

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

- ŚLĘDŹ / 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/seasame/
soy sauce
- MIESZANE SAŁATY / POLĘDWICA 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 POLĘDWICY 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

ZUPY

SOUPS

- CONSOMME Z PIECZONEGO KRÓLIKA / PIERÓG Z CYNADERKAMI / WARZYWA JULIENNE / LUBCZYK** 39
Baked rabbit consomme/dumpling
with kidney/julienne vegetables
- ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / KREWETKI / MULE / DORSZ** 39
Fish soup with seafood/shrimp/
mussels/cod fish
- WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO / BIAŁA KIEŁBASA / ZIEMNIAK „Żurek” sour rye soup/egg/
white sausage/potato** 39
- ZUPA ORIENTALNA / WOŁOWINA / GRZYBY SHIMEJI / MLEKO KOKOSOWE / TRAWA CYTRYNOWA / KOLENDRA** 37
Oriental soup/beef/shimeji
mushrooms/coconut milk/
lemon grass/coriander

MAKARONY RISOTTO

PASTA / RISOTTO

- KREWETKI / CZOSNEK / CHILI / BIAŁE WINO / SOS RAKOWY / BAZYLIA** 69
Shrimp/garlic/chilli/white wine/
crawfish sauce/basil
- TAGLIATELLE / SOS MAŚLANO-TRUFLOWY / BIAŁE WINO / SER PECORINO / ŚWIEŻA TRUFLE** 99
Tagliatelle/butter truffle sauce/white
wine/pecorino cheese/fresh truffle
- RISOTTO GRZYBOWE / PRZEGRZEBKI / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / JARMUŻ / PARMEZAN** 69
Mushroom risotto/scallops/
king trumpet mushroom/kale/
parmesan cheese

DANIA Z PIECA MIBRASA

MIBRASA GRILL DISHES

- STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 180 G / ZIEMNIAKI TRUFLOWE / MINI BROKUŁ / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / SOS PIEPRZOWY + FOIE GRAS 60 G (199,-)** 149
Filet mignon/truffle potato/
broccoli/king trumpet mushroom/
pepper sauce + foie gras (199,-)
- STEK TOMAHAWK Z KOŚCIĄ 1,2 KG 2-3 OSOSBY / MIESZANE SAŁATY / OGÓREK / POMIDOR / CEBULA / FRYTKI / SOS DEMI GLACE** 289
Tomahawk steak 1,2 kg 2-3 pers./
mixed lettuce/cucumber/tomato/
onion/chips/demiglace
- BIODRÓWKA JAGNIĘCA / BURAK / BRUKIEW / JEŻYNA / DEMI MIĘTA** 89
Lamb/beetroot/rutabaga/
blackberries/demiglace with mint
- OKOŃ MORSKI RYBA W CAŁOŚCI 400 G / ZIELONA FASOLKA Z PARMEZANEM / ZIEMNIAKI ZIOŁOWE / SALSA VERDE** 99
Sea bass whole fish/
green beans with parmesan/
potato with herbs/salsa verde

DODATKI

EXTRAS

- POMIDORY CHERRY / CZERWONA CEBULA / OLIWA Z OLIVEK** 29
Cherry tomatoes/red onion/olive oil
- BOCZNIAKI / SZPINAK** 29
Oyster mushrooms/spinach
- FRYTKI / MAJONEZ SMAKOWY** 29
French fries/flavored mayonnaise
- FASOLKA ZIELONA / BUŁKA TARTA** 29
Green beans/breadcrumbs
- ŚWIEŻA TRUFLE** 29
Fresh truffle
- SOS DEMIGLACE** 15
Demiglace sauce

DANIA

MEALS

FILET Z HALIBUTA 150 G / KUSKUS PERŁOWY / MARCHEWKA / BOCZNIAK / SZPINAK / SOS KAPAROWY Halibut fillet / couscous / carrot / oyster mushroom / spinach / capers sauce	79
MULE 500 G / CZOSNEK / MASŁO / CHILI / PIETRUSZKA / GRZANKA Mussels / garlic / butter / chili / parsley / toast	79
KREWETKI 200 G / SZPINAK / POMIDORY / GRZANKA Shrimp / spinach / tomatoes / toast	79
PRZEGRZEBKI / KREWETKI / KALMARY / SOS BEURRE BLANC / MINI BROKUŁ Scallops / shrimp / squid / beurre blanc sauce / broccoli	99
OŚMIORNICA 150 G / ZIEMNIAK / MINI BROKUŁ / CUKINIA / MANGO / CZOSNEK / CHILI Octopus / potato / broccoli / zucchini / mango / chilli	109
DE VOLAILLE / PUREE ZIEMNIACZANE / BURAKI / SZPINAK / SOS DROBIOWY Chicken Kiev / potato puree / beetroot / spinach / poultry sauce	69
DŁUGO PIECZONY BOCZEK 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	65
POLIKI WIEPRZOWE / KLUSKI ŚLĄSKIE / PIECZONE WARZYWA / JARMUŻ / DEMI GLACE Beef cheeks / kluski śląskie / baked vegetables / kale / demi glace	69
PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / BURAK / PYZA DROŹDŻOWA / GRUSZKA / SOS MIODOWY Half of a duck / beetroot / dumpling bun / pear / honey sauce	79
BURGER Z JELENIA 200G LUB WOŁOWY / BUŁKA MAŚLANA / BEKON / SER / CZERWONA CEBULA / POMIDOR / OGÓREK MARYNOWANY / FRYTKI Deer or beef burger / butter bun / bacon / cheese / red onion / tomato / pickles / chips	69
ESKALOPKI CIELĘCE / FASOLKA Z BUŁKĄ TARTĄ / ZIEMNIAKI TRUFLOWE / SOS CIELĘCY Veal escalopes / beans with breadcrumbs / truffle potatoes / veal sauce	109

ZIELONE MENU

GREEN MENU

POZNAŃSKA PYRA Z GZIKIEM / LUBCZYK / RZODKIEWKA / SZCZYPIOREK / OLEJ SMAKOWY Potato with cottage cheese / lovage / radish / green onions / flavoured oil	39
KALAFIOR W TEMPURZE / MUS Z KALAFIORA / SALSA VERDE / CHIPS Z PIETRUSZKI Cauliflower in tempura / cauliflower mousse / salsa verde / parsley chips	45
BURGER Z HALLOUMI / MARYNOWANY OGÓREK / SOS JOGURTOWO-MIĘTOWY / KOLENDRA / FRYTKI Z BATATA Haloumi sandwich / pickles / yogo-mint sauce / coriander / sweet potato chips	65

DESERY

DESSERTS

KULA KARMELOWA / MUS CHAŁWOWY / SORBET MALINOWY / PANNA COTTA KAWOWA / OWOCE Caramel ball with halva mousse / raspberry sorbet / coffee panna cotta	49
TIRAMISU / KAWA / AMARETTO / KAKAO Tiramisu	35
STICKY TOFFEE PUDDING / LODY WANILIOWE / KARAMEL Sticky toffee pudding / vanilla ice cream / caramel	39
CREPES SUZETTE Crepes suzette	42
TARTA / BIAŁA CZEKOLADA / LIMONKA / OWOCE / MIĘTA tart / white chocolate / lime / fruits / mint	35

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.

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

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

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH

SELECTION OF LEAF TEA

20

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

WARMING DRINKS

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

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

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

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

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

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

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

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 12	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