

APÉRITIFS

Blanc Cassiss 36 PLN

Prosecco, creme de cassis
/ Prosecco, creme de cassis

Aperol Spritz 30 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza
/ Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Hugo Spritz 30 PLN

Likier z czarnego bzu, Prosecco, woda gazowana, limonka, mięta
/ Elderberry liqueur, Prosecco, sparkling water, lime, mint

Limoncello Spritz 30 PLN

Limoncello, Prosecco, woda gazowana, cytryna
/ Limoncello, Prosecco, sparkling water, lemon

Mimosa 28 PLN

Prosecco, świeżo wyciskany sok z pomarańczy
/ Prosecco, fresh orange juice

Negroni 30 PLN

Gin, Vermouth, Campari
/ Gin, Vermouth, Campari

G&T 28 PLN

Gin, tonic, limonka
/ Gin, tonic water, lime

Margarita 30 PLN

Tequila, Cointreau, sok z limonki, sól
/ Tequila, Cointreau, lime juice, salt

PRZYSTAWKI

STARTERS

Pierogi z: kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie, mix (5 szt.) / Dumplings with: cabbage and mushrooms, with meat, with white cheese and potatoes, mix (5 pcs.) 20 PLN

Pasztet drobiowy z cherry i galaretką z czarnego bzu / Poultry pâté with cherry and elderberry jelly 25 PLN

Gorąca kaszanka z Porto, cebula z chili, gorczyca / Hot black pudding sausage with Porto, onion with chili, mustard 25 PLN

Krokiet z wędzonego jesiotra z majonezem miso / Smoked sturgeon croquette with miso mayonnaise 27 PLN

Wieprzowina z mangalicy w galarecie, musztarda z jabłka, piklowana cebula / Mangalica pork in jelly, apple mustard, pickled onion 36 PLN

Krucha sałata z serem typu camembert i orzechami w cieście filo z macerowaną śliwką / Crispy lettuce with camembert cheese and nuts in filo dough with macerated plum 39 PLN

Tatar wołowy, marynowane rydze, anchois / Beef tartare, marinated saffron mushrooms, anchois 49 PLN

ZUPY

SOUPS

**Żurek staropolski z jajkiem
i białą kiełbasą z królika**

/ Old Polish sour rye soup with egg and rabbit
sausage 28 PLN

**Krupnik z bażanta, podroby, foie gras,
kwiat muszkatołowy / Pheasant barley soup,
giblets, foie gras, mace 32 PLN**

Borowikowa z łazankami

/ Boletus soup with „łazanki” pasta 35 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

**Bigos z dzika podawany w czarce
chlebowej z suszoną śliwką i kielbasą
jałowcową / Hunter's stew
served in a bread bowl with prune
and juniper sausage..... 56 PLN**

**Pyzy z kaczką i foie gras, z modrą kapustą
i aronią / Potato dumplings with duck and
foie gras, with red cabbage and chokeberry ..
..... 56 PLN**

**Filet z kurczaka supreme z krokietem
ziemniaczanym, sos drobiowy, frikase
z groszku i szpinaku/ Supreme chicken fillet
with potato croquette, poultry sauce, peas
and spinach fricasse..... 65 PLN**

**Ozorek z jelenia w sosie chrzanowym,
pikle, karczochy / Deer tongue in
horseradish sauce, pickles, artichokes
..... 67 PLN**

**Cielęcina w Calvadosie, brązowe pieczarki,
chrust ze szpekiem / Veal in calvados,
brown mushrooms, speck 80 PLN**

**Konfitowana noga z gęsi w sosie jabłkowo
cynamonowym z gratin ziemniaczanym
/ Confit goose leg in apple-cinnamon sauce
with potato gratin. 80 PLN**

**Jesiotr, sos bisque z polskich raków,
palony kalafior, kimchi / Sturgeon in Polish
crayfish sauce, roasted cauliflower, kimchi . . .
. 98 PLN**

**Comber z sarny Wellington, prawdziwki,
wędzona słonina / Wellington venison
sadle, porcini mushrooms, smoked bacon
. 149 PLN**

DESERY

DESSERTS

“Krówki” 12 PLN / sztuka (piece)
Karmelowa czekolada, orzechy, sól maldon
/ Caramel chocolate, nuts, Maldon sea salt flakes

Crème brûlée Earl Grey 24 PLN
Bourbon wanilia, konfitura z pomarańczy
/ Vanilla Bourbon, orange preserve

Krem z orzechów laskowych
/ Hazelnut cream 24 PLN
Mandarynka, chantilly z likierem Baileys, słony
karmel
/ Tangerine, Baileys Chantilly, salted caramel

Bavarois Czarny Bez
/ Black Lilac Bavarois 24 PLN
Krem jogurtowy, brownie
/ Yogurt cream, brownie

Sernik z białą czekoladą

/ White chocolate cheesecake 24 PLN

Palone masło, rokitnik, crumble macadamia

/ Brown butter, sea-buckthorn, macadamia crumble

Tort "Sąsiedzi"

/ "Sąsiedzi" cake 24 PLN

Ganache czekoladowy z miodem pitnym, biszkopt migdałowy, karmel, malina, dzika róża

/ Chocolate ganache with mead, almond sponge cake, caramel, raspberry, wild rose

Delicja „La Opera”

/ "La Opera" Delice 28 PLN

Biszkopt migdałowy, ganache czekoladowy, krem kawowy, słony karmel

/ Almond sponge cake, chocolate ganache, coffee cream, salted caramel

Specjały kuchni

OUR SPECIALTIES

Deska wędlin: dojrzewający kark wieprzowy, boczek pieczony w kminku, domowe konfitury, musztardy, pikle / Cured meat board: matured pork neck, bacon baked in caraway seeds, homemade jams and mustards, pickles 65 PLN

**„Maczanka po Krakowsku”
Kark z mangalicy, knedel z pieczywa, redukcja wieprzowa, sos kminkowy / „Kraków style” pulled pork
Mangalica pig neck, bread dumpling, pork sauce, caraway seeds sauce 70 PLN**

**Deska serów
/ Cheese board 75 PLN**

Lista alergenów dostępna u kelnera
List of allergens on request from the waiter

Menu degustacyjne

TASTING MENU

PRZYSTAWKA / STARTER

Pasztet drobiowy z cherry i galaretką z czarnego bzu
/ Poultry pâté with cherry and elderberry jelly

ZUPA / SOUP

Krupnik z bażanta, podroby, foie gras, kwiat muszkatołowy
/ Pheasant barley soup, giblets, foie gras, mace

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Jesiotr, sos bisque z polskich raków, palony kalafior, kimchi
/ Sturgeon in Polish crayfish sauce, roasted cauliflower, kimchi

lub / or

Comber z sarny Wellington, prawdziwki, wędzona słonina
/ Wellington venison saddle, porcini mushrooms, smoked bacon

DESER / DESSERT

Sernik z białą czekoladą / White chocolate cheesecake

180 PLN / person

Menu degustacyjne

TASTING MENU

PRZYSTAWKA / STARTER

Pasztet drobiowy z cherry i galaretką z
czarnego bzu
/ Poultry pâté with cherry and elderberry jelly
&
Krokiet z wędzonego jesiotra z majonezem miso
/ Smoked sturgeon croquette with miso
mayonnaise

ZUPA / SOUP

Krupnik z bażanta, podroby, foie gras, kwiat
muszkatołowy
/ Pheasant barley soup, giblets, foie gras, mace

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Jesiotr, sos bisque z polskich raków, palony
kalafior, kimchi
/ Sturgeon in Polish crayfish sauce, roasted
cauliflower, kimchi
&
Comber z sarny Wellington, prawdziwki,
wędzona słonina
/ Wellington venison saddle, porcini mushrooms,
smoked bacon

DESER / DESSERT

Sernik z białą czekoladą / White chocolate
cheesecake

220 PLN / person

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

**Pepsi / Pepsi Max / 7-up / Mirinda /
Schweppes**
..... 200 ml 12 PLN

Woda źródlana gazowana / niegazowana
| Sparkling / spring water:
0,4 l 12 PLN
0,7 l 14 PLN

Cisowianka / Cisowianka mineral water:
0,3 l 14 PLN
0,7 l 18 PLN

Perlage / Perlage mineral water:
0,3 l 14 PLN
0,7 l 18 PLN

**Soki owocowe: pomarańcza / jabłko /
pomidor** | Fruit juice: orange / apple /
tomato 200 ml 12 PLN

Nektar z czarnej porzeczki / Blackcurrant
soft drink 200 ml 12 PLN

**Świeżo wyciskany sok z pomarańczy /
grapefruita** | Fresh orange / grapefruit juice ..
..... 200 ml 20 PLN

NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Espresso 12 PLN

Espresso doppio 14 PLN

Americano 14 PLN

Cappuccino 16 PLN

Caffe Latte 18 PLN

Flat White 19 PLN

Kawa po polsku
/ Polish coffee 250 ml 25 PLN

Kawa z Amaretto / Baileys / Coffee with
Amaretto / Baileys 250 ml 25 PLN

Kawa po irlandzku
/ Irish coffee 250 ml 35 PLN

Herbata Richmond
/ Richmond tea 300 ml 16 PLN

Herbata zimowa / Winter tea
..... 250 ml 20 PLN

Grzaniec / Mulled wine
..... 200 ml 25 PLN

ALKOHOLE MOCNE

SPIRITS

PIWO

BEER

Pils (piwo lane/draught beer)

0.3 l 18 PLN

0.5 l 22 PLN

Porter bałtycki

(piwo butelkowane/bottled beer)

0.5 l 22 PLN

Pszeniczne, Wheat

(piwo butelkowane/bottled beer)

0.5 l 24 PLN

Przeniczne z IPA

(piwo butelkowane/bottled beer)

0.5 l 24 PLN

Beer free 0,0% alc.

(piwo butelkowane/bottled beer)

330 ml 18 PLN

RUM

Malibu 40 ml 17 PLN

Plantation White 3 stars 40 ml 20 PLN

Plantation Dark Original 40 ml 20 PLN

Bambu Original 40 ml 37 PLN

Don Papa Baroko 40 ml 37 PLN

Don Papa 10 years 40 ml 80 PLN

Dictador 20 years 40 ml 45 PLN

TEQUILA

Sierra Silver 40 ml 28 PLN

Sierra Reposado 40 ml 28 PLN

WERMUT

Campari Bitter 40 ml 22 PLN

Perlino Vermouth Bianco 40 ml 22 PLN

Perlino Vermouth Rosso 40 ml 22 PLN

Martini Rosso 100 ml 30 PLN

Martini Bianco 100 ml 30 PLN

Martini Extra Dry 100 ml 30 PLN

Martini Rosato 100 ml 30 PLN

VODKA

Żubrówka Bison Grass 40 ml 18 PLN

Żołądkowa Gorzka 40 ml 18 PLN

Klasztorna smakowa 40 ml 18 PLN

Czarna Olcha Żyto 40 ml 20 PLN

Czarna Olcha Ziemniak 40 ml 20 PLN

Dwór Sieraków Superior 40 ml 27 PLN

Dwór Sieraków Pieprzowa 40 ml 29 PLN

Dwór Sieraków Ziemniak Kosher .. 40 ml 29 PLN

Dwór Sieraków Śliwka z Tarniną .. 40 ml 29 PLN

Dwór Sieraków Czarny Bez 40 ml 29 PLN

Dwór Sieraków Wódka Palona Pułkownika

Boruty 0,7 l 600 PLN/ 40 ml 37 PLN

Pravda Espresso 40 ml 30 PLN

Passover Slivovitz 40 ml 30 PLN

Młody Ziemniak 2018 40 ml 40 PLN

Młody Ziemniak 2021 40 ml 37 PLN

Młody Ziemniak 2022 .. 0,7 l 360 PLN/ 40 ml 37 PLN

Chopin Vintage 2016 40 ml 40 PLN

Wódka Wasabi 0,7 l 450 PLN/ 40 ml 35 PLN

Zestaw degustacyjny wódek premium Dwór

Sieraków/Dwór Sieraków Premium Vodka

tasting set 4x20 ml 65 PLN

GIN

Gordons Pink 40 ml 30 PLN

Gordons London Dry 40 ml 30 PLN

Seagram's 40 ml 30 PLN

Citadelle (fruit aromat) 40 ml 35 PLN

Dictador Premium Colombian Aged

Ortodoxy 40 ml 35 PLN

Dictador Premium Colombian Aged Treasure

..... 40 ml 35 PLN

Nikka Coffey 40 ml 35 PLN

Mikrogorzelnia 40 ml 39 PLN

Sir Edmond Bourbon vanilla 40 ml 39 PLN

LIQUEUR

Amaretto	40 ml	15 PLN
Kahlua	40 ml	16 PLN
Baileys	40 ml	20 PLN
Chopin Liqueur:		
kawowo - czekoladowy	40 ml	22 PLN
kokosowy	40 ml	22 PLN
karmelowy z solą morską	40 ml	22 PLN
Limoncello	40 ml	22 PLN
Aperitivo	40 ml	22 PLN
Passoa	40 ml	22 PLN
Cointreau	40 ml	22 PLN
Valhalla	40 ml	25 PLN

BOURBON

Penny Packer	40 ml	20 PLN
---------------------------	-------	--------

BRANDY

Veragua	40 ml	35 PLN
----------------------	-------	--------

CALVADOS

Pere Magloire V.S.O.P	40 ml	35 PLN
Papidoux	40 ml	35 PLN

COGNAC

Pierre Ferrand Ambre	40 ml	47 PLN
Pierre Ferrand Reserve	40 ml	74 PLN
Pierre Ferrand S.D.A.	40 ml	125 PLN

GRAPPA

La Trentina Barrique Morbida ..	40 ml	30 PLN
La Trentina Tradizionale	40 ml	30 PLN
Le Diciotto Lune Stravecchia . . .	40 ml	30 PLN
Camilla Liquore di Camomilla . . .	40 ml	30 PLN
Giare Gewurztraminer	40 ml	38 PLN
Giare Chardonnay	40 ml	38 PLN

WHISKEY

Jameson Stout Edition	40 ml	20 PLN
Jameson IPA Edition	40 ml	20 PLN
Jameson Triple Distilled (smooth) .	40 ml	20 PLN
Jameson Orange (smooth)	40 ml	20 PLN
Jack Daei's	40 ml	25 PLN
I. A. Baczewski	40 ml	30 PLN
The Whistler double oaked	40 ml	40 PLN
Togouchi Kiwami	40 ml	42 PLN
Koval Wheat	40 ml	45 PLN
Koval Millet	40 ml	55 PLN
Tenjaku Pure Malt	40 ml	28 PLN
Jamazakura	40 ml	45 PLN
Pure Malt Black Nikka	40 ml	48 PLN
Pure Malt Red Nikka	40 ml	48 PLN
Kamiki	40 ml	50 PLN
Perfect Circle Japanese	40 ml	46 PLN

SCOTCH WHISKEY

Hankey Bannister	40 ml	25 PLN
Chivas Regal 12 years	40 ml	30 PLN
Tomatin 12 years	40 ml	35 PLN
Laphroaig 10	40 ml	41 PLN
Old Ballantruan	40 ml	41 PLN
Arran 10 years	40 ml	46 PLN

KOKTAJLE I DRINKI DESEROWE

COCKTAILS AND DIGESTIFS DRINKS

Espresso Martini

Wódka, Kahlua, espresso, syrop cukrowy
| Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup
..... 30 PLN

Cosmopolitan

Wódka cytrynowa, Cointreau, sok z limonki
i żurawiny | Lemon vodka, Cointreau, lime
and cranberry juice..... 30 PLN

Bramble

Gin, likier jeżynowy, sok z limonki, syrop
cukrowy | Gin, blackberry liqueur, lime
juice, sugar syrup 30 PLN

Mojito

Dark rum, limonka, mięta, cukier,
Prosecco | Dark rum, lime, mint, sugar,
Prosecco 37 PLN

Passoa Fresh

Biały rum, likier Passoa, sok z limonki, 7 Up
| White rum, liqueur Passoa, lime juice,
7 Up..... 30 PLN

Maple Bourbon

Bourbon, sok z cytryny, syrop klonowy,
cynamon | Bourbon, lemon juice, maple
syrup, cinnamon..... 35 PLN

Sour: whisky / amaretto

Whisky / amaretto, sok z cytryny-
pomarańczy, cukier, biało jaja kurzego,
Angostura Bitters | Whisky / amaretto,
lemon-orange juice, sugar, egg white,
Angostura Bitters..... 35 PLN

Manhattan

Whisky, wermut, angostura
| Whisky, vermouth, angostura 30 PLN