection of cold cuts and cheeses, nuts, truffle honey, fruits (for two people) / 200g **98 pln**

Dodatek do deserów: lody - 1 gałka // Addition: ice cream - 1 scoop **10 pln**



Doti - owoce i orzechy w czekoladzie - różne rodzaje

Ręcznie wytwarzane - Manufaktura D.M.Mroczkowscy **100g/ opakowanie //**

Doti - fruits and nuts in chocolate- various flavours

Hand-made - Manufacture D.M.Mroczkowski **100g / pack** **20 pln**

W przypadku rezerwacji dla 8 lub więcej osób naliczamy service 10% wartości rachunku.

Wszystkie ceny zawierają podatek Vat // Menu z gramaturami dostępne na życzenie

Karta ważna od 28.11.2023 roku

Lista alergenów dostępna na życzenie // The list of allergens is available on request

Zgodnie z zarządzeniem Ministra Finansów od 01.01.2020 roku, faktury są wystawiane tylko po podaniu przez Gościa numeru NIP, który musi znajdować się na paragonie fiskalnym.

Numer NIP powinien zostać podany przed wystawieniem paragonu. Do paragonów nie zawierających numeru NIP faktura nie zostanie wystawiona.

Paragon fiskalny do kwoty 450 zł (100 euro) z numerem NIP nabywcy to faktura uproszczona.

W przypadku dokumentowania sprzedaży fakturą uproszczoną nie wystawia się dla nabywcy kolejnej faktury. Sprzedawca musi odmówić kupującemu wystawienia faktury standardowej. W przeciwnym wypadku jedna sprzedaż zostałaby udokumentowana dwiema fakturami.

Nabywca, chcąc otrzymać fakturę standardową, dokumentującą sprzedaż na kwotę nieprzekraczającą 450 zł (100 euro) powinien zgłosić to sprzedającemu przed przystąpieniem do fiskalizacji sprzedaży za pomocą kasy rejestrującej. Przy takim rozwiązaniu nie zostanie wystawiona faktura uproszczona i sprzedaż zostanie udokumentowana tylko jedną fakturą - fakturą standardową.