



**LEGENDY
MIASTA**

M E N U



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy na krakersie, grzyby Shimeji, ogórek kiszony,
żółtko, masło własnej roboty, pieczywo 42,-

Beef tartare on cracker, Shimeji mushrooms, pickled cucumber,
egg yolk, homemade butter, bread

A: 1, 3, 10



Gofr z regionalnym kozim serem, pieczarka portobello,
konfitura z czerwonej cebuli, burak 34,-



Potato waffle with regional goat cheese, portobello mushroom,
red onion jam, beetroot

A: 1, 3, 7

Deska Szefa Kuchni - panierowana kaszanka, krokiet
z mięsa wołowego, frytki z batatów, smażone skrzydełka
z kurczaka, sos miętowo limonkowy 68,-
(2-3 osoby)

Chef's board of snacks - breaded black pudding,
beef croquette, sweet potato fries, fried chicken wings,
mint-lime sauce

A: 1, 3, 6, 7

Deska przekąsek - ser pleśniowy, wędlina podsuszana,
konfitura z czerwonej cebuli, figi i moreli, orzechy, oliwki 65,-
(2-3 osoby)

Board of snacks - blue cheese, dried meat,
red onion jam, figs and apricots, nuts, olives

A: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12



regionalne
regional




wegetariańskie
vegetarian

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



ZUPY / SOUPS

 Consomme z wędzonego pstrąga, warzywa sezonowe, zioła 24,-
Consomme of smoked trout, seasonal vegetables, herbs

A: 4, 7, 9, 12

Krem z sezonowanej wołowiny, kremowe ziemniaki, zioła 24,-
Cream of seasoned beef, creamy potatoes and herbs

A: 7, 9, 10, 12

Zupa Szefa kuchni – co tydzień inna propozycja Szefa kuchni 24,-
Chef's soup – every week different Chef's proposal



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



SAŁATKI / SALADS



Sałatka z kozim serem, szynka dojrzewająca, burak, pomidorki koktajlowe, winegret z figi, cebularz

40,-

Salad with goat cheese, aged ham, beetroot, cherry tomatoes, fig vinaigrette, bread topped with onions

A: 1, 3, 7

Sałatka grecka z arbuzem, winegret z malin, bazylia

40,-

Greek salad with watermelon, raspberry vinaigrette, basil

A: 1, 3, 7, 10,

Sałatka Cezar z sałatą rzymską, jajko poche, ser Bursztyn, sos anchois, grzanki

40,-

Caesar salad with romaine lettuce, poche egg, Bursztyn cheese, anchovy sauce, croutons

A: 1, 3, 7, 9, 10



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



DANIA MĄCZNE / FLOUR DISHES

- Makaron udon z kaczką sous-vide, warzywa,
sos teriyaki, olej sezamowy 49,-
Udon noodles with sous-vide duck, vegetables,
teriyaki sauce, sesame oil
A: 1, 6, 7, 11
- Pierogi z mulami, emulsja z białego wina 37,-
Dumplings with mussels and white wine emulsion
A: 1, 2, 3, 7, 12
- Kopytka z boczniakiem, kremowy sos śmietanowy,
świeży szpinak, oliwa truflowa 37,-
Potato dumplings with oyster mushroom, creamy
cream sauce, fresh spinach, truffle oil
A: 1, 3, 7

NA KAMIENIU / ON A STONE

- Krewetki tygrysie, ser Bursztyn, rukola, salsa 65,-
Tiger prawns, Bursztyn cheese, rocket salad, salsa
A: 1, 3, 7, 10
- Stek z tuńczyka, sałatka wakame, sos chimichurri,
masło cytrynowe 75,-
Tuna steak, wakame salad, chimichurri sauce,
lemon butter
A: 4, 7, 9
- Stek z sezonowanego rostbefu, masło pieprzowe,
pieczone ziemniaki, sałaty i sosy 90,-
Seasoned roastbeef, pepper butter,
baked potatoes, salads and sauces
A: 7, 9, 10
- Stek z sezonowanej krzyżowej, masło pieprzowe,
pieczone ziemniaki, sałaty i sosy 90,-
Seasoned rump steak, pepper butter,
baked potatoes, salads and sauces
A: 7, 9, 10

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Legendarny burger wołowy, bułka maślana, boczek, karmelizowana cebula, pomidor, pickle, musztarda, frytki, surówka colesław

49,-

Legendary beef burger, butter roll, bacon, caramelized onions, tomato, pickle, mustard, French fries, coleslaw

A: 1, 3, 7, 10

Pikantne skrzydełka z kurczaka marynowane w maślanec, frytki, sos serowy

34,-

Spicy chicken wings marinated in buttermilk, French fries, cheese sauce

A: 1, 7

Filet z kurczaka sous-vide z ragoût z cieciorke, zielony groszek, bób, młody por

39,-

Sous vide chicken fillet with chickpea ragoût, green peas, broad beans, leek

A: 6, 7, 12

Polędwiczka wieprzowa w podsuszanej szynce, ziemniaki ziółowe, sos estragonowy, piklowana kukurydza, młode jeżyny

44,-

Pork tenderloin in dried ham, herb potatoes, tarragon sauce, pickled corn, blackberries

A: 7, 12



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Wątróbka cielęca z prażuchą, grzyby Shimeji, boczek, sos demi glace, ziołowa sałatka 41,-

Veal liver with creamy potatoes, Shimeji mushrooms, bacon, demi glace sauce, herbal salad

A: 1, 7, 10, 12

Pierś z kaczki, kopytka z młodej marchwi, sos rabarbarowy, sałatka z kalarepy i zielonego jabłka 62,-

Duck breast, baby carrot dumplings, rhubarb sauce, kohlrabi and green apple salad

A: 1, 3, 7, 9, 10



Gołąbek z kaszy gryczanej, purée z pietruszki, pieczarka z Dąbrówki, bocznik królewski 32,-

Buckwheat cabbage roll, parsley purée, champignon from Dąbrówka, royal oyster mushroom

A: 7

Filet z łososia z kaszą jęczmienną, duszony koper włoski, rzodkiewka, zielony groszek, kandyzowana cytryna 69,-

Salmon fillet with barley, stewed fennel, radish, green peas, candied lemon

A: 4, 7



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.
The allergen list is at the end of the menu.



DLA NAJMŁODSZYCH / MENU FOR KIDS

Zupa pomidorowa z makaronem 14,-

Tomato soup with noodles

A: 1, 7, 9

Nuggetsy z kurczaka, frytki, mizeria 26,-

Chicken Nuggets, French fries, cucumber salad
(cucumber, sour cream, spices)

A: 1, 3, 7

Kopytka z masłem 12,-

Potato dumplings with butter

A: 1, 3, 7

Filet z kurczaka z ziemniakami z wody 18,-

Chicken breast with mashed potatoes

A: 7

Bitki wieprzowe z ziemniakami, mizeria 26,-

Pork tenderloin strips with potatoes, cucumber salad
(cucumber, sour cream, spices)

A: 1, 7

Spaghetti z masłem 12,-

Spaghetti with butter

A: 1, 3, 7

Spaghetti Bolognese 16,-

Spaghetti Bolognese

A: 1, 3, 7, 9



DODATKI / SIDE ORDERS

Frytki	12,-
French fries	
Frytki z batatów	18,-
Sweet potato fries	
Pieczone ziemniaki	10,-
Baked potato	
Colesław	8,-
Coleslaw	
A: 1, 7, 9	

DESERY / DESSERTS

Ciastko czekoladowe z lodami truskawkowymi	22,-
Chocolate cake with strawberry ice-cream	
A: 1, 3, 7	
Kula bezowa, żelka malinowa, lody czekoladowe, sablé malinowe	22,-
Meringue ball, raspberry jelly, chocolate ice cream, raspberry sablé	



NAPOJE / BEVERAGES

GORĄCE / HOT

Espresso	9,-
Doppio	13,-
Americano	12,-
Caffe Latte	14,-
Cappuccino	14,-
Flat White	16,-
Herbata	12,-
Czarna / Earl Grey / zielona / owocowa / miętowa	
Tea	
Black, green, fruity, mint, Earl Grey	

ZIMNE / COLD

Kinga Pienińska 0,3l	9,-
Kinga Pienińska 0,7l	14,-
Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Schweppes, Mirinda 0,2l	11,-
Sok Toma 0,2l	11,-
Pomarańcza / jabłko / porzeczka	
Toma juice	
Orange, apple, currant	
Świeżo wyciskany sok 0,3l	20,-
Pomarańcza / grejpfrut	
Freshly squeezed juice	
Orange, grapefruit	
Lemoniada własnej produkcji 0,3l / 1l	18 / 29,-
Homemade lemonade 0,3l / 1l	



ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Perła Export 0,5l	15,-
Perła Porter 0,33l	15,-
Perła miodowa 0,5l	15,-
Perła 0% 0,5l	14,-
Perła pszeniczna	15,-
Zwierzyniec 0,33l	13,-
Żywiec 0,5l	15,-
Piwo Rzemieśnicze Dziki Wschód 0,5l	20,-
Milk Stout / Earl Grey Apa / IPA / Fruit Ale / Hefeweizen	
Hemp's 0,5l	20,-
Piwo konopne	

PIWA LANE / TAP BEERS

Perła Chmielowa 0,3l	12,-
Perła Chmielowa 0,5l	15,-

CYDR LUBELSKI / CIDER

Cydr Lubelski 0,4l	18,-
Klasyczny / Antonówka / Miodowy	
Cydr Lubelski 0,3l	18,-
Gruszkowy	



DRINKI LEGENDARNE / LEGENDARY DRINKS



Złotniczanka

Buffalo Bourbon / 40ml
De Kuyper Triple Sec / 20ml
Pumpkin Spice / 30ml
Tonik

30,-



Skarb

Rum Republica / 40ml
Sour / 30ml
Syrop różany / 10ml
Syrop malinowy / 10ml

27,-



Herb

Rum Malibu / 40ml
Sok ananasowy / 80ml
Sour / 10ml
Syrop orzechowy / 10ml

28,-



Lin

Gin Millhill's / 40ml
Blue Curacao / 25ml
Prosecco / 120ml

34,-



Legendarny

Gorzka Żołądkowa / 40ml
Cydr jabłkowy

30,-



Czarci

Saska śliwka / 40ml
Martini Extra Dry / 40ml
Syrop lawenda / 20ml

27,-



DRINKI / DRINKS

Pornstar Martini	34,-
Wódka waniliowa / 40ml	
Puree marakuja / 40ml	
Sour / 20ml	
Sweet / 20ml	
Pistachio Martini	32,-
Wódka waniliowa / 40ml	
Amaretto / 30ml	
Baileys / 30ml	
Blue curacao / 15ml	
Millhill's & Tonic	25,-
Millhill's Dry / 40ml	
Tonik / 120ml	
Republica Libre	22,-
Republica Reserve / 40ml	
Pepsi / 100ml	
Fernandito	29,-
Fernet Branca / 40ml	
Pepsi / 100ml	
Carpano Bitter Spritz	36,-
Carpano Botanic / 60ml	
Prosecco / 80ml	
Woda gazowana / 30ml	



WÓDKA / VODKA

40ml / 0,5l

Stock Prestige	12/130,-
Amundsen	14/150,-
Amundsen 0,7l	15/170,-
Owoce leśne / Malina nordycka	
Żółdkowa Gorzka	11/100,-
Tradycyjna / miętowa	
J.A. Baczewski	15/170,-
Ostoya	15/160,-
Orkisz	21/260,-
Wyborowa	11/100,-
Grey Goose 0,7L	26/340,-

WHISKY

40ml

Auchentoshan 18 y.o.	50,-
Auchentoshan 12 y.o.	30,-
Laphroaig 10 y.o.	42,-
Lagavulin 16 y.o.	52,-
Oban 14 y.o.	46,-
Glen Livet 12 y.o.	36,-
Macallan 12 y.o.	48,-
Chivas Regal 12 y.o.	22,-
Talisker 10 y.o.	38,-
Hibiki	99,-

IRISH WHISKY

40ml

The Dubliner	19,-
Jameson	22,-
Tullamore Dew	22,-

TEQUILA

40ml

Sierra	20,-
Gold / Silver	

LIKIERY

40ml

De Kuyper	18,-
Peachtree / Triple sec / Elderflower	
Cointreau	22,-
Kahlua	18,-
Baileys	16,-
Jagermeister	18,-
Fernet Branca / Branca Menta	22,-
Limonce	15,-



BURBON 40 ml

Jack Daniels	22,-
Jim Beam	20,-
Jim Beam	22,-
Double Oak / Rye / Black	
Maker's Mark	28,-

RUM 40 ml

Dictador XO	59,-
Dictador 20 y.o.	39,-
Dictador 12 y.o.	28,-
Havana Club 7 y.o.	22,-
Republica	18,-
Reserva / Reserva White	

KONIAK / BRANDY 40 ml

Martell VSOP	48,-
Remy Martin	56,-
Metaxa 5*	20,-
Stock 84 VSOP	24,-

APERITIF 80 ml

Carpano Botanic Bitter	36,-
Aperol	30,-
Lillet Blanc	22,-
Martini	20,-
Bianco / Rosso / Rose / Fiero / Dry	

GIN 40 ml

Millhills	18,-
Strawberry / Pinapple / Dry	
Beefeater	18,-
Bombay Sapphire	24,-
Gordon's Pink	17,-



LISTA ALERGENÓW / LIST OF ALLERGENS

1. GLUTEN

Gluten

2. SKORUPIAKI i produkty pochodne

Crustaceans and products derived thereof

3. JAJA i produkty pochodne

Eggs and products derived thereof

4. RYBY i produkty pochodne

Fish and products derived thereof

5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne

Peanuts and products derived thereof

6. SOJA i produkty pochodne

Soy and products derived thereof

7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Milk and products derived thereof

8. ORZECHY

Nuts

9. SELER i produkty pochodne

Celery and products derived thereof

10. GORCZYCA i produkty pochodne

Mustard and products derived thereof

11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne

Sesame seeds and products derived thereof

12. DWUTLENEK SIARKI

Sulphur dioxide

13. ŁUBIN i produkty pochodne

Lupin and products derived thereof

14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Molluscs and products derived thereof

