

Nifty

PRZYSTAWKI

STARTERS	
Chleb pszenno-żytni na zakwasie, ubite masło (V) lub pasta wegańska (VV) (120g) (1,7)	17
Sourdough rye and wheat bread, whipped butter or vegan spread	
Kaszanka w panko, remulada selerowa, zielone jabłko, konfitura z rabarbaru (125g) (1,3,9,10,12)	32
Black pudding in panko, celeriac remoulade, green apple, rhubarb jam	
Gzik, ogórek marynowany, opalane ziemniaki, kiszony czosnek niedźwiedzi (155g) (7,12)	(V) 34
Fresh cottage cheese with herbs, pickled cucumber, flame-grilled potatoes, fermented wild garlic	
Troć marynowana, kwaśna śmietana, koperek, chrzan, botwinka (145g) (1,3,4,6,10,12)	59
Marinated trout, sour cream, dill, horseradish, beet leaves	
Pieczone pierogi, purée z kalafiora, czarny czosnek, esencja truflowa, karmelizowane orzechy włoskie (155g) (1,3,6,7,8,9,10,12)	(V) 34
Baked dumplings, cauliflower purée, black garlic, truffle essence, caramelised walnuts	
Tatar wołowy, grillowana dymka, majonez lubczykowy, ogórek małosolny (180g) (3,10,12)	54
Beef tartare, grilled spring onion, lovage mayonnaise, lightly pickled cucumber	
Glazurowane pieczone marchewki, kremowy twaróg wegański, kruszonka z gryki i orzechów, pesto ziołowe (185g) (6,7,8)	(VV) 36
Glazed roasted carrots, creamy vegan fresh cheese, buckwheat and nut crumble, herb pesto	

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES	
Filet z kaczki, pyza z duszoną kaczką, sałatka Waldorf, purée z marchewki, sos pomarańczowo-imbirowy (290g) (1,3,7,8,9,10,12)	79
Duck fillet, potato dumpling with braised duck, Waldorf salad, carrot purée, orange and ginger sauce	
Polędwica z dorsza, chorizo z bobem, mini sałata rzymska, młode ziemniaki, rukiew wodna, pomidor (290g) (4,7,12)	89
Cod tenderloin, chorizo with broad beans, baby romaine lettuce, new potatoes, watercress, tomato	
Polędwica wołowa, pieczarka, purée z selera, chutney morelowy, ziemniak konfitowany, fasolka szparagowa, sos demi-glace, (295g) (7,9,10,12)	149
Beef tenderloin, champignon, celeriac purée, apricot chutney, confit potato, green beans, demi-glace sauce	
Biodrówka jagnięca, purée z zielonego groszku, jus rozmarynowy, dziki brokuł, krokiet paprykowy (280g) (1,7,9,12)	109
Lamb rump, green pea purée, rosemary jus, wild broccoli, bell pepper croquette	

ZUPY

SOUPS	
Krem z kiszzonego ogórka, jajo, ziemniaki, oliwa koperkowa (220g) (3,7,9)	(V) 32
Fermented cucumber cream soup, egg, potatoes, dill oil	
Zupa dnia (200g)	29
Soup of the day	

Wolno gotowany policzek wołowy, purée ziemniaczane, duszona cebula, sałata rzymska, sos pieprzowy (300g) (3,4,7,9,10,12)	74
Slow-cooked beef cheek, mashed potatoes, braised onion, romaine lettuce, pepper sauce	
Kopytka, wegańskie ragout, kolorowe pomidory, stracciatella z cytrusami (285g) (1,3,7,9,10,12)	(V) 49
Potato dumplings, vegan ragout, heritage tomatoes, citrus stracciatella	
Młoda kapusta, purée cebulowe z miso, posypka orzechowa, sos z pikłami (280g) (1,6,7,8,10,11,12)	(VV) 42
Young cabbage, onion and miso purée, nut crumble, sauce with pickles	
Schabowy z kością, majonez porowy, purée ziemniaczane, mizeria z grillowaną cukinią (310g) (1,3,7,10)	65
Bone-in pork cutlet, leek mayonnaise, mashed potatoes, cucumber salad with grilled zucchini	



➤ Zeskanuj kod QR i poznaj bliżej Nifty
Scan the QR code to learn more about Nifty

DESERY

DESSERTS	
Kogel-mogel, biszkopt, maliny (140g) (1,3,7,8)	(V) 35
Kogel-mogel cream, sponge cake, raspberries	
Ciasto czekoladowe, mus karmelowy, Frangelico, orzechy laskowe, borówki (165g) (3,6,7,8)	(V) 36
Chocolate cake, caramel mousse, Frangelico, hazelnuts, blueberries	
Chałka na ciepło, truskawki, mus mascarpone, lody rabarbarowe (170g) (1,3,7)	(V) 32
Warm challah, strawberries, mascarpone mousse, rhubarb ice cream	

LISTA ALERGENÓW: 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki
ALLERGEN LIST: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Molluscs.

(V) Wegetariańskie / Vegetarian
(VV) Wegańskie / Vegan

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.
Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek alergie pokarmowe, prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.
A 10% service charge will be added to the bill.
All prices are listed in PLN and include VAT.
If you have any food allergies, please inform our waiting staff while ordering.

KARTA WIN

WINE LIST

MUSUJĄCE

SPARKLING

	 
	125 ml750 ml
Pere Ventura Mas Pere Selección Cava Brut 11,5% Macabeo / Xarel·lo / Parellada – Cava DO – Spain	26 / 144
Rechsteiner Prosecco Brut 11,5% Prosecco DOC, Italy Glera	29 / 162
Matic Mea White Pét-Nat 11,5% (NATURAL) Styria Podravska, Slovenia Šipon	189
Rosenfeld Brut Premiere 11,5% (NV) Mazowsze, Poland Riesling	349
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne 12,5% (NV) Champagne, France Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	499

BIAŁE

WHITE

	 
	125 ml750 ml
Los Virtudes Arcabucero 12,5% Alicante DOP, Spain Sauvignon Blanc, Macabeo	24 / 132
Ozzi Chardonnay 12,5% South Eastern Australia, Australia Chardonnay	26 / 144
Rechsteiner Pinot Grigio 13% DOC Delle Venezia, Italy Pinot Grigio	29 / 162
Langlois Muscadet sur Lie 12% AOC Muscadet S&M, France Muscadet	32 / 180
Black Sheep Sauvignon Blanc 12,5% Nelson, New Zealand Sauvignon Blanc	33 / 186
Domus Vini Campo de' Fiori IGT Veneto, Italy Garganega, Chardonnay	99
Marcus Schmidt Riesling Me feinherb 11% Pfalz, Germany Riesling	139
Tierras Viejas Torrontes 12,5% Mendoza, Argentina Torrontes	159
Ulivel·la 12% (NATURAL) Catalunya, Spain Xarel·lo, Malvasia de Sitges	179
Del Cero Family Soave 12,5% (2022) DOC Soave, Italy Garganega	219
Domane Wachau Terrassen Federspeil Grüner Veltliner 12% (2022) Wachau, Austria Grüner Veltliner	229
Winnica Mickiewicz Riesling Feeling 13% (2022) Lubelskie, Poland Riesling	249
Enate Gewürztraminer 13,5% (2022) Somontano DO, Spain Gewürztraminer	279
Winnica Wieliczka Chardonnay 12,5% (2022) Małopolska, Poland Chardonnay	279

CZERWONE

RED

	 
	125 ml750 ml
Los Virtudes Arcabucero Tinto 12,5 % Alicante DOP, Spain Monastrell	24 / 132
Masseria Parione Primitivo 13% Puglia IGT, Italy Primitivo	26 / 144
Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto 13,5% IGP Alentejano, Portugal Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Touriga Nacional	29 / 162
Château d'Aydie L'Origine 13% AOC Madiran, France Tannat, Cab. Sauvignon	32 / 180
Les Celliers Jean D'Alibert Coq du Matin 13,5% Pays d'Oc, France Cabernet Sauvignon	33 / 186
Domus Vini Campo de' Fiori Rosso 11,5% IGT Veneto, Italy Merlot, Refosco	99
Ozzi Shiraz Cabernet Sauvignon Merlot 13,5% South Eastern Australia, Australia Shiraz, Cab. Sauvignon, Merlot	132
Santa Sofia Merlot & Corvina 13% Delle Venezie IGT, Italy Merlot, Corvina	132
Vistamar Reserva Carmenere 13,5% Maule Valley, Chile Carmenere, Syrah, Cabernet Sauvignon	159
Winnica Mickiewicz Cortez 13% (2022) Lubelskie, Poland Cabernet Cortis	258
Tenuta Collazzi Libertà 13,5% (2021) IGT Toscana, Italy Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	259
Robert Mondavi Pinot Noir 13,5% (2021) California, USA Pinot Noir	285
Coto Mayor Reserva 14% (2019) Rioja DOCa, Spain Tempranillo, Garnacha	285
Bodegas Krontiras Malbec Bio 13,9% (2019) Mendoza, Argentina Malbec	299

POMARAŃCZOWE

ORANGE

	 
	125 ml750 ml
Il Farneto Giandòn Bianco Skin Contact 12% (NATURAL) Emilia-Romania, Italy Malvasia	29 / 162

RÓŻOWE

ROSE

	 
	125 ml750 ml
Coto Mayor Rosado 12% Rioja DOCa, Spain Tempranillo, Garnacha	30 / 168

DESEROWE

DESSERT

	 
	125 ml750 ml
Vistamar Brisa Moscato 13,5% Limari Valley, Chile Moscato	125

BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC

	 
	125 ml750 ml
Weingut Dr. Fischer Steinbock 0% Mosel, Germany Riesling	159

Opłata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku.
Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT.
Roczniki win mogą ulec zmianie. O aktualny rocznik wina zapytaj obsługę.

A 10% service charge will be added to the bill.
All prices are listed in PLN and include VAT.
Wine vintages may change. Ask Your waiter for current vintages.