

DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

■ Chłodnik z botwinki z rakami i jajkiem przepiórczym
Chilled beetroot soup with crayfish and boiled quail eggs
23 PLN

■ Szparagi z jajkiem poche, sosem holenderskim i chrupiącym bekonem
Asparagus with a poche egg, hollandaise sauce and crispy bacon
34 PLN

Filet z halibuta podany ze szparagami i sosem beurre blanc
Halibut fillet served with asparagus and beurre blanc sauce
65 PLN

Pierś z perliczki z młodymi ziemniakami, szparagami i sosem bearnaiseńskim
Guinea fowl breast with young potatoes, asparagus and Bearnaise sauce
65 PLN

Schab z kością z warmińskiej mangelicy podany z pieczonymi pomidorami
Pork chop with a bone from Warmia mangalica served with roasted tomatoes
59 PLN

Francuska napoleonka z owocami sezonowymi
Puff pastry with mascarpone cream and seasonal fruits
19 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Tatar z tuńczyka podawany na guacamole z kolendrą

Tuna tartare with guacamole and coriander

45 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i lodami musztardowymi

Beef tartare with shallot and mustard ice cream

45 PLN

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, papryczką chili i grzankami

Sautéed prawns with garlic, chili pepper and toast

39 PLN

Antipasti (dla 2 os)

Salami piccante, braseola, szynka parmeńska, camembert, parmezan, oliwki, cebulka perłowa, suszone pomidory i chutney z czerwonej cebuli

59 PLN

Vitello tonnato

42 PLN

SALATA / SALADS

Carpaccio z buraka z rukolą, serem feta, świeżymi owocami i dressingiem

chałwowym

Beetroot carpaccio, with feta cheese, arugula, fresh fruit and halvah dressing

32 PLN

- Tradycyjna sałata Cezar z:

Traditional Caesar salad with:

piersi z kurczaka i bekonem

chicken breakst and bacon

39 PLN

pieczonymi krewetkami królewskimi

i bekonem

Roasted king prawns and bacon

49 PLN

Zapiekany kozi ser na rukoli z chutney z czerwonej cebuli i dresingiem malinowym


Baked goat cheese on rocket salad with red onion chutney and raspberry dressing

39 PLN

ZUPY / SOUPS


Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i wolno gotowanym kurzym żółtkiem
Chicken and beef broth with noodles and slow boiled egg yolk
19 PLN

Krem z pomidorów
Tomato cream soup
21 PLN

 Mazurska zupa rybna
Masurian fish soup
27 PLN

PASTY/PASTA

Makaron penne z polędwiczką wieprzową, papryczkami chilli, cukinią, sosem
śmietanowym i rukolą
Penne pasta with pork tenderloin, chilli, zucchini, cream sauce and rucola
39 PLN

 Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowo – winnym
Tagliatelle with prawns and cream and wine sauce
42 PLN

 Spaghetti carbonara
39 PLN

PIZZA

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, suszone oregano i bazylija
Tomato sauce, mozzarella, dry oregano and basil
29 PLN


Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, cotto ham and mushrooms
42 PLN

Salami

Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne
Tomato sauce, mozzarella and salame
42 PLN


Parma

 Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula and parmesan
47 PLN

Gamberi

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, karczochy, świeży czosnek, natka pietruszki
Tomato sauce, mozzarella, prawns, artichokes, fresh garlic and parsley
47 PLN

Diavola

 Sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante
Tomato sauce, mozzarella and salame piccante
42 PLN

Roma

Sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidor, rukola
Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, tomato and arugula
42 PLN

RYBY / FISH

Polędwica z atlantyckiego dorsza podana na risotto z rakami i salami picante
Atlantic cod loin served on a crayfish and salame picante risotto
54 PLN

- Filet z mazurskiego sandacza na groszku cukrowym z sosem rakowym
Masurian zander fillet on peas with crayfish sauce
54 PLN

MIĘSO / MEAT

Mazurska polędwiczka wieprzowa z puree kalafiorowym, karmelizowanymi
warzywami i sosem demi glace
Masurian pork tenderloin served with cauliflower puree, caramelised vegetables
and demi glace sauce
49 PLN

- Tiffi** cheese burger z pomidorem, sałatą, korniszonem i frytkami
Tiffi cheese burger with tomato, lettuce, gherkins and French fries
45 PLN


- Stek z sezonowanej polędwicy wołowej ze skorzonką, szalotką,
pomidorkami koktajlowymi i sosem pieprzowym
Seasoned beef steak with Scorzonera roots, shallot, cherry tomatoes, and pepper
sauce
75 PLN

DODATKI / SIDE DISHES


Focaccia
Rozmaryn, oliwa z oliwek, sól morską
Rosemary, olive oil and sea salt
9 PLN


Frytki
French fries
9 PLN

Puree ziemniaczane
Potato puree
11 PLN

 Gnocchi z parmezanem
Gnocchi with parmesan cheese
14 PLN

Ryż czarny smażony na maśle z czosnkiem
Black rice fried in butter with garlic
14 PLN

 Frytki z batatów
Sweet potato fries
16 PLN

 Warzywa grillowane
Grilled vegetables
14 PLN

Mix sałat z pomidorkiem cherry, pestkami dyni i dresingiem francuskim
Mix of salads with cherry tomatoe, pumpkin seeds and orange dressing
11 PLN

Rukola z dresingiem francuskim
Arugula with French dressing
11 PLN

DESERY / DESSERTS

- Beza z kremem z mascarpone, orzechami i świeżymi owocami
Meringue cake with mascarpone cream, nuts and fresh fruits
19 PLN

Brownie z lodami waniliowymi
Brownie with vanilla ice cream
19 PLN

Sernik **Tiffi** z białą czekoladą i musem czekoladowym
Tiffi Cheesecake with white chocolate and chocolate mousse
19 PLN

Francuska szarlotka podana na ciepło z lodami
Caramelized apples on puff pastry with vanilla ice cream
19 PLN

- Kokosowy pudding chia z puree z mango
Coconut chia pudding with mango puree
19 PLN

Wybór sorbetów i lodów
Selection of sorbets and ice cream
6 PLN/1 gałka/1 scoop