



**LEGENDY
MIASTA**

M E N U



PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej z cebulkami cipolline, owocami kaparów, patisonem, ketchupem z ogórka, korniszonem, żółtkiem, masłem własnej roboty i pieczywem

Beef tartare with cipolline onions, capers, pattypan squash, cucumber ketchup, gherkin, egg yolk, homemade butter, bread

A: 1, 3, 10

49,-



Bruschetta z rzemieślniczą ricottą z owczego mleka, sałszą z papryki i pomidorków, balsamico i bursztynem

Bruschetta with artisanal sheep's milk ricotta, salsa of peppers and tomatoes, balsamico and amber cheese

A: 1, 3, 7

34,-

Carpaccio z polędwicy wołowej z kaparami, oliwą truflową i bursztynem

Carpaccio of beef tenderloin with capers, truffle oil and amber cheese

A: 7

37,-

Deska przekąsek - ser pleśniowy, ser camembert, regionalny ser kozi, ser bursztyn, szynka podsuszana, salami spianata, oliwki kalamata, winogrono, cebulki cipolline, suszone pomidory, bakalie

Snack board - blue cheese, camembert cheese, regional goat cheese, amber cheese, dry-cured ham, spianata salami, kalamata olives, grapes, cipolline onions, dried tomatoes, dried fruit

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

79,-
(2-3 osoby)



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian



pikantne
spicy

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



Krewetki w musie paprykowym z oliwkami,
rozmarynem i harissą

Shrimp in bell pepper mousse with olives,
rosemary and harissa

A: 1,2,3,7,12

5 szt. 52,-

7 szt. 65,-

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem domowym

Broth with homemade noodles

A: 1, 3, 7

21,-

Krupnik rybny z kaszą jęczmienną i filetem z morskczuka

Fish krupnik with barley groats and hake fillet

A: 1,4,9

21,-

Zupa Szefa Kuchni - co tydzień inna propozycja

Chef's soup - a different offering every week

18,-



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian




pikantne
spicy

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



SAŁATKI / SALADS

 Sałatka z kozim serem, burakiem, pomidorkami koktajlowymi, winegretem figowym i cebularzem **38,-**



Goat cheese salad, beetroot, cherry tomatoes, fig vinaigrette, cebularz

A: 1, 3, 7



Chrupiące krewetki w tempurze na sałatach z salsą mango **45,-**

Crispy shrimp in tempura on salads with mango salsa

A: 1,2,3,7

Sałatka Cezar z jajkiem sous – vide, pieczonym boczkiem, bursztynem i kurczakiem **39,-**

Caesar salad with sous - vide egg, roasted bacon, amber cheese and chicken,

A: 1, 3, 7, 10



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian





pikantne
spicy

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



DANIA MĄCZNE / FLOUR DISHES

-  Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem, z kremem śmietanowo-mięętowym 35,-
Dumplings with buckwheat groats and cottage cheese, with cream and mint cream
A: 1,3,7
- Spaghetti Carbonara z pancettą i Grana Padano 44,-
Spaghetti Carbonara with pancetta and Grana Padano
A: 1, 3, 7, 12
-  Kopytka z boczniakiem z pudrem z trufli i pecorino romano 37,-
Potato dumplings with oyster mushroom, truffle powder and pecorino romano
A: 1, 3, 7
- Cepeliny z wieprzowiną, karmelizowaną szalotką i chrupiącą pancettą 38,-
Cepelins with pork, caramelized shallots and crispy pancetta
A: 1, 3, 7

NA KAMIENIU / ON A STONE

- Stek z polędwicy wołowej, masło pieprzowe, pieczone ziemniaki, sałaty i sosy 120,-
Filet steak, pepper butter, baked potatoes, salads and sauces
A: 7, 9, 10
- 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 tuńczyka, sałatka wakame, sos chimichurri, masło cytrynowe 75,-
Tuna steak, wakame salad, chimichurri sauce, lemon butter
A: 4, 7, 9



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Legendarny burger wołowy, maślana bułka, boczek, ser cheddar, karmelizowana cebula, pomidor, pickle, musztarda, frytki i colesław

49,-

Legendary beef burger in brioche, bacon, cheddar cheese, caramelized onions, tomato, pickle, mustard, french fries, coleslaw

A: 1, 3, 7, 10

Klasyczny schabowy z młodymi ziemniakami i sałatką pomidorową

39,-

Classic pork loin with new potatoes and tomato salad

A: 1, 3, 7,

Duet kaczek z tartaletką gruszkowo-pleśniową, kapustą w occie i sosem z czarnej porzeczki

74,-

Duet of duck with pear and cherry tartlet, cabbage in vinegar and sauce with black currant

A: 1,3,7,12

Kurczak supreme w białym winie, ziołowa polenta, marynowana morela i pieczarka confit

44,-

Chicken supreme in white wine, herb polenta, marinated apricot and confit mushroom

A: 7



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian



pikantne
spicy

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, grzybami Shimeji, boczkiem, jusem wołowym i ziołową sałatką 44,-

Veal liver with prażucha, Shimeji mushrooms, bacon, demi glace sauce, herb salad

A: 1, 7, 10, 12

 Pikantne skrzydełka z kurczaka marynowane w maślanie z frytkami i sosem serowym 39,-

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

A: 1, 7

Dorada z grilla z salsą verde, czarną soczewicą i broccolini 69,-

Grilled gilthead fish with salsa verde, black lentil and broccolini

A: 4



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian



pikantne
spicy

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 24,-

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 Bolognese 16,-

Spaghetti Bolognese

A: 1, 3, 7, 9



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian



pikantne
spicy


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



DODATKI / SIDE ORDERS

Frytki French fries	12,-
Frytki z batatów Sweet potato fries	18,-
Pieczone ziemniaki Baked potato	10,-
Młode ziemniaki z koperkiem New potatoes with dill	10,-
Colesław Coleslaw	8,-
A: 1, 7, 9	

DESERY / DESSERTS

 Ciastko czekoladowe z lodami malinowymi Chocolate fondant with raspberry ice-cream	28,-
A: 1, 3, 7	
Tarta cytrynowa z lodami jabłkowo-bazyliowymi z sezonowymi owocami Lemon tart with apple and basil ice cream with seasonal fruit	24,-
A: 1, 3, 7	
Deser Szefa Kuchni - co tydzień inna propozycja Chef's dessert - a different offering every week	21,-



regionalne
regional



wegetariańskie
vegetarian



pikantne
spicy

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



NAPOJE / BEVERAGES

GORĄCE / HOT

Espresso	9,-
Dopio	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,-
Coca cola / Coca cola Zero / Sprite / Kinley / Fanta 0,25l	12,-
Sok Cappy 0,25l	12,-
pomarańcza / jabłko / grejpfrut	
Cappy juice	
orange / apple / grapefruit	
Fuzetea 0,25l	14,-
cytryna / brzoskwinia	20,-
Świeżo wyciskany sok 0,3l	
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 sezonowa	15,-
Zwierzyniec 0,33l	13,-
Piwo Rzemieśnicze Dziki Wschód 0,5l	20,-

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

Jim Beam / 40ml
De Kuyper Triple Sec / 20ml
Pumpkin Spice / 30ml
Tonik

33,-



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

Bocian wiśniowy / 40ml
Martini Extra Dry / 40ml
Syrop lawenda / 20ml

27,-



DRINKI / DRINKS

Limonce Spritz Prosecco Limonce Aperitivo Woda gazowana	31,-
Fernet Collins Fernet Branca Ginger beer Sok z limonki	32,-
Margarita Milkwash Tequilla Rooster Blanco Sok z limonki Mleko	35,-
Jim Beam 7 Black Sour Jim Beam 7 Black Sok z cytryny Syrop cukrowy Białko	34,-
Maple Marakuja Bliss Whisky Clan Campbell Puree z rokitnika Puree z marakuji Syrop klonowy	34,-
Pistachio Martini Wódka waniliowa Amaretto Baileys Syrop Blue curacao	32,-



WÓDKA / VODKA

40ml / 0,5l

Stock Prestige	12/130,-
Amundsen 0.5l	14/150,-
Amundsen 0.7l	15/210,-
Owoce leśne / Malina nordycka	
Orkisz 0.7l	23/290,-
Żołądkowa Gorzka	11/110,-
Tradycyjna / Z miętą	
Bocian	12/130,-
Cranberry / Śliwka / Wiśnia	
Wyborowa	11/100,-
Ostoya	15/160,-
J.A. Baczewski	15/160,-
Belvedere Pure Organic 0.7l	35/490,-

WHISKY

40ml

Clan Campbell	15,-
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,-
Glenlivet 12 y.o.	36,-
Macallan 12 y.o.	25,-
Chivas Regal 12 y.o.	22,-
Talisker 10 y.o.	38,-
Hibiki Japanese Harmony	99,-

IRISH WHISKY

40ml

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

LIKIERY

40ml

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



BURBON	40 ml
Jim Beam	20,-
Jim Beam Apple / Jim Beam Black 7YO / Double Oak	
Maker's Mark	28,-
Jack Daniels	22,-
RUM	40 ml
Dictador XO	59,-
Dictador 20 y.o.	39,-
Dictador 12 y.o.	28,-
Republica	18,-
Reserva / Reserva White	
Havana Club 7 y.o.	22,-
TEQUILA	40ml
Sierra	19,-
Blanco / Reposado	
Rooster Rojo	23,-
1800	29,-
Reposado / Blanco / Anejo	
KONIAK / BRANDY	40 ml
Stock 84 VSOP	24,-
Martell VSOP	48,-
Remy Martin	56,-
Metaxa 5*	20,-
APERITIF	80 ml
Limonce Aperitivo	15,-
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

