

RESTAURANT  
**THE TIME**

GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA DAWIDA ŁAGOWSKIEGO  
menu by Dawid Łagowski Chef

- 139 180g **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ  
DYNIA / SZPINAK / RYDZE / ZIEMNIAKI  
AUGRATINE / SOS PIEPRZOWY**  
Beef sirloin steak / pumpkin / spinach / saffron  
milk cap / au gratine potatoes / pepper sauce
- 139 300g **ANTRYKOT SEZONOWANY 21 DNI /  
TOPINAMBUR / MARCHEWKA / JARMUŻ /  
BOCZNIAK / CEBULKI / SOS TYMIANKOWY**  
Entrecote, seasoned 21 days / sunroot / carrots /  
kale / oyster mushroom / onions / thyme sauce
- 149 **COMBER Z KOSTKĄ Z JELENIA / BURAK /  
MUS Z PASTERNAKA / ZIEMNIAK / BOROWIK /  
SOS Z TRAWĄ ŻUBROWĄ**  
Deer comber with bone / beet / pastern musse /  
potato / boletus / sauce with bison grass
- 99 **DORADA 350-400g / GRILOWANE WARZYWA /  
ZIEMNIAKI W KOPERKU / CEBULA / SOS MAŚLANY**  
Sea bream 350-400g / grilled vegetables /  
potatoes in dill / onion / butter sauce

MIBRASA GRILL DISHES  
**DANIA Z PIECA MIBRASA**

- 78 **FILET Z SANDACZA / PUREE ZIEMNIACZANE/  
PASTERNAK / MARCHEWKA / BOCZNIAKI /  
SZPINAK / SOS KAPAROWY**  
Zander fillet / potato puree / parsnips / carrots /  
oyster mushrooms / spinach / caper sauce
- 59 **DE VOLAILLE / PUREE ZIEMNIACZANE /  
MARCHEWKA / GROSZEK / SOS DROBIOWY**  
De volaille / potato puree / carrots /  
peas / poultry sauce
- 79 **POZNAŃSKA KACZKA ½ / MODRA KAPUSTA /  
PYZA DROŻDŻOWA / JABŁKO / DEMI GLACE  
Z MALINAMI**  
½ Duck / red cabbage / yeast dumpling /  
apple / demi glace with raspberries
- 69 **BURGER Z JELENIA 200G / BUŁKA MAŚLANA /  
BEKON / SER / CZERWONA CEBULA /  
POMIDOR / OGÓREK KISZONY / FRYTKI /  
SAŁATY Z WINEGRETEM**  
Deer burger 200g / butter bun / bacon / cheese /  
red onion / tomato / pickled cucumber / fries /  
salad with vinaigrette
- 59 **BURGER WEGETARIAŃSKI / SMAŻONE  
HALLOUMI / MARYNOWANY OGÓREK / SOS  
JOGURTOWY / MIĘTA / KOLENDRA / CZERWONA  
CEBULA / BATAT**  
Vegetarian burger / fried halloumi / marinated  
cucumber / yogurt sauce / mint / coriander /  
red onion / sweet potato
- 82 **ŻEBERKO WIEPRZOWE 400G / FRYTKI STEKOWE  
/ COLESŁAW / SOS BBQ / SOS PIEPRZOWY**  
Pork ribs 400g / steak fries / coleslaw /  
bbq sauce / pepper sauce

MAIN DISHES  
**DANIA**

- 49 **BLIN DROŻDŻOWY / WIELKOPOLSKI  
PSTRĄG WĘDZONY / KISZONE WARZYWA /  
MAJONEZ SMAKOWY**  
Yeast blini / smoked trout from great poland /  
pickled vegetables / flavored mayonnaise
- 45 **NASZE PIEROGI / REGIONALNY  
TWARÓG / ZIEMNIAKI / BURAK /  
PASTERNAK / OLEJ SMAKOWY**  
Home made dumplings / regional cottage  
cheese / potatoes / beet / parsnips / flavored oil
- 42 **ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI / ŚMIETANA /  
CEBULA / JABŁKO / OLEJ LNIANY**  
Herring / potatoes / cream / onion /  
apple / linseed oil
- 49 **CARPACCIO Z DANIELA / CZOSNEK /  
CHILLI / PIECZARKA / DYNIA / KAPARY /  
RUKOLA / SER BURSZTYN**  
Fallow deer carpaccio / garlic / chilli / mushroom /  
pumpkin / capers / arucola / amber cheese
- 65 **TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /  
ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI /  
MARYNOWANY BOROWIK / FRYTKI**  
Beef tartare / yolk / classic aditives /  
marinated boletus mashroom / chips
- 49 **SAŁATKA CEZAR / KURCZAK SUPREME /  
RZYMSKA SAŁATA / BEKON / JAJKO /  
PARMEZAN / GRZANKI / ANCHOIS**  
Caesar salad / chicken supreme / roman salad /  
bacon / egg / parmesan cheese / crouton / anchois
- 55 **RUKOLA / DŁUGO GOTOWANY ROSTBEF /  
POMIDOR CHERRY / KALAREPA /  
OGÓREK KISZONY / SOS CZOSNKOWY**  
Rocket / long cooked roast beef / tomato /  
turnip cabbage / cucumber / garlic sauce

- 35 **ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA /  
KREWETKI / MULE / DORSZ**  
Fish soup with seafood / shrimps / mussels / codfish
- 29 **WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO /  
BIAŁA KIEŁBASA / ZIEMNIAK**  
Sour rye soup / egg / white sausage / potato
- 32 **ZUPA BOROWIKOWA / KLUSECZKI /  
OLEJ LUBCZYKOWY**  
Boletus soup / dumplings / lovage oil

- 39 **KULA KARMELOWA /  
MUS CHAŁWOWY / SORBET MALINOWY /  
PANNA COTTA KAWOWA / OWOCE**  
caramel ball / halvah mousse / raspberry sorbet /  
panna cotta / fresh fruits
- 35 **TIRAMISU / KAWA / AMARETTO / KAKAO**  
Tiramisu / coffee / amaretto / cocoa
- 35 **STRUDEL JABŁKOWY /  
LODY OWOCOWE / CZERWONA PORZECZKA /  
SOS Z BIAŁEJ CZEKOLADY**  
Apple strudel / fruit ice cream /  
red currant / chocolate sauce
- 38 **KLASYCZNE CRÊPES SUZETTE**  
Classic Crêpes Suzette
- 59 **SELEKCJA SERÓW 300G**  
Cheese selection 300g

## NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

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

CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ	22
--	----

Hot chocolate with whipped cream

## NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

WARMING DRINKS

NAPAR ROZGRZEWAJĄCY IMBIR, KURKUMA, CYTRYNA, MIÓD	25
--	----

Warming infusion (ginger, turmeric, lemon, honey)

ROZGRZEWAJĄCA MALINA POMARAŃCZA, GOŹDZIKI, CYNAMON, MIÓD, IMBIR, ANYŻ	25
---	----

Warming raspberry (orange, cloves, cinnamon, honey, ginger, anise)

NAPAR PIGWOWY PIGWA, TYMIANEK, CYTRYNA, IMBIR, KURKUMA	28
--	----

Quince infusion (quince, thyme, lemon, ginger, turmeric)

PUMPKIN SPICE LATTE DYNIA, KAWA, MLEKO, BITA ŚMIETANA, CYNAMON	23
--	----

(pumpkin, coffee, milk, whipped cream, cinnamon)

PIKANTNA CZEKOLADA CZEKOLADA, CHILI, BITA ŚMIETANA	25
---	----

Spicy chocolate (chocolate, chili, whipped cream)

KORZENNA CZEKOLADA CYNAMON, ANYŻ, PRZYPRAWA PIERNIKOWA	25
--	----

Chocolate with aromatic and warming spices - cinnamon, anise, gingerbread spice

GRZANE WINO CZERWONE WINO, CYNAMON, MIÓD, ANYŻ, POMARAŃCZA	36
--	----

Mulled wine (red wine, cinnamon, honey, anise, orange)

GRZANE PIWO CYNAMON, POMARAŃCZA, MIÓD	28
--	----

Mulled beer (cinnamon, orange, honey)

### DODATKI Extras

MLEKO ROŚLINNE / Plant-based milk	4
MIÓD NATURALNY / Natural honey	4
BITA ŚMIETANA / Whipped cream	5
SYROP SMAKOWY / Flavored syrup	4

## WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG

SELECTION OF PIAG LEAF TEA

20

## NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB WARZYW 0,3L	25
---	----

(Dopytaj kelnera o owoce lub warzywa)

Fresh juice with fruits or vegetables  
(Ask for your favourite flavors our waiter)

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

WODA MINERALNA AQUA PANNA 0,25L/0,75L	14/25
--	-------

Mineral water

WODA MINERALNA SAN PELLEGRINO 0,25L/0,75L	14/25
--	-------

Mineral water

SOK OWOCOWY 0,2L POMARAŃCZA, JABŁKO, PORZECZKA	12
---	----

Fruit Juice (orange, apple, currant)

LEMONIADA DOMOWA	20
------------------	----

Homemade lemonade

KAWA MROŻONA	22
--------------	----

Ice coffee

## ALKOHOLE

ALCOHOL

## PIWO

BEER

### BUTELKOWE / BOTTLE

PIWA RZEMIEŚLNICZE 0,5L	
-------------------------	--

Selection of craft beers

23

### BECZKOWE / DRAUGHT

LEFFE	
-------	--

0.3 / 0.5

22 / 27

## APERITIF

DIGESTIVE

40 ml

CAMPARI	25
APEROL	25
CARLO ALBERTO VERMUTH	22
LIMONCELLO	23

## DIGESTIVE

40 ml

CHARTREUSE YELLOW	32
CHARTREUSE GREEN	36
JAGGERMEISTER	24
PASTIS	23
GRAPPA	34

## COCKTAILS

WÓDKA SOUR	38
WHISKY SOUR	40
NEGRONI	43
PORN STAR MARTINI	40
APEROL SPRITZ	39
MARGERITA	39

## TEQUILA/GIN/RUM

40 ml

JOSE CUERVO SILVER/REPOSADO	29
HENDRICK'S	35
TANQUERAY NO. TEN	32
ZACAPA 23	34
BACARDI RON 8 ANOS	37

## VODKA

40 ml

BELVEDERE	32
WYBOROWA EXQUISITE	30
J. A. BACZEWSKI	27
OSTOYA	25

## WHISKY/COGNAC

40 ml

JACK DANIEL'S NO. 7	29
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	37
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	59
HENNESSY VS	37
MAKER'S MARK	29
GLENFIDDICH 12YO	46
GLENMORANGIE 10 YO	45
GLENMORANGIE 18 YO	180