

Na dobry początek...

For a tasty beginning...

Na zimno/Cold starters:

Pasta z fasoli, tapenada z boczniaków, paszтет z dorsza i ziemniaków, pita 36,00 zł

Bean paste, oyster mushrooms tapenade, cod & potato pâté, pita

Tatar wołowy, szalotka, korniszony, kurka marynowana, majonez czarny czosnek, żółtko 49,00 zł

Beef tartare, shallot, pickles, marinated chanterelle mushrooms, black garlic mayo, egg yolk

Tatar łosoś, ogórek zielony, kapary, pieprz zielony 45,00 zł

Salmon tartare, cucumber, capers, green peppercorns

Na gorąco/Warm starters:

Krewetki (5 szt.), mleko kokosowe, Jack Daniel's Honey, chilli, imbir, kaffir, czosnek 42,00 zł

Shrimp (5 pcs.), coconut milk, Jack Daniel's Honey, chilli, ginger, kaffir, garlic

Małże Św. Jakuba (100 g), mus z pasternaka, masło, oliwa cytrynowa 55,00 zł

Scallops (100 g), parsnip mousse, butter, lemon olive oil

Tarta Winowajcy, sałata – zapytaj o szczegóły

Tart 'Winowajcy', salad – ask for details

Zupy: Soups

Rosół z kury domowej, krajanka domowa, kluska wątrobiana 30,00 zł

Homemade, free-range chicken broth, homemade noodles, liver dumpling

Krem z czerwonej soczewicy, mleko kokosowe, pomidory, chilli, sezam 26,00 zł

Red lentil cream soup, coconut milk, tomatoes, chili, sesame


Krem z bobu, chorizo, prażony bób 30,00 zł

Fava bean cream soup, chorizo, roasted fava beans

menu

Dania główne:



Main courses

Salata mieszana, endywia, szparagi zielone, jajko poszeta, winegret, tuńczyk lub parmezzio - ser wegański (120 g) 56,00 zł 

Mixed salad, endive, green asparagus, poached egg, vinaigrette, tuna or parmesan-vegan cheese (120 g)

Sznyceł z bakłażana, sos tzatziki, sałatka grecka 46,00 zł 



Eggplant schnitzel, tzatziki sauce, greek salad

Vegan bowl, komosa, fasola adzuki, edamame, pak choi, bimi, pomidory cherry, olej sezamowy, sos sojowy, zielona cebulka 46,00 zł  

Vegan bowl, quinoa, adzuki beans, edamame, pak choi, bimi, cherry tomatoes, sesame oil, soy sauce, green onion

Karmazyn, migdały, puree z zielonego groszku, limonka, młoda marchew 56,00 zł

Crimson snapper, almonds, green pea puree, lime, young carrots

Łosoś, edamame, pak choi, bimi, shiitake, mleko kokosowe, limonka 65,00 zł  

Salmon, edamame, pak choi, bimi, shiitake mushrooms, coconut milk, lime

Pół pieczonej kaczki, gratin ziemniak-burak, pomarańcza, demi glace, seler, śmietana 72,00 zł 


Half roasted duck, potato-beet gratin, orange, demi-glace, celery, cream

Cevapi (jagnięcina i cielęcina), aioli, ajvar, frytki, sałata, oliwki, oliwa 68,00 zł 

Cevapi (lamb and veal), aioli, ajvar, fries, salad, olives, olive oil

Zrazy cielęce, por, boczek, kluski szpinakowe, kapusta włoska, marchew 76,00 zł

Veal rolls, leek, bacon, spinach dumplings, savoy cabbage, carrots

Stek polędwica (200 g), masło, czarny czosnek, młode ziemniaki konfitowane, kalafior 119,00 zł 

Filet steak (200 g), butter, black garlic, young confit potatoes, cauliflower

Makaron Winowajcy/Ravioli na dziś – zapytaj o szczegóły

Homemade daily pasta or ravioli 'Winowajcy' - ask for details



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie wegańskie
vegan dish



danie bez laktozy
lactose free meal



danie bez glutenu
gluten-free dish



PIZZA

Pizza Margherita 32,00 zł

(sos pomidorowy, ser mozzarella kulka, pomidory, oregano, świeża bazylija, oliwa)

(Tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, oregano, fresh basil, olive oil)

Pizza Frutti di Mare 45,00 zł

(sos pomidorowy, ser, krewetki, kalmary, małże, pomidory, czosnek, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, shrimp, squid, mussels, tomatoes, garlic, olive oil)

Pizza Prosciutto Crudo 41,00 zł

(sos pomidorowy, ser, szynka parmeńska, pomidorki cherry, oregano, rukola, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, parma ham, cherry tomatoes, oregano, rocket salad, olive oil)

Pizza Prosciutto e Funghi 36,00 zł

(sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano, cebula, rukola, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano, onions, rocket salad, olive oil)

Pizza Quattro Formaggi 41,00 zł

(sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, grana padano, ser blue, ser brie, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, oregano, mozzarella, grana padano, blue cheese, brie cheese, olive oil)

Pizza Hawaii 35,00 zł

(sos pomidorowy, ser, kurczak, ananas, kukurydza, oregano, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, chicken, pineapple, corn, oregano, olive oil)

Pizza Vegetariana 35,00 zł

(sos pomidorowy, ser, oregano, pomidor, papryka, cebula, cukinia, pieczarki, rukola, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, oregano, tomato, pepper, onion, zucchini, mushrooms, rocket salad, olive oil)

Pizza Pepperoni 39,00 zł

(sos pomidorowy, ser, oregano, papryka, salami, rukola, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, oregano, peppers, salami, arugula, olive oil)

Pizza Tonno e Olive 37,00 zł

(sos pomidorowy, ser, tuńczyk, oliwki, pomidory, szpinak, czosnek, oliwa)

(Tomato sauce, cheese, tuna, olives, tomatoes, spinach, garlic, olive oil)

FOCACCIA

menu

Focaccia Con Rucola / Prosciutto Crudo 37,00 zł

Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżą rukolą, szynką Prosciutto Crudo, pomidorki cherry, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves and rocket salad, prosciutto crudo, cherry tomatoes, topped with extra-virgin olive oil and balsamic sauce

Focaccia Con Spinaci e Tonno 35,00 zł

Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem, kulkami sera mozzarella, kawałkami tuńczyka, pomidorkami cherry i papryczkami chilli, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves, mozzarella cheese, pieces of tuna fish, cherry tomatoes and chili peppers, topped with extra-virgin olive and balsamic sauce

Focaccia Con Rucola/Spinaci e Formaggio Di Capra 36,00 zł

Cienkie ciasto drożdżowe ze świeżym szpinakiem i rukolą, serem kozim dojrzewającym, pomidorkami cherry i konfiturą cebulową, polane oliwą extra virgin i gęstym sosem balsamicznym

Baked flat Italian yeast bread with fresh spinach leaves, goat cheese, cherry tomatoes, onion jam, topped with extra-virgin olive and balsamic sauce

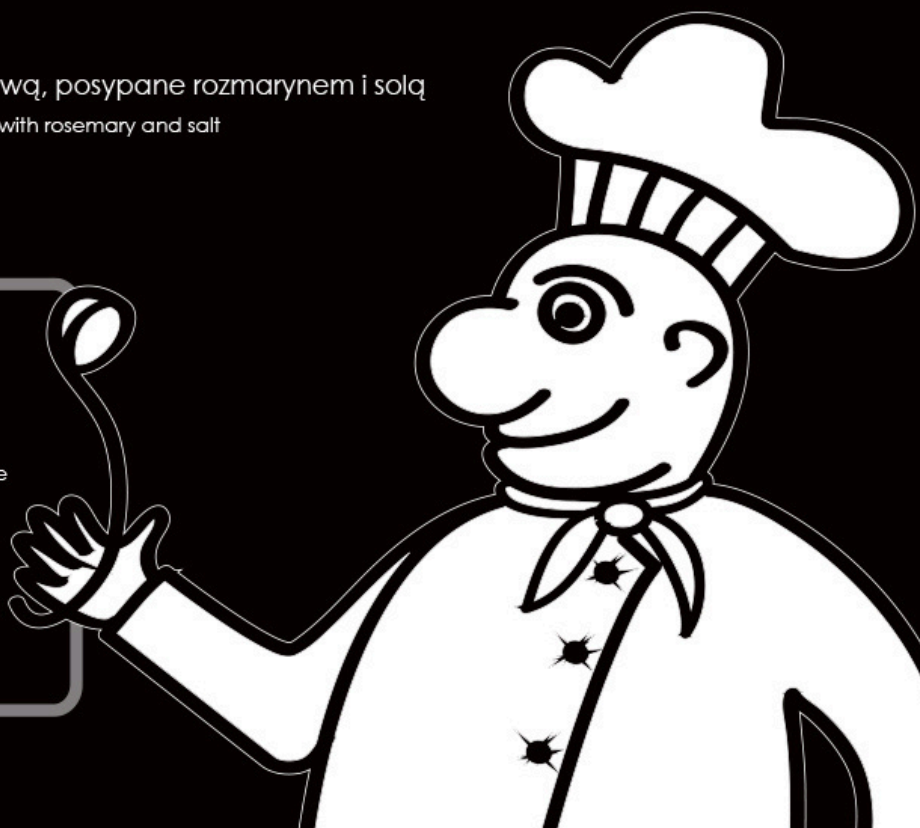
Focaccia 18,00 zł

Cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem i solą

Baked flat Italian yeast bread with garlic olive, served with rosemary and salt

Drodzy Goście! Zanim złożycie zamówienie powinniście wiedzieć, że:

- * Nasza pizza jest na cienkim cieście i szeroka na około 35 cm
- * Z sosów dostępna jest jedynie oliwa extra vergine
- * Nie podajemy pizzy i focacci w konfiguracji "pół na pół"
- * Kuchnia przyjmuje zamówienia na godzinę przed zamknięciem lokalu
- * Informacja o alergenach dostępna przy barze



Kawy

Coffee

Espresso/espresso macchiato 12,00 zł

Espresso doppio 16,00 zł

Americano/Czarna 14,00 zł

Cappuccino 17,00 zł

Cappuccino Grande 18,00 zł

Latte/Latte macchiato 18,00 zł

Flat white 18,00 zł

Herbaty liściaste

Leaf Tea

Herbata zielona 12,00 zł
(Sencha, Gun powder)
Green Tea

Herbata czarna 12,00 zł
(Assam, Earl Grey)
Black Tea

Herbata biała
(Białe pióro) 15,00 zł
White Tea (White feather)

Herbata owocowa 15,00 zł
(ogród różności)
Fruit Tea (garden of variety)

Herbata rooibos 12,00 zł
Rooibos Tea

Herbata rooibos 15,00 zł
(z pomarańczą, imbirem, miodem)
Rooibos Tea (with orange, ginger, honey)

Herbata ziołowa spa 12,00 zł
Herbal SPA Tea

Herbata miętowa 12,00 zł
Mint Tea



Podawane w zaparzaczkach 350 ml
Served in brewer 350 ml

De/Sery:

Desserts and cheese

Baba Neapolitana, krem lawendowy, owoce leśne 26,00 zł
Baba Neapolitana, lavender cream, forest fruits

Creme brulee, konfitura rabarbar 26,00 zł

Creme brulee, rhubarb jam



Mus czekoladowy, pistacje, czarna porzeczka 30,00 zł

Chocolate mousse, pistachios, black currants



Talerz serów dla dwojga 42,00 zł
Cheese plate for two



TRAMWAJOWY ROZKŁAD JAZDY



Żebroczka cieszyńska nie tylko zachwyca podniebienia, ale także jest symbolem gościnności i tradycji tego regionu. Ten regionalny przysmak to chluba kuchni śląsko-cieszyńskiej. Gotowy produkt już od wielu lat wpisany jest na listę produktów tradycyjnych, a jego historia sięga XIX w. Wg legendy powstała z produktów, które wędrowny żebrak zbierał pukając do okolicznych chatup. Z tego, co dostał od dobrych ludzi przygotował nietypowy placek, nazywany żebroczką.

Wołowina ma długą tradycję szczególnie w Wiedniu, ponieważ była spożywana przez wszystkie klasy. Legenda głosi, że Tafelspitz został wymyślony w hotelu Sacher. Zgodnie z surową etykietą dworską, nikomu nie wolno było jeść po odłożeniu sztuców przez Cesarza. Współbiednicy często wychodzili głodni... Musieli potem wyjść na positek, aby się nasycić. Legendarna Anna Sacher miała przygotowane dla „głodnych” danie, które mogło się dusić przez wiele godzin, co nawet poprawiało jego smak, a było gotowe do podania w każdej chwili. I tak narodził się przepis na Tafelspitz - wołowinę najlepszej jakości - miękkie jak masło, ugotowane z rozmarynem w zupie. Niemal każdy koneser mówi o tym, że jest to ukoronowanie wśród dań mięsnych. Wartość odżywcza mięsa była szczególnie ważna w dawnych czasach, dlatego tłuste mięso było sprzedawane drożej niż słynne „Tafelspitz” z mięsa pochodzącego z bydłęcego biodra, zmieniło się to w latach dwudziestych XX wieku. Byli i tacy, którzy docenili smak tego mięsa wcześniej! Jednym z najstynniejszych miłośników gotowanej wołowiny był cesarz Franz Josef I. Musiano mu częściej serwować to danie.

Cesarz Franciszek Józef I uwielbiał na śniadanie proste ciasto z jajek, mąki, mleka i cukru. Pewnego dnia polecił jednak, by podano mu **omlet**. Nowo przyjęty do służby kucharz był tak zdenerwowany nietypowym zadaniem, że trzęsły mu się ręce. Wymieszał jaja z mąką, mlekiem i z cukrem, dołożył wymyślne dodatki, wylał ciasto na patelnię, podsmażył, przewrócił... i kształtny omlet rozpadł się na kawałki. Teraz dopiero zaczął się denerwować, danie niegotowe, a cesarz się niecierpliwił. Postanowił więc iść w zaparte i powiedzieć władcy, że tak właśnie miało być! Dokończył dzieła zniszczenia, poszarpał resztę omletu, posypał cukrem, posmarował konfiturą śliwkową i pełen łęku zaniósł swojemu panu. Franciszek Józef był zachwycony i od tej pory nie chciał już jeść omletu inaczej, niż właśnie w formie Kaiserschmarrn. Nawet dbająca o linię Sisi nie odmówiła skosztowania tego deseru, a na jej prośbę nazwano go, na cześć Cesarza... Kaiserschmarrn. Kaiser – cesarz i Schmarrn – miszmasz, bałagan, bo przez takie zamieszanie powstał ten deser, do dnia dzisiejszego serwowany w najlepszych kawiarniach i restauracjach.

