

# SZAFAR NIA 10

## FOOD & DRINKS



### PRZYSTAWKI

**Bruschetta** (3szt) **14,00**

pomidor | bazylia | czosnek | cebula | oliwa  
*rekomentowane wino RONDINETTO*

**Tatar z dorsza** **26,00**

rabarbar | popiół | fenkuł | kwaśna śmietana | grzanka  
*rekomentowane wino CASA MARIA ROSADO*

**Tatar wołowy** **28,00**

marynaty | żółtko | lubczyk | majonez Dijon | gryka  
*rekomentowane wino CASA DONOSO EVOLUCION CABERNET SAUVIGNON*

**Krewetki** **28,00**

awokado | chili | cebulka | mango | limonka | kolendra | bagietka  
*rekomentowane wino KARL ERBES*

**Seafood Platter** **98,00**

ostrygi | mule | krewetki | kalmary | małże | selekcja sosów  
*rekomentowane wino JEAN DURUP PETIT CHABLIS*

### SAŁATKI

**Falafel** **26,00**

ciecierzyca | mini pita | marynaty | mix sałat | sezam | czosnek | kumin | limonka | kolendra  
*rekomentowane wino BIBLIOTHEQUE TRAVEL WRITING*

**Green Salad** **26,00**

sałata rzymska | chipotle | jogurt | agawa | papryka | fasola | limonka | kukurydza  
*rekomentowane wino CASA MARIA VERDEJO*

**Sałatka 10** **28,00**

pierś kurczaka | boczek | anchois | grzanki | czosnek | sałata rzymska | sos aioli  
*rekomentowane wino IONIS AGAVE CHARDONNAY*

**Seafood** **38,00**

kalmary | krewetki | mule | sałata rzymska | czosnek | chili | pomidor | grzanka  
*rekomentowane wino MULLER LEITEN RESERVE RIESLING*

### ZUPY

**Chłodnik** **18,00**

botwinka | koperek | jajko | boczek | czosnek | ogórek | kefir

**Krem z morskich ryb** **18,00**

szafran | brandy | pomidorki | czosnek | estragon | seler | koper włoski

**Zupa tajska** **18,00**

kurczak | małże | kokos | pomidor | chili | kolendra | limonka | trawa cytrynowa | imbir

**Zupa homarowa** **24,00**

krokięt z homara | mango | kolendra | trawa cytrynowa | seler | chili | tapioka

### MAKARONY

**Tagliolino Barbabietola** **28,00**

makaron buraczany | ser Pecorino | czarny pieprz | żółtko jaja | tymianek  
*rekomentowane wino ALTURIS PINOT NERO*

**Kurczak pappardelle** **30,00**

czosnek | szalotka | pietruszka | chili | ser parmezan  
*rekomentowane wino S.OSVALDO PINOT GRIGIO*

**Smażony makaron Garganelli** **32,00**

wołowina | pomidory | cebula | mięta | szalotka | chili  
*rekomentowane wino QUARANTA PRIMITIVO*

**Spaghetti z krewetkami i małżami** **34,00**

cytryna | czosnek | chili | śmietana | wino | koperek  
*rekomentowane wino DAIMON BLANCO*

### DANIA GŁÓWNE RYBY

**„Szmurwany pomuchel”** **200g/ 40,00**

dorsz | chips ze słoniny | maślane młode warzywa | sos Béarnaise  
*rekomentowane wino DAIMON BLANCO*

**Gorący talerz Sea food** **200g/ 42,00**

pomidor | cebula | fasola | papryka | ryż jaśminowy  
*rekomentowane wino KARL ERBES FEINHERB*

**Sandacz** **200g/ 44,00**

bisque homarowy | mule | groszek cukrowy | puree ziemniaczane | pietruszka  
*rekomentowane wino MULLER LEITEN RESERVE*

**Łosoś w panierce ziołowej** **200g/ 46,00**

sos jogurtowy | mięta | limonka | kasza bulgur | por  
*rekomentowane wino EMPEROR POINT SAUVIGNON BLANC*

**Pstrąg w całości z pieca** **350-400g/ 48,00**

konfitowane młode ziemniaki | sos verde | ogórek | pomidorki  
*rekomentowane wino BIBLIOTHEQUE TRAVEL WRITING WHITE*

### BURGER LOVERS

**“Han” Burger wołowy** **180g/ 32,00**

bekon | oregano | ser bursztyn | relish | cebula | frytki  
*rekomentowane wino QUARANTA PRIMITIVO*

### MIĘSO

**Pierś z kurczaka kukurydzianego** **180g/ 38,00**

agrest | warzywne tagliatelle | puree ziemniak | ser bursztyn | demi glace

*rekomentowane wino DAIMON BLANCO*

**Pierś kaczki** **200g/ 56,00**

kluski orzechowe | porzeczką | demi-glace | wiśnia | czekolada  
*rekomentowane wino SEPAIOLO, ALTURIS PINOT NERO*

**Jagnięcina** **200g/ 64,00**

ciastko ziemniaczane | puree z cebuli | rzepa | groszek | mięta | demi glace

*rekomentowane wino AALTO*

**Stek wołowy (antrykot)** **300g/ 68,00**

masto truflowe | szpik | konfitowany ziemniak | brokuł | czosnek | kalarepa | sos pieprzowy

*rekomentowane wino OLLAMENDI CRIANZA / AALTO*

### DESERY

**Panna cotta** **18,00**

rabarbar | wanilla | imbir | jabłko

*rekomentowane wino HANS TSCHIDA WHITE*

**Oponki** **18,00**

lawenda | truskawka | wanilia | owoce

*rekomentowane wino HANS TSCHIDA WHITE*

**Sernik** **18,00**

biała czekolada | maliny | orzech | czarna porzeczką

*rekomentowane wino HANS TSCHIDA WHITE*

**Mus czekoladowy** **18,00**

truskawki | twaróg ze Strzałkowa | beza | pistacje

*rekomentowane wino HANS TSCHIDA RED*

### DODATKI

Frytki **8,00**

Puree Szefa Kuchni – prosimy zapytać obsługę **8,00**

Warzywa gotowane z emulsją maślaną **8,00**

### DLA DZIECI

#### ZUPY

**Krem z pomidorów | grzanka maślana** **14,00**

**Rosół drobiowy | makaron** **14,00**

### DANIA GŁÓWNE

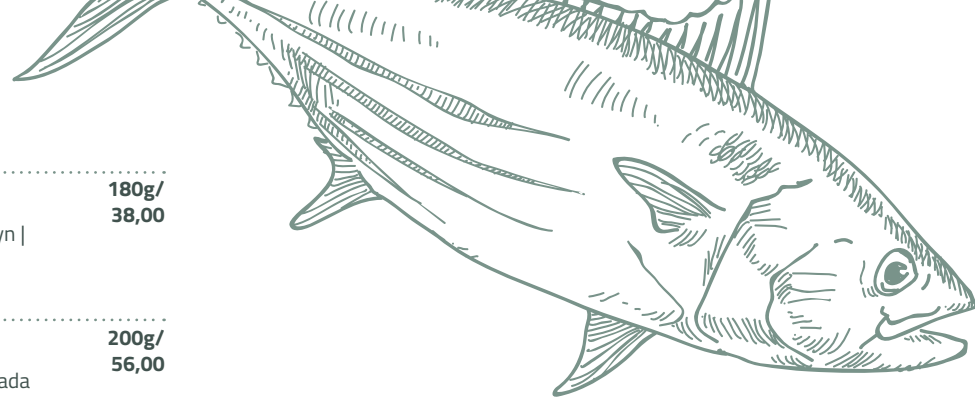
**Panierowane paluszki z kurczaka | surówka z marchwi i jabłka** **18,00**

**Makaron | sos pomidorowy z serem** **16,00**

### DESERY

**Mini torcik bezowy | bita śmietana | leśne owoce** **16,00**

**Selekcja lodów | beza | bita śmietana | sos owocowy** **14,00**



### NAPOJE GORĄCE

**Herbata** **10,00**

**Espresso** **10,00**

**Espresso Doppio** **12,00**

**Americano** **10,00**

**Flat White** **10,00**

**Cappuccino** **12,00**

**Latte Macchiato** **12,00**

### NAPOJE ZIMNE

**Pepsi, Pepsi Max** (200 ml) **8,00**

**Soki: pomarańcza / jabłko / pomidor** (200 ml) **8,00**

**Soki wyciskane: pomarańcza / grejpfrut / mix** **18,00**

**Lemoniada** **10,00**

**Eko lemoniada** **15,00**

**Espresso tonic** **14,00**

**Tonic homemade** **12,00**

**Fever tree** **14,00**

ogórek | kwiat bzu | sycylijska lemoniada | tonic light | mediterranean | ginger beer

**Energetyk homemade** **12,00**

**Woda gazowana / niegazowana** (300 ml) **8,00** (700 ml) **16,00**

### PIWO

**Jasne** (500 ml) **12,00**

**Pszeniczne** (500 ml) **12,00**

**Ciemne** (500 ml) **12,00**

**Bezalkoholowe** (500 ml) **12,00**

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY POKARMOWE  
GRUPOM POWYŻEJ DZIEWIĘCIU OSÓB DOLICZANY JEST 10-CIO % SERWIS

# SZAFAR NIA 10

## FOOD & DRINKS



### APPETIZERS

<b>Bruschetta</b>	<b>(3szt.) 14,00</b>
tomato   basil   garlic   onion   olive oil <i>recommended wine RONDINETTO</i>	
<b>Cod tartare</b>	<b>26,00</b>
rhubarb   ash   fennel   sour cream   toast <i>recommended wine CASA MARIA ROSADO</i>	
<b>Beef tartare</b>	<b>28,00</b>
pickles   yolk   lovage   dijon mayonnaise   buckwheat <i>recommended wine CASA DONOSO EVOLUCION CABERNET SAUVIGNON</i>	
<b>Shrimps</b>	<b>28,00</b>
avocado   chilli   onion   mango   lime   coriander   baguette <i>recommended wine KARL ERBES</i>	
<b>Seafood Platter</b>	<b>98,00</b>
oysters   mussels   shrimps   calamari   clams   sauces selection <i>recommended wine JEAN DURUP PETIT CHABLIS</i>	

### SALADS

<b>Falafel</b>	<b>26,00</b>
chickpeas   mini pita   marinades   mixed lettuce   sesame   garlic   cumin   lime   coriander <i>recommended wine BIBLIOTHEQUE TRAVEL WRITING</i>	
<b>Green Salad</b>	<b>26,00</b>
romaine lettuce   chipotle   yoghurt   agave   pepper   beans   lime   corn <i>recommended wine CASA MARIA VERDEJO</i>	
<b>Salad 10</b>	<b>28,00</b>
chicken breast   bacon   anchovy   croutons   garlic   romaine lettuce   aioli sauce <i>recommended wine IONIS AGAVE CHARDONNAY</i>	
<b>Seafood</b>	<b>38,00</b>
calamari   shrimps   mussels   mixed salad leaves   garlic   chilli   tomato   toast <i>recommended wine MULLER LEITEN RESERVE RIESLING</i>	

### SOUPS

<b>„Chłodnik”</b>	<b>18,00</b>
baby beetrod   dill   egg   bacon   garlic   cucumber   kefir	
<b>Cream of sea fish</b>	<b>18,00</b>
saffron   brandy   tomatoes   garlic   tarragon   celery   fennel	
<b>Thai soup</b>	<b>18,00</b>
chicken   mussels   coconut   tomato   chilli   coriander   lime   lemongrass   ginger	
<b>Lobster soup</b>	<b>24,00</b>
lobster croquette   mango   coriander   lemongrass   celery   chilli   tapioca	

### PASTA

<b>Tagliolino Barbabietola</b>	<b>28,00</b>
beetroot pasta   Pecorino cheese   black pepper   egg yolk   thyme <i>recommended wine ALTURIS PINOT NERO</i>	
<b>Chicken pappardelle</b>	<b>30,00</b>
garlic   shallots   parsley   chilli   parmesan cheese <i>recommended wine S.OSVALDO PINOT GRIGIO</i>	
<b>Fried Garganelli</b>	<b>32,00</b>
beef   tomatoes   onion   mint   shallot   chilli <i>recommended wine QUARANTA PRIMITIVO</i>	
<b>Shrimps &amp; mussels’ spaghetti</b>	<b>34,00</b>
lemon   garlic   chilli   cream   wine   dill <i>recommended wine DAIMON BLANCO</i>	

### MAIN COURSES

#### FISH

<b>„Szmurowany pomuchel”</b>	<b>200g/ 40,00</b>
cod   dired pig chips   butter young vegetables   Bearnaise sauce <i>recommended wine DAIMON BLANCO</i>	
<b>Hot plate Sea food</b>	<b>200g/ 42,00</b>
tomato   onion   beans   pepper   jasmine rice <i>recommended wine KARL ERBES FEINHERB</i>	
<b>Zander</b>	<b>200g/ 44,00</b>
lobster bisque   mussels   sugar snap peas   mashed potatoes   parsley <i>recommended wine MULLER LEITEN RESERVE</i>	
<b>Salmon in herb coating</b>	<b>200g/ 46,00</b>
yoghurt sauce   mint   lime   bulgur   leek <i>recommended wine EMPEROR POINT SAUVIGNON BLANC</i>	
<b>Trout whole from the oven</b>	<b>350-400g/ 48,00</b>
confit potatoes   verde sauce   cucumber   tomatoes <i>recommended wine BIBLIOTHEQUE TRAVEL WRITING WHITE</i>	

### BURGER LOVERS

<b>„Han”</b>	<b>180g/ 32,00</b>
bacon   grilled beef flakes   relish   cheese amber   oregano   onion   french fries <i>recommended wine QUARANTA PRIMITIVO</i>	

### MEAT

<b>Corn chicken breast</b>	<b>180g/ 38,00</b>
gooseberry   vegetable tagliatelle   mashed potato   amber cheese   demi glace <i>recommended wine DAIMON BLANCO</i>	
<b>Duck breast</b>	<b>200g/ 56,00</b>
nutty dumplings   currant   demi glace   cherry   chocolate <i>recommended wine SEPAIOLO, ALTURIS PINOT NERO</i>	
<b>Lamb</b>	<b>200g/ 64,00</b>
potato cake   onion puree   baby turnip   peas   mint   demi glace <i>recommended wine AALTO</i>	
<b>Beef steak (entrecote)</b>	<b>300g/ 68,00</b>
truffle butter   marrow   confit potato   broccolli   garlic   kohlrabi   black pepper sauce <i>recommended wine OLLAMENDI CRIANZA / AALTO</i>	

### DESSERTS

<b>Panna cotta</b>	<b>18,00</b>
rhubarb   vanilla   ginger   apple <i>recommended wine HANS TSCHIDA WHITE</i>	
<b>Donuts</b>	<b>18,00</b>
lavender   strawberry   vanilla   fruits <i>recommended wine HANS TSCHIDA WHITE</i>	
<b>Cheesecake</b>	<b>18,00</b>
white chocolate   nut   raspberries   blackcurrant <i>recommended wine HANS TSCHIDA WHITE</i>	
<b>Chocolate mousse</b>	<b>18,00</b>
strawberry   Strzalkow cottage cheese   meringue   pistachios <i>recommended wine HANS TSCHIDA RED</i>	

### SIDE DISH

<b>Chips</b>	<b>8,00</b>
<b>Chef’s puree - please ask staff</b>	<b>8,00</b>
<b>Vegetables cooked with butter emulsion</b>	<b>8,00</b>

### KID’S MENU

#### SOUPS

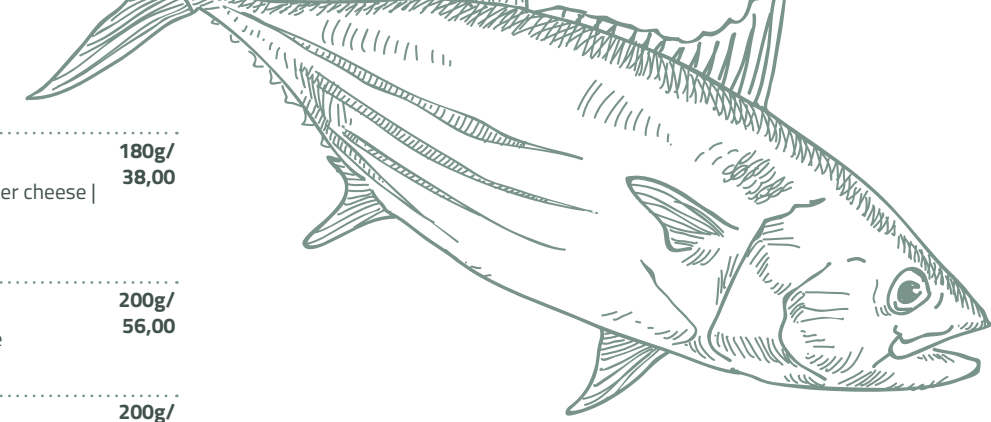
<b>Tomato cream   butter toast</b>	<b>14,00</b>
<b>Chicken broth   pasta</b>	<b>14,00</b>

### MAIN COURSES

<b>Breaded chicken fingers   carrot and apple salad</b>	<b>18,00</b>
<b>Pasta   tomato sauce with cheese</b>	<b>16,00</b>

### DESSERTS

<b>Mini meringue cake   whipped cream   forest fruit</b>	<b>16,00</b>
<b>Ice cream selection   meringue   whipped cream   fruit souce</b>	<b>14,00</b>



### HOT DRINKS

<b>Tea</b>	<b>10,00</b>
<b>Espresso</b>	<b>10,00</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>12,00</b>
<b>Americano</b>	<b>10,00</b>
<b>Flat White</b>	<b>10,00</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>12,00</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>12,00</b>

### COLD DRINKS

<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	<b>(200 ml) 8,00</b>
<b>Juices: Orange / Apple / Tomato</b>	<b>(200 ml) 8,00</b>
<b>Freshly squeezed juices: Orange / Grapefruit / MIX</b>	<b>18,00</b>
<b>Lemonade</b>	<b>10,00</b>
<b>Eco Lemonade</b>	<b>15,00</b>
<b>Espresso tonic</b>	<b>14,00</b>
<b>Tonic homemade</b>	<b>12,00</b>
<b>Fever tree</b>	<b>14,00</b>
Cucumber/Elderflower/Sicilian Lemonade/Tonic Light/Mediterranean/Ginger Beer	
<b>Energy drink</b>	<b>12,00</b>
<b>Water / Sparkling water</b>	<b>(300 ml) 8,00 (700 ml) 16,00</b>

### BEER

<b>Lager</b>	<b>(500 ml) 12,00</b>
<b>Wheat</b>	<b>(500 ml) 12,00</b>
<b>Dark</b>	<b>(500 ml) 12,00</b>
<b>Alcohol free beer</b>	<b>(500 ml) 12,00</b>

DISHES MAY CONTAIN FOOD ALLERGENS  
SERVICE INCLUDED FOR TABLES OVER NINE PEOPLE