

MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Filet z karpia marynowany w cytrusach
grzanka ziołowa / oscypek**
Carp fillet marinated in citrus / herbal toast
oscypek- mountain sheep cheese
18 zł

**Tatar z jelenia/ kapary/ jajko przepiórcze
chips z chleba razowego/ szalotka
dym dębowy**
*Deer tartare / capers / quail egg / wholemeal
bread chips / shallot / oak smoke*
49 zł

ZUPY / SOUPS

**Tradycyjny polski żurek/ panierowana
kaszanka/ jajko/ biała kiełbasa**
Traditional Polish sour rye soup
breaded black pudding / egg / white sausage
24 zł

**Zupa z leśnych grzybów / gołąbek z kapusty
włoskiej, nadziewany kaszą gryczana**
Forest mushroom soup
Cabbage rolls stuffed buckwheat
22 zł

PIEROGI / DUMPLINGS

**Pierogi własnego wyrobu /8szt/ z:
Gęsina/mięta/piana dyniowa
Ruskie, podsmażane z cebulą**
Homemade dumplings 8 pcs with:
Goose dumplings / mint / pumpkin foam or
Russian style /with cheese and potatoes
26 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Łosoś Jurajski/ pesto z rukoli/ mus serowy
piana cytrynowa/chips z ziemniaka truflowego**
„Jurajski” Salmon / rocket pesto / cheese mousse
lemon foam / truffle potato chips
42 zł

**Maczanka po krakowsku/ wieprzowy karczek:
wolno gotowany, szarpany/sos kminkowy
ogórek kiszony/ obwarzanek krakowski**
Traditional „Maczanka po krakowsku”/Pulled Pork
caraway sauce / pickled cucumber / local bagel
24 zł

**Konfitowana noga z kaczki/ kaszotto z kaszy
gryczanej/ sos figowy/ mini marchew
chutney z buraka**
Confit duck leg / buckwheat groats / fig sauce
mini carrot/ beetroot chutney
34 zł

**Polędwica wołowa/ fasolka szparagowa
puree kasztanowo - grzybowe/ szpinak**
Beef tenderloin / chestnut & mushroom puree /
green beans / spinach
99 zł

**RIBEYE - Sezonowany stek wołowy 250 g
sos madera/chips z pietruszki/ grzyby Shimeji**
*RIBEYE - Seasoned beef steak 250 g
/Madeira sauce / parsley chips / Shimeji mushrooms*
79 zł

**Policzki wołowe w wino - wiśniowym sosie
z opiekanymi ziemniakami i czerwoną kapustą**
*Beef cheeks in cherry-wine sauce with
roasted potatoes and red cabbage*
44 zł

MENU

BURGERY / BURGERS

Royal TA'AM BURGER / Policzki wołowe /ser lazur/ czerwona cebula/ majonez z paloną szalotką/ rukola/ wedgesy z batata
Royal TA'AM BURGER / Beef cheeks / azure cheese / red onion / mayonnaise with roasted shallots / arugula / sweet potato wedges

46 zł

SAŁATKI / SALADS

Kompozycja sałat/ warzywa sezonowe piklowany burak/orzechy włoskie /grillowany ser kozi/ sos winegret z czerwonego pieprzu

Mixed salad / seasonal vegetables / pickled beetroot / walnuts / grilled goat cheese red pepper vinaigrette

32 zł

MAKARONY / PASTA

Spaghetti al. Nerro Di Seppia/ kurki /pomidor cherry/ parmezan/ szalotka
Spaghetti al. NeroDi Seppia / chanterelles / cherry tomato / parmesan cheese / shallot

36 zł

DESERY / DESSERTS

Grzybek z białej i ciemnej czekolady ziemia jadalna/mech miętowy

White and dark chocolate mushroom edible soil/ mint moss

22 zł

Kula czekoladowa/lody różane/sos jeżynowy

Chocolate ball / rose ice cream blackberry sauce

24 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero 0,25l 12zł
Fanta/Sprite/Tonic 0,25l 12zł
Sok Cappy pomarańcz/ jabłko 0,25l
Cappy juice orange / apple 12zł
Cisowianka still water 0,33 / 0,7 12zł
Cisowianka Perlage Sparkling water 0,33/0,7 20zł
Red Bull 0,33l 16zł
Świeżo wyciskany sok Fresh juice 0,3 18zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

KAWA / COFFEE

Espresso/Espresso macchiato 12zł/13zł
Espresso Doppio 15zł
Czarna kawa Black coffee 13zł
Biała kawa White coffee 15zł
Cappuccino 15zł
Latte macchiato 16zł
Frappe 15zł

HERBATA / TEA

Assam-czarna/Earl-Grey/Fruit-Infusion
owocowa/Mint-miętowa/Green-zielona/
Green with pineapple&rose -zieona
z anansem i różą 15zł

CZEKOLADA /CHOCOLATE

Czekolada na gorąco Hot chocolate 18zł

PIWO/ BEER

Żywiec 0,5l 16zł
Żywiec 0,33l 14zł
Regionale Regionals 0,5 16-18zł