



greenhouse

GRILL & STEAK


Menu

PRZYSTAWKI / STARTERS

-  Burrata, karmelizowana cebulka, pomidory i domowe pesto, grzanka, roszonek
Burrata, caramelized onion, tomatoes and homemade pesto, focaccia, lamb's lettuce ^(1,3,10,12)
48 PLN (150 g)
- Tatar wołowy z dodatkami i pieczywem na zakwasie gryczanym
Beef tartare and buckwheat sourdough bread ^(1,9,10)
57 PLN (110 g)
-  Krem z białych szparagów / Cream of white asparagus soup ^(7,9,13)
29 PLN (300 g)

- Carpaccio wołowe z sosem miodowo-musztardowym i oliwą truflową
Beef carpaccio with honey-mustard sauce and truffle oil ^(3,9,10)
52 PLN (130 g)

SALAŃKI / SALADS

-  Sałatka Greenhouse, rukola z gruszką i jajkiem poszetywym
Greenhouse salad, rocket with pear and poached egg ^(1,3,8,10,13)
47 PLN (150 g)
- Sałatka cesar z kurczakiem i bekonem
Caesar salad with chicken and bacon ^(1,3,7,10)
52 PLN (250 g)

STEKI / STEAKS

Nasze steki są przygotowywane z wyselekcjonowanej wołowiny rasy Simmental pochodzącej ze Szwajcarii, z doliny rzeki Simme. Mięso charakteryzuje się soczystością i kruchością. Nasz Szeff Kuchni obrabia je w temperaturze ponad 800°C, aby zamknąć w mięsie wszystkie naturalne smaki i aromaty.

Our steaks are prepared from carefully selected Simmental beef come from Swiss valley of the Simme river. The meat is juicy and tender. Our Chef prepares them at a temperature over 800°C to enclose all natural flavors and aromas in the meat.

TOP LOIN SIMENTAL STEAK

Rostbef sezonowany 28 dni / selekcjonowany
Roastbeef seasoned 28 days / selected
95 PLN (300 g)

RIB-EYE SIMENTAL STEAK

Wysoce marmurkowy, o intensywnym, charakterystycznym smaku
Highly marbled with lot of distinctive flavor
110 PLN (300 g)

T-BONE SIMENTAL STEAK

Kość w kształcie litery T z polędwicą i rostbefe "Dwa steki w jednym"
T-Shaped Bone with top loin and tenderloin – "Two Steaks in One"
115 PLN (500 g)

SIMENTAL FILET MIGNON

Najbardziej soczysty i najdelikatniejszy ze wszystkich steków
The most succulent and tender of all steaks
125 PLN (200 g)

STEAK FESTIVAL FOR TWO

T-Bone / Rib-Eye / Rostbef
T-Bone / Rib-Eye / Roastbeef
300 PLN (800 g)

- BLUE • Bardzo czerwone, zimny środek / Very Red, Cold Centre
- RARE • Czerwone, chłodny środek / Red, Cool Centre
- MEDIUM RARE • Czerwone, ciepły środek / Red, Warm Centre
- MEDIUM • Różowe, gorący środek / Pink, Hot Centre
- MEDIUM WELL • Ciemno różowe, gorący środek / Dull Pink Centre
- WELLDONE • Dobrze wypieczone; niezalecane / Well done; not recommended


Domowo
sezonowane /
Homemade seasoned
Premium
Simmental
Steaks



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES


Czarne tagliatelle, krewetki, pomidor, świeża bazylia
Black tagliatelle, shrimps, tomato, fresh basil ^(1,2,3,7,12)
72 PLN (190 g)


Ryba Czarniak, kawior z bakłażana, sos z czerwonym curry
Saithe fish, eggplant caviar, red curry sauce ^(2,4,6,11,12)
60 PLN (190 g)


 Ravioli ze szparagami w emulsji z czosnku niedźwiedziego
Asparagus ravioli with a wild garlic emulsion ^(1,3,7,13)
57 PLN (170 g)


Półówka kurczaka zagrodowego, prażone oregano, jus z kurczaka
Half of the farm chicken, roasted oregano, chicken jus ^(9,10,13)
67 PLN (550 g)


DODATKI / SIDE DISHES


 Opiekane młode ziemniaki
Baked new potatoes ⁽⁷⁾
12 PLN (100 g)


 Szpinak z chili i orzechami nerkowca
Spinach with chilli and cashews ^(7,8,13)
12 PLN (100 g)

 Smażone borowiki
Fried boletus ⁽⁷⁾
12 PLN (100 g)

 Kremowe ziemniaki truflowe
Creamy truffle potatoes ^(7,12)
12 PLN (100 g)

 Frytki / French fries
12 PLN (100 g)

 Grillowane szparagi
Grilled asparagus ⁽⁷⁾
12 PLN (100 g)

 Mieszanka sałat
Mix of lettuces ⁽³⁾
12 PLN (100 g)

DESERY / DESSERTS

Domowe tiramisu
Homemade tiramisu ^(1,3,7)
28 PLN (150 g)

Krem kataloński z palonym cukrem trzcinowym
Catalan cream with caramelized cane sugar ⁽³⁾
28 PLN (150 g)

Tartufo lodowe z sałwą z ananasa i mięty ^(3,7)
Ice cream tartufo with pineapple and mint salsa ⁽³⁾
28 PLN (150 g)

Beza Pavlova z kremem mascarpone i sezonowymi owocami
Pavlova with mascarpone cream and seasonal fruit ^(3,7)
28 PLN (170 g)

Ciastko czekoladowe bueno z sorbetem marakuja
Bueno chocolate cake with passion fruit sorbet ^(3,7)
28 PLN (130 g)

ALERGENY / ALLERGENS



1 gluten / gluten



2 skorupiaki / shellfish



3 jaja / eggs



4 ryby / fish



5 orzeszki ziemne / peanuts



6 soja / soya



7 białko mleka i laktoza / milk protein and lactose



8 orzechy / nuts



9 seler / celery



10 gorczyca / charlock



11 nasiona sezamu / sesame seeds



12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide



13 tubin / lupin



14 mięczaki / molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących zamówienie w celu przekazania informacji Szeffowi Kuchni.
If you have dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest You to contact our dedicated staff in order to pass on to the Executive Chef.

Wszystkie ceny są w PLN i zawierają ustawowy podatek VAT. Do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%. / All prices are in PLN and include value-added tax. There is discretionary 10% service charge added to your bill.

Karta Win / Wine List

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY / SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES

	kieliszek / glass 100 ml	butelka / bottle 750 ml
Scudo Oro Prosecco Treviso Brut, DOC Prosecco, Veneto, Italy	19 PLN	120 PLN
Cuve'e Gost Art Brut, Gostchorze, Poland	-	190 PLN
Champagne Laurent Lequart Re'serve Brut, Champagne, France	-	310 PLN

BIAŁE / WHITE

	kieliszek / glass 150 ml	butelka / bottle 750 ml
Ca'tullio Pinot Grigio, Azienda Agricola Ca;tullio, Friuli, Italy	26 PLN	120 PLN
Riesling Kabinett Ko'nigswingert, Wachtenburg Winzer, Pfaiz, Germany	30 PLN	140 PLN
Il Salinaro Grillo, DOC Sicilia, Italy	30 PLN	140 PLN
Marlborough Sun Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zeland	30 PLN	140 PLN
Columbia Crest Two Vines Gewürztraminer, AVA Columbia Valley, USA	32 PLN	150 PLN
Cuve'e, Silesian, Poland	32 PLN	190 PLN
Riesling, Silesian, Poland	-	220 PLN
Johanniter, Silesian, Poland	-	220 PLN
Solaris, Turnau, Poland	-	220 PLN

CZERWONE / RED

	kieliszek / glass 150 ml	butelka / bottle 750 ml
Chianti Nonnananni, Tenuta di Morzano, Tuscany, Italy	23 PLN	110 PLN
Finca La Solana Organic & Vegan DOP Jumilla, Spain	-	120 PLN
Senorio De Sarria Crianza, Senorio de Sarria, Nawarra, Spain	-	140 PLN
Why Not Nero d'Avola - Syrah, DOC Sicilia Riserva, Italy	28 PLN	130 PLN
Malbec, Balbo Familia Falasco, Mendoza, Argentina	34 PLN	160 PLN
MASI 'Bonacosta' Valpolicella Clasico, Veneto, Italy	40 PLN	200 PLN
Conte di Campiano Primitivo di Manduria, DOC Primitivo di Manduria, Puglia, Italy	-	210 PLN
Rondo/Regent, Turnau, Poland	35 PLN	220 PLN
Gnarly Head 1924 Bourbon BarrelAGED Cabernet Sauvignon, AVA Lodi, California, USA	-	230 PLN
El Uru Tannat, Bodega Terrazul, San Jose, Uruguay	-	230 PLN
Mauro Molino Langhe Nebbiolo, DOC Langhe, Piemont, Italy	-	250 PLN
Tres Picos, Bodegas Borsao, Aragoni, Spain	-	250 PLN

