
NIEWINNI
CZARODZIEJE

44

**N
W
E
M**



WSPÓLNE TALERZYKI SHARING PLATES

NY IPA BEKON GRILL 31
200 g
Chrupiący bekon | puree z wędzonego słodkiego ziemniaka | glaze z piwa ipa | karmelizowany słodko-kwaśny imbir Crispy bacon | smoked sweet potato purée | ipa beer glaze | caramelised sweet and sour ginger

CIASTKA Z KREWETKAMI & HOMAREM 47
230 g
SHRIMP & LOBSTER BISCUITS

Aioli limonkowe | sos tatarski z kaparami & czosnkiem niedźwiedzim
Lime aioli | Tartar sauce with capers & wild garlic

ARANCHINI Z NATKĄ PIETRUSZKI 29
200 g
ARANCINI WITH PARSLEY

Kremowa ricotta | kiszona cytryna | chrupiąca panierka panco | kamiennogórski ser pleśniowy | oliwa cytrynowa | ajvar
Creamy ricotta | preserved lemon | crispy panco coating | Kamiennogórski blue cheese | lemon infused olive oil | ajvar

PRZYSTAWKI & SAŁATKI STARTERS & SALADS

TATAR 'MODERN MANHATTAN' 51
180 g
'MODERN MANHATTAN' TARTAR
Bavetta & Tuńczyk | sos kimchil fermentowana soja | togarashi | aioli mayo
Bavette & Tuna | kimchi sauce | fermented soybeans | togarashi | aioli mayo

TATAR Z BAWETY 49
200 g
FLANK STEAK TARTAR
Emulsja truflowa | korniszon | cebulka szalotka | piklowane żółtko | dymka | oliwa lubczykowa
Truffle emulsion | gherkin | shallot | pickled egg yolk | spring onions | lovage oil

SASHIMI Z ŁOSOSIA 47
180 g
SALMON SASHIMI
Marynowane plastry łososia „MOWI” | świeże chilli | mięta | yuzu kosho | słodko kwaśny sos yuzu z pomarańczą | różowy grapefruit | sałata baby gem | zielone mayo
Marinated „MOWI” salmon slices | fresh chilli | mint | yuzu kosho | sweet and sour yuzu sauce with orange | pink grapefruit | baby gem lettuce | green mayo

BURATTA PANZANELLA 41
240 g
Kolorowe młode pomidory | śliwka | kremowa buratta | oliwa z oliwek | chrupiące kapary | ocet z zielonej herbaty | grillowany chleb rzemieślniczy | bazylija purpurowa
Kolorowe młode pomidory | śliwka | kremowa buratta | oliwa z oliwek | chrupiące kapary | ocet z zielonej herbaty | grillowany chleb rzemieślniczy | bazylija purpurowa

CLASSIC CESAR SALAD 36
220 g
Chrupiąca sałata rzymska | focaccia ziółowa | płatki sera Emilgrana | dressing Anchovies
Crispy romaine lettuce | herb focaccia | Emilgrana hard cheese flakes | anchovy dressing

CHICKEN CESAR SALAD 49
380 g
Pierś kurczaka z grilla yakitory marynowany w solance z tymiankiem i miodem | Chrupiąca sałata rzymska | focaccia ziółowa | płatki sera Emilgrana | dressing Anchovies
Grilled yakitori chicken marinated in thyme and honey brine | Crispy romaine lettuce | herb focaccia | Emilgrana hard cheese flakes | anchovy dressing

PRAWNS CESAR SALAD 65
330 g
Krewetki black tiger z grilla KONRO | 6 szt | Chrupiąca sałata rzymska | focaccia ziółowa | płatki sera Emilgrana | dressing Anchovies
Black tiger prawns barbecued on KONRO grill | Crispy romaine lettuce | herb focaccia | Emilgrana hard cheese flakes | anchovy dressing

ZUPY SOUPS

BISQUE Z POMIDORÓW MALINOWYCH RASPBERRY TOMATO BISQUE

34
300 g

Ciastko z krewetki i homara | masło homarowe | cremme fraiche | koperek | natka pietruszki

Shrimp & lobster biscuit | lobster butter | crème fraîche | dill | parsley

GOLDEN SIPPIN' BROTH

31
300 g

Bullion z pieczonych ogonów wołowych | sos Worcestershire | młoda marchew | tymianek cytrynowy | pierożki z ogonów wołowych | estragon | oliwa z oliwek

Roast oxtail broth | Worcestershire sauce | baby carrots | lemon thyme | oxtail dumplings | tarragon | olive oil

AJO BLANCO

35
300 g

Chłodnik z migdałów | salsa z zielonych pomidorów i zielonych oliwek | podsuszone winogrona | olej z pestek winogron | kwaśne jabłko

Almond gazpacho | green tomato and green olive salsa | sun-dried grapes | grape seed oil | sour apple

MODERN MANHATTAN STREET FOOD

STEAK SANDWICH Z CHIMICHURRI CHIMICHURRI STEAK SANDWICH

65
550 g

Grillowany chleb na zakwasie z mąki gryczanej | marynowana wołowina | rukiew wodna | musztardowiec | rukola | młode liście sałaty rzymskiej | sos chimichurri z miętą | papryczką jalapeno i limonką | frytki stekowe | sos belgijski

Grilled buckwheat sourdough bread | marinated beef | watercress | mustard greens | rocket | baby romaine lettuce leaves | chimichurri sauce with mint | jalapeño pepper and lime | steak fries | Belgian sauce

SLOPPY JOE

61
400 g

Duszona wołowina | pomidory San Marzano | Cabernet Sauvignon | worchester | piklowany ogórek & papryczka jalapeno | rukola | ser emilgrana | rustykalne frytki z skórką

Braised beef | San Marzano tomatoes | Cabernet sauvignon | Worcester sauce | pickled cucumber & jalapeño peppers | rocket | emilgrana cheese | rustic fries

BURGER

59
400 g

Maślany brioche | mięso wołowe 200 gr | limonkowe aioli | ser mimolette | pikantne ogórki chilli marynowane w curry | musztardowiec | rukiew wodna | rukola | sos belgijski | rustykalne frytki z skórką

*Istnieje możliwość zamówienia z mięsem konopnym

Buttery brioche | 200 g of beef | lime aioli | mimolette cheese | spicy chilli pickles marinated in curry | mustard greens | watercress | rocket | Belgian sauce | rustic fries

* Can be ordered with hemp meat

BURGER SURF & TURF

76
500 g

Maślany brioche | mięso wołowe 200 gr | krewetki marynowane w czosku i chilli 4 szt | limonkowe aioli | ser mimolette | pikantne ogórki chilli marynowane w curry | musztardowiec | rukiew wodna | rukola | sos belgijski | rustykalne frytki z skórką

Buttery brioche | 200 g of beef | prawns marinated in garlic and chilli 4 pcs. | lime aioli | mimolette cheese | spicy chilli pickles marinated in curry | mustard greens | watercress | rocket | Belgian sauce | rustic fries

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

PASTA FETTUCICINE AGLIO E OLIO

36/57*
350 g

Makaron fettucini | włoska oliwa z oliwek
| chilli | czosnek | natka pietruszki
* z krewetkami (5szt.)

Fettuccine pasta | Italian olive oil | chilli
| garlic | parsley
* with prawns (5 pcs)

STEK Z PIECZONEGO KALAFIORA BAKED CAULIFLOWER STEAK

45
400 g

Orzechowy crunch | podwędzana śliwka
Mirin | emulsja z kalafiora z miso | prażone
orzechy laskowe | kruche sałaty & dressing
cytrynowy | croquette z ziemniaka z serem
emilgrana

Peanut crunch | smoked Mirin plum | cauliflower
emulsion with miso | roasted hazelnuts | crisp
lettuce & lemon dressing | potato croquette with
emilgrana cheese

RAGOUT

51
350 g

Makaron paccheri | duszona wołowina |
sos: demi glace & Cabernet savignon |
ser dojrzewający

Paccheri pasta | braised beef | sauce: demi-glace
& Cabernet savignon | ripened cheese

BIODRÓWKA JAGNIĘCA LAMB RUMP

95
400 g

Grillowana biodrówka jagnięca | ptyś
z puree z zielonego groszku cukrowego
i yuzu | sałatka z ogórka małosolnego i
młodych listków sałaty rzymskiej | cykorii |
kwaśne jabłko | mięta | sos tkemali | oxalis

Grilled lamb rump | choux pastry with green pea
purée and yuzu | baby romaine lettuce and low-
salt pickle salad | radicchio | sour apple | mint |
tkemali sauce | oxalis

DANIA Z GRILLA YAKITORI

YAKITORI GRILLED DISHES

RYBY SERWOWANE SERVED FISH

DORADA CAŁA WHOLE SEA BREAM

85
450 g

masło kaparowe | cytryna palona
caper butter | burnt lemon

STEAK Z TUŃCZYKA TUNA STEAK

85
180 g

masło kaparowe | cytryna palona
caper butter | burnt lemon

WOŁOWINA POLSKA PNIEWY POLISH BEEF FROM PNIEWY

RIB EYE ANGUS POLSKA

129

w cenie sałatka i sos do wyboru
salad and sauce to choose included

300 g
/ 350 g

FILET MIGNION HEREFORD POLSKA

135

w cenie sałatka i sos do wyboru
salad and sauce to choose included

200 g
/ 250 g

WIEPRZOWINA PORK

WIEPRZOWINA „GOODVALLEY” - POLĘDWICZKA PORK „GOODVALLEY” - TENDERLOIN

59
300 g

w cenie sałatka i IPA glaze
salad and IPA glaze included

DRÓB POLUTRY

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME SUPREME CHICKEN BREAST

48
240 g

w cenie sałatka i sos do wyboru
salad and sauce to choose included

DANIA Z GRILLA KONRO KONRO GRILLED DISHES

**YAKITORI Z SHITAKE
I BOCZNIAKA** 37
200 g
SHIITAKE AND OYSTER MUSHROOM
YAKITORI

sos chimichurri z jalapeno
chimichurri sauce with jalapeño

**YAKITORI Z KREWETEK (6SZT.)
I ANANASA** 41
200 g
SHRIMP (6PCS) AND PINEAPPLE
YAKITORI

syczuański glaze
Szechuan glaze

YAKITORI Z KURCZA 39
270 g

bourbon glaze
bourbon glaze

**KUSHIYAKI Z POŁĘDWICY
WOŁOWEJ** 99
220 g
BEEF TENDERLOIN KUSHIYAKI

yakiniku glaze
yakiniku glaze

ZESTAW SCHARING PLATES REKOMENDOWANY NA 2/3 OSOBY 179
SET OF SHARING PLATES RECOMMENDED FOR 2/3 PERSONS 850 g

bocznik i shitake | kurczak | wołowina | krewetka | ogórki | kyurizuke | sos nikkei
oyster mushroom and shiitake | chicken | beef | shrimp | kyurizuke cucumber | nikkei sauce

DODATKI ADDITIVES

Miks świeżych sałat | fermentowany dressing
orzechowy | rzodkiewka | świeże zioła 16
120 g
Fresh mixed lettuce | fermented nut dressing |
radish | fresh herbs

Pikantna sałatka freekeh | ziołowa labneh |
piklowana czerwona cebula | palone ogórki
gruntowe | solone migdały 16
250 g
Spicy freekeh salad | herbed labneh | pickled red
onion | burnt ground cucumbers | salted almonds

Grillowane sezonowe warzywa | dressing
musztardowo - miodowy | prażone orzechy
laskowe 16
220 g
Grilled seasonal vegetables | honey mustard
dressing | roasted hazelnuts

Grillowane młode brokuty | emulsja cytrynowa | chrupiąca soczewica beluga | sumac | koperek | oliwa 16
220 g
Grilled baby broccoli | lemon emulsion | crispy beluga lentils | sumac | dill | tomato oil

Rustykalne frytki ze skórką 16
200 g

Rustic fries

Kremowe puree ziemniaczane | koperkowe
masło solone | gorczyca | dymka 16
250 g
Creamy potato purée | salted dill butter | mustard |
spring onion

Ziemniaki z ogniska | emulsja z sera bursztyn
| rzeżucha 16
220 g
Fire-baked potatoes | Bursztyn cheese emulsion |
cress

SOSY SIDES

Bordelaise 9

Pieprzow 9
Peppercorn

Gravy 9

Sos serowy 9
Cheese sauce

DESSERTY

DESSERTS

CRÊPES SUZETTE

likier pomarańczowy | masło | pomarańcz
| świeża skórka z limonki | mięta | lody
waniliowe

orange liqueur | butter | orange | fresh lime zest |
mint | vanilla ice cream

32

250 g

SUFLET CZEKOLADOWY CHOCOLATE SOUFFLÉ

lody miodowe z kwaśną śmietaną |
orzechowy crumble

honey ice cream with sour cream | nut crumble

36

220 g

SERNIK NOWOJORSKI NEW YORK CHEESECAKE

śliwka | sorbet limonkowy | wiśniowy ganache
plum | lime sorbet | cherry ganache

34

220 g

NAPOJE ZIMNE I CIEPŁE

DRINKS COLD AND WARM

NAPOJE SOFT DRINKS

12
250 ml

KINLEY TONIC WATER

Pink Aromatic Berry
Elder flower ZERO CUKRU

 12
250 ml

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE FRESHLY SQUEEZED JUICES

POMARAŃCZA / GREJPFRTUT /
MIX
ORANGE / GRAPEFRUIT / MIX

25

300 ml

WODA WATER

NATURALNA WODA MINERALNA

Niegazowana i gazowana
Natural still or sparkling mineral water

12/19
300 /
700 ml

LEMONIADY LEMONADE

LEMONIADA Z YUZU
I ZIELONĄ HERBATĄ
YUZU LEMONADE WITH
GREEN TEA

21 / 51

300 ml / 1 l

NAPOJE ENERGETYZUJĄCE ENERGY DRINKS

RED BULL / RED BULL NO
SUGAR

20
250 ml

LEMONIADA MARAKUJA
PASSIONFRUIT LEMONADE

21 / 51

300 ml / 1 l

LEMONIADA KLASYCZNA
CLASSIC LEMONADE

18 / 49

300 ml / 1 l

SOKI CAPPY JUICE CAPPY

Pomarańcza / Jabłko
Orange / Apple

12
250 ml

LEMONIADA GREJPFRTUTOWA
GRAPEFRUIT LEMONADE

21 / 51

300 ml / 1 l

KAWA COFFE

INDIE-HONDURAS 70 % Arabica / 30% Robusta

ESPRESSO 12

AMERICANO 13

ESPRESSO MACCHIATO 13

ESPRESSO DOPPIO 14

CAPPUCCINO 16

FLAT WHITE 18

LATTE 18

dostępne mleko: 3,2%, sojowe, owsiane, kokosowe, migdałowe
available milk: 3,2%, soya, oat coconut, almond

KAWA MROŻONA ICE COFFE

LATTE MROŻONE 20

FRAPPE 22

ESPRESSO TONIK 23

BUMBLEBEE COFFEE 26

Świeży z sok pomarańczy, espresso
Fresh orange juice, espresso

MILKSHAKE

SHAKE BANANOWY 32
BANANA SHAKE

Banan, mleko, krem mascarpone, syrop, bita śmietana, pianki

Banan, milk, cream mascarpone, syrup, whipped cream, marshmallows

HERBATA TEA PIAG

18
300 ml

WAKE ME UP! BREAKFAST

SWEET SWEET CINNAMON

TROPICAL VIBE

JAPANESE SENCHA

YUMMY ORANGE ROOIBOS

EXOTIC FRUIT

JAPANESE SENCHA

SUPER GIRL

YUMMY ORANGE ROOIBOS

EXOTIC FRUIT

CHAMOMILE BLUES

HEBRATA NA ZIMNO ICE TEA

EARL GREY ICE TEA 20

GREEN MANGO ICE TEA 22



FACEBOOK



INSTAGRAM



WWW

NIEWINNI
CZARODZIEJE

44

