



MENU

PRZYSTAWKI | STARTERS

Maślana bułka, kiszone buraki, kozi ser, pesto pistacjowe.

Butter roll, pickled beets, goat cheese, pistachio pesto.

• 25 zł •

Alergeny/Allergens (O, Se, J)



Śledź, prażone jabłko, cebulka, tymianek.

Herring, roasted apple, onion, thyme.

• 25 zł •

Alergeny/Allergens (R)

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, ogórek, grzyby marynowane, cebulka, musztarda, chips serowy, pieczywo, masło.

Raw beef, egg yolk, cucumber, marinated mushrooms, onions, mustard, cheese chips, bread, butter.

• 28 zł •

Alergeny/Allergens (J,Go)

ZUPY | SOUPS

Żurek na chlebowym zakwasie

Sour soup.

• 15 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L,SI)

Bulion z pieczonej kaczki, warzywa korzenne, kluseczki domowe, confit z kaczki.

Roast duck broth, root vegetables, home-made dumplings, confited duck.

• 16 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,So,SI)

Zupa dnia

Soup of the day

Zapytaj u obsługi

SALATKI | SALADS

Sałatka ze smażonymi krewetkami, czosnek, papryczka chilli, pomidorki cherry, awokado, czarne oliwki, rukola, winegrette.

Salad with fried shrimps, garlic, chilli pepper, cherry tomatoes, avocado, black olives, arugula, vinaigrette.

• 29 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L,P)

Sałatka z regionalnym kozim serem, pomidorki cherry, karmelizowane pestki słonecznika, piklowana dynia, filet z pomarańczy, avocado, dressing gruszkowo-musztardowy, grzanki z pieczywa kazimierskiego.

Salad with local goat cheese, cherry tomatoes, caramelised sunflower seeds, marinated pumpkin, orange fillet, avocado, pear-mustard dressing, bread crusts.

• 30 zł •

Alergeny/Allergens (G,L,P,Go)

PIEROGI | DUMPLINGS

Pierogi ruskie z firmowym smalczykiem.

Dumplings with potato and cottage cheese stuffing, served with homemade lard.

• 24 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L)

Pierogi ze szpinakiem, klarowanym masłem i migdałami.

Dumplings with spinach, almonds and clarified butter.

• 25 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,O,L)

Pierogi z kapustą i grzybami.

Dumplings with sauerkraut and mushrooms.

• 26 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,So,L)

Pierogi z mięsem i cebulką.

Dumplings with meat, served with homemade lard.

• 27 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L)

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES



Jaglane pulpety z sosem cytrynowo-koperkowym.

Milletballs with lemon and dill sauce.

• 28 zł •

Alergeny/Allergens (G,P,L,SI)

Gnocchi, kurczak, grzyby leśne, jarmuż, pesto pietruszkowe.

Gnocchi, chicken, forest mushrooms, kale, parsley pesto.

• 29 zł •

Alergeny/Allergens (G,L,O)

Zrazy z mielonej wołowiny, kapusta kiszona, warzywa korzenne, kasza gryczana z grzybami.

Beef slips, sauerkraut, root vegetables, buckwheat with mushrooms.

• 35 zł •

Alergeny/Allergens (G)

Pieczona karkówka z dzika, sos jałowcowy, burak marynowany, kasztan, ptyś ziemniaczany.

Roasted wild boar neck, juniper sauce, marinated beetroot, chestnut, potato puff.

• 35 zł •

Alergeny/Allergens (G,L,SI,J)

Polędwiczka wieprzowa z suszoną śliwką, szynka serrano, mus grzybowy, kasza bulgur z zielonym groszkiem.

Pork tenderloin with prunes, serrano ham, mushroom mousse, Bulgur with green peas.

• 36 zł •

Alergeny/Allergens (L, G, SI)

Pieczony filet z halibuta, sos maślany, pomidor suszony, tymianek, kapary, pesto pietruszkowe, kasza perłowa.

Baked halibut fillet, butter sauce, dried tomato, thyme, capers, parsley pesto, pearl barley.

• 40 zł •

Alergeny/Allergens (G,L,O,P)

Pieczona kaczka Mistrza Cezarego, opiekane kopytka w ziołach, pieczone jabłko z żurawiną.

Master Cezary roasted duck, baked dumplings in herbs, baked apple with cranberry.

• 45 zł •

Alergeny/Allergens (G,L,Go)

DLA DZIECI | CHILDREN'S MENU

Fileciki z kurczaka z frytkami i colesławem.

Chicken nuggets with frites and coleslaw.

• 20 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L)

Naleśniki z serem, karmelizowanym bananem i sosem czekoladowym.

Pancakes with cheese, caramelized banana and chocolate sauce.

• 16 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L)

DESERY | DESSERTS

Sernik z musem malinowym.

Cheesecake with mousse.

• 15 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L,O)

Torcik dnia.

Cake of a day.

• 15 zł •

Alergeny/Allergens (G,J,L,O,So)

Puchar lodów własnej produkcji (3 gałki).

Own production ice cream cup.

• 16 zł •

Alergeny/Allergens (L,J,G,O,So)

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Woda mineralna <i>Mineral water</i>	(200 ml) 6 zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Lipton Ice Tea	(200 ml) 6 zł
Soki owocowe <i>Fruit juice</i>	(200 ml) 6 zł

ŚWIEŻE SOKI | FRESH SQUEEZED JUICES

Sok pomarańczowy <i>Orange juice</i>	(200 ml) 10 zł, (300 ml) 14 zł
Sok grejpfrutowy <i>Grapefruit juice</i>	(200 ml) 10 zł, (300 ml) 14 zł
Sok pomarańczowo-marchwiowy <i>Orange-carrot juice</i>	(300 ml) 14 zł

NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

Herbata <i>Tea</i>	(250 ml) 6 zł	Cappucino	(200 ml) 11 zł
Espresso	(25 ml) 8 zł	Americano	(300 ml) 11 zł
Doppio	(50 ml) 10 zł	Americano z mlekiem <i>Americano with milk</i>	(300 ml) 13 zł
Kawa czarna <i>Black coffee</i>	(200 ml) 10 zł	Latte macchiato	(250 ml) 12 zł
Kawa czarna strong <i>Black strong coffee</i>	(200 ml) 10 zł	Latte macchiato z syropem <i>Latte macchiato with syrup</i>	(350 ml) 14 zł
Kawa biała strong <i>White strong coffee</i>	(200 ml) 12 zł		


KAWY MROŻONE | ICE COFFEE

Espresso Affogato	(75 ml) 10 zł	Frappe	(150 ml) 14 zł
Ice Latte	(150 ml) 14 zł	Kawa mrożona z gałką lodów	(200 ml) 15 zł

APPERITIF

Prosecco	(120 ml) 12 zł	Lillet Rose Tonic	(120 ml) 16 zł
Aperol Spritz	(120 ml) 16 zł		

PIWA | BEERS

Piwo beczkowe DRAFT BEER KAZIK Mocno Podchmielony	(300 ml) 7 zł, (500 ml) 8 zł	Piwo smakowe domowe KAZIK FLAVOURED HOUSE BEER KAZIK Sliwka pod okiem Ciemny charakter Słodki jak toffee	(500 ml) 8 zł
Perła Chmielowa	(300 ml) 7 zł, (500 ml) 8 zł		
Piwo domowe KAZIK HOUSE BEER KAZIK Mocno Podchmielony Kazik z Wilkowa	(500 ml) 8 zł	Piwo butelkowe Perła BOTLED BEER Perła Chmielowa Perła Export Perła nieposteryzowana Perła bezalkoholowa	 (500 ml) 8 zł (500 ml) 8 zł (500 ml) 8 zł (330 ml) 7 zł

WÓDKI | VODKAS

Bols	(40 ml) 7 zł	Finlandia	(40 ml) 9 zł
Soplica	(40 ml) 7 zł	Absolut	(40 ml) 9 zł
Wyborowa	(40 ml) 7 zł	Chopin	(40 ml) 11 zł

WHISKY

Ballantines Finest	(40 ml) 16 zł	Jameson	(40 ml) 20 zł
Grants	(40 ml) 16 zł	Jack Daniel's	(40 ml) 20 zł
Old Smuggler	(40 ml) 18 zł	Chivas Regal	(40 ml) 25 zł

LIKIERY | LIQUEURS

Nalewka Kazimierska	(40 ml) 8 zł	Jagermeister	(40 ml) 14 zł
---------------------	--------------	--------------	---------------

GRAMATURY DAŃ | DISHES GRAMMAGE

PRZYSTAWKI

Bułka maślana z kiszonymi burakami **250g**

Tatar z polędwicy wołowej **120g**

Śledź z prażonym jabłkiem **150g**

ZUPY

Żurek w chleбку **250ml**

Bulion z pieczonej kaczki **250ml**

Zupa dnia **250ml**

SALAŃKI

Salatka z krewetkami **250g**

Salatka z kozim serem **250g**

PIEROGI

Ruskie ze smalczykiem **10 szt. 200g**

Pierogi z mięsem **10 szt. 200g**

Pierogi z kapustą i grzybami **10 szt. 200g**

Szpinakowe z migdałami **10 szt. 200g**

DANIA GŁÓWNE

Pulpety jaglane **250g**

Gnocchi z kurczakiem **300g**

Zrazy wołowe **250g**

Pieczone karkówa z dzika **250g**

Polędwica wieprzowa **270g**

Pieczony halibut **220g**

Pieczona kaczka **300g**

ALERGENY | ALLERGENS

L - laktoza/lactose

G - gluten

J - jaja/eggs

So - soja/soybean

R - ryba/fish

Sl - seler/selery

Si - siarka/sulphur

O - orzechy/nuts

Go - gorczyca/mustard

Se - sezam/sesame

P - pomidory/tomatoes



@piekarniasarzynski



@piekarnia_sarzynski