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 MUSZTARDOWO-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 159
Uruguayan Wagyu beef 7+ 100 g

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/ 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 85
Halibut fillet 150 g / wild rice / chilli / garlic / parsley root purée / glazed carrot / king oyster mushroom / wild broccoli / 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 / MODRA KAPUSTA / KLUSKI / PURÉE Z JABŁKA Z MASŁEM I CYTRYNĄ / OWOCE LEŚNE W GLAZURZE TYMIANKOWEJ 89
Half duck Poznań style / red cabbage / dumplings / apple purée with butter and lemon / thyme-glazed forest fruits

BURGER Z DZICZYZNY LUB WOŁOWY / FRYTKI / BOCZEK / CHEDDAR / SAŁATKA Z DRESSINGIEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM / POMIDOR / OGÓREK KISZONY / CZERWONA CEBULA 69
Game or beef burger / fries / bacon / cheddar / salad with honey mustard dressing / tomato / fermented cucumber / red onion

ROLADKA Z KRÓLIKA / KREMOWE PURÉE Z MARCHEWKI / GOŁĄBEK Z KASZY PĘCZAK / SZPINAK / BOCZNIAK / SOS DEMI-GLACE TYMIANKOWY / CHRUPIĄCE GRZYBY / ZIEMNIAKI TYMIANKOWE 79
Rabbit roulade / creamy carrot purée / pearl barley-filled cabbage roll / spinach / oyster mushroom / thyme demi-glace / crispy mushrooms / thyme potatoes

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

MENU WEGE I DODATKI
VEGETARIAN MENU AND SIDE DISHES

RAVIOLI / BOROWIK / TRUFLA / GRZYBY ENOKI / PURÉE Z PIETRUSZKI / EMULSJA MAŚLANO -WINNA / CHILI / CZOSNEK 69
Ravioli / porcini / truffle / enoki mushrooms / parsley root purée / butter and wine emulsion / chilli / garlic

PURÉE Z KALAFIORA / GLAZUROWANA MARCHEW / CHIPS Z JARMUŻU / SAŁATA RZYMSKA / SALSA VERDE / CHRUPIĄCY BOCZNIAK 79
Cauliflower purée / glazed carrot / kale crisp / romaine lettuce / salsa verde / crispy oyster mushroom

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 ZE SZPINAKIEM 29
Fried oyster mushrooms with spinach

WARZYWA GRILLOWANE / PARMEZAN 29
Grilled vegetables / parmesan

SOS DEMI-GLACE PIEPRZOWY 15
Pepper demi-glace sauce

SOS DEMI-GLACE NA BAZIE WOODFORD 17
Woodford demi-glace sauce

SOS DEMI-GLACE TYMIANKOWY 16
Thyme demi-glace sauce

SOS BÉARNAISE 19
Béarnaise 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

MODRA KAPUSTA 17
Red cabbage

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 / ŚLIWKA Z WHISKY / LODY ŚMIETANKOWE / SOS ANGIELSKI 45
Chocolate / raspberries / crunch / mascarpone mousse / whisky-infused plum / cream ice cream / crème anglaise

STICKY TOFFEE PUDDING / LODY WANILIOWE / DAKTYLE / MELASA TRZCINOWA / CHRUPIĄCY KARMEL 49
Sticky toffee pudding / vanilla ice cream / dates / cane molasses / crunchy caramel

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

BABA RUMOWA / SOS RUMOWY / LODY ŚMIETANKOWE 39
Rum baba / rum sauce / cream ice cream

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
SCHWEPPES TONIC
LIPTON ICE TEA

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

ORANGE ESPRESSO 27
Crodino Espresso

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 25
Freshly squeezed juice

LEMONIADA CYTRUSOWA 23
LUB MARAKUJA
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% Orange Bitter / Grapefruit / Hibiskus / Limoncello	19
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 / białko / 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