

Przystawki | Starters

Placki z marchewki i cukinii (170 g)

55 PLN

ikra z pstrąga z Zielenicy | kwaśna śmietana | zioła

Carrot & Zucchini Fritters

trout caviar from Zielenica | sour cream | herbs

Tatar wołowy (140 g)

59 PLN

grzybki shimeji | majonez szczypiorkowy | chleb żytni

Beef tartare

shimeji mushrooms | chive mayonnaise | rye bread

Śledź sherry (200 g)

52 PLN

selerowa remulada | gruszka | żel jabłko & rumianek

Sherry herring

celery remoulade | pear | apple & chamomile gel

Deska polskich serów i wędlin (400 g)

99 PLN

Polish Cheese & Cold Cuts Board

Zupy / Soups

Żur na wędzonce (350 ml)

41 PLN

chrzanowe purée | jajko | biała kiełbasa

Sour soup on smoked meat

horseradish purée | egg | white sausage

Krem ze szczawiu (300 ml)

39 PLN

puree ziemniaczane | jajko w koszulce | puder z czarnych oliwek

Sorrel cream soup

potato purée | poached egg | black olive powder

Sałatki | Salads

Sałata z serem Rokpol (350 g)

49 PLN

gruszka | orzechy w syropie | konfitura śliwkowa

Selection of lettuce with Rokpol cheese

pear | candied walnuts | plum preserve

Sałata Cezar (400 g)

55 PLN

grillowany kurczak | bekon | grzanki

Caesar salad

grilled chicken | bacon | croutons

Dania główne | Main courses

Sandacz (550 g) perłowy kuskus zielone warzywa koper włoski buerre blanc z prosecco <i>Zander</i> <i>pearl couscous green vegetables fennel prosecco beurre blanc</i>	79 PLN
Kotlet mielony (500 g) purée ziemniaczane sałata masłowa ze śmietaną i rzodkiewką <i>Polish frikadeller</i> <i>mashed potatoes butter lettuce with sour cream and radish</i>	59 PLN
Pierś z kurczaka z kością (500 g) kopytka buraczane szpinak z ricottą sos espadnole <i>Bone-in chicken breast</i> <i>beetroot potato dumplings creamy spinach espadnole sauce</i>	65 PLN
Stek z Antrykotu (700 g) grillowana cukinia, papryka i pieczarka frytki sos espadnole <i>Ribeye steak</i> <i>grilled zucchini, mushroom and bell pepper fries espadnole sauce</i>	159 PLN
Stek z kalafiora (450 g)  purée z pieczonej papryki gremolata prażone orzechy <i>Cauliflower steak</i> <i>roasted paprika purée, gremolata, roasted nuts</i>	49 PLN
Burger wołowy z bekonem (550 g) jalapeño cheddar sos firmowy frytki <i>Beef burger</i> <i>bacon jalapeño cheddar house sauce fries</i>	65 PLN
Fish’n’Chips z polędwicy z dorsza (600 g) sos tatarski frytki surówka z kiszanej kapusty <i>Fish’n’Chips with cod</i> <i>tartar sauce fries sauerkraut slaw</i>	79 PLN
Pierogi z ziemniakami i twarogiem (500 g)  sos cebulowy kwaśna śmietana <i>Dumplings with potato and cottage cheese</i> <i>onion sauce sour cream</i>	49 PLN
Polędwiczka wieprzowa marynowana w musztardzie i jałowcu (550 g) kremowe pęczotto z serem bursztyn groszek cukrowy cukinia brokuły <i>Pork tenderloin marinated in mustard and juniper</i> <i>creamy pearl barley with Bursztyn cheese sugar snap peas zucchini broccoli</i>	79 PLN

Desery | Desserts

Sernik na zimno (150g)

biała czekolada | orzechy

No-bake cheesecake

white chocolate | nuts

36 PLN

Fondant czekoladowy (160 g)

sól morską | sorbet porzeczkowy

Chocolate Fondant

sea salt | blackcurrant sorbet

32 PLN

Deser lodowy (180 g)

likier adwokat | kruszona beza | orzechy w karmelu

Ice cream dessert

Advocaat liqueur | crushed meringue | caramelized nuts

36 PLN

Dania dla dzieci | Kids menu

Rosół z makaronem (200 g)

Traditional Polish chicken broth with noodles

25 PLN

Pulpety w sosie koperkowym (180 g)

puree ziemniaczane | marchewka

Meatballs in dill sauce

mashed potatoes | carrots

33 PLN

Racuchy z jabłkami (260 g)

Apple pancakes

27 PLN

wegetariańskie / vegetarian 

/ @waterside_food_wine

Informujemy, że wykaz wszystkich alergenów dostępny jest u obsługi restauracji.

Prosimy o zgłaszanie wszelkich alergii przed złożeniem zamówienia.

We kindly inform you that a list of all allergens is available with our restaurant staff.

Please notify us of any allergies before placing your order.