



LODGOGUIDE

Przystawki Starters

Carpaccio di manzo

59PLN/ 180g

Polędwica wołowa / rukola / grana padano / pieczarki trifolati
Beef tenderloin / arugula / grana padano / trifolati mushrooms
Alergeny: laktoza, grzyby / Allergens: lactose, mushrooms

Carpaccio di annatra

46PLN/ 180g

Sezonowana pierś kaczki / dressing figowy / świeże figi
Seasoned duck breast / fig dressing / fresh figs
Alergeny: gluten, jaja, laktoza, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, lactose, mustard

Tatar wołowy Beef tartare

64PLN/ 190g

Tatar z polędwicy wołowej / żółtko jajka / pikle / dymka / domowe pieczywo
Beef tenderloin tartare / egg yolk / pickles / spring onions / homemade bread
Alergeny: gluten, jaja, soja, gorczyca / Allergens: gluten, eggs, soy, mustard

Tatar z łososia Salmon tartare

57PLN/ 190g

Tatar z łososia / awokado / topinambur / domowe pieczywo
Salmon tartare / avocado / artichoke / homemade bread
Alergeny: ryby, seler, gluten / Allergens: fish, celery, gluten

Imbirowe Scampi z krewetek Ginger shrimp scampi

53PLN/ 180g

Krewetki / białe wino / imbir / młode listki / ziołowy tost
Shrimps / white wine / ginger / young leaves / herbal toast
Alergeny: skorupiaki, gluten, siarczyny / Allergens: crustaceans, gluten, sulphites

Ślimaki zapiekane z borowikami
Snails baked with porcini mushrooms

52PLN/ 190g

Ślimaki / borowiki / śmietanka / parmezan / domowe pieczywo
Snails / porcini mushrooms / cream / parmesan / homemade bread
Alergeny: mięczaki, grzyby, laktoza, gluten / Allergens: molluscs, fungi, lactose, gluten

Musze św. Jakuba ze smardzami
St. James scallops with morchella mushrooms

149PLN/ 240g

Przegrzebki zapiekane w skorupach / smardze / parmezan / śmietanka
Scallops baked in shells / morchella mushrooms / parmesan cheese / cream
Alergeny: mięczaki, grzyby, laktoza / Allergens: molluscs, fungi, lactose

Burrata z parma i domową focaccią
Burrata with parma ham and homemade focaccia

46PLN/ 250g

Burrata / focaccia domowa / świeża figa / szynka parma / balsamico / oliwa extra virgin
Burrata / homemade focaccia / fresh fig / parma ham / balsamic / extra virgin olive oil
Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny / Allergens: lactose, gluten, sulphites

Deska śródziemnomorskich specjałów
Charcuterie of mediterranean specialties

169PLN/ 750g

Wędliny i sery z basenu morza śródziemnego / konfitury
/ domowe pieczywo / marynowane warzywa / oliwki calamata
Cold meats and cheeses from the mediterranean regions / jams
/ homemade bread / pickled vegetables / calamata olives
Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny, selen / Allergens: lactose, gluten, sulphites, selen

◆ **LODGOGUIDE** ◆

Zupy *Soups*

Kalabryjska zupa rybna *Calabrese fish soup*

48PLN/ 200g

Turbot / sandacz / pomidory / rozmaryn / karambola / grzanki czosnkowe

Turbot / zander / tomatoes / rosemary / carambola / garlic croutons

Alergeny: ryby, gluten, siarczyny / Allergens: fish, gluten, sulphites

Cebulowa via toscana *Provence onion soup*

37PLN/ 200g

Prowansalska zupa cebulowa / grzanka / zapieczony Gruyere

Aromatic onion soup / toast / Gruyere cheese

Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny / Allergens: lactose, gluten, sulphites

Krem grzybowy *Cream of mushroom*

36PLN/ 200g

Smardze / podgrzybki / borowiki / śmietanka / grissini

Morels / bay boletes / porcini mushrooms / cream / bread sticks

Alergeny: grzyby, laktoza, gluten / Allergens: mushrooms, lactose, gluten

Salaty *Salads*

Kozi ser i gruszka *Goat cheese & pear*

59 PLN/ 280g

Karmelizowany kozi ser / gruszka / selekcja sałat / orzeszki pinii

Caramelized goat cheese / pear / lettuce selection / pine nuts

Alergeny: laktoza, orzechy / Allergens: lactose, nuts

Frutti di mare (ciepta/warm)

69 PLN/ 280g

Kalmary / ośmiorniczki / krewetki / selekcja sałat / dressing cytrynowy

Squid / octopus / shrimps / lettuce selection / lemon dressing

Alergeny: skorupiaki, laktoza / Allergens: crustaceans, lactose

Indyk prowansalski *Provence turkey*

59 PLN/ 280g

Marynowany ziołowy indyk / gruszka / selekcja sałat / pestki dyni / dressing miodowy

Marinated herb turkey / pear / lettuce selection / pumpkin seeds / honey dressing

Alergeny: orzechy, gorczyca / Allergens: nuts, mustard

Baktażan al forno (ciepta) *Aubergine al forno (warm)*

48 PLN/ 280g

Zapiekany baktażan / pomidory / mozzarella / parmezan / selekcja sałat

Baked eggplant / tomatoes / mozzarella / parmesan cheese / lettuce selection

Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

◆ **LODGOGUIDE** ◆

Risotto & makarony

Risotto & pasta

Risotto allo scoglio *Seafood risotto*

89PLN/350g

Ryż arborio / małże / kalmary / krewetki / ośmiorniczki / pomidory / zioła
Arborio rice / mussels / squid / shrimps / octopus / tomatoes / herbs / white wine
Alergeny: skorupiaki, laktoza / Allergens: crustaceans, lactose

Arancini z królikiem *Rabbit arancini*

48PLN/350g

Arancini / comber z królika / szafran / śmietanka / młode listki
Rice breaded croquettes / rabbit meat / saffron / cream / young leaves
Alergeny: jaja, laktoza, gluten, seler / Allergens: eggs, lactose, gluten, celery

Gnocchi con pollo

55PLN/350g

Domowe kluseczki / kurczak / szpinak / wino białe / śmietanka
Homemade gnocchi dumplings / chicken / spinach / white wine / cream
Alergeny: jaja, laktoza, gluten / Allergens: eggs, lactose, gluten

Gnocchi verde

43PLN/350g

Domowe kluseczki / pesto ziołowe / parmezan / orzechy pinii
Homemade gnocchi dumplings / herbal pesto / parmesan / pine nuts
Alergeny: laktoza, orzechy, gluten / Allergens: lactose, nuts, gluten

Spaghetti razowe Gamberi *Wholemeal spaghetti Gamberi*

58PLN/320g

Makaron razowy / krewetki / pomidorki cherry / rukola / białe wino / czosnek
Wholemeal pasta / shrimps / cherry tomatoes / arugula / white wine / garlic
Alergeny: skorupiaki, gluten, siarczyny, laktoza / Allergens: crustaceans, gluten, sulphites, lactose

Tagliatelle z grillowanym łososiem
Tagliatelle with grilled salmon

79 PLN/320g

Tagliatelle / filetowy łosoś / szpinak / pomidory suszone/kapary / pomidory pelati
Tagliatelle / salmon filet/ spinach / sun-dried tomatoes / capers / pelati tomatoes

Alergeny: ryby, gluten, laktoza / Allergens: fish, gluten, lactose

Pappardelle speck z borowikami
Pappardelle with speck & porcini mushrooms

58 PLN/350g

Pappardelle / leśne grzyby / speck / brandy / śmietanka / zioła
Pappardelle / forest mushrooms / speck / brandy / cream / herbs

Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny, grzyby / Allergens: lactose, gluten, sulphites, mushrooms

Linguine z owocami morza
Seafood linguine

84 PLN/ 350g

Kalmary / mule / krewetki / ośmiorniczki / czosnek / białe wino / chili / kurkuma
Squid / mussels / shrimps / octopus / garlic / white wine / chili / turmeric

Alergeny: skorupiaki i mięczaki, gluten, siarczyny / Allergens: crustaceans and molluscs, gluten, sulphites

Carbonara pistaccio
Pistachio carbonara

46 PLN/ 320g

Spaghetti / żółtko / guanciale / grana padano / świeży pieprz / pistacje
Spaghetti / egg yolk / guanciale / grana padano / fresh pepper / pistachios

Alergeny: laktoza, jaja, orzechy, gluten / Allergens: lactose, eggs, nuts, gluten

Ravioli z kaczką
Ravioli with duck

49 PLN/ 320g

Ręcznie robione ravioli / kaczka / żurawina / masło / zioła
Handmade ravioli / duck / cranberry / butter / herbs

Alergeny: jaja, gluten, laktoza, siarczyny / Allergens: eggs, gluten, lactose, sulphites

◆ **LODGOGUIDE** ◆

Ryby & owoce morza

Fish & seafood

Talerz owoców morza dla dwojga *Seafood platter for two*

299PLN/1000g

Talerz owoców morza dla 1 osoby *Seafood plate for one*

179PLN/600g

Małże nowozelandzkie/małże holenderskie / kalmary
/ macka ośmiornicy / dwa rodzaje ryb/ krewetki
/ grillowane warzywa / sos winny / grillowane pieczywo
New zealand mussels / dutch mussels / squid
/ octopus tentacle / two types of fish / shrimps
/ grilled vegetables / wine sauce / grilled bread

Alergeny: skorupiaki i mięczaki, ryby, gluten, siarczyny, laktoza

Allergens: crustaceans and molluscs, fish, gluten, sulphites, lactose

Paryskie trio krewetkowe *Parisian shrimp trio*

89PLN/360g

Krewetki w pancerzach w trzech odstonach
/ sos beurre blanc / pomidorowy/ imbirowy
Shrimps in shells in three versions
/ beurre blanc sauce / tomato sauce / ginger sauce

Alergeny: skorupiaki, laktoza, siarczyny / Allergens: crustaceans, lactose, sulphites

Ośmiornica w czerwonym winie (cena za 100g) *Octopus in red wine (price per 100g)*

75PLN/100g

Ośmiornica / papardelle / oliwa / pomidorki cherry / rukola
Octopus / papardelle / olive oil / cherry tomatoes / arugula

Alergeny: mięczaki, gluten, siarczyny, laktoza / Allergens: molluscs, gluten, sulphites, lactose

Troć wędrowna z grilla (cena za 100g) *Grilled sea trout (price per 100g)*

56PLN/100g

Troć / pikantny szpinak / dressing cytrusowy
Sea trout / spinach / lemon sauce

Alergeny: ryby, laktoza, cytrusy / Allergens: fish, lactose, citrus

Turbot del mare doro
(cena za 100g/price per 100g)

69PLN/100g

Turbot / sos cytrusowy / masło / świeża sałatka
Turbot / citrus sauce / butter / fresh salad

Alergeny: ryby, laktoza, siarczyny / Allergens: fish, lactose, sulphites

Grillowana ośmiornica (cena za 100g)
Grilled octopus (price per 100g)

59PLN/100g

Mocki ośmiornicy z grilla / pikantny kremowy szpinak
Grilled octopus / spicy creamy spinach / citrus dressing

Alergeny: mięczaki, laktoza / Allergens: molluscs, lactose

Łosoś grillowany
Grilled salmon

85PLN/ 460g

Filetowany łosoś / masło czosnkowe / zapiekane ziemniaki z fetą
/ warzywa blanszowane
Salmon filet / garlic butter / baked potatoes with feta
/ blanched vegetables

Alergeny: ryby, laktoza / Allergens: fish, lactose

Sandacz duszony z kurkami
Zander with chanterelles & hash browns

89PLN/460g

Sandacz / kurki / placuszki z cukinii / zielona fasolka
/ śmietanka / czosnek / wino białe

Zander / chanterelles / zucchini sticks / green beans
/ cream / garlic / white wine

Alergeny: ryby, laktoza, grzyby, siarczyny / Allergens: fish, lactose, mushrooms, sulphites

◆ **LODGOGUIDE** ◆

Dania mięsne

Meat dishes

Stek wołowy z grilla *Grilled beef steak*

149PLN/ 450g

Grillowana polędwica wołowa / grillowane warzywa
/ ziemniak zapiekany / masło czosnkowe
Grilled beef tenderloin / grilled vegetables
/ roasted potatoes / garlic butter

Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

Polędwiczka Via Toscana *Tenderloin Via Toscana*

89PLN/ 450g

Grillowana polędwiczka wieprzowa / gratin ziemniaczane
/ kremowy szpinak / sos serowy
Grilled pork tenderloin / potato gratin / creamy spinach / blue cheese sauce

Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

Kaczka z jabłkami *Duck with apples & gnocchi*

69PLN/ 380g

Pierś z kaczki sous vide / pietruszkowe gnocchi
/ jabłko flambirowane / żurawina/ masło
Sous vide duck breast / parsley gnocchi
/ apples flambéed / cranberries/ butter

Alergeny: laktoza, siarczyny / Allergens: lactose, sulphites

Cielęcina z risotto *Veal with risotto*

94PLN/ 400g

Filety z cielęciny / szalwia / szynka parmeńska
/ grzybowe risotto / brokuł / nerkowce
Veal fillets / sage / parma ham
/ forest mushroom risotto / broccoli / cashews

Alergeny: laktoza, orzechy, siarczyny / Allergens: lactose, nuts, sulphites

Roladki truflowe duo *Truffle rolls duo*

89PLN/ 450g

Roladki z polędwicy wołowej / kremowy sos truflowy
/ gnocchi domowe / glazurowane buraki
Beef tenderloin rolls / creamy truffle sauce
/ homemade gnocchi / glazed beetroot

Alergeny: laktoza, gluten, siarczyny / Allergens: lactose, gluten, sulphites

Pullarda z patelni *Chicken supreme*

68PLN/ 450g

Pierś drobiowa / kremowy sos alfredo / parmezan
/ ratatouille warzywne z ziemniakami
Chicken breast / alfredo sauce / parmesan cheese
/ vegetable ratatouille with potatoes

Alergeny: laktoza / Allergens: lactose

Desery Desserts

Krem kataloński & krem brulee *Crema catalana & crème brulee*

34PLN/ 140g

Zółtka/ śmietanka / pomarańcze/ wanilia (opalone przed podaniem)
Egg yolks/ cream / oranges / vanilla (fried before serving)

Alergeny/laktaza, jajka / Allergens: lactose, eggs

Pavlova Via Toscana

39PLN/ 140g

Nasz kultowy deser/ beza/ truskawki / mus mascarpone
Our famous dessert / meringue / strawberries / mascarpone mousse

Alergeny/laktaza, jajka / Allergens: lactose, eggs

Tiramisu

39PLN/ 180g

Zółtka / mascarpone / savoiardi / kawa / amaretto / kakao
Egg yolks / mascarpone / savoiardi / coffee / amaretto / cocoa

Alergeny/laktaza, jajka, gluten / Allergens: lactose, eggs, gluten

Gelato chatwowe *Halva Gelato*

42PLN/ 180g

Pełne mleko / chałwa/ solony karmel / anielskie włosy
Cream / halva / salted caramel / angel hair

Alergeny/laktaza, orzechy / Allergens: lactose, nuts

◆ **LODGOGUIDE** ◆

Napoje gorące

Hot drinks

Espresso/Doppio	14PLN/20PLN
Americano	16PLN
Flat White	19PLN
Cappucino	18PLN
Cafe Latte Macchiato	21PLN
Cafe Latte Caramello	29PLN
Bezkofeinowa / Decaffeinated	16PLN
Espresso Tonic	29PLN
Herbaty Richmond (selekcja 10 smaków) Richmont Teas (selection of 10 flavors)	18PLN
Domowy napar imbirowy / Homemade ginger infusion	21PLN
Domowa herbata zimowa / Homemade winter tea	28PLN

Napoje zimne

Cold drinks

San Pellegrino 750ml	27PLN
Cisowianka N.gaz / Perlage 330ml	14PLN
Lemoniada sezonowa 1l / Seasonal lemonade 1l	39PLN
Sok świeży, wyciskany 250ml / Fresh squeezed juice 250ml	29PLN
Pepsi / Pepsi Max 200ml	14PLN
7UP / Mirinda / Schweppes 200ml	14PLN
Lipton Iced Tea green /peach 200ml	14PLN
Soki owocowe Toma / Toma fruit juices 200ml	14PLN