

RESTAURANT

THE TIME

GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

MENU

PRZYSTAWKI

STARTERS

ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI / REGIONALNA ŚMIETANA / CEBULA / JABŁKO / OLIWA	39
Herring / potato / regional sour cream / onion / apple / olive oil	
CARPACCIO WOŁOWE Z WAGYU JAPONIA A5 / OLIWA / SÓL MALDON	149
Japanese A5 Wagyu beef carpaccio / olive oil / Maldon salt	
CARPACCIO Z TUŃCZYKA / OLIWA Z OLIWEK / WŁOSKIE PIECZYWO	79
Tuna carpaccio / olive oil / Italian bread	
SAŁATA CEZAR / KURCZAK SUPREME LUB KREWETKI / SAŁATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEGIANO REGGIANO / GRZANKI / ANCHOIS	69/79
Caesar salad / supreme chicken or shrimps / romaine lettuce / bacon / egg / parmegiano reggiano / croutons / anchovies	
WĘDZONA KACZKA / FIGA / WĘDZONY SER / ORZECH WŁOSKI / RUKOLA / OWOCE LEŚNE / SOS MUSZTAROWO-MIODOWY	59
Smoked duck / fig / smoked cheese / walnut / rocket / forest fruits / honey mustard sauce	
AWOKADO Z PIECA MIBRASA / SER FETA / GRANAT / RUKOLA / SOS ZIOŁOWY	49
Mibrasa-grilled avocado / feta cheese / pomegranate / rocket / herb sauce	
TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / FRYTKI / ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI / MARYNOWANY BOROWIK / + ŚWIEŻA TRUFLA 25 ZŁ	69
Beef tartare / fries / egg yolk / classic additions / pickled porcini / + fresh truffle 25 zł	
KREWETKI TIGER / CHILI / CZOSNEK / OLIWA / TYMIANEK / GRZANKA Z FOCACCII	69
Tiger prawns / chilli / garlic / olive oil / thyme / focaccia crouton	
SMAŻONE FOIE GRAS / MAŚLANA GRZANKA / KARMELIZOWANA CEBULA / OWOCE LEŚNE / SOS PORTO / + ŚWIEŻA TRUFLA 25 ZŁ	99
Pan-fried foie gras / buttered toast / caramelised onion / forest fruits / port sauce / + fresh truffle 25 zł	
HISZPAŃSKA SZYNKA JAMÓN IBÉRICO 50G / 80G	59/89
Spanish jamón ibérico ham 50g / 80g	

ZUPY

SOUPS

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / KREWETKI / MULE / DORSZ	39
Fish soup with seafood / prawns / mussels / cod	
WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO / BIAŁA KIEŁBASA / ZIEMNIAK	39
Regional sour rye soup / egg / white sausage / potato	
ZUPA GRZYBOWA Z KAPELUSZY BOROWIKÓW / KLUSKI / TYMIANEK	39
Porcini mushroom cap soup / dumplings / thyme	

MAKARONY

PASTA

TAGLIATELLE / KREWETKI / CZOSNEK / CHILI / BIAŁE WINO / SOS RAKOWY / BAZYLIA	69
Tagliatelle / prawns / garlic / chili / white wine / crayfish sauce / basil	
MAKARON CHITARRA / ŚWIEŻA TRUFLA / PARMEZAN / MŁOTKOWANY PIEPRZ / EMULSJA MAŚLANO-WINNA	99
Chitarra pasta / fresh truffle / parmesan / cracked pepper / butter and wine emulsion	

DANIA Z PIECA

MIBRASA

MIBRASA GRILL DISHES

RAJA / SOCZEWICA / KALMARY BABY / SZPINAK / BOCZNIAK / SOS MAŚLANO-WINNY	129
Skate / lentils / baby squid / spinach / oyster mushroom / butter and wine sauce	
JAPOŃSKA WOŁOWINA WAGYU A5 100 G / DO WYBORU DWA DODATKI	199
Japanese A5 Wagyu beef 100 g / choice of two side dishes	
URUGWAJSKA WOŁOWINA WAGYU 7+ 100 G / DO WYBORU DWA DODATKI	159
Uruguayan Wagyu beef 7+ 100 g / choice of two sides	
STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 180 G / ZIEMNIAKI TRUFLOWE / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / GLAZUROWANA MARCHEW / DZIKI BROKUŁ / SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY	199
Beef tenderloin steak 180 g / truffle potatoes / king oyster mushroom / glazed carrot / wild broccoli / pepper demi-glace sauce	
STEK Z ARGENTYŃSKIEGO ANTRYKOTU 100 G	59
Argentinian rib-eye steak 100 g	
STEK NEW YORK 100 G / DO WYBORU DWA DODATKI I SOS	49
New York strip steak 100g	
STEK CHATEAUBRIAND DLA DWÓCH OSÓB SERWOWANY PRZY STOLE / PURÉE TRUFLOWE / GRILLOWANE WARZYWA / DZIKI BROKUŁ / SOS BÉARNAISE	320
Chateaubriand steak for two served tableside / truffle purée / grilled vegetables / wild broccoli / béarnaise sauce	

DANIA

MEALS

FILET Z HALIBUTA 150 G / DZIKI RYŻ / CHILI / CZOSNEK / PURÉE Z PIETRUSZKI / GLAZUROWANA MARCHEW / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / DZIKI BROKUŁ / SOS BEURRE BLANC Halibut fillet 150 g / wild rice / chilli / garlic / parsley root purée / glazed carrot / king oyster mushroom / wild broccoli / beurre blanc sauce	85
DE VOLAILLE / PURÉE ZIEMNIACZANE / MARCHEWKA Z GROSZKIEM / SOS DEMI-GLACE DROBIOWY Chicken de volaille / mashed potatoes / carrots with peas / poultry demi-glace	69
PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / MODRA KAPUSTA / KLUSKI / PURÉE Z JABŁKA Z MASŁEM I CYTRYNĄ / OWOCE LEŚNE I GLAZURZE TYMIANKOWEJ Half duck Poznań style / red cabbage / dumplings / apple purée with butter and lemon / thyme-glazed forest fruits	89
BURGER Z DZICZYZNY LUB WOŁOWY / FRYTKI / BOCZEK / CHEDDAR / SAŁATKA Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM / POMIDOR / OGÓREK KISZONY / CZERWONA CEBULA Game or beef burger / fries / bacon / cheddar / salad with honey mustard dressing / tomato / fermented cucumber / red onion	69
ROLADKA Z KRÓLIKA / KREMOWE PURÉE Z MARCHEWKI / GOŁĄBEK Z KASZY PĘCZAK / SZPINAK / BOCZNIAK / SOS DEMI-GLACE TYMIANKOWY / CHRUPIAĆE GRZYBY / ZIEMNIAKI TYMIANKOWE Rabbit roulade / creamy carrot purée / pearl barley-filled cabbage roll / spinach / oyster mushroom / thyme demi-glace / crispy mushrooms / thyme potatoes	79
OŚMIORNICA / ZIEMNIAKI / GROSZEK CUKROWY / CHILI / CZOSNEK / DZIKI BROKUŁ / MANGO / EMULSJA MAŚLANA Octopus / potatoes / sugar snap peas / chilli / garlic / wild broccoli / mango / butter emulsion	119

MENU WEGE I DODATKI

VEGETARIAN MENU
AND SIDE DISHES

RAVIOLI / BOROWIK / TRUFLA / GRZYBY ENOKI / PURÉE Z PIETRUSZKI / EMULSJA MAŚLANO -WINNA / CHILI / CZOSNEK Ravioli / porcini / truffle / enoki mushrooms / parsley root purée / butter and wine emulsion / chilli / garlic	69
PURÉE Z KALAFIORA / GLAZUROWANA MARCHEW / CHIPS Z JARMUŻU / SAŁATA RZYMSKA / SALSA VERDE / CHRUPIĄCY BOCZNIAK Cauliflower purée / glazed carrot / kale crisp / romaine lettuce / salsa verde / crispy oyster mushroom	79
POMIDORY CHERRY / CZERWONA CEBULA / OLIWA Cherry tomatoes / red onion / olive oil	29
FRYTKI TRUFLOWE / ŚWIEŻA TRUFLA / PARMEGIANO REGGIANO / MAJONEZ TRUFLOWY Truffle fries / fresh truffle / parmegiano reggiano / truffle mayonnaise	39
SMAŻONE BOCZNIAKI ZE SZPINAKIEM Fried oyster mushrooms with spinach	29
WARZYWA GRILLOWANE / PARMEZAN Grilled vegetables / parmesan	29
SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY Pepper demi-glace sauce	15
SOS DEMI-GLACE NA BAZIE WOODFORD Woodford demi-glace sauce	17
SOS DEMI-GLACE TYMIANKOWY Thyme demi-glace sauce	16
SOS BÉARNAISE Béarnaise sauce	19
MAJONEZ TRUFLOWY Truffle mayonnaise	12
MIKS SAŁAT Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM / POMIDOR / OGÓREK / CZERWONA CEBULA / ORZECZY WŁOSKIE Mixed salad with honey mustard dressing / tomato / cucumber / red onion / walnuts	25
MODRA KAPUSTA Red cabbage	17

DESERY

DESSERTS

KULA KARMELOWA / MUS CHAŁWOWY / SORBET MALINOWY / PANNA COTTA KAWOWA / OWOCE Caramel sphere / halva mousse / raspberry sorbet / coffee panna cotta / fruit	49
CZEKOLADA / MALINY / CRUNCH / MUS MASCARPONE / MARAKUJA / LODY CZEKOLADOWE / SOS ANGIELSKI Chocolate / raspberries / crunch / mascarpone mousse / passion fruit / chocolate ice cream / crème anglaise	45
STICKY TOFFEE PUDDING / LODY WANILIOWE / DAKTYLE / MELASA TRZCINOWA / CHRUPIAĆY KARMEŁ Sticky toffee pudding / vanilla ice cream / dates / cane molasses / crunchy caramel	49
DESER KRÓWKA MŁYŃSKA12 / CZARNA PORZECZKA / LODY ŚMIETANKOWE / CRUNCH Młyńska12 fudge dessert / black currant / cream ice cream / crunch /	39
BABA RUMOWA / SOS RUMOWY / LODY ŚMIETANKOWE Rum baba / rum sauce / cream ice cream	39

RESTAURACJA REKOMENDOWANA PRZEZ MICHELIN GUIDE POLSKA

2023 / 2024 / 2025 / 2026

RESTAURANT RECOMMENDED
BY THE MICHELIN GUIDE POLAND

2023 / 2024 / 2025 / 2026

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 PIAG

SELECTION OF PIAG LEAF TEA

20

ROZGRZEWAJĄCA MALINA	27
Warming Raspberry	

NAPAR IMBIROWO-KORZENNY	27
Ginger & Spice Infusion	

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	

PEPSI / PEPSI ZERO SUGAR	18
MIRINDA	
7UP	
SCHWEPES TONIC	
LIPTON ICE TEA	

SOK TOMA 100% / JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY	14
Toma 100% juice / apple / orange	



ORANGE ESPRESSO	27
Crodino Espresso	

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY	25
Freshly squeezed juice	

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

40 ml

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

DIGESTIF

40 ml

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	35
BENRIACH THE SMOKY TEN	43
BENRIACH TWELVE	43
GLENDRONACH 12	48
GLENDRONACH 15	80
WOODFORD RESERVE	84
WOODFORD RYE	45
WOODFORD DOUBLE OAKED	49
GENTLEMAN JACK TENNESSEE WHISKEY	44
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	45
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	45
JACK DANIEL'S BONDED	45
JACK DANIEL'S BONDED RYE	99

SET DEGUSTACYJNY BENRIACH 3X30 ML

Benriach 10 / Benriach Smoky / Benriach 12

99

COCKTAILS

46

PALOMA

El Jimador Blanco / grejpfrut /
limonka / soda grejpfrutowa

MAI TAI

Diplomatico / triple sec /
amaretto / limonka

ESPRESSO MARTINI

Finlandia / likier kawowy / espresso

PORNSTAR MARTINI

Finlandia / marakuja /
wanilia / cytryna

APEROL SPRITZ

Aperol / woda gazowana / Prosecco

GODFATHER

Woodford Reserve / Amaretto

WHISKY SOUR

Jack Daniel's / cytryna / biało / bitter

PENICILLIN

Benriach Ten / cytryna /
miód / imbir / kurkuma

NEGRONI

Gin Mare / Campari /
Czerwony Vermuth

MOKTAJLE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

35

PALOMA

ISH Mexican Agave / grejpfrut /
limonka / soda grejpfrutowa

GIN TONIC

PORNSTAR

APEROL