



---

## Szparagi w Fidze

---



### **Krem szparagowy★**

ciastko parmezanowe, tagliatelle szparagowe, oliwa truflowa  
*Creamy asparagus soup, parmesan puff pastry, asparagus tagliatelle, truffle oil*  
**38 zł**

### **Stek z polędwicy wołowej (180g) ★**

Maślane puree ziemniaczane, szparagi, boczniak, sos pieprzowy  
*Dry aged fillet steak (180g), potato puree, asparagus,  
oyster mushroom, pepper sauce*  
**149zł**

### **Pavlova ★**

Beza, krem mascarpone, truskawki, rabarbar, sorbet jogurtowo-akacjowy  
*Meringue, mascarpone cream, strawberries, rhubarb, acacia yogurt sorbet*  
**39zł**

### **★ Nasze bestsellery**

*Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.  
For reservations of 6 or more people we add 10% service.*



---

## Na dobry początek

---

**Żurek na domowym zakwasie ★** **35zł**  
Puree ziemniaczane, boczniak, jajko poche, biała kiełbasa, chips z boczku  
*Sour rye flour soup, potato puree, oyster mushroom, pouched egg, white sausage, bacon chips*

**Tatar wołowy ★** **59zł**  
Majonez porowy, tarty chrzan, pikle, jajko przepiórcze, pieczywo naszego wypieku  
*Beef tartar, leek mayo, grated horseradish, pickles, quail egg, home made bread*

**Pierogi z szarpaną kaczką** **48zł**  
Szpinak, śliwka, puree z batatów, demi glace  
*Dumplings with pulled duck, spinach, plum, sweet potato puree, demi glace*

**Selekcja zakąsek podawana z pieczywem i oliwą smakową**  
*Snacks selection served with bread and flavoured oil*

- frytki z batatów, sos sriracha mayo **21zł**  
*sweet potato chips, sriracha mayo sauce*
- frytki stekowe **12zł**  
*steak fries*
- marynowane oliwki **21zł**  
*marinated olives*
- mieszanka sałat, warzywa ogrodowe, pikle, sos winegret **21zł**  
*mixed salad, vegetables, pickles, vinaigrette sauce*
- boczniaki w chrupiącej panierce, remulada z selera **21zł**  
*breaded oyster mushrooms, celeriac remoulade*
- domowe wędliny wędzone na zimno i gorąco w olchowym dymie **25zł**  
*selection of homemade cold and hot smoked meats*
- regionalne sery miękkie i twarde z Gospodarstwa Wańczykówka, konfitura z czerwonej cebuli **25zł**  
*selection of regional cheeses from Wańczykówka, red onion chutney*

★ **Nasze bestsellery**

Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.  
*For reservations of 6 or more people we add 10% service.*

---

## Następnie

---

### Ryby

**Troć fiordowa** **98zł**  
Szpinak, dziki brokuł, konfitowany ziemniak, prażone kapary, sos estragonowy  
*Fjord trout, spinach, wild broccoli, confit potato, roasted capers, tarragon sauce*

### Mięsa

**Pierś wielkopolskiej perliczki ★** **86zł**  
Mus ze smardzy, puree ziemniaczane z estragonem, dziki brokuł, szparagi, sos ze smardzami  
*Breast of Greater Poland fuinea fowl, morel mousse, potato puree with tarragon, wild broccoli, asparagus, sauce with morel*

**Pierś kaczki** **89zł**  
Gnocchi buraczane, szparagi, kapusta modra, buraczek, szpinak, sos porzeczkowy  
*Duck breast, beetroot gnocchi, asparagus, red cabbage, beetroot, spinach, blackcurrant sauce*

**„Złotnickie” poliki wieprzowe w panko** **63zł**  
Puree z batata, młoda kapusta z boczkiem, bocznik mikołajkowy, sos azjatycki  
*“Złotnicka” pork cheek in panko, sweet potato puree, young cabbage with bacon, king trumpet mushroom, Asian sauce*

**Burger wołowy** **59zł**  
Domowa maślana bułka z czarnuszką, awokado, ser cheddar, rukola, salsa pomidorowa, nachos, majonez nduja  
*Beef burger, butter bun with black seed, avocado, cheddar cheese, arugula, tomato salsa, nachos, nduja mayo*

#### **Dodatki do burgera:**

*Additions to burger:*

- frytki z batatów, sos sriracha mayo **21zł**  
*sweet potato chips, sriracha mayo sauce*
- frytki stekowe **12zł**  
*steak fries*

#### ★ **Nasze bestsellery**

*Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.  
For reservations of 6 or more people we add 10% service.*

---

## Sałaty i makarony

---

<b>Sałata Cezar</b>	<b>49zł</b>
Z wędzonym kurczakiem, pancetta, sałata rzymska, grzanki czosnkowe, Grana Padano, sos cezar <i>Ceasar salad, smoked chicken breast, pancetta, romaine lettuce, garlic croutons, Grana Padano, ceasar sauce</i>	
<b>Burrata</b>	<b>42zł</b>
Konfitowane kolorowe pomidory, bazylia, rukola, balsamico <i>Burrata, confit colorful tomatoes, basil, arugula, balsamico</i>	
<b>Stek z kalafiora z harissą</b>	<b>49zł</b>
Puree z dyni, ciecierzycza z pastą tahini, piklowane grzyby, pomidory koktajlowe, jarmuż <i>Cauliflower steak with Harissa, butternut squash puree, chickpea &amp; tahini, pickled mushroom, cheery tomato, kale</i>	
<b>Rigatoni Carbonara</b>	<b>58zł</b>
Pecorino, Grana Padano, guanciale <i>Rigatoni Carbonara, Pecorino, Grana Padano, guanciale</i>	
<b>Makaron stir-fry z łopatką wołową w stylu koreańskim ★</b>	<b>59zł</b>
Młoda kapusta, kiełki fasoli, marchew, cebula, olej sezamowy <i>Stir-fry with korean style beef shoulder, young cabbage, bean sprouts, carrot, onion, sesame oil</i>	

---

## Na deser

---

<b>Tiramisu</b>	<b>34zł</b>
Krem z topinamburu, sorbet z gruszki <i>Tiramisu, Jerusalem artichoke cream, pear sorbet</i>	
<b>Selekcja lodów Szefa kuchni (3 kulki)</b>	<b>30zł</b>
<i>Head chef selection of ice cream</i>	
<b>Ciasto dnia</b>	<b>23zł</b>
Zapytaj obsługę o rodzaj ciasta <i>Cake of the day (Ask the Staff about the cake)</i>	

### ★ Nasze bestsellery

Przy rezerwacjach od 6 osób doliczane jest 10% za serwis kelnerski.  
*For reservations of 6 or more people we add 10% service.*

---

# Napoje

---

## Kawy (dostępne również w wersji bezkofeinowej)

- Espresso **10zł**
- Espresso doppio **14zł**
- Kawa czarna **12zł**
- Cappuccino / kawa biała **14zł**
- Latte Macchiato **16zł**
- Kawa mrożona **18zł**

*Możliwość przygotowania kaw na mleku roślinnym lub bez laktozy*

**3zł**

## Herbaty PIAG

**16zł**

- Selekcja herbat  
*Zapytaj obsługę o aktualna ofertę herbat.*

## Do herbat polecamy

**4zł**

- Konfiturę malinową (naszej produkcji)
- Miód
- Imbir

## Rozgrzewające herbaty i napary

Idealne na chłodne dni

- *Napar ze świeżym imbirem, cytryną i miodem* **16zł**
- *Herbata z rumem, świeżym imbirem, goździkami, cytryną i miodem* **22zł**
- *Herbata rozgrzewająca, pomarańcza, cytryna, imbir, goździk cynamon, anyż i miód* **19zł**

## Soki świeżo wyciskane 250 ml

**20zł**

- Pomarańczowy, grejpfrutowy lub mix

# Napoje

## Cisowianka

10zł / 17zł

- Perlage (gazowana) 0,3l/0,7l
- Classique (niegazowana) 0,3l/0,7l

## Naturalne soki tłoczone z domu Rembowskih 250ml

14zł

- Jabłkowy
- Jabłkowy z miętą
- Jabłkowy z czarną porzeczką
- Jabłkowo - korzenny
- Gruszkowy z jabłkiem



## Orzeźwiająca lemoniada klasyczna 250 ml / 800ml

18zł / 30zł

## Orzeźwiająca lemoniada z hyćki 250 ml / 800ml

20zł / 34zł

## Orzeźwiająca herbaty mrożone

18zł

Idealne na upalne dni z dodatkiem owoców

- Owoce leśne
- Miętowo-limonkowa

## Oranżada czerwona Kredens Szreniawa 330ml

14zł

## Pepsi | Pepsi Max | Mirinda | 7 Up | Tonic 200ml

12zł

## Piwo Miłostław 0,5l

15zł

- Niefiltrowany
- Pilsner

## Piwa rzemieślnicze 0,5l

- Browar Szreniawa 0,5l
- Browar Polanin 0,3l

24zł

16zł

*Zapytaj obsługę o dostępność piw*

## Piwo bezalkoholowe 0,5l

- Browar Fortuna Kozel Bezalkoholowy (0% alc)

15zł

# Browar Szreniawa 0,5l

<b>American Lager Figa</b>	24zł
Powstałe w procesie dolnej fermentacji i dłuższego leżakowania, dodatkowo chmielone nowofalowymi, amerykańskimi chmielami alkohol 5,4% / goryczka ●●○○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Pils</b>	24zł
Rzeńskie, z lekką goryczką i słodowym aromatem alkohol 5% / goryczka ●●○○○ / słodkość ●○○○○	
<b>Pszeniczne</b>	24zł
Orzeźwiający, naturalnie mętny, z obfitą pianą alkohol 4,9% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Jasne</b>	24zł
Rzeńskie, w stylu Golden Ale, z aromatycznymi chmielami Saaz i Lubelski alkohol 4,8% / goryczka ●●○○○ / słodkość ●○○○○	
<b>Belgian Blond</b>	24zł
W stylu belgijskim, bez goryczki, z owocową nutą alkohol 5,8% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Perlage Extra Brut</b>	24zł
W stylu wytrawnego wina musującego alkohol 5,3% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●○○○○	
<b>Żytnia Apa</b>	24zł
Chmielowe – zbożowe, z łagodną goryczką, przełamane nutami cytrusów alkohol 4,4% / goryczka ●●●○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Ciemne</b>	24zł
Gęste, leżakujące, z nutami kawy i czekolady alkohol 5,4% / goryczka ●●●○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Koźlak</b>	24zł
Leżakujące, z nutami słodu, przypieczonej skórki chleba, śliwek i rodzynek alkohol 5,9% / goryczka ●●○○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Miodowe</b>	24zł
Z dodatkiem miodu gryczanego alkohol 4,9% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●●●○	
<b>Hyćka</b>	24zł
O smaku kwiatu czarnego bzu alkohol 4,4% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●●○○	
<b>Korzenne z dynią</b>	24zł
Rozgrzewające z nutą karmelu, cynamonu i gałki muszkatołowej. alkohol 4,4% / goryczka ●●●○○ / słodkość ●●○○○	
<b>Zimowe</b>	24zł
Goździki, cynamon, imbir przypominają o smaku i zapachu domowych ciast. alkohol 4,4% / goryczka ●●○○○ / słodkość ●●●○○	
<b>Session Ipa</b>	24zł
Wytrawne, goryczkowe, z nutą cytrusową alkohol 4,8% / goryczka ●●●○○ / słodkość ●○○○○	
<b>Bezalkoholowe American Ipa</b>	24zł
Chmielowe, z lekką goryczką alkohol <0,5% / goryczka ●●●○○ / słodkość ●○○○○	
<b>Bezalkoholowe Mango&amp;Calamansi</b>	24zł
Słodko-cytrusowe alkohol <0,5% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●●○○	
<b>Bezalkoholowe Malina z Miętą</b>	24zł
Aromatyczne, przełamane świeżością mięty alkohol <0,5% / goryczka ●○○○○ / słodkość ●●○○○	