



KARTA WIOSENNA

TKALNIA SMAKU



ZUPY

SOUPS

Krem pomidorowy z domowymi lodami bazyliowymi

Tomato cream with homemade basil ice cream

12 PLN

Chrzanowa zupa z grzankami z wiejskiego chleba,
boczek i jajko na twardo

*Horseradish soup with rustic bread croutons, bacon and
hard-boiled egg*

13 PLN

Zupa dnia

Soup of the day

10 PLN

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Yukhoe - tatar z polędwicy wołowej

Raw beef

29 PLN

Krewetki w sosie winno-maślanym z ziołami

Shrimps in butter wine sauce with herbs

25 PLN

Krokiet z udek kukurydzianego kurczaka, purée z dyni
piżmowej i groszek z miętą

*A croquette made of corn chicken legs with butternut squash
purée and mint peas*

24 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Filet z kukurydzianego kurczaka z kością sous-vide
z drobiowym jus na polencie ze świeżym estragonem, groszek
maślany i purée z dyni piżmowej

*Corn fillet chicken with sous-vide bone with chicken jus on polenta with
fresh tarragon butter peas and butternut squash purée*

26 PLN

Polędwica z Dorsza z majonezem szafranowym z syfonu
podany na purée ziemniaczanym z plasterkami dyni piżmowej
i kalafiora romanesco

*Cod sirloin with saffron mayonnaise from siphon served on mashed
potatoes with butternut squash slices and romanesco cauliflower*

30 PLN

Stek z polędwicy wołowej na purée ziemniaczanym,
z prażonymi ziarnami dyni i sosem demi glace ze
smardzami, kalafior romanesco i groszek zielony na maśle
*Sirloin steak in mashed potato with roasted pumpkin seeds and demi
glace sauce with morel romanesco cauliflower and green peas in butter*

55 PLN

Wieprzowe żeberka pieczone gnocchi na maśle mix,
sałat z warzywami i sosem winegret

*Pork ribs baked in gnocchi in a butter salad mix with vegetables
and vinaigrette sauce*

28 PLN

STREET FOOD

Burger z antrykotu wołowego w maślanej bułce z sosem BBQ, serem wędzonym, czerwoną cebulą, sałatą karbowaną, pomidorem, piklami z ogórka; frytki z domowym majonezem

Beef entrecote burger in a butter roll with BBQ sauce, smoked cheese, red onion, lettuce, tomato, pickle and French fries with homemade mayonnaise

29 PLN

Makaron Linguine Surf&Turf, krewetki z wołowiną w sosie maślano sojowym z chilli sezamem i szczypiorem

Linguine Surf & Turf shrimps with beef in soybean butter sauce with chilli sesame and chives

27 PLN

Sałatka z grillowanym serem wędzonym kaszkawał, piklami z dyni i kopru włoskiego winegret, koktajlowe pomidorki rzodkiewka prażone ziarna dyni i słonecznika

Salad with grilled smoked cheese served with pickles pumpkin and fennel vinaigrette cherry tomatoes radish roasted pumpkin and sunflower seeds

22 PLN


TKALNIA SMAKU



DESERY

DESSERTS

Babcina chałka przesmażona na maśle z lodami
waniliowymi i sosem karmelowym
*Grandma's Challah fried in butter with vanilla ice cream and
caramel sauce*

15 PLN

Filet z ananasa przesmażony w chrupiącej kruszonce
kokosowej z żelem limonowo-kokosowym
*Fried pineapple fillet in crunchy coconut crumble with lime-
coconut gel*

17 PLN

Ciasto dnia
Cake of the day

10 PLN

NAPOJE

GORĄCE HOT DRINKS

| | |
|---|--------|
| Espresso | 6 PLN |
| Espresso Macchiato | 8 PLN |
| Americano | 7 PLN |
| Cappuccino | 8 PLN |
| Latte | 12 PLN |
| Latte z syropem <i>Latte with syrup</i> | 14 PLN |
| Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i> | 14 PLN |
| Herbata <i>(czarna, zielona Earl Grey, owocowa)</i> Tea <i>(black, green Earl Grey, fruit)</i> | 8 PLN |

ZIMNE COLD DRINKS

| | |
|---|--------|
| Coca Cola <i>Oryginal Taste, Coca Cola Zero</i> | 6 PLN |
| Sprite, Fanta | 6 PLN |
| Tonic Kinley <i>Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose</i> | 6 PLN |
| Sok ze świeżych owoców <i>Fresh Fruit Juice</i> | 12 PLN |
| Soki owocowe Cappy <i>Fruit Juice</i> <i>(pomarańczowy, jabłkowy, multivitamina, porzeczkowy, grjepfrutowy, pomidorowy)</i> | 7 PLN |
| Napój energetyczny Burn <i>Burn Energy Drink</i> <i>Classic, lemon</i> | 8 PLN |
| Kropla Beskidu <i>niegazowana</i> | |
| Kropla Delice <i>gazowana</i> | |
| Mineral water | |
| 0,33 l | 6 PLN |
| 0,7 l | 10 PLN |

ALKOHOLE

PIWO BEER

| | |
|---|--------|
| Regionalne 0,5 l <i>Local beer</i> | 14 PLN |
| Żywiec lany 0,5 l | 10 PLN |
| Żywiec lany 0,33 l | 6 PLN |
| Heineken 0,33 l | 10 PLN |
| Żywiec bezalkoholowy <i>Non alcoholic beer</i> | 6 PLN |

WHISKEY [40 ML]

| | |
|--------------|--------|
| Jameson | 14 PLN |
| Bushmills | 18 PLN |
| Red Label | 14 PLN |
| Black Label | 22 PLN |
| Jack Daniels | 18 PLN |
| Jim Beam | 15 PLN |
| Ballantines | 15 PLN |
| Chivas | 25 PLN |

ALKOHOLE

WÓDKA VODKA

| | |
|---------------|--------|
| Wyborowa | 8 PLN |
| Absolut | 9 PLN |
| Finlandia | 10 PLN |
| Wódki smakowe | 10 PLN |

TEQUILE [40 ML]

| | |
|--------|--------|
| Gold | 18 PLN |
| Silver | 15 PLN |

GIN [40 ML]

| | |
|-----------------|--------|
| Seagram's | 8 PLN |
| Bombay Sapphire | 15 PLN |

KONIAK COGNAC [40 ML]

| | |
|---------------|--------|
| Metaxa ***** | 25 PLN |
| Martel X.O. | 95 PLN |
| Hennessy V.S. | 25 PLN |

INNE

| | |
|--------------------|--------|
| Campari 40 ml | 12 PLN |
| Jagermeister 40 ml | 10 PLN |
| Martini 100 ml | 14 PLN |

DRINKI

Mojito

Rum 40 ml, woda gazowana, limonka/mięta/cukier trzcinowy

40 ml rum, water with gas, lime / peppermint / brown sugar

20 PLN

Blue Lagoon

Wódka 40 ml/blue curacao 20 ml/woda gazowana/sok z cytryny/sok z limonki

Vodka 40 ml, / blue curacao 20 ml/water with gas/ lemon juice / lime juice

18 PLN

Tequila Sunrise

Tequila 40 ml/grenadyna 10 ml/sok pomarańczowy

Tequila 40 ml/grenadine 10 ml/ orange juice

22 PLN

Malibu

Malibu 50 ml/mleko/likier kokosowy

malibu 50 ml/milk / coconut liquor

18 PLN

Sex on the beach

Wódka 40 ml/likier kokosowy 20 ml/likier brzoskwiniowy 20 ml/sok żurawinowy/sok pomarańczowy

Vodka 40 ml / coconut liquor 20 ml / peach liquor 20 ml/ cranberry juice / orange juice

20 PLN