



PRZEKĄSKI / APPETIZERS



MARYNOWANE OLIWKI

Marinated olives

11,00 pln

DESKA SERÓW I WĘDLIN DLA DWÓCH OSÓB^{1, 6, 7}

Cheese and cured meats platter for two

59,00 pln

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ^{1, 6}

Beef Tenderloin Carpaccio

35,00 pln

1 - Gluten/*Gluten*; 2 - Skorupiaki/*Shellfish*; 3 - Jaja/*Eggs*; 4 - Ryby/*Fish*; 5 - Soja/*Soy*;
6 - Mleko/*Milk*; 7 - Orzechy/*Nuts*; 8 - Seler/*Celery*; 9 - Gorczyca/*Charlock*; 10 - Sezam/*Sesame*;
11 – Siarczany/*Sulfate*; 12 - Mięczaki/*Molluscs*

PRZEKAŚKI / APPETIZERS



KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE Z WINEM₂

Shrimps braised in white wine and butter

39,00 pln

SMAŻONY KOZI SER Z MARYNATAMI I EMULSJĄ BURACZANĄ_{6,7}

Fried goat cheese with marinated vegetables and beetroot sauce

32,00 pln

PRZEGRZEBKI Z SOSEM TRUFLOWYM I IKRĄ TOBIKO_{6,12}

Scallops with tobiko roe and truffle souce

36,00 pln

1 - Gluten/*Gluten*; 2 - Skorupiaki/*Shellfish*; 3 - Jaja/*Eggs*; 4 - Ryby/*Fish*; 5 - Soja/*Soy*;
6 - Mleko/*Milk*; 7 - Orzechy/*Nuts*; 8 - Seler/*Celery*; 9 - Gorczyca/*Charlock*; 10 - Sezam/*Sesame*;
11 – Siarczany/*Sulfate*; 12 - Mięczaki/*Molluscs*

ZUPY / SOUPS



FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA

SERWOWANA Z GRZANKĄ SEROWĄ_{1,6}

French onion soup served with cheese toast

18,00 pln

ZUPA KREM Z DYNI₈

Pumpkin cream soup

19,00 pln

SAŁATY / SALADS



SAŁATKA CESARSKA Z KURCZAKIEM, SOSEM ANCHOVIES,

GRZANKAMI CZOSNKOWYMI I PARMEZANEM^{1,3,4}

Caesar salad with chicken, anchovies – flavoured dressing, croutons and parmigiano-reggiano

37,00 pln

SAŁATKA Z FLAMBIROWANYMI KREWETKAMI, GRILOWANYM AVOCADO

I SOSEM MANGO-CHILLI₂

Salad with flambéed shrimps, grilled avocado and mango-chilli sauce

42,00 pln

1 - Gluten/Gluten; 2 - Skorupiaki/Shellfish; 3 - Jaja/Eggs; 4 - Ryby/Fish; 5 - Soja/Soy;
6 - Mleko/Milk; 7 - Orzechy/Nuts; 8 - Seler/Celery; 9 - Gorczyca/Charlock; 10 - Sezam/Sesame;
11 – Siarczany/Sulfate; 12 – Mięczaki/Molluscs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



PIERŚ Z KACZKI PODANA Z SOSEM ŻURAWINOWYM, MŁODYM SZPINAKIEM,

PUREE Z MARCHEWKI I BATATA ORAZ FLAMBIROWANĄ GRUSZKĄ _{3,6}

Duck breast served with cranberry sauce , baby spinach ,

carrot and sweet potatoe puree and flambed peer

63,00 pln

COMBER Z JAGNIĘCINY NOWOZELANDZKIEJ Z GRATINEM I PUREE DYNIOWYM _{3,6}

Saddle of New Zeland lamb with gratin and pumpkin puree

99,00 pln

POŁĘDWICZKA Z DZIKA Z SOSEM BOROWIKOWYM , ZIEMNIAKAMI I KARMELIZOWANYMI

BURAKAMI ₆

Wild boar tenderloin served with boletus sauce, potatoes

and caramelized beetroot

79,00 pln

RISOTTO GRZYBOWE ZE ŚWIEŻĄ TRUFLĄ I PARMEZANEM ₆

Risotto with mushrooms, fresh truffle and parmigiano -reggiano

55,00 pln

1 - Gluten/Gluten; 2 - Skorupiaki/Shellfish; 3 - Jaja/Eggs; 4 - Ryby/Fish; 5 - Soja/Soy;
6 - Mleko/Milk; 7 - Orzechy/Nuts; 8 - Seler/Celery; 9 - Gorczyca/Charlock; 10 - Sezam/Sesame;
11 – Siarczany/Sulfate; 12 - Mięczaki/Molluscs

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z FOIE GRAS₆

Beef tenderloin steak with foie gras

115,00 pln

COMBER Z SARNY Z SOSEM WIŚNIOWYM, PUREE Z KALAFIORA, WARZYWAMI I

CHIPSEM Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ₆

Saddle of venison with cherry sauce, cauliflower puree, vegetables and parma ham crisp

119,00 pln

OKOŃ MORSKI LABRAX Z SALSA POMARAŃCZOWO - MIĘTOWĄ,

PUREE ZIEMNIACZANYM Z WASABI I GROSZKIEM CUKROWYM_{4,6}

Sea bass Labrax with orange/mint salsa, potatoe puree with wasabi and sugar peas

64,00 pln

1 - Gluten/Gluten; 2 - Skorupiaki/Shellfish; 3 - Jaja/Eggs; 4 - Ryby/Fish; 5 - Soja/Soy;
6 - Mleko/Milk; 7 - Orzechy/Nuts; 8 - Seler/Celery; 9 - Gorczyca/Charlock; 10 - Sezam/Sesame;
11 - Siarczany/Sulfate; 12 - Mięczaki/Molluscs

DESERY / DESSERTS



TORCIK MIGDAŁOWY_{3,6,7}

Almond cake

24,00 pln

FONDANT CZEKOLADOWY_{3,6}

Chocolate fondant

27,00 pln

CREME BRULEE_{3,6}

Creme brulee

19,00 pln

1 - Gluten/*Gluten*; 2 - Skorupiaki/*Shellfish*; 3 - Jaja/*Eggs*; 4 - Ryby/*Fish*; 5 - Soja/*Soy*;
6 - Mleko/*Milk*; 7 - Orzechy/*Nuts*; 8 - Seler/*Celery*; 9 - Gorczyca/*Charlock*; 10 - Sezam/*Sesame*;
11 – Siarczany/*Sulfate*; 12 - Mięczaki/*Molluscs*

HERBATY / TEA



Herbata sypana Ronnefeldt 200 ml



12,00 pln

SELECTED TEA SINCE 1823

Loose tea

DARJEELING SUMMER GOLD (3 - 4 min.)

Klasyczna czarna herbata z Darjeeling o kwiatowym, pełnym aromacie.

A classic black tea from Darjeeling with floral, full-flavored.

ASSAM BARI (3 - 4 min.)

Mocna korzenna herbata Assam z letniego zbioru o delikatnie karmelowym smaku.

Strong spicy Assam tea from the summer set with a slightly caramel flavor.

EARL GREY (3 - 4 min.)

Delikatna herbata z subtelnym aromatem bergamotki.

Delicate tea with a subtle aroma of bergamot.

GREEN DRAGON (2 - 3 min.)

Ręcznie zwijana zielona chińska herbata z wiosennego zbioru - ekskluzywna, delikatnie cierpka.

Hand-rolled green Chinese tea with the spring set - exclusive, lightly tart.

WHITE YUNNAN SILVER TIPS (2 - 3 min.)

Biała herbata o delikatnie kwiatowym, słodkim aromacie.

White tea with a delicately flowery, sweet aroma.

CHILL OUT WIT HERBS (5 - 8 min.)

Balsamiczna mieszanka ziół o śmietankowo - pomarańczowym posmaku.

Balsamic blend of herbs with cream-orange flavor.

RED FRUIT (8 - 10 min.)

Pikantna mieszanka czarnego bzu, borówki, czarnej i czerwonej porzeczki.

Spicy mix of elderberry, blueberry with a slightly tart composition of black and red currant.

WINTERMARCHEN (3 - 4 min.)

Znajomy zapach świątecznych przypraw połączonych z różnymi gatunkami indyjskiej herbaty.

The familiar fragrance of Christmas spices with different species teas from India

KAWY / COFFEE



Espresso 30 ml	8,00 pln
Espresso doppio 60 ml	12,00 pln
Kawa czarna 180 ml	9,00 pln
<i>Black coffee</i>	
Cappuccino 200 ml	13,00 pln
Kawa z mlekiem 200 ml	10,00 pln
<i>Coffee with milk</i>	
Latte machiatto 300 ml	13,00 pln
<i>Latte machiatto</i>	
Latte machiatto z syropem (waniliowy, orzechowy, karmelowy) 300 ml	15,00 pln
<i>Latte machiatto with syrup (vanilla, hazelnut, carmel)</i>	
Irish coffee (kawa, whisky 4 cl, bita śmietana) 300 ml	24,00 pln
<i>Irish coffee (coffee, whisky 4 cl, whipped cream)</i>	
Baileys coffee (kawa, baileys 4 cl, bita śmietana) 300 ml	24,00 pln
<i>Baileys coffee (coffee, baileys 4 cl, whipped cream)</i>	

NAPOJE / DRINKS



Napoje gazowane 250 ml



8,00 pln

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic

Soft drinks

Soki owocowe Cappy 250 ml



8,00 pln

pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka

Fruit juices (orange, apple, grapefruit, black currant)

Fuzetea (cytrynowa, brzoskwiniowa) 250 ml



8,00 pln

Fuzetea (lemon, peach)

Woda niegazowana / gazowana 330 ml



8,00 pln

Still /sparkling water

Woda niegazowana Cisowianka / gazowana Perlage 750 ml

17,00 pln

Still /sparkling water

Burn 250 ml

12,00 pln

ALKOHOLE / SPIRITS



Jagermeister 4 cl	14,00 pln
Rum Capitan Morgan 4 cl	14,00 pln
Tequilla Olmeca 4 cl	16,00 pln
Whiskey Jim Beam 4 cl	14,00 pln
Whiskey Jameson 4 cl	18,00 pln
Whiskey Jack Daniel's 4 cl	18,00 pln
Whisky Single Malt GlenFiddich 12 YO 4 cl	27,00 pln
Whisky Single Malt GlenFiddich 18 YO 4 cl	59,00 pln
Whisky Single Malt Glenmorangie Lasanta / Quinta Ruban 4 cl	28,00 pln
Grappa Torcolato 4 cl	22,00 pln
Grappa di Sassicaia 4 cl	54,00 pln
Brandy Metaxa 5* 4 cl	26,00 pln
Calvados VSOP 4 cl	25,00 pln
Remy Martin VSOP 4 cl	27,00 pln
Hennessy XO 4 cl	82,00 pln

ALKOHOLE / *SPIRITS*



Baileys 4 cl	14,00 pln
Kahlua 4 cl	15,00 pln
Limoncello	15,00 pln
Gin Hendrick's 4 cl	22,00 pln
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry 10 cl	13,00 pln
Campari 4 cl	12,00 pln
Amaretto Venice 4 cl	13,00 pln
Liqueur Amaretto Disaronno 4 cl	16,00 pln

POLSKIE SPECJAŁY ALKOHOLOWE / *POLISH SPECIALITIES SPIRITS*



Soplica Staropolska (Oryginalna, Głogowa, Dereniowa, Czarna Jeżyna) 4 cl <i>(Original, Hawthorn, Dogwood, Blackberry)</i>	13,00 pln
Wódka Żołądkowa 4 cl	13,00 pln
Wódka Vestal 4cl	13,00 pln
Wódka Vestal 2014 4cl	16,00 pln
Goldwasser 4 cl	18,00 pln
Miodula 4 cl	17,00 pln

DRINKI / COCKTAILS



Cuba Libre

20,00 pln

(rum- 4 cl, coca - cola)

Tequila Sunrise

21,00 pln

(tequila- 4 cl, sok pomarańczowy Cappy, grenadina- 2 cl)

(tequila, orange juice Cappy, grenadina)

Margarita

23,00 pln

(tequila- 4cl, triple sec- 2 cl, sok z limonki)

(tequila, triple sec, lime juice)

Mojito

25,00 pln

(rum- 4cl, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana)

(rum, lime, mint, suger cane, sparkling water)

Negroni

23,00 pln

(gin 2cl, campari 2 cl, martini 2cl)

DRINKI / COCKTAILS



Aperol Spritz

24,00 pln

(aperol- 4cl, prosecco- 12 cl, woda gazowana)

(aperol, prosecco, sparkling water)

Espresso Martini

22,00 pln

(wódka- 2cl, kahlua-2cl, espresso- 5 cl, cukier trzcinowy)

(vodka, kahlua, espresso, cane sugar)

White Russian

22,00 pln

(wódka- 4cl, kahlua- 2cl, mleko)

(vodka, kahlua, milk)

Daiquiri

22,00 pln

(rum-4 cl, sok z limonki- 3 cl, cukier trzcinowy)

(rum, lime juice, sugar cane)

Kir Royal

22,00 pln

(creme de cassis-2 cl, prosecco- 10 cl)

PIWA REGIONALNE / *REGIONAL BEER*



Amber Chmielowe 0,5 l	14,00 pln
Amber Naturalny 0,5 l	14,00 pln
Amber Pszeniczny 0,5 l	14,00 pln
Amber Koźlak 0,5 l	14,00 pln
Amber Grand 0,5 l	14,00 pln
Piwo bezalkoholowe 0,3 l	9,00 pln
Non-alkoholic beer	

Do rachunku zostanie doliczony 10 % serwis

10 % service will be added to your bill

www.literacka.gdap.pl