

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI / REGIONALNA ŚMIETANA / CEBULA / JABŁKO / OLIWA Herring / potato / regional sour cream / onion / apple / olive oil	39
PLACKI ZIEMNIACZANE / REGIONALNA ŚMIETAMA / ŁOSOŚ WĘDZONY Potato pancakes / regional sour cream / smoked salmon	59
CARPACCIO WOŁOWE Z WAGYU JAPONIA A5 / OLIWA / SÓL MALDON Japanese A5 Wagyu beef carpaccio / olive oil / Maldon salt	149
CARPACCIO Z TUŃCZYKA / OLIWA Z OLIWEK / WŁOSKIE PIECZYWO Tuna carpaccio / olive oil / Italian bread	79
SALAATA CEZAR / KURCZAK SUPREME LUB KREWETKI / SALATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEGIANO REGGIANO / GRZANKI / ANCHOIS Caesar salad / supreme chicken or shrimps / romaine lettuce / bacon / egg / parmegiano reggiano / croutons / anchovies	69/79
LETNIA SALATKA BOWL / AWOKADO / MARYNOWANY ŁOSOŚ / SEZAM / KASZA BULGUR / MARYNOWANY IMBIR / ARBUZ / SOS MUSZTARDOWY Summer salad bowl / avocado / marinated salmon / sesame / bulgur wheat / pickled ginger / watermelon / mustard sauce	69
AWOKADO Z PIECA MIBRASA / SER FETA / GRANAT / RUKOLA / SOS ZIOŁOWY Mibrasa-grilled avocado / feta cheese / pomegranate / arugula / herb sauce	49
TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI / ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI / MARYNOWANY BOROWIK / + ŚWIEŻA TRUFLE 25 ZŁ Beef tartare / fries / egg yolk / classic additions / pickled porcini / fresh truffle (extra)	69
KREWETKI TIGER / CHILI / CZOSNEK / OLIWA / TYMIANEK / GRZANKA Z FOCACCII Tiger prawns / chilli / garlic / olive oil / thyme / focaccia crouton	69
HISZPAŃSKA SZYNKA JAMÓN IBÉRICO 50G / 80G Spanish jamón ibérico ham 50g / 80g	59/89

ZUPY

SOUPS

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / KREWETKI / MULE / DORSZ Fish soup with seafood / prawns / mussels / cod	39
WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO / BIAŁA KIEŁBASA / ZIEMNIAK Regional sour rye soup / egg / white sausage / potato	39
KREM SZCZAWIOWY / ZIEMNIAKI / CHIPS Z BOCZKU / JAJKO Sorrel cream soup / potatoes / bacon crisp / egg	39

MAKARONY RISOTTO

PASTA / RISOTTO

TAGLIATELLE / KREWETKI / CZOSNEK / CHILI / BIAŁE WINO / SOS RAKOWY / BAZYLIA Tagliatelle / prawns / garlic / chili / white wine / crayfish sauce / basil	69
PACCHERI / PISTACJA / RICOTTA / PECORINO Paccheri / pistachio / ricotta / pecorino	69
RISOTTO / ZIELONE WARZYWA / PAK CHOI / PRZEGRZEBKI / GROSZEK / PARMEZAN Risotto / green vegetables / pak choi / scallops / peas / parmesan	79

DANIA Z PIECA MIBRASA

MIBRASA GRILL DISHES

RAJA / DZIKI BROKUŁ / GRILLOWANA MŁODA SAŁATA RZYMSKA / PURÉE Z SELERA / EDAMAME / SOS Z PALONEGO MASŁA I KAPARÓW Ray fish / wild broccoli / grilled baby romaine lettuce / celery purée / edamame / brown butter and caper sauce	129
WOŁOWINA WAGYU JAPONIA A5 100 G / PODANA NA GORĄCYM TALERZU / DO WYBORU DWA DODATKI Japanese A5 Wagyu beef 100 g / served on a hot plate / choice of two side dishes	199
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 180 G / PODAWANY NA ROZGRZANYM KAMIENIU / GRILLOWANE WARZYWA / MŁODE ZIEMNIAKI / SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY / MAJONEZ ESTRAGONOWY / GZIK Beef tenderloin steak 180 g / served on a hot stone / grilled vegetables / young potatoes / pepper demi-glace / tarragon mayonnaise / gzik cottage cheese spread	199
STEK Z ANTRYKOTU CAMPO 300 G / CIENKIE FRYTKI / MIKS SAŁAT / OGÓREK / POMIDOR / SOS DEMI-GLACE Campo rib-eye steak 300 g / thin fries / mixed salad / cucumber / tomato / demi-glace sauce	159
BIODRÓWKA JAGNIĘCA / BOCZNIK / SZPINAK BABY / LIŚCIE PAK CHOI / ZIEMNIAKI TYMIANKOWE / SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY Lamb rump / oyster mushroom / baby spinach / pak choi leaves / thyme potatoes / pepper demi-glace	119

DANIA

MEALS

FILET Z HALIBUTA 150 G / SAŁATKA Z OGÓRKA / PURÉE Z PIETRUSZKI / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / PIKLOWANA RZODKIEWKA / MŁODA MARCHEW / CHILI / CZOSNEK / SOS BEURRE BLANC 85
Halibut fillet 150 g / cucumber salad / parsley root purée / king oyster mushroom / pickled radish / young carrot / chilli / garlic / beurre blanc sauce

DE VOLAILLE / PURÉE ZIEMNIACZANE / MARCHEWKA Z GROSZKIEM / SOS DEMI-GLACE DROBIOWY 69
Chicken de volaille / mashed potatoes / carrots with peas / poultry demi-glace

PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / KARMELIZOWANE BURAKI W OCCIE WINNYM / KLUSKI / CHILI / CZOSNEK / PURÉE Z JABŁKA / SOS DEMI-GLACE TYMIANKOWY 79
Half duck Poznań style / caramelized beets in wine vinegar / dumplings / chilli / garlic / apple purée / thyme demi-glace

BURGER Z JELENIA 200G / BUŁKA MAŚLANA / BEKON / SER / CZERWONA CEBULA / POMIDOR / OGÓREK KISZONY / FRYTKI / SAŁATY Z WINEGRETEM 75
Deer burger 200g / butter bun / bacon / cheese / red onion / tomato / pickled cucumber / fries / salad with vinaigrette

COMBER Z DANIELA / ZIEMNIANKI TRUFLOWE / OWOCE LEŚNE / GLAZUROWANA MARCHEW / SAŁATA RZYMSKA / SOS TYMIANKOWY 129
Fallow deer comber / truffle potatoes / forest fruits / glazed carrot / romaine lettuce / thyme sauce

OŚMIORNICA / ZIEMNIANKI / GROSZEK CUKROWY / CHILI / CZOSNEK / DZIKI BROKUŁ / MANGO / EMULSJA MAŚLANA 119
Octopus / potatoes / sugar snap peas / chilli / garlic / wild broccoli / mango / butter emulsion

MENU WEGE

VEGETARIAN MENU

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTA / GRZYBY SHIMEJI / CHRUPIĄCY BOCZNIAK / ŚWIEŻA TRUFLA / PURÉE Z PIETRUSZKI / EMULSJA MAŚLANO-WINNA / CHILI / CZOSNEK 59
Spinach and ricotta ravioli / shimeji mushrooms / crispy oyster mushroom / fresh truffle / parsley root purée / butter and wine emulsion / chilli / garlic

BUŁKA MAŚLANA / SER HALLOUMI / MARYNOWANY OGÓREK / SOS JOGURTOWY / MIĘTA / KOLENDRA / CZERWONA CEBULA / FRYTKI Z BATATÓW 79
Buttery bun / halloumi cheese / pickled cucumber / yogurt sauce / mint / coriander / red onion / sweet potato fries

DODATKI

EXTRAS

POMIDORY CHERRY / CZERWONA CEBULA / OLIWA 29
Cherry tomatoes / red onion / olive oil

FRYTKI TRUFLOWE / ŚWIEŻA TRUFLA / PARMEGIANO REGGIANO / MAJONEZ TRUFLOWY 39
Truffle fries / fresh truffle / parmegiano reggiano / truffle mayonnaise

SMAŻONE BOCZNIAKI 29
Fried oyster mushrooms

WARZYWA GRILLOWANE / PARMEZAN 29
Grilled vegetables / parmesan

SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY 15
Pepper demi-glace sauce

SOS AMERYKAŃSKI BBQ 15
American BBQ sauce

MAJONEZ TRUFLOWY 12
Truffle mayonnaise

MIKS SAŁAT Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM / POMIDOR / OGÓREK / CZERWONA CEBULA / ORZECHY WŁOSKIE 25
Mixed salad with honey mustard dressing / tomato / cucumber / red onion / walnuts

DESERY

DESSERTS

KULA KARMELOWA / MUS CHAŁWOWY / SORBET MALINOWY / PANNA COTTA KAWOWA / OWOCE 49
Caramel sphere / halva mousse / raspberry sorbet / coffee panna cotta / fruit

CZEKOLADA / MALINY / CRUNCH / MUS MASCARPONE / MARAKUJA / LODY CZEKOLADOWE / SOS ANGIELSKI 45
Chocolate / raspberries / crunch / mascarpone mousse / passion fruit / chocolate ice cream / crème anglaise

KARMELIZOWANY ANANAS / RUM / LODY ŚMIETANKOWE 45
Caramelized pineapple / rum / vanilla ice cream

OWOCE / MASCARPONE / SYROP KLONOWY 39
Fruit / mascarpone / maple syrup

DESER KRÓWKA MŁYŃSKA12 / CZARNA PORZECZKA / LODY ŚMIETANKOWE / CRUNCH 39
Młyńska12 fudge dessert / black currant / vanilla ice cream / crunch /

RESTAURACJA REKOMENDOWANA PRZEZ MICHELIN GUIDE POLSKA NA ROK 2023 / 2024 / 2025

RESTAURANT RECOMMENDED BY THE MICHELIN GUIDE POLAND FOR 2023 / 2024 / 2025

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
MATCHA LATTE	25

KAWA BEZKOFEINOWA	20
Decaf coffee	

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG

SELECTION OF PIAG LEAF TEA

20

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

WODA	14/25
0,25 / 0,75L	
Aqua Panna / San Pellegrino water	

WODA VICHY CATALAN	18/24/31
0,3 / 0,5 / 1L	
Vichy Catalan water	

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

ORANGE ESPRESSO	27
Crodino Espresso	

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY Freshly squeezed juice	25
--	----

LEMONIADA CYTRUSOWA LUB MARAKUJA	23
Citrus or passion fruit lemonade	

O POZOSTAŁY ASORTYMENT
ALKOHOLI ZAPYTAJ KELNERA

Ask the waiters about
the remaining range of alcohols

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO

BEER

BUTELKOWE / BOTTLE

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

27

BECZKOWE / DRAUGHT

BROWAR SADY PILS
0,3 / 0,5L

22 / 27

APERITIF

DIGESTIVE

40 ml

CAMPARI	40ML / 23
LIMONCELLO	40ML / 23
CRODINO 0%	100ML / 19

DIGESTIVE

40 ml

CHARTREUSE GREEN	45
GRAPPA	34
SAMBUCA	34
JÄGERMEISTER	30
FERNET BRANCA	40

DWÓR SIERAKÓW PALONA ŚLIWOWICA	79
--------------------------------	----

DR JAGLAS 0%	19
Orange Bitter / Grapefruit / Hibiskus / Limoncello	

AMARO AVERNA	27
--------------	----

VODKA

40 ml

FINLANDIA	23
J.A. BACZEWSKI	36
BELVEDERE	38
THE VIEW SUPER VODKA	39
DWÓR SIERAKÓW SUPERIOR	36
DWÓR SIERAKÓW KOSHER	36
DWÓR SIERAKÓW PIEPRZOWA	36
DWÓR SIERAKÓW CZARNY BEZ	34
DWÓR SIERAKÓW PALONA PUŁKOWNIKA	49
DWÓR SIERAKÓW ŚLIWA Z TARNINĄ	49

WHISKY

40 ml

BENRIACH THE ORIGINAL TEN	70
BENRIACH THE SMOKY TEN	75
BENRIACH TWELVE	75
GLENDRONACH 12	45
GLENDRONACH 15	97
WOODFORD RESERVE	39
WOODFORD RYE	68
WOODFORD DOUBLE OAKED	84
GENTLEMAN JACK TENNESSEE WHISKEY	39
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	48
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	44
JACK DANIEL'S BONDED	45
JACK DANIEL'S BONDED RYE	45

SET DEGUSTACYJNY 3 X 30 ML BENRIACH	99
--	----

COCKTAILS

46

PALOMA

El Jimador Blanco / grejpfrut /
limonka / soda grejpfrutowa

ESPRESSO MARTINI

Finlandia / likier kawowy / espresso

PORNSTAR MARTINI

Absolut Vanilia / marakuja /
wanilia / cytryna

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's / triple sec /
domowa lemoniada

MINT JULEP

Woodford Reserve / mięta /
angostura / cukier

WHISKY SOUR

Benriach The Original Ten /
cytryna / białko / bitter

MAI TAI

Diplomatico / triple sec /
amaretto / limonka

PARMA NEGRONI

Gin Mare / Campari /
grejpfrut / tonik

MOKTAJLE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

DR JAGLAS SPRITZ 125ML	35
Orange Bitter / Grapefruit / Hibiskus / Limoncello / spritz z tonikiem	

CRODINO SPRITZ	29
Rosso / Biondo / Sanbitter / spritz z wodą gazowaną	

NOCHINO RUBY / NOCHINO DRY	19/35
40ML shot / 125ML Spritz z tonikiem	

GIN BASIL SMASH	35
ISH London Botanical / bazylia / limonka	

PALOMA	35
ISH Mexican Agave / grejpfrut / limonka / soda grejpfrutowa	