

RESTAURANT
THE TIME
GRILL & WINE

MENU

AMUSE BOUCHE

AMUSE BOUCHE

PODPŁOMYK Z AUTORSKĄ
OLIWĄ CZOSNKOWĄ Z SZYNKĄ
DOJRZEWAJĄCĄ CULATELLO
ORAZ RUKOLĄ I SOLĄ MORSKĄ

flatbread with chef's garlic soil,
curatello cured ham, rocket
and sea salt

PRZYSTAWKI

STARTERS

WĘDZONY JESIOTR ANTONIUS 42
Z BLINEM GRYZYCIANYM, KWAŚNĄ
ŚMIETANĄ I SIANEM Z PORA

smoked sturgeon with buckwheat blini
pancake, sour cream and leek hay

„JAKO W LESIE” 29
ZIEMIA JADALNA, MAJONEZ Z PĘDÓW
SOSNY, JADALNY MECH, SZYBY
Z BOROWIKA, ROZMARYN LF

“egg in the woods”, edible soil, pine
sprout mayo, edible moss, boletus,
rosemary

AUTORSKIE CARPACCIO 49
WOŁOWE Z PISTACJĄ
I PARMEZANEM PODAWANE
Z RUKOLĄ, CHIPSAMI Z KAPARÓW
I OLIWĄ Z SUSZONYCH
POMIDORÓW GF

chef's beef carpaccio with
pistachio and parmiggiano cheese,
served with rocket, caper chips and
dried tomato olive

PTYŚ FASZEROWANY KOZIM SEREM 29
I MUSEM Z SUSZONEJ MORELI
NA PUREE Z MŁODEGO BURAKA
Z OCTEM BALSAMICZNYM V

puff stuffed with goat cheese
and dried apricot mousse served
on early beetroot puree with
balsamic vinegar

FOIE GRAS NA BRIOCHE 56
MAŚLANYM Z TYMIANKIEM
I MUSEM Z GRUSZKI W OCCIE

foie gras on butter brioche
with pear mousse in vinegar
and thyme

TATAR WOŁOWY Z SERCA 45
ŁOPATKI ZE ŚWIEŻYM LUBCZYKIEM
PAPRYKĄ WĘDZONĄ, ŻÓŁTKIEM
SOUS VIDE, SZALOTKĄ
W OLIWIE TYMIANKOWEJ
I CHIPSEM MUSZTARDOWYM GF|LF

beef shoulder tartare with fresh
lovage, smoked pepppers, sous vide
yolk, shallot onion in thymeolive
and mustard chip

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z JAJKIEM GF 29
I KISZONYM OGÓRKIEM PODAWANY
Z ZIEMNIAKAMI W OLIWIE POROWEJ

herring in cream with egg and sour
cucumber served with potatoes
in leek oil

ASSIETTE Z KALAFIORA VN ZERO WASTE 26
DO PRZYSTAWEK Z PIECZYWEM

cauliflower assiette
into starter + breadstuff

ZUPY

SOUPS

KREM SZCZAWIOWY Z JAJKIEM 26
POCHE ORAZ PLASTERKIEM
ŁOSOSIA GRAVLAX GF

sorrel cream soup with poche egg
and slice of gravlax salmon

KREM Z ZIELONEGO GROSZKU / 22
KREM Z MŁODEJ MARCHWI LF|GF|VN

green peas cream soup /
early carrot cream soup

DODATKI

SIDE DISHES

150g

PUREE ZIEMNIA CZANO - TRUFLOWE 16
truffle potato puree

PUREE ZIEMNIA CZANO - POROWE 14
leek potato puree

FRYTKI Z BATATA 14
sweek potato chips (french fries)

FRYTKI STEKOWE 14
steak chips (french fries)

PALONE MŁODE ZIEMNIAKI W OLIWIE POROWEJ

burned early potatoes
in leek oil

14

DANIA GŁÓWNE PRZYGOTOWANE SA W PIECU OPALANYM WĘGLEM DRZEWNYM

Main courses are prepared in charcoal oven

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

MEAT MAIN COURSES

Cena za 100g nie mniejsza ...
Price per 100g not less than ...

TOMAHAWK WOŁOWINA ABP PNIEWY / 289
900-1100G / 1 SZT. 3 dodatki

tomahawk beef from abp pniewy / 900-1100g / 1pc + sosy w cenie

ANTRYKOT Z KOŚCIĄ ABP PNIEWY / 190
480-530G 2 dodatki

tomahawk rib eye from abp pniewy / 550-650g + sosy w cenie

T-BONE STEK ABP PNIEWY / 249
450-600G / 1 SZT. 2 dodatki

t-bone steak from abp pniewy / 450-600g / 1pc + sosy w cenie

POLĘDWICA WOŁOWA ABP PNIEWY / 79
180-200G 2 dodatki

beef sirloin from abp pniewy / 180-200g + sosy w cenie

ŻEBRO WIEPRZOWE ORIENTALNE / 54 / 98
PÓŁ ŻEBRA OK 450G / CAŁE ŻEBRO OK 900G 1 dodatek

beef rib oriental/
half rib ok 450g
all rib ok 900g + 2 sosy w cenie

DANIA GŁÓWNE RYBNE

FISH MAIN COURSES

PIECZONA DORADA W SOLI MORSKIEJ
ZE SKÓRKĄ CYTRYNY I POMARAŃCZY 69
2 dodatki w cenie

roasted dorada in sea salt with lemon
and orange peel

KREWETKI 8/12 Z PIECA W OLIWIE
CZOSNKOWEJ Z NACIĄ PIETRUSZKI + PIECZYWO

1SZT 19
3SZT 54
5SZT 79

oven-roasted shrimps 6/8
in garlic oil with parsley + breadstuff
1/3/5 pc

ŁOSOŚ MOWI STEK 200G 69
2 dodatki w cenie

mowi salmon steak 200g

HALIBUT STEK 200G 79
2 dodatki w cenie

halibut steak 200g

RISOTTO

RISOTTO

GF

ORZECHOWE RISOTTO
Z PALONYM MASŁEM
I FOIE GRAS

nut risotto with burned
butter and foie gras

42

SALATKI

VEGETABLES

AUTORSKA SAŁATKA CEZAR 41
Z KURCZAKIEM Z PIECA
NA WĘGIEL

chef's caesar salad with
charcoal oven-baked chicken

SAŁATKA GRECKA 38
ZE SKOMPRESOWANYMI

WARZYWAMI ORAZ
SOSEM Z SERA FETA

greek salad with compressed
vegetables and feta
cheese sauce

SOSY

SAUCES

50g

SOS BBQ Z POMARAŃCZĄ I WHISKY 7
bbq sauce with orange and whisky

AUTORSKI SOS CZOSNKOWY 7
chef's garlic sauce

SOS BEARNAISE 7
bernaise sauce

DEMI GLACE WOŁOWY 12
Z ZIELONYM PIEPRZEM
beef demi-glace with green pepper

RUFUS TEAGUE: HONEY SWEET, 7
SMOKY APPLE, BLAZIN HOT

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

VN VEGAN

V VEGE

LF LAKTOZA FREE

GF GLUTEN FREE

WARZYWA

VEGETABLES

150g

PIECZONA MARCHEW 14
Z MIODEM I SOLĄ MORSKĄ

grilled carrot with honey
and sea salt

CUKINIA SMAŻONA Z OLIWĄ 14
CHILI POSYPANA ORZECHAMI
NERKOWCA

courgette grilled with chili oil,
sprinkled with cashews

BOROWIK STEPOWY W SOSIE 19
OSTRYGOWYM Z PRAŻONYM SEZAMEM

king trumpet mushroom in oyster
sauce with roasted sesamee

KARMELIZOWANE 19
NA MAŚLE SZPARAGI

asparagus carmelised
on butter

PALONY KALAFIOR 14
Z PALONYM MASŁEM
I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

burned cauliflower with burned
butter and roasted almonds

GOTOWANE NOWALIIKI 14
Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ
I SOLĄ MORSKĄ

cooked early vegetables with
lemon oil and sea salt

BROKUŁY ZAPIEKANE 14
POD BESZAMELEM
Z PARMEZANEM

broccoli caseoled
in bechamel sauce
with parmiggiano cheese

DESERY

DESSERTS

WIŚNIE W PORTO 26
NA MAŚLANYM CIASTKU
Z LODAMI Z PALONEGO MASŁA

burned butter icecream with sour
cherries in port wine on butter cake

DEKONSTRUKCJA ROGALA 28
ŚWIĘTOMARCIŃSKIEGO

saint martin's day croissant -
the making of

RESTAURANT
THE TIME
GRILL & WINE

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS

ESPRESSO	10/4cl
ESPRESSO DOPIO	12/8cl
AMERICANO	10/22cl
CAPPUCCINO	13/22cl
FLAT WHITE	15/25cl
CAFFE LATTE	14/30cl
HERBATY LIŚCIASTE PIAG	16/30cl

NAPOJE ZIMNE
COLD DRINKS

ICE LATTE	16/25cl
KAWA MROŻONA Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ	21/25cl
HERBATA MROŻONA	18/25cl
LEMONIADA	18/25cl
COCA-COLA	10/25cl
AQUA PANNA	12/25cl – 22/75cl
SAN PELLEGRINO	12/25cl – 22/75cl
ŻYWIEC ZDRÓJ	10/25cl – 18/75cl

PIWO
BEER

PIWA RZEMIEŚLNICZE	16/50cl
PIWO LEFFE BLONDE	15/33cl
PIWO LEFFE BRUN	15/33cl
FRANZISKANER WEISSBIER	21/50cl

APERITIF
DIGESTIF

	4cl
GRAPPA	28
LIMONCELLO	22
CARLO ALBERT VERMUTH	18
JAGGERMEISTER	16
CALVADOS	28
METAXA GRANDE FINE	44
APEROL	22
CAMPARI	22

TEQUILA, GIN, RUM

	4cl
EL JIMADOR BLANCO	24
EL JIMADOR REPOSADO	24
BACARDI 8 ANOS	28
ZACAPA 23	32
CANA DE FLOR	24
MEZAN XO	28
TANQUERRYAY NO10	25
HENDRICKS	26

COGNAC, WHISKY

	4cl
J. DANIELS NO7	28
J. DANIELS GENTLEMAN	34
J. DANIELS SINGLE BARREL	52
BOWMORE 18YO	92
ARBEG 10YO	45
ARBEG UIGEADAIL	69
ARBEG AN OA	55
MAKER'S MARK	28
TALISKER 10YO	38
LAGAVULIN 16YO	69
GLENFIDDICH 12YO	42
GLENFIDDICH 18YO	72
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	145
GLENMORANGIE 10YO	32
GLENMORANGIE 18YO	75
HIBIKI HARMONY SUNTORY	89

WÓDKA
VODKA

	4cl
OSTOYA	18
BELVEDERE	24
J. BACZEWSKI	18
WYBOROWA EXQUSITE	26
CIROC	24
ŻUBRÓWKA	16
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	16

CYGARA
CIGARS

E.P. CAPA DEL SOL HABANO ROBUSTO ROYAL 2019	80
INDIAN MOTORCYCLE MADURO ROBUSTO	80
DAVIDOFF 2000 TUBO	110
L.F.D. AIR BENDERMATATAN TUBOS	60
L.F.D.ORO NO.6 NATURAL TUBOS	100
ROCKY PATEL VINTAGE 1999 CONNECTICUT TORPEDO	70
ROCKY PATEL GRAND RESERVE TORO	80
OLIVA SERIE „V” MELANIO GRAN RESERVA LIMITADA ROBUSTO	80
NUB 358 SUNGROWN	60
OLIVA SERIE „V” MELANIO MADURO ROBUSTO	80
COHIBA MADURO MAGICOS	230
COHIBA SIGLO I	100
COHIBA SIGLO II	130
COHIBA SIGLO III	160
COHIBA SIGLO IV	180
PARTAGAS SERIE D NO.4	100
ROMEO Y JULIETA SHORT CHURCHILL TUBOS	100
ROMEO Y JULIETA NO.1	70
ROMEO Y JULIETA NO.2	65
ROMEO Y JULIETA NO.3	60
MONTECRISTO OPEN MASTER	100
MONTECRISTO OPEN REGATA	90
MONTECRISTO OPEN EAGLE	130