



RESTAURACJA MY CORNER

— UWAGA —

DANIE DNIA – 39 pln

Zapytaj kelnera o naszą dzisiejszą propozycję.
Ask your waiter about our today's offering.

PRZYSTAWKI / STARTERS

KREWETKI – 25 pln

Krewetki w tempurze, tatar z cukinii,
słodki sos chili
TEMPURA PRAWNS – zucchini
tatar, sweet chili sauce



TATAR WOŁOWY – 29 pln

Siekany tatar z polędwicy wołowej,
pikle, parmezan, żółtko
CHOPPED BEEF TARTAR –
pickles, pecorino, egg yolk



BRUSCHETTA – 21 pln

Marynowane pomidory, ser kozi,
ziołowe pesto, grillowane pieczywo
MARINATED TOMATO, goat cheese,
herb pesto, grilled bread



GRILLOWANA FETA – 25 pln

Feta grecka, pomidory, oliwki,
czerwona cebula, zioła, sos pikantny,
grillowane pieczywo ziołowe
GREEK FETA CHEESE, tomatoes,
olives, red onion, herbs, hot sauce,
grilled herb bread



ZUPY / SOUPS

ZUPA SZEFA KUCHNI – 12 pln

Zapytaj kelnera o zupę dnia / ask your
waiter for the soup of the day

ZUPA WARZYWNA Z KASZĄ

BULGUR – 14 pln
VEGETABLE AND BULGUR GROATS
SOUP



SCANDIC RAMEN – 36 pln

Esencjonalny bulion, wędzona
polędwica wieprzowa, krewetka,
makaron soba, warzywa, orzechy, jajko,
szczypior
Essential consommé, smoked pork
tenderloin, shrimp, soba noodles,
vegetables, nuts, egg, spring onion



KANAPKI / SANDWICHES

MY CORNER SANDWICH – 36 pln

Grillowana kanapka z piersią
z kurczaka, jajko, bekon, pomidor,
sałata, majonez, frytki
CLUB SANDWICH – chicken breast, egg,
bacon, tomato, lettuce, mayonnaise, chips



MY CORNER BURGER – 36 pln

Grillowane mięso wołowe, bekon,
czerwona cebula, ajvar, tzatziki,
cheddar, sałata, pomidor, ogórek
konserwowy, krążki cebuli w cieście
piwnym, frytki
BEEF BURGER – grilled beef, bacon,
cheddar, lettuce, tomato, red onion,
ajvar, tzatziki, pickles, onion rings in
beer batter, chips



MAKARONY / PASTA

ORKISZOWE SPAGHETTI

Z KREWETKAMI – 45 pln
Orkiszowe spaghetti, krewetki, białe
wino, chili, parmezan
SPELLED SPAGHETTI WITH
PRAWNS – spelled spaghetti, prawns,
white wine, chili, parmesan cheese



GARGANELLI Z WOŁOWINĄ – 41 pln

Polędwica wołowa, pieczarki,
sos kremowy, pomidory, łonicki
parmezan
BEEF GARGANELLI – beef tenderloin,
mushrooms, creamy sauce, tomato,
parmesan cheese



VEGAN GNOCCHI – 35 pln

Gnocci szpinakowe, brokuły, sos curry,
orzechy nerkowca, chipsy warzywne
SPINACH GNOCCHI – cashew nuts,
broccoli, curry sauce, veg crisps



BAR SNACKS

WYBÓR LOKALNYCH SERÓW I WĘDLIN / dwa rodzaje serów,
dwa rodzaje wędlin, konfitura figowa, oliwki, orzechy
CHEESE AND COLD MEAT SELECTION / two types of cheese,
two types of cold cuts, fig jam, olives, nuts

39 pln



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

KACZKA SOUS VIDE – 49 pln

Pierś z kaczki sous vide, cukinia, arbuz, kalarepa,
kasza jaglana, sos z czerwonego wina
DUCK BREAST SOUS VIDE –
courgette, watermelon, turnip cabbage, millet, red wine sauce



SZNYCEL – 45 pln

Schab smażony na złoto, domowe frytki,
młoda marchew, jajko w koszulce
PAN FRIED PORK SCHNITZEL –
homemade chips, carrot, poached egg



STEK Z WOŁOWINY – 89 pln

Stek z polędwicy wołowej, selekcja sałat i warzyw sezonowych,
ziemniaki, sos BBQ
BEEF TENDERLOIN STEAK –
selection of lettuce and seasonal vegetables, potatoes, BBQ sauce



SANDACZ – 49 pln

Filet z sandacza, kasza bulgur z grzybami,
dynia, kalafior, orzechy laskowe
ZANDER FILLET –

bulgur groats with mushrooms, pumpkin, cauliflower, hazelnuts



DORSZ – 49 pln

Polędwica z dorsza, warzywa sezonowe, pomidory, migdały, ryż, parmezan
COD TENDERLOIN –
cod tenderloin, seasonal vegetables, tomatoes, almonds,
rice, parmesan cheese



SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA CEZAR – 32 pln

Grillowany kurczak, sałata rzymska,
chrupki chlebowe, parmezan, świeży
dressing caesar
CAESAR SALAD – grilled chicken,
romaine lettuce, bread croutons,
parmesan, homemade Caesar
dressing



SAŁATKA Z WOŁOWINĄ – 36 pln

Marynowane płatki rostbefu,
mieszanka sałat, wędzony ser
łonicki, owoce granatu, orzechy
BEEF SALAD – marinated vaast beef,
selection of lettuce, smoked local
cheese, nuts and pomegranate



SAŁATKA Z SEREM – 34 pln

Ser lokalny, mieszanka sałat,
słonecznik, owoce sezonowe,
marynowana rzodkiew
LOCAL CHEESE SALAD – local
cheese, selection of lettuce, seasonal
fruits, sunflower seeds, marinated
radish



DESERY / DESSERTS

FONDANT – 17 pln

Fondant czekoladowy, lody z mlecznej
czekolady, sos z białej czekolady
CHOCOLATE FONDANT – chocolate
ice cream, white chocolate sauce



LODY – 18 pln

Wybór lodów i sorbetów, świeże owoce,
cynamonowa kruszonka, konfitura
owocowa, biała czekolada,
ICE CREAM DESSERT – fresh fruits,
cinnamon crumble, white chocolate, fruit
marmalade



DEKONSTRUKCJA TIRAMISU – 18 pln

Tiramisu pomarańczowe z rozmarynem,
sezamowy biszkopt, espresso, świeże
owoce
ORANGE AND ROSEMARY TIRAMISU –
sesame sponge, espresso, fresh fruits



CIASTO BURACZANE WŁASNEGO WYPIEKU – 15 pln

Biała czekolada, mango, lody, konfitura
wiśniowa, makaronik, owoce sezonowe
HOMEMADE BEETROOT CAKE –
white chocolate, mango, ice cream,
cherry jam, macaroon, seasonal fruit



BAR SNACKS

ANTIPASTI / oliwki, feta, jalapeño, szynka parmeńska,
suszone pomidory, pesto, grillowane pieczywo/

ANTIPASTI / olives, feta cheese, jalapeño, prosciutto, sun-dried
tomatoes, pesto, grilled baked goods

25 pln



TAPAS / oliwki, feta, szynka parmeńska, grillowane pieczywo

TAPAS / olives, feta cheese, prosciutto, grilled baked goods

12 pln



Alergia i nietolerancja pokarmowa: Jeśli u Ciebie występują, powiadom kelnera przed złożeniem zamówienia, żeby mógł udzielić odpowiednich wskazówek.

Food allergy and intolerance: please inform your waiter before making an order so that we can guide you through our menu accordingly.



RESTAURACJA
MY CORNER

