

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

MENU

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

RESTAURACJA REKOMENDOWANA
PRZEZ MICHELIN GUIDE POLSKA
NA ROK 2023 & 2024

RESTAURANT RECOMMENDED
BY THE MICHELIN GUIDE
POLAND FOR 2023 & 2024

Przy rezerwacjach od 5 osób i więcej, doliczamy 12,5% opłaty
serwisowej, która będzie uwzględniona w rachunku końcowym.

If you book for more than 5 persons, we charge
an extra service fee of 12,5%, included in the final bill.

PRZYSTAWKI

STARTERS

- ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI GOTOWANE / REGIONALNA ŚMIETANA / CEBULA / JABŁKO / OLEJ LNIANY** 39
Herring / potato / cream / onion / apple / linseed oil
- CARPACCIO Z OŚMIORNICY / KRAB W TEMPURZE / AWOKADO / KAPARY / CEBULA / OLEJ SMAKOWY** 99
Octopus carpaccio / crab in tempura / avocado / capers / onion / flavoured oil
- TATAR Z TUŃCZYKA / MARYNOWANY IMBIR / CZOSNEK / CHILI / KOLENDRA / SEZAM / SOS SOJOWY** 69
Tuna tartare / marinated ginger / garlic / chili / coriander / sesame / soy sauce
- MIESZANE SAŁATY / POŁĘDWICA WOŁOWA LUB HALLOUMI / CUKINIA / PIECZARKA / PAPRYKA / SOS MUSZTARDOWY** 65
Mixed lettuce / beef filet or halloumi cheese / zucchini / champignons / peppers / mustard sauce
- CARPACCIO WOŁOWE / TRUFLE / PIECZARKA / KAPARY / RUKOLA / ORZECHY PINI / SER BURSZTYN** 59
Beef carpaccio / truffle / champignons / capers / rocket / pini / bursztyn cheese
- SAŁATA CEZAR / KURCZAK SUPREME / SAŁATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEZAN / GRZANKI / ANCHOIS** 65
Caesar salad with chicken / lettuce / bacon / egg / parmesan / croutons / anchois
- SAŁATA Z KREWETKAMI / FENKUŁ / RZODKIEWKA / MARCHEWKA / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OLIWKI ZIELONE / WINEGRET** 65
Shrimp salad / fennel / radish / carrot / tomatoes / green olives / vinaigrette
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI / ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI / MARYNOWANY BOROWIK + TRUFLE ŚWIEŻA (20,-)** 69
Beef tartare with fries / egg yolk / marinated mushroom / + truffle (20,-)
- SMAŻONE FOIE GRAS / BRIOCHE / KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / JABŁKO / SOS PORTO** 99
Roasted foie gras / brioche / caramelized onion / apple / porto sauce

DANIA Z PIECA MIBRASA

MIBRASA GRILL DISHES

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 149
**180 G / ZIEMNIANKI TRUFLOWE /
MINI BROKUŁ / BOCZNIAK
MIKOŁAJKOWY / SOS PIEPRZOWY
+ FOIE GRAS 60 G (199,-)**
Filet mignon / truffle potato /
broccoli / oyster mushroom / pepper
sauce + foie gras (199,-)

STEK TOMAHAWK Z KOŚCIĄ 289
**1,2 KG 2-3 OSOBY / MIESZANE
SAŁATY / OGÓREK / POMIDOR /
CEBULA / FRYTKI / SOS DEMI
GLACE**

Tomahawk steak 1,2 kg 2-3 pers. /
mixed lettuce / cucumber / tomato /
onion / chips / demiglace

BIODRÓWKA JAGNIĘCA / 89
**BURAK / BRUKIEW /
JEŻYNA / DEMI MIĘTA**
Lamb / beetroot / rutabaga /
blackberries / demiglace with mint

OKOŃ MORSKI RYBA W CAŁOŚCI 99
**400 G / ZIELONA FASOLKA
Z PARMEZANEM / ZIEMNIANKI
ZIOŁOWE / SALSА VERDE**
Sea bass whole fish /
green beans with parmesan /
potato with herbs / salsa verde

ZUPY SOUPS

CONSOMME Z PIECZONEGO 39
**KRÓLIKA / PIERÓG
Z CYNADERKAMI / WARZYWA
JULIENNE / LUBCZYK**
Baked rabbit consomme / dumpling
with kidney / julienne vegetables

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI 39
**MORZA / KREWETKI /
MULE / DORSZ**
Fish soup with seafood / shrimp /
mussels / cod fish

WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO / 39
BIAŁA KIEŁBASA / ZIEMNIANKI
„Żurek” sour rye soup / egg /
white sausage / potato

ZUPA ORIENTALNA /
WOŁOWINA / GRZYBY SHIMEJI /
MLEKO KOKOSOWE / TRAWA
CYTRYNOWA / KOLENDRA
Oriental soup / beef / shimeji
mushrooms / coconut milk /
lemon grass / coriander

DANIA MEALS

FILET Z HALIBUTA 150 G / 79
**KUSKUS PERŁOWY /
MARCHEWKA / BOCZNIAK /
SZPINAK / SOS KAPAROWY**
Halibut fillet / couscous / carrot /
oyster mushroom / spinach / capers
sauce

MULE 500 G / CZOSNEK / MASŁO / 79
CHILI / PIETRUSZKA / GRZANKA
Mussels / garlic / butter / chili /
parsley / toast

KREWETKI 200 G / SZPINAK / 79
POMIDORY / GRZANKA
Shrimp / spinach / tomatoes / toast

PRZEGRZEBKI / KREWETKI / 99
**KALMARY / SOS BEURRE BLANC /
MINI BROKUŁ**
Scallops / shrimp / squid / beurre
blanc sauce / broccoli

OŚMIORNICA 150 G / ZIEMNIANKI / 109
**MINI BROKUŁ / CUKINIA /
MANGO / CZOSNEK / CHILI**
Octopus / potato / broccoli /
zucchini / mango / chilli

DE VOLAILLE / PUREE 69
**ZIEMNIACZANE / BURAKI /
SZPINAK / SOS DROBIOWY**
Chicken kiev / potato puree /
beetroot / spinach / poultry sauce

DŁUGO PIECZONY BOCZEK 65
**WIEPRZOWY / PUREE Z
PIETRUSZKI / CZEKOLADA /
JABŁKO / GRILLOWANA CEBULA /
KROKIET ZIEMNIACZANY /
EDAMAME / SOS CYDROWY**
Long cooked bacon / parsley puree /
chocolate / apple / grilled onion /
potato croquette / edamame /
cider sauce

POLIKI WIEPRZOWE / KLUSKI 69
**ŚLĄSKIE / PIECZONE WARZYWA /
JARMUŻ / DEMI GLACE**
Beef cheeks / kluski śląskie / baked
vegetables / kale / demi glace

PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / 79
**BURAK / PYZA DROŻDŻOWA /
GRUSZKA / SOS MIODOWY**
Half of a duck / beetroot / dumpling
bun / pear / honey sauce

BURGER Z JELENIA 200G LUB 69
**WOŁOWY / BUŁKA MAŚLANA /
BEKON / SER / CZERWONA
CEBULA / POMIDOR / OGÓREK
MARYNOWANY / FRYTKI**
Deer or beef burger / butter bun /
becon / cheese / red onion /
tomato / pickles / chips

ZIELONE MENU GREEN MENU

POZNAŃSKA PYRA Z GZIKIEM / 39
**LUBCZYK / RZODKIEWKA /
SZCZYPIOREK / OLEJ SMAKOWY**
Potato with cottage cheese /
lovage / radish / green onions /
flavoured oil

KALAFIOR W TEMPURZE / 45
**MUS Z KALAFIORA / SALSА
VERDE / CHIPS Z PIETRUSZKI**
Cauliflower in tempura /
cauliflower mousse /
salsa verde / parsley chips

BURGER Z HALLOUMI / 65
**MARYNOWANY OGÓREK /
SOS JOGURTOWO-MIĘTOWY /
KOLENDRA / FRYTKI Z BATATA**
Haloumi sandwich / pickles /
yogo-mint sauce / coriander /
sweet potato chips

DESERY DESSERTS

KULA KARMELOWA / 49
**MUS CHĄŁWOWY / SORBET
MALINOWY / PANNA COTTA
KAWOWA / OWOCE**
Caramel ball with halva mousse /
raspberry sorbet / caffee panna
cotta

TIRAMISU / KAWA / 35
AMARETTO / KAKAO
Tiramisu

STICKY TOFFEE PUDDING / 39
LODY WANILIOWE / KARMEŁ
Sticky toffee pudding /
vanilla ice cream / caramel

CREPES SUZETTE 42
Crepes suzette

TARTA / BIAŁA CZEKOLADA / 35
LIMONKA / OWOCE / MIĘTA
tart / white chocolate /
lime / fruits / mint

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO	18
ESPRESSO DOPPIO	20
AMERICANO	20
CAPUCCINO	22
CAFFE LATTE	24

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG

SELECTION OF PIAG LEAF TEA

20

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

WARMING DRINKS

NAPAR ROZGRZEWAJĄCY CYTRYNA/IMBIR/KURKUMA/MIÓD Warming infusion (lemon, ginger, turmeric, honey)	25
---	----

ROZGRZEWAJĄCA HERBATA MALINOWA HERBATA CZARNA/MALINY/ POMARAŃCZA/GOŹDZIKI/MIÓD Warming raspberry tea (black tea, raspberries, orange, cloves, honey)	25
---	----

PUMPKIN SPICE LATTE DYNIA/KAWA/MLEKO/ BITA ŚMIETANA/CYNAMON (pumpkin, coffee, milk, whipped cream, cinnamon)	25
--	----

GRZANE WINO CZERWONE WINO/CYNAMON/ MIÓD/POMARAŃCZA Mulled wine (red wine, cinnamon, honey, orange)	36
--	----

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

WODA WATER AQUA PANNA/ SAN PELLEGRONO 0,25/0,75	14/25
---	-------

COCA-COLA/FANTA/ SPRITE/TONIC 0,25	18
---------------------------------------	----

RED BULL 0,25	28
---------------	----

SOK OWOCOWY 0,2 POMARAŃCZA/JABŁKO/ PORZECZKA FRUIT JUICE (ORANGE, APPLE, CURRANT)	12
---	----

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO

BEER

BUTELKOWE / BOTTLE

SELEKCJA BROWAR SADY 0,5L
Selection of BROWAR SADY beers

23

BECZKOWE / DRAUGHT

BROWAR SADY PILS
0.3 / 0.5

22 / 27

APERITIF

40 ml

CAMPARI	25
LIMONCELLO	23
ZMROŻONA WYBOROWA	25
Frozen "Wyborowa" Vodka	

DIGESTIVE

40 ml

CHARTREUSE GREEN	38
JAGERMEISTER	32
GRAPPA	34
SAMBUCA	34

WÓDKA

VODKA

40 ml

FINLANDIA	28
BELVEDERE	40
J.A. BACZEWSKI	32
WYBOROWA	25

WHISKY

40 ml

JACK DANIEL'S	32
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	39
MAKER'S MARK	33
JAMESON	32
GLENFIDDICH 12YO	38
GLENMORANGIE 10YO	48
MACALLAN 10YO	110

COCKTAILS

42

NEGRONI
PORNSTAR MARTINI
APEROL SPRITZ
CAMPARI SPRITZ
WHISKY SOUR
WÓDKA SOUR
GIN&TONIC

O POZOSTAŁY ASORTYMENT ALKOHOLI ZAPYTAJ KELNERA

ASK THE WAITERS ABOUT THE
REMAINING RANGE OF ALCOHOLS