

BISTRO & BAR

Godziny pracy restauracji:

pon. - czw.	14.00 - 22.00
pt.	14.00 - 23.00
sob.	16.00 - 23.00
niedz.	nieczynne

TAPAS

- Selekcja serów rzemieślniczych Rudnickiego** z miodem ①③⑤⑦⑮ 100 g/52 zł
- Pieczywo rzemieśnicze** z masłem ziołowym ①③⑦ 130 g/16 zł
- Wędliny wędzone i suszone** naszego wyrobu ①③⑪ 100 g/52 zł
- Smalec mięsny** / korniszon / chleb rzemieślniczy ①③ 150 g/32 zł

PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy na grzance ziołowej** / ogórek kiszony / grzyby marynowane / grzanka ziołowa / żółtko suszone / kiszona rzodkiew / majonez chrzanowy ①③⑦⑨⑪⑭ 56 zł
- Poznańska pyra z gzikiem** / ziemniak / twarożek / kiszona rzodkiew / puder z koperku ⑦⑪ 29 zł
- Raviolo z botwiną** / smażona botwinka / wegański ser / espuma z wegańskiej śmietanki / karmelizowany sonecznik ① 39 zł

ZUPY

- Żur wielkopolski** / jajo mollet / boczek karmelizowany / biała kiełbasa / purée ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim ①③⑦ 36 zł
- Esencjonalny bulion drobiowy** kluseczki lubczykowe / marchew julienne / oliwa porowa ⑧ 27 zł
- Wegańska zupa z młodej kapusty** młoda kapusta / młode ziemniaki / koperek / wegańska śmietanka ⑪ 28 zł

DANIA GŁÓWNE

- Zraz wołowy** / salami piccante / kluski śląskie / salsa z ogórka / botwinka / boczek / sos demi-glace ①③⑨⑪ 62 zł
- Kurczak zagrodowy w panko i prażonych migdałach** / kurczak z masłem ziołowym / purée ziemniaczane z koperkiem / pieczona biała kapusta ①③⑤⑦ 55 zł
- Udziec jagnięcy** / rōsti z ziemniaka / marchew / cukinia / cebulka perłowa / jabłko / smardz / sos demi-glace ①③⑪⑭⑮ 78 zł
- Pstrąg z gospodarstwa rybnego Zielenica** / filet z pstrąga / młode ziemniaki / sałata rzymska z majonezem z czosnku niedźwiedziego / ser Rudnickiego / żel z rabarbaru / sos winno maślany ③⑦⑪ 68 zł
- Wegańskie kluski ziemniaczane „poznańskie szare kluchy”** / kapusta kiszona / skwarki z tofu wędzonego / śmietana wegańska / szczypior ①⑥⑪ 42 zł

- Tagliatelle z pesto** / pesto z czosnku niedźwiedziego / orzeszki ziemne / rukola / pomidor / ser Rudnickiego ①③⑤⑦⑪ 49 zł

SALATA

- Sałatka** mix sałat z dressingiem rabarbarowym / jajo mollet / marchew grillowana / cukinia / sonecznik karmelizowany / ser Rudnickiego / grzanka ziołowa ①③⑤⑪⑮ 39 zł

STEKI

- Antrykot sezonowany** ⑦⑪ 100 g/54 zł
- Udziec wołowy** ⑦⑪ 220 g/72 zł

DODATKI DO STEKÓW

- Frytki ziemniaczane** ⑦ 14 zł
- Frytki z batatów** ⑦ 18 zł
- Purée ziemniaczane** ze szczypiorem ⑦⑨⑮ 16 zł
- Mix sałat** z dressingiem musztardowym ⑦ 16 zł
- Wiosenne warzywa grillowane** 20 zł

DESERY

- Sernik z karmelizowanej serwatki koziej** / lody śmietankowe / stony karmel / ziemia z białej czekolady ①③⑦ 32 zł
- Bezglutenowe brownie** / ganache wiśniowy / beza / sorbet mango / ziemia z gorzkiej czekolady ①③ 30 zł

NAPOJE GORĄCE/ZIMNE

- Espresso** 13 zł
- Espresso doppio** 17 zł
- Americano** 17 zł
- Cappuccino** 17 zł
- Caffe latte macchiato** 19 zł
- Selekcja herbat Richmont** 21 zł
- Sok z Domu Rembowski** 250 ml/14 zł
- Sok świeżo wyciskany** 250 ml/19 zł
- Coca-Cola** 250 ml/14 zł
- Tonik Lord of Taste** 200 ml/14 zł
- Tonik Thomas Henry** 200 ml/14 zł
- Lemoniada** 250 ml/20 zł
- 1000 ml/31 zł**
- Woda Cisowianka** 330 ml/11 zł
- 700 ml/19 zł**
- Woda stołowa** 1000 ml/18 zł
- Dodatkowe espresso** +2 zł
- Mleko roślinne** +2 zł

PIWA

- Selekcja piw** 500 ml/21 zł
- Bavaria 0%** 330 ml/18 zł

Usługa room service kosztuje 30 zł przy zamówieniach do 150 zł.
Przy zamówieniach powyżej 150 zł usługa jest bezpłatna. Ostatnie zamówienia przyjmujemy na 15 minut przed końcem pracy restauracji.

BISTRO & BAR

TAPAS

- Rudnicki's selection of artisanal cheeses** with honey ①③⑤⑦⑮ 100 g/52 PLN
- Artisanal bread** with herb butter ①③⑦ 130 g/16 PLN
- Homemade meats** smoked and dried ①③⑪ 100 g/52 PLN
- Meat lard** / gherkin / artisan bread ①③ 150 g/32 PLN

APPETISERS

- Beef tartare on herb toast** / pickled cucumber / marinated mushrooms / herb toast / dried egg yolk / pickled radish / horseradish mayonnaise ①③⑦⑨⑪⑭ 56 PLN
- Pyra z gzikiem** / cottage cheese / potatoes / pickled radish / dill powder ⑦⑪ 29 PLN
- Raviolo with beetroot** / fried beetroot / vegan cheese / vegan cream espuma / caramelized sunflower seeds ① 39 PLN

SOUPS

- Wielkopolska rye soup** / mollet egg / bacon caramelized / white sausage / purée potatoes with wild garlic ①③⑦ 36 PLN
- Essential chicken broth** / lovage dumplings / julienne carrots / leek olive oil ⑧ 27 PLN
- Vegan young cabbage soup** / young cabbage / young potatoes / dill / vegan cream ⑪ 28 PLN

MAIN DISHES

- Beef roulade** / salami piccante / noodles / cucumber salsa / beetroot / bacon / demi-glace sauce ①③⑨⑪ 62 PLN
- Homestead chicken in panko and roasted almonds** / chicken with herb butter / mashed potatoes with dill / baked white cabbage ①③⑤⑦ 55 PLN
- Leg of lamb** / potato rösti / carrot / zucchini / pearl onion / apple / morel / demi-glace sauce ①③⑪⑭⑮ 78 PLN
- Trout from a fish farm Zielenica** / trout fillet / new potatoes / romaine lettuce with garlic mayonnaise bear / Rudnicki cheese / gel rhubarb / wine butter sauce ③⑦⑪ 68 PLN
- Vegan potato dumplings "poznańskie szare kluchy"** / cabbage pickled / smoked tofu cracklings / vegan cream / chives ①⑥⑪ 42 PLN
- Tagliatelle with pesto** / pesto from wild garlic / peanuts / arugula / tomatoes cocktail / Rudnicki cheese ①③⑤⑦⑪ 49 PLN

LETTUCE

- Salad** / salad mix with rhubarb dressing / mollet egg / grilled carrot / zucchini / caramelized sunflower seeds / Rudnicki cheese / herbal toast ①③⑤⑪⑮ 39 PLN

STEAKS

- Entrecote seasoned Beef leg** ⑦⑪ 100 g/54 PLN
⑦⑪ 220 g/72 PLN

STEAK ADDITIVES

- Potato fries** 14 PLN
- Sweet potato fries** ⑦ 18 PLN
- Mashed potatoes** with chives ⑦ 16 PLN
- Mix of lettuces** with mustard dressing ⑦⑨⑮ 16 PLN
- Grilled spring vegetables** ⑦ 20 PLN

DESSERTS

- Caramelized goat whey cheesecake** / creamy ice cream / salty caramel / white chocolate ground ①③⑦ 32 PLN
- Gluten-free brownie** / ganache cherry / meringue / mango sorbet / earth made of dark chocolate ①③ 30 PLN

HOT/COLD DRINK

- Espresso** 13 PLN
- Espresso doppio** 17 PLN
- Americano** 17 PLN
- Cappuccino** 17 PLN
- Caffe latte macchiato** 19 PLN
- Selection of Richmond teas** 21 PLN
- Juice from the Rembowski's house** 250 ml/14 PLN
- Freshly squeezed juice** 250 ml/19 PLN
- Coca-Cola** 250 ml/14 PLN
- Lord of Taste tonic** 200 ml/14 PLN
- Thomas Henry tonic** 200 ml/14 PLN
- Lemonade** 250 ml/20 PLN
1000 ml/31 PLN
- Cisowianka water** 330 m/11 PLN
700 ml/19 PLN
1000 ml/18 PLN
- Table water** extra shot of espresso +2 PLN
plant milk +2 PLN

BEER

- Selection of beers** 500 ml/21 PLN
- Bavaria 0%** 330 ml/18 PLN

Restaurant opening hours:

Mon - Thurs	2 p.m. - 10 p.m.
Fri	2 p.m. - 11 p.m.
Sat	4 p.m. - 11 p.m.
Sun	closed

Room service is paid additionally PLN 30 for orders up to PLN 150. For orders over PLN 150 the room service is free of charge. Last orders are accepted 15 minutes before the end of the restaurant's operation.