


Dania główne

Main courses

menu

Salata wegańska miska, salata rzymska, komosa ryżowa, pieczony batat, avocado, szparagi, granat, winegret, bagietka Szefa 46,00 zł 

Vegan bowl, romaine lettuce, quinoa, roasted sweet potato, avocado, asparagus, pomegranate, vinaigrette, chef's baguette

Bowl warzywny, papryka, marchew, pieczarki, soplówka, seler naciowy, pomidory cherry, groszek cukrowy, bób, dymka, teriyaki, ponzu, hummus, bagietka Szefa 52,00 zł 


Vegetable bowl, pepper, carrot, mushrooms, hedgehog mushroom, celery, cherry tomatoes, / sugar snap peas, broad beans, spring onion, teriyaki, ponzu, hummus, chef's baguette

Krokiety z kalafiora, puree batat, chilli, bimi, młoda marchew, salsa pieczona papryka 52,00 zł 

Cauliflower croquettes, sweet potato and chilli purée, tenderstem broccoli, baby carrots, roasted pepper salsa

Filet z okonia smażony (180 g), arancini orkiszowe z burakiem, salata rzymska, marchew, szpinak 59,00 zł

Pan-fried perch fillet, spelt and beetroot arancini, romaine lettuce, carrot, spinach

Filet z halibuta pieczony (180 g), młode ziemniaki konfliktowane, fasolka szparagowa, młoda marchew, chimichurri 75,00 zł 


Roasted halibut fillet, confit new potatoes, green beans, baby carrots, chimichurri

Filet z kurczaka ze skórą (200 g), szpinak, puree zielony groszek, mięta, smażona soplówka jeżowata 58,00 zł


Chicken fillet with crispy skin, spinach, green pea and mint purée, fried hedgehog mushroom

Schab dojrzewający rasy puławskiej z grilla (270 g), ziemniak pieczony, sałatka ogórek, wędzona śmietana 75,00 zł

Grilled and aged 'Puławski' pork loin, baked potato, cucumber salad with smoked cream

Biodrówka jagnięca (180 g) sous vide z galaretką z czerwonego wina, puree ziemniaczane, sałatka pieczony burak 94,00 zł 

Lamb rump sous vide with red wine jelly, potato purée, roasted beetroot salad

Polędwica wołowa (stek 200 g), frytki belgijskie, grillowane zielone szparagi z boczkiem, masło z czosnkiem niedźwiedzim 126,00 zł 

Beef tenderloin (200g steak), Belgian fries, grilled green asparagus with bacon, wild garlic butter

Makaron Winowajcy/Ravioli na dziś – zapytaj o szczegóły

Homemade 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

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 różnaitości)
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 zielowa spa 12,00 zł

Herbal SPA Tea

Herbata miętowa 12,00 zł

Mint Tea

Podawane w zaparzaczach 350 ml
Served in brewer 350 ml



De/Sery

Desserts and cheese

Crème brûlée 30,00 zł

Crème brûlée



Pórkula z gorzkiej czekolady, krem pistacjowy,

orzechy, coulis czarna porzeczka 34,00 zł

Dark chocolate, pistachio cream, nut crunch, blackcurrant coulis



Curd mandarynkowy, krem truskawkowy, świeże truskawki 30,00 zł

Mandarin curd, strawberry cream, fresh strawberries

Deser Winowajcy na dziś – zapytaj o szczegóły

Dessert of the day from 'Winowajcy' – ask for details

Talerz serów dla dwojga 42,00 zł

Cheese plate for two



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 chilli 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

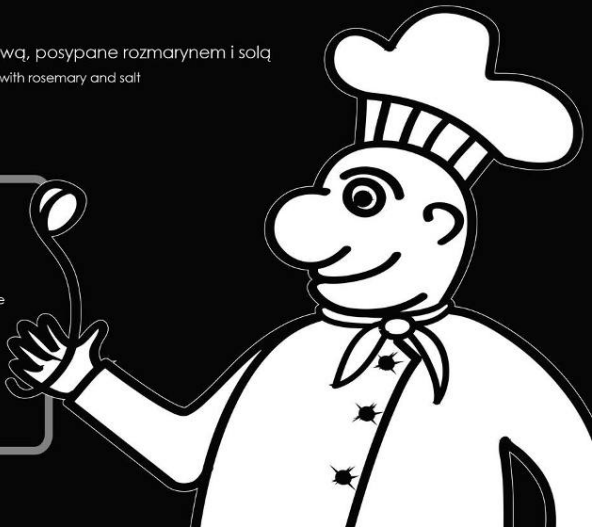
Focaccia 18,00 zł

Cienkie ciasto drożdżowe z oliwą czosnkową, posypane rozmarynem i solą

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

Droży Gościel! Zanim złożycie zamówienie
powinności 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




Na dobry początek...

For a tasty beginning...

Na zimno/Cold starters:

Ceviche z krewetek (80 g), cytrusy, cukinia marynowana, śmietana, trawa cytrynowa 42,00 zł 

Prawn ceviche, citrus, marinated courgette, sour cream, lemongrass

Tatar wołowy (80 g), polędwica, szalotka, korniszon, kurki, żółtko, majonez czosnek niedźwiedzi 52,00 zł 

Beef tartare (tenderloin), shallot, pickles, chanterelles, egg yolk, wild garlic mayo

Tataki z łososia (80 g), sałatka wakame, ponzu 48,00 zł  

Salmon tataki, wakame salad, ponzu

Na gorąco/Warm starters:


Chrust z boczniaka (80 g), hummus buraczany, baba ghanoush miso, labneh kolendra, koper włoski 32,00 zł 

Crispy oyster mushroom, beetroot hummus, miso baba ganoush, labneh with coriander and fennel

Tarta Winowajcy, sałata – zapytaj o szczegóły

Tart "Winowajcy", salad – ask for details



Zupy Soups

Konsome z królika, pierożki gyoza z mięsem królika 28,00 zł 

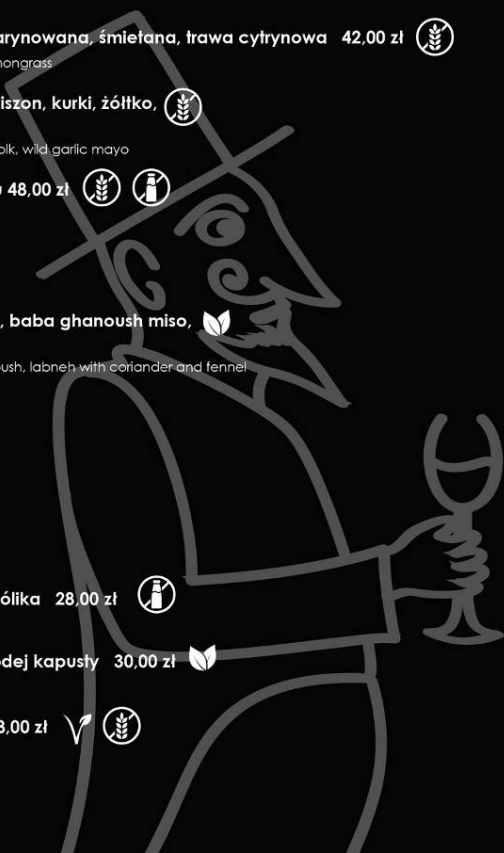
Rabbit consommé, rabbit gyoza dumplings

Krem z pomidorów, crème fraîche, chips z młodej kapusty 30,00 zł 

Tomato cream soup, crème fraîche, young cabbage crisps

Zupa z zielonych warzyw, mleko kokosowe 28,00 zł  

Green vegetable soup, coconut milk



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)



28,00 zł

Zakąska: **Żebroczka a'la Winowajcy**
(ziemniaki, ryż, boczec, cebula, chips z parmezan)



55,00 zł

Danie główne: **Taffelspitz gotowana wołowina w esencjonalnym rosolu**
(prega wołowa, ziemniak, marchewka, pietruszka korzeń, bułion wołowy, purée jaskółki-chrzan)



35,00 zł

Deser: **Omliet „Kaiserschmarrn”**
(omliet, konfitura śliwkowa, mus śliwkowy, cukier puder)

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 liście produktów tradycyjnych, a jego historia sięga XIX w. Wg legendy powstała z produktów, które wędrowny żebak zbierał pukając do okolicznych chałup. 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 sztućców przez Cesarza. Współbiesiadnicy często wychodzili głodni... Musieli potem wyjść na posilek, 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 rozmysłem 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 „Taffelspitz” 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 ciasta z jajek, mąki, mleka i cukru. Pewnego dnia polecił jednak, by podano mu **omliet**. Nowo przyjęty do służby kucharz był tak zdenerwowany nietypowym zadaniem, że trzęsły mu się ręce. Wymieszał jaję z mąką, makiem i z cukrem, dodałży wymyślne dodatki, wylał ciasto na patelnię, posmażył, przewrócił... i kształtny omliet 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 resztkę omlietu, posypał cukrem, posmarował konfiturą śliwkową i pełen lekku zaniósł swojemu panu. Franciszek Józef był zachwycony i od tej pory nie chciał już jeść omlietu inaczej, niż właśnie w formie Kaiserschmarrn. Nawet abająca o linie Sisi nie odmówiła skosztowania tego deseru, a na jej prośbę nazwano go, na cześć Cesarza... Kaiserschmarrn. Kaiser – cesarz i Schmarrn – mizmasz, balagan, bo przez takie zamieszanie powstał ten deser, do dnia dzisiejszego serwowany w najlepszych kawiarniach i restauracjach.

