KUCHNIA I WINO

Szum i Rosa

W naszej kuchni stawiamy na autorskie kompozycje dań,
w których każdy składnik pełni kluczową rolę, tworząc harmonijną całość.
Bazujemy na lokalnych produktach, współpracując z zaprzyjaźnionymi rolnikami
oraz czerpiąc z bogactwa sezonowych składników

Każde z naszych dań to indywidualna opowieść, w której świeżość,
jakość i pasja łączą się w jedną spójną kompozycję.
Zapraszamy do odkrywania smaków inspirowanych naturą i tradycją,
podanych w nowoczesnej odsłonie.

MENU CZ

MENU EN

Informujemy, że w przypadku rezerwacji powyżej 7 osób
do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%

PRZYSTAWKI

SMAROWIDŁA
smalec karkonoski z śliwką i boczkiem /
parfait z kaczych wątróbek / domowe pikle /
chleb własnego wypieku
560g / 260g | **40pln**

TATAR WOŁOWY Z TRUFLĄ
grubo siekana wołowina / świeża trufla /
majonez truflowy / chips ziemniaczany /
pieczywo własnego wypieku
390g / 100g | **68pln**

ROSTI Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM
sos holenderski / smażone ziemniaki /
kiszone pomidory / orzechy
360g / 50g | **46pln**

PIECZONE BURAKI
regionalny twaróg z chrzanem / dziki brokuł /
owoce / miód / chilli / migdały
360g / 200g | **40pln**

KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ
białe wino / masło krewetkowe / czosnek /
natka pietruszki / pieczywo własnego wypieku
410g / 150g | **68pln**

ZUPY

ZAPIEKANA ZUPA CEBULOWA
maślane ciasto francuskie / ser gruyer /
bulion drobiowy / tymianek / białe wino / miód
300ml | **40pln**

ZUPA DNIA
zapytaj obsługę

DANIA GŁÓWNE

SMAŻONY SER — 660g / 100g | **58pln**
ser Rycki Edam / chutney wiśniowo-rabarbarowy /
biała kapusta / czerwona cebula /
ogórek z naszej spiżarni /
vinegret musztardowo-miodowy / frytki

KOPYTKA Z BRYNDZĄ — 450g | **56pln**
świeża trufla / bryndza / boczniaki / orzechy /
śmietana / czarna porzeczka

SCHAB Z KOŚCIĄ — 800g / 350g | **74pln**
schab od lokalnych dostawców / jajko sadzone /
zimowa mizeria / ziemniaki

PYZY Z KONFITOWANĄ KACZKĄ — 590g / 100g | **68pln**
świeża trufla / modra kapusta / kwaśna śmietana /
czarna porzeczka / demi glace

KURCZAK FILET — 670g / 200g | **68pln**
fond drobiowy / śmietana / marchewka paryska /
dziki brokuł / zielony groszek / ziemniaki /
olej rzepakowy tłoczony na zimno

KACZKA FILET — 750g / 200g | **82pln**
cytrynowa gruszka z cynamonem / modra kapusta /
kopytka / demi glace



KANAPKA Z ROSTBEFEM WOŁOWYM 670g / 110g | **74pln**
sos ziołowy / cheddar / marynowany ogórek
z naszej spiżarni / karmelizowana cebula /
pieczywo własnego wypieku / frytki z batatów

POLICZEK WOŁOWY 740g / 180g | **88pln**
wołowina konfitowana ziołami / suszona śliwka /
puree z kalafiora / kimchi z buraka /
ziemniaczane gratin / demi glace

RAGU Z JELENIA 620g / 180g | **76pln**
udziec z jelenia / boczniaki / dynia / dziki brokuł /
ziemniaki / demi glace

GOLONKA PIECZONA W PIWIE 1200g / 750g | **88pln**
modra kapusta / konfitowany ziemniak /
chrzan / musztarda / autorska glazura śliwkowa

PSTRĄG Z KARKONOSKICH SIEDLISK 670g / 250g | **86pln**
salsa verde / creme fraiche / pomidor /
czerwona cebula / chrzan / frytki /
olej rzepakowy tłoczony na zimno

STEK Z HALIBUTA 730g / 200g | **86pln**
puree z kalafiora / beurre blanc z czosnkiem
niedźwiedzim / boczniaki / kurki /
zielony groszek / ziemniaczane gratin



SAŁATKI

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 586g / 110g | **66pln**
sałata rzymska / aioli z anchois / parmezan /
jajko mollet / pomidory koktajlowe / grzanki

SAŁATKA Z KOZIM SEREM 540g / 100g | **68pln**
regionalny kozi ser / vinegret miodowo cytrynowy /
grillowana cukinia / pieczone buraki / morele /
orzechy / pieczywo własnego wypieku

SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ 635g / 200g | **68pln**
sałaty / nalewka wiśniowa / vinegret musztardowy /
pomidory koktajlowe / bekon / czerwona cebulą /
marynowany ogórek z naszej spiżarni /
pieczywo własnego wypieku

MAKARONY

LASAGNE PO NASZEMU 560g / 180g | **68pln**
kark wołowy / łopatka wołowa / pancetta / sofrito /
pomidory / parmezan / pesto z czosnku niedźwiedziego /
migdały / rukola

CARBONARA 490g / 100g | **66pln**
guanciale / pancetta / pecorino romano /
kremowe żółtko / pieprz

MAKARON Z GRZYBAMI LEŚNYMI 440g | **66pln**
podgrzybki / kurki / śmietana / parmezan /
czosnek / natka pietruszki / kremowe żółtko



DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY
czarna porzeczka / lody /
kruszonka z palonej białej czekolady
250g | **36pln**

TIRAMISU JAGODOWE
krem mascarpone / biszkopty / kawa / kakao /
jagody / pistacje
250g | **36pln**

NALEŚNIKI Z TWAROGIEM
flambirowane śliwki / pomarańcze / migdały /
cynamon / kwaśna śmietana
360g | **36pln**



PIZZA 30 cm

Ciasto do pizzy to złożona receptura. Przygotowujemy je 48h przed wypiekiem.
Pizzę wypiekamy w 400 stopniach, co sprawia że jest delikatna i krucha,
a brzegi są lekko napowietrzone. Wysokiej jakości składniki sprowadzane są z Włoch.

MARGHERITA — **34pln**
sos z pomidorów San Marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / bazylia

MARINARA — **36pln**
sos z pomidorów San marzano DOP / czosnek /
bazylia / oregano

COTTO — **44pln**
sos z pomidorów San Marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / prosciutto cotto / pieczarki / bazylia

SPIANATA — **48pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / salame spianata picante /
oliwki riviera / peperoncino / bazylia

SALAME MILANO — **46pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / salame milano /
czosnek / czerwona cebula / bazylia



VERDURA — **44pln**
sos z pomidorów San marzano / suszone pomidory /
szpinak / oliwki riviera / czosnek / oregano

GÓRSKA — **52pln**
sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / oscypek /
boczek / konfitura z czerwonej cebuli

DOLCE PICANTE — **48pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / salame milano /
salame spianata piccante / mascarpone / miód

CRUDO — **54pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / prosciutto crudo / rukola /
pomidory ciliegini / grana padano

CALZONE — **52pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / prosciutto cotto / salame milano /
mascarpone / czerwona cebula / pieczarki / bazylia



MORTADELLA CANO PISTACCHIO — **58pln**
sos z pomidorów San marzano DOP /
mozzarella Fior di Latte / krem pistacjowy /
mortadella pisstacchio / pistacje / bazylia

QUATTRO FORMAGGI — **52pln**
sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte /
grana padano / taleggio DOP / gorgonzola DOP / miód

LA PERA — **52pln**
sos śmietanowy / Mozzarella Fior Di Latte /
gruszka / gorgonzola / konfitura z czerwonej cebuli /
orzechy

PIZZA GRZYBOWA — **52pln**
sos śmietanowy / Mozzarella Fior Di Latte /
kurki / podgrzybki / mascarpone / czosnek / szpinak

PALUCHY — 6szt. | **28pln**
sól morska / pieprz młotkowany / zioła



ŚWIEŻE SOKI 330 ml

lemoniada	**24pln**
zakwas z buraka z chilli	**28pln**
zakwas z selera	**28pln**
z pomarańczy	**28pln**
z grejpfrutów	**28pln**
mix grejpfrut / pomarańcz	**28pln**

SOFTY 200 ml

coca-cola	**14pln**
coca-cola zero	**14pln**
fanta	**14pln**
sprite	**14pln**
tonic kinley	**14pln**
cappy jabłko	**14pln**
cappy pomarańcz	**14pln**
red bull	**22pln**

WODA 300 ml / 700 ml

Cisowianka perlage	**12pln / 18pln**
Cisowianka	**12pln / 18pln**
woda gazowana / niegazowana	**14pln**

dla twojej wygody - dolewka filtrowanej wody bez dopłaty



KAWY

SIMPLO - TAKE FIVE

espresso	14pln
espresso doppio	18pln
americano	18pln
latte	18pln
flat white	20pln
cappuccino	20pln
matcha latte hot / iced	24pln
matcha latte hot / iced z sezonowym twistem	28pln
czekolada na gorąco	22pln
w naszym menu znajdziecie również mleko roślinne / bez laktozy	2 pln

HERBATY 400 ml

ALTHAUS 22pln

Earl Grey / Assam Meleng / Sencha Senpai / Rooibos Sweet Orange /
Grun Matinne / Palm Beach / Jaśminowa / Red Fruit / Persischer Apfel

Wzbogać smak swojej herbaty konfiturą z naszej spiżarni:

konfitura z rokitnika / kardamon	10pln
konfitura z dzikiej róży z jabłkiem / miód z pobliskiej pasieki	10pln
konfitura z pigwy / imbir	10pln

WITAMINOWY NAPAR 350 ml 28pln

sok z limonki i cytryny / imbir / miód z pasieki / maliny /
konfitura z rokitnika / dzika róża / rozmaryn



PIWO BECZKOWE SVIJANY 300 ml / 500 ml

svijany vozka bezalkoholowe	**16pln/18pln**
svijany maz jasne (11% ekst.)	**18pln/20pln**
svijany knezna ciemne (13,5% ekst.)	**18pln/20pln**
svijany rzezane ½ maz/ ½ knezna	**20pln**

PIWO BUTELKOWE

Bud Budweiser Lager 5%	330 ml / **20pln**
Corona Extra Lager 4,5%	330 ml / **20pln**
Paulaner Weissbier 5,5%	500 ml / **24pln**

PIWO REGIONALNE BUTELKOWE 500 ml

Karkonosz lager 4,8%	**24pln**
Karkonosz miodowy 4,2%	**24pln**
Sudeckie jasne pełne 5,6%	**24pln**
Sudeckie pszeniczne 5,6%2	**24pln**
Sudeckie IPA 6,5%	**24pln**

SPOD NASZEJ LADY

Deska degustacyjna nalewek z naszej spiżarni cytryna / wiśnia / malina / pigwa	4 x 20 ml / **40pln**
Okowita 43% jęczmień / pszenica / ziemniak / żyto	**34pln**
Deska degustacyjna Podole Wielkie jęczmień / pszenica / ziemniak / żyto	4 x 20 ml / **80pln**



KOKTAJLE AUTORSKIE

ROSA GIN ***(delikatny / wytrawny)*** **38pln**
gordons pink / chambord / sok z cytryny / syrop cukrowy /
rozmaryn / top up woda gazowana

SOUR BY MONKEY ***(wytrawny)*** **40pln**
monkey shoulder / sok z cytryny / syrop cukrowy /
białko / angostura / orange bitters

CHERRY LADY ***(słodki)*** **38pln**
bombay sapphire / puree wiśniowe / syrop z estragonu /
sok z cytryny / top up tonic

KOKOSOWY AKSAMIT ***(słodki-deserowy)*** **38pln**
cointreau / puree malinowe / puree kokosowe / sok z cytryny

SZUM ***(słodko-kwaśny)*** **42pln**
cointreau / galliano vanillia / purre marakuja /
sok z limonki / białko / syrop z liścia kafiru

PIGWA Z BANIĄ ***(ziołowo-wytrawny)*** **40pln**
bombay sapphire / martini bianco / syrop z pigwy / sok z cytryny /
bitters selerowy / 25ml prosecco / bańka z dymem

LATRUFLA ***(słodko-kwaśny)*** **40pln**
aperol infuzowany oliwą truflową /
puree z czerwonych owoców / sok z cytryny / dymiony

PLUM FANTASY ***(słodko-kwaśny)*** **38pln**
cointreau / puree śliwkowe / syrop dyniowy / sok z cytryny / dymiony



KOKTAJLE KLASYCZNE

MANIFEST YOUR MOJITO ***(delikatny / orzeźwiający)*** **40pln**
jägermaster manifest / sok z limonki / syrop cukrowy /
puree z truskawki / mięta / top up woda gazowana

MOJITO ***(orzeźwiający)*** **38pln**
havana club / syrop cukrowy / limonka / mięta /
woda gazowana

PORNSTAR MARTINI ***(intensywny / tropikalny)*** **40pln**
wódka waniliowa / passoa / purée marakuja / sok z limonki /
syrop cukrowy / frizzante

HUGO ***(delikatny / słodki)*** **40pln**
frizzante / owoce sezonowe / syrop z kwiatu bzu / limonka / mięta

APEROL SPRITZ ***(delikatny / wytrawny)*** **40pln**
aperol / frizzante / pomarańcz / top up woda gazowana

NEGRONI **(wytrawny)** **42pln**
bombay gin / campari / martini rosso

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

VIRGIN SPRITZ ***(delikatny / wytrawnyy)*** **36pln**
myspritz zero / frizzante zero / pomarańcz / top up woda gazowana

NOJITO ***(orzeźwiający)*** **36pln**
captain morgan zero / syrop cukrowy / limonka / mięta / woda gazowana

FRESH BLOOM **36pln**
gin jonston 0% / prosecco free / rozmaryn / trawa cytrynowa / top up woda gaz



WÓDKI 40 ml

Bocian	20pln
Ostoya	22pln
Miodula 40 %	24pln
Wiśniówka	24pln
Ostoya Black	26pln
Śliwowica 72%	26pln
Żytnia Podole Wielkie	28pln
Jägermaister Manifest	26pln
Jägermaister Cold Brew	30pln
Belveder	36pln

WHISKY / WHISKEY 40 ml

Bushmills	22pln
Jameson	22pln
Jim Beam Apple	22pln
Jim Beam Red Stag	22pln
Jack Daniels	24pln
Jack Daniels Fir	24pln
Jack Daniels Honey	24pln
Tullamore DEW	24pln
Johnnie Walker Black Label	26pln
Monkey Shoulder	26pln
Chivas Regal 12yo	28pln
Sexton	30pln
Woodford Reserve	32pln
Glenmorangie	34pln
Glenfiddich 12yo	40pln
Johnnie Walker Green	40pln
Glenfiddich 15yo	46pln



GIN 40 ml

Gordons pink	22pln
Malfy Rosa Grapefruit	24pln
Bombay	24pln
Hendricks	26pln
Jonston Polish Dry Gin	26pln
Jonston Hibiscus Gin	26pln
Albert Michler Green	30pln
Ambrosia Day	30pln
Ambrosia Sicily	30pln
Tanqueray no10	30pln
WHitley Neill Small	32pln
Cubical Mango	34pln
Heritage Magnolia	36pln

TEQUILA 40 ml

Olmeca Silver	22pln
Olmeca Gold	24pln
Cazadores Blanco	30pln
Cazadores Reposado	30pln
Herradura Reposado	36pln
Herradura Anejo	42pln

RUM 40 ml

Captain Morgan 0%	18pln
Capitan Morgan Spiced Gold	20pln
Havana Club Anejo 3yo	20pln
Sailor Jerry Spiced	20pln
Stroh 80	26pln
Kraken Spiced Black	26pln
Bumbu	32pln
Dictador 12yo	36pln



LIKIERY 40 ml

Amaretto	16pln
Passoa	16pln
Archers	18pln
Bailey's	18pln
Aperol / Aperol „0”	18pln
Limoncello	18pln
Kahlua	18pln
Becherovka	20pln
Cachaca	20pln
Cointreau	20pln
Jägermeister	22pln
Sambuca	22pln
Galliano vanilla	26pln
Grand marnier	26pln
Chambord	26pln
Jägermeister Manifest	30pln
Jägermeister Cold Brew	30pln

VERMUT 100 ml

Campari	18pln
Lillet Blanc	18pln
Martini Bianco	24pln
Martini Rosso	24pln
Martini Fiero	24pln

BRANDY / KONIAK 40 ml

Metaxa 5*	22pln
Metaxa 7*	24pln
Calvados	28pln
Hennessy VS	38pln
Remy Martin VS	44pln



Smakowało?

ZOSTAW SWOJĄ OPINIĘ

INSTAGRAM

GOOGLE

LISTA ALERGENÓW

- chilli
- czosnek
- cynamon
- drób
- gluten
- gorczyca
- grzyby
- imbir
- jagnięcina
- kaczka
- kakao
- nabiał / laktoza
- orzechy
- ryba
- seler
- skorupiaki / owoce morza
- soja
- vege
- wieprzowina
- wołowina