



“Farina” to z języka łacińskiego mąka!

To właśnie mąka, składnik wielu pysznych dań, była inspiracją przy tworzeniu tego wyjątkowego menu dla naszych gości. Klasyczne dania przyprawiliśmy szczyptą nowoczesności, odkrywając ich smaki na nowo.

Na świeże i smaczne dania warto czekać! Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco, co oznacza, że średni czas oczekiwania wynosi od 20 do 40 minut. Zapytaj obsługę o aktualny czas oczekiwania i ciesz się wyjątkową atmosferą podczas gdy nasz szef kuchni przygotowuje dla Ciebie idealny posiłek.

Miłego posiłku!

The Latin word "Farina" means flour!

Flour, an ingredient of many delicious dishes, inspired us to create this special menu for our guests. We seasoned classic dishes with a pinch of modernity, rediscovering their tastes.

It's worth waiting for fresh and tasty dishes! Our meals are prepared to order, so the average wait time is between 20 to 40 minutes. Please ask our staff for the current wait time and enjoy the unique atmosphere while our chef prepares the perfect meal.

Enjoy your meal!

PRZYSTAWKI | STARTERS

Tatar wołowy z chlebem własnego wypieku | Beef tartare with homemade bread **45zł**
Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z dodatkiem marynowanych warzyw i grzybów podany z domowym chlebem. | Hand-chopped tenderloin tartare with addition of pickled vegetables and mushrooms served with homemade bread.

Ciabatta z guacamole | Ciabatta with guacamole **28zł**
Chrupiąca ciabatta z guacamole, pomidorkami koktajlowymi i oliwą. | Crispy ciabatta with guacamole, cherry tomatoes and olive oil.

ZUPY | SOUPS

Pieczony rosół drobiowo - wołowy | Baked poultry and beef broth **26zł**
Aromatyczny bulion z pieczonego mięsa i warzyw z domowym makaronem. | Aromatic broth with roasted meat and vegetables and homemade noodles.

Krem z zielonego groszku | Green peas cream soup **25zł**
Delikatny krem podawany z groszkiem i zieloną oliwą. | Delicate cream soup served with green peas and olive oil.

SALATY | SALADS

Salatka Cezar z kurczakiem | Chicken Caesar salad **38zł**
Salata rzymska z grillowanym kurczakiem, chrupiącym boczkiem, parmezanem oraz kremowym dresingiem z anchois. | Romaine lettuce with grilled chicken, crispy bacon, parmesan cheese and creamy anchovy dressing.

Salatka z panierowanym kozim serem | Salad with breaded goat cheese **38zł**
Mix salat z karmelizowaną gruszką, prażonymi orzechami włoskimi oraz dresingiem miodowym. | Lettuce with carmelized pear, roasted walnuts and honey dressing.

STREET FOOD & MAKARONY | STREET FOOD & PASTA

Burger wołowy | Beef burger

46zł

Soczyste mięso wołowe z sałatą rzymską, piklami, wędzonym boczkiem i serem cheddar serwowane z belgijskimi frytkami, sałatką colesław i majonezem chipotle.
| Juicy beef with romaine lettuce, pickles, smoked bacon and cheddar cheese served with Belgian fries, coleslaw and chipotle mayonnaise.

Spaghetti Aglio e Olio

37zł

Makaron spaghetti podawany ze świeżym czosnkiem, oliwą, papryczką chili, natką pietruszki i parmezanem. | Spaghetti pasta served with fresh garlic, olive oil, chilli pepper, parsley and parmesan cheese.
(Na życzenie – dodatkowo pierś z kurczaka 8 zł) | (On request – additionally chicken breast 8zł)

Rigatoni w sosie serowym | Rigatoni with cheese sauce

38zł

Makaron rigatoni w sosie z żółtych serów z dodatkiem śmietany i parmezanu. | Rigatoni pasta in yellow cheese sauce with cream and parmesan.

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISH

Chrupiący kotlet schabowy z maślanym puree | Crispy pork chop with butter puree

44zł

Chrupiący kotlet schabowy w panierce panko, podany z jajkiem sadzonym, maślanym puree ziemniaczanym i orzeźwiającą mizerią. | Panko-crusted crispy pork chop with a fried egg, velvety mashed potatoes and refreshing cucumber salad with sour cream.

Grillowany kurczak | Grilled chicken

39zł

Grillowana pierś z kurczaka w ziołach z pieczonymi cząstkami ziemniaków, mixem sałat w sosie vinegret oraz sos z zielonego pieprzu. | Grilled chicken breast in herbs with baked potato particles, mix salad in vinegret and green pepper sauce.

Sandacz w sosie porowym | Zander in leek sauce

42zł

Pieczony filet sandacza w sosie porowo – śmietanowym, podawany z maślanym puree i zielonym groszkiem. | Baked zander fillet in leek cream sauce served with butter puree and green peas.

DESERY | DESSERTS

Sernik baskijski | Basque cheesecake **28zł**
Polany gorącą czekoladą z dodatkiem palonego mleka. | Topped with hot chocolate with addition of roasted milk.

Szarlotka FARINA | FARINA Apple Pie **28zł**
*Karmelizowane jabłka z nutą cynamonu, kruszonką i lodami śmietankowymi.
| Carmelized apple with a hint of cinnamon, crumble and ice cream.*

MENU DLA DZIECI | KIDS MENU

Domowy rosół | Homemade broth **15zł**
*Bulion drobiowo - wołowy z domowym makaronem, marchewką i natką pietruszki.
| Poultry and beef broth with homemade pasta, carrot and parsley.*

Chrupiące nuggetsy z kurczaka z frytkami | Crispy chicken nuggets with fries **32zł**
*Świeże kawałki soczystego kurczaka delikatnie obtoczone w chrupiącej panierce
podawane z pysznymi frytkami, surówką z marchewki i jabłka i ketchupem.
| Fresh pieces of juicy chicken, lightly coated in a crispy breadcrumbs, served with
delicious fries, carrot and apple salad and ketchup.*

ZIMNE NAPOJE | SOFT DRINKS

Woda Water	330ml/7zł
<i>Gazowana/niegazowana Sparkling/still</i>	750ml/14zł
Napoje gazowane Fizzy drinks	250ml/10zł
<i>Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta/Sprite/Kinley Tonic/Fuzetea o smaku czarnej herbaty, brzoskwini i hibiskusa.</i>	
Soki owocowe Juices	250ml/10zł
<i>Pomarańczowy/Jabłkowy Orange/Apple juice</i>	
Sok wyciskany ze świeżych owoców Freshly squeezed juice	200ml/20zł
<i>Pomarańczowy/Grejpfrutowy/Mix Orange/Grapefruit/Mix</i>	
Lemoniada autorska Homemade Lemonade	400ml/16zł
<i>Cytryna, mięta Lemon & mint</i>	
Lemoniada malinowa Raspberry lemonade	19zł
<i>Malina, mięta, cytryna, woda gazowana Raspberry, mint, lemon, sparkling water</i>	
Lemoniada kwiat bzu Elderberry flower lemonade	21zł
<i>Syrop kwiat bzu, limonka, zielona herbata, tymianek Elberberry flower syrup, lime, green tea, thyme</i>	

KAWA | COFFEE

Espresso	10zł
Espresso doppio	12zł
Americano	12zł
Flat White	15zł
Cappuccino	13zł
Latte Macchiato	14zł
Kawa mrożona	19zł
<i>Espresso, mleko, syrop waniliowy, kostki lodu Espresso, milk, vanilla syrup, ice cubes</i>	
Kawa mrożona z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną	25zł
<i>Espresso, mleko, syrop waniliowy, lody waniliowe, bita śmietana, czekolada, kruszony lód. Espresso, milk, vanilla syrup, ice cream, whipped cream, chocolate, crushed ice.</i>	

“PIAG THE FRESH TEA” – HERBATA | TEA

African Paradise

Niby czarna czysta herbata, ale każdy jej łyk to kolejna dawka pozytywnej energii. | It is supposed to be pure black tea, but each sip is another dose of positive energy.

Filizanka | Cup
Saszetka | Tea bag
250ml | 10zł

Awesome Fruit

Niesamowicie pyszny napar z owoców, przepelnlony witaminą C, bez grama kofeiny. | Incredibly delicious fruit infusion, filled vitamin C, caffeine free.

Dzbanek | Pot
Herbata liściasta
| Loose-leaf tea
450ml | 18zł

Dragon Pearl Jasmin

Zrolowana w perły zielona herbata, której aromat jaśminu wypełnia filiżankę aż po brzegi. | Green tea rolled in pearls with the aroma of jasmine that fills the cup.

Epic Grey

Przepyszny Earl Grey, który lepiej by zbyt szybko się nie skończył. | Delicious Earl Grey, better not to end too soon.

Tropical Vibe

Zielona herbata z kawałkami ananasów to prawdziwe źródło przyjemności. | Green tea with pineapple pieces is a real source of pleasure.

White Yuzu

Najdoskonalsza biała herbata otulona intrygującym aromatem yuzu. | The most perfect white tea wrapped in an intriguing aroma of yuzu.

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Książęce Czerwony Lager 4.9% <i>Najlepiej smakuje z: kuchnia polska i czeska, wędliny, mięsa i dania z grilla.</i> <i>Best with: Polish and Czech cuisine, cold cuts, meats, grilled dishes.</i>	500ml/16zł
Książęce Złote Pszeniczne 4.9% <i>Najlepiej smakuje z: lekkie sałaty i ryby, drób, wędzone sery.</i> <i>Best with: light salads and fish, poultry, smoked cheese.</i>	500ml/16zł
Książęce Porter 8% <i>Najlepiej smakuje z: ciemne, pieczone i grillowane mięsa, dojrzałe, aromatyczne sery, ciemny chleb, desery na bazie czekolady.</i> <i>Best with: baked and grilled meats, aromatic cheeses, dark bread and chocolate-based desserts.</i>	500ml/16zł
Książęce Ciemne Łagodne 4.1% <i>Najlepiej smakuje z: pieczone mięso i ciemne sosy, desery, owoce.</i> <i>Best with: roasts, dark sauces, fruit and desserts.</i>	500ml/16zł
Książęce Cherry Ale 4.1% <i>Najlepiej smakuje z: białym mięsem, sushi, miękkimi dojrzewającymi serami, owocowymi deserami, sorbetami i galaretkami.</i> <i>Best with: white meat, sushi, soft maturing cheese, fruit desserts, sorbets and jelly.</i>	500ml/16zł
Książęce IPA 5.4% <i>Najlepiej smakuje z: pikantne mięsa, pieczony drób i dania kuchni meksykańskiej.</i> <i>Best with: spicy meats, roasted poultry and Mexican cuisine.</i>	500ml/16zł
Książęce Złote Pszeniczne 0%	500ml/16zł
Tyskie 0% <i>Bezalkoholowa wersja najbardziej popularnego pełnego jasnego pełnego piwa.</i> <i>A non-alcoholic version of the most popular lager.</i>	500ml/15zł
Hardmade Pear Crush 4.5% <i>Piwo z lemoniadą o smaku cytryny i yuzu (citrus junos).</i> <i>Beer with lemonade flavored with lemon and yuzu (citrus junos).</i>	400ml/16zł
Hardmade Yuzu Crush 4.5% <i>Piwo z lemoniadą o smaku gruszki i cytryn.</i> <i>Beer with lemonade flavored with pears and lemons.</i>	400ml/16zł
Hardmade Rhubarb Crush 0% <i>Piwo bezalkoholowe z lemoniadą o smaku cytryny i rabarbaru.</i> <i>Non-alcoholic beer with lemonade flavored with lemon and rhubarb.</i>	400ml/15zł

PIWA Z BECZKI | BEERS ON TAPS

Pilsner Urquell 4.4%

*Najlepiej smakuje z: mięsa i dania z grilla, żółte sery, orzechy i suszone owoce.
| Best with: grill meat and dishes, cheese, nuts and dried fruit.*

300ml/13zł

500ml/16zł

Książęce Złote Pszeniczne 4.9%

*Najlepiej smakuje z: lekkie sałaty i ryby, drób, wędzone sery. | Best with: light
salads and fish, poultry, smoked cheese.*

300ml/13zł

500ml/16zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE | ALCOHOL-FREE COCKTAILS

Tequila Sunrise

*Bezalkoholowa wersja klasycznego koktajlu, równie szalona jak oryginał. |
Alcohol-free version of the classic cocktail, it's just as crazy as the original.
Sok pomarańczowy, sok żurawinowy, grenadyna | Orange juice,
cranberry juice, grenadine*

21zł

Mojito arbuzowe virgin

*Bezalkoholowa wersja klasycznego koktajlu, z dodatkiem arbuza – równie
orzeźwiająca jak oryginał. | A non-alcoholic version of the classic cocktail with
watermelon – as refreshing as the original.
Arbuz, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana, syrop arbuzowy
| Watermelon, Lime, cane sugar, mint, sparkling water, watermelon syrup*

22zł

KOKTAJLE | COCKTAILS

Aperol Spritz

26zł

Wytrawny, orzeźwiający koktajl, który przywodzi na myśl upalne włoskie wakacje.

| Dry, refreshing cocktail that brings to mind a hot holiday in Italy.

Aperol, Prosecco, woda gazowana | Aperol, Prosecco, sparkling water

Charlie Chaplin

30zł

Przyjemnie mocny, owocowy, słodko-kwaśny koktajl. Pozostawia wyrazisty posmak.

| Strong, fruity and sweet-sour. Delightful cocktail leaves a specific aftertaste.

Morelowa Brandy, Gin, cytryna | Apricot Brandy, Gin, lemon

Kiwi Wódka/ Kiwi Vodka Sour | Whisky Sour

28zł

Idealnie zbalansowany, orzeźwiający i jedwabiście cytrusowy koktajl na każdą okazję.

| Perfectly balanced, simple, refreshing and silky citrus cocktail for any occasion.

Kiwi, Wódka/Whisky, Angostura, syrop cukrowy, białko jajka, cytryna | Kiwi, Vodka/Whiskey, Angostura, sugar syrup, egg white, lemon

Porn Star Martini

26zł

Mocny, słodki i elegancki, ale też trochę zadziorny. Idealny na rozpoczęcie spotkania.

| Strong, sweet, elegant, and a bit of a sophisticated cocktail

- perfect to start a meeting.

Wódka, Prosecco, syrop waniliowy, marakuja, limonka | Vodka, Prosecco, vanilla syrup, passion fruit, and lime

Gin & Tonic

24zł

Idealna opcja dla miłośników gorzkich smaków – to jeden z ulubionych brytyjskich drinków.

| A perfect option for lovers of bitter flavours – its one of the favourite British drinks.

Gin, tonik, limonka | Gin, tonic, lime

Mojito arbuzowe

30zł

Arbuzowe orzeźwienie – klasyczna wersja Mojito wzbogacona o soczystego arbuza.

Idealny koktajl na słoneczne wieczory.

| Refreshing watermelon – the classic version of Mojito enriched with taste of watermelon. Perfect for sunny evenings.

WÓDKA | VODKA

Chłopska pędzona	40ml/14zł 0,5l/99zł
Wyborowa	40ml/14zł 0,5l/109zł
Belvedere	40ml/33zł 0,5l/299zł

RUM

Captain Morgan	40ml/14zł
Havana Club	40ml/16zł

GIN

Seagram's	40ml/14zł
Beefeater	40ml/16zł

TEQUILA

Olmecca Silver	40ml/16zł
Olmecca Gold	40ml/20zł

WHISKY | WHISKEY | SINGLE MALT

Jim Beam	40ml/16zł 0,5l/169zł
Jack Daniels	40ml/18zł 0,5l/209zł
Wild Turkey	40ml/18zł
Monkey Shoulder	40ml/26zł
Balvenie 12	40ml/46zł

TEQUILA

Aperol	40ml/16zł
Bailey Irish Cream	40ml/16zł
Jägermeister	40ml/18zł
Hennessy	40ml/30zł

WINO DOMU | HOUSE WINE

Wino czerwone półwytrawne | Semi-dry red wine **0,5l/45zł**

Wino białe półwytrawne | Semi-dry white wine **0,5l/45zł**

WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

Prosecco, Bacio Della Luna, Brut Bio Bianco DOC Trevis **150ml/29zł**

Wytrawne | włoskie | Region: Veneto | Szczep: Glera

Doskonale jako aperitif, z przystawkami ze świeżych warzyw, owocami morza i wędlinami.

750ml/140zł

Dry | Italian | Region: Veneto | Grape variety: Glera

Perfect as an aperitif, with appetizers made of fresh vegetables, seafood and cold cuts.

Castell d'Or Cava Brut Rosato **750ml/125zł**

Różowe | Wytrawne | hiszpańskie | Region: Penedes | Szczep: Trepat

Idealne jako aperitif o każdej porze dnia. Doskonale do ryb, owoców morza i delikatnych mięs.

Pink | Dry | Spanish | Region: Penedes | Grape variety: Trepat

Ideal as an aperitif at any time of the day. Perfect for fish, seafood and delicate meats.

WINA RÓŻOWE | ROSE WINES

Curvos Rose **750ml/110zł**

Wytrawne | portugalskie | Region: Vinho verde | Szczep: Vinhao, Espadeiro

Idealnie pasuje do świeżych sałat, dań rybnych i owoców morza.

Dry | Portuguese | Region: Vinho verde | Grape variety: Vinhao, Espadeiro

Perfect for fresh salads, fish and seafood dishes.

WINA BIAŁE | WHITE WINES

Estaciones Verdejo

Wytrawne | hiszpańskie | Region: Castilla | Szczep: Verdejo

Polecane jest do tłustych ryb, drobiu, pieczonych białych mięs oraz kozich i owczych serów.

150ml/22zł

750ml/95zł

Dry | Spanish | Region: Castilla | Grape variety: Verdejo

Its is recommended for fatty fish, poultry, baked white meats, and goat and sheep cheeses.

Sauvignon Balance Domaine de la Bretonniere

Wytrawne | francuskie | Region: Val De Loire | Szczep: Sauvignon Blanc

Doskonale komponuje się z daniami z łososia i owocami morza.

150ml/28zł

750ml/135zł

Dry | French | Region: Val De Loire | Grape variety: Sauvignon Blanc

It goes perfectly with salamon and seafood dishes.

riesLING! trocken

Wytrawne | niemieckie | Region: Rheinhessen | Szczep: Riesling

Idealnie pasuje do dań mięsnych, jasnych sosów, lekkich potraw, zup i sałat.

750ml/140zł

Dry | German | Region: Rheinhessen | Grape variety: Riesling

Perfect for meat dishes, light sauces, light dishes, soups and salads.

Portillo Dulce Natural

Słodkie | argentyńskie | Region: Mendoza | Szczep: Sauvignon Blanc

Idealne do steków, kaczki, półtwardych serów.

750ml/135zł

Sweet | Argentinian | Region: Mendoza | Grape variety: Sauvignon Blanc

Perfect for steaks, duck and semi-hard cheeses.

WINA CZERWONE | RED WINES

Estaciones Tempranillo

*Wytrawne | hiszpańskie | Region: Castilla | Szczep: Tempranillo
Idealnie komponuje się z tapas, dojrzałymi serami lub dziczyzną.*

*Dry | Spanish | Region: Castilla | Grape variety: Tempranillo
Perfect to pair with tapas, mature cheeses or venison.*

150ml/23zł
750ml/100zł

Antano Reserve Carmenere

*Wytrawne | chilijskie | Region: Maule Valley | Szczep: Carmenere
Polecane do przystawek mięsnych, duszonych mięs, kaczki,
dziczyzny i dojrzewających serów.*

*Dry | Chilean | Region: Maule Valley | Grape variety: Carmenere
Recommended for meat appetizers, stewed meats, duck, venison
and ripened cheeses.*

150ml/25zł
750ml/110zł

I Muri Primitivo

*Półwytrawne | włoskie | Region: Apulia | Szczep: Primitivo
Doskonałe do makaronów, grillowanych mięs i twardych serów.*

*Semi-dry | Italian | Region: Puglia | Grape variety: Primitivo
Perfect for pasta, grilled meats and hard cheeses.*

750ml/125zł

Portillo Malbec

*Wytrawne | argentyńskie | Region: Mendoza | Szczep: Malbec
Wyśmienity kompan do steków, kaczki i półtwardych serów.*

*Dry | Argentinian | Region: Mendoza | Grape variety: Malbec
An excellent companion for steaks, duck and semi-hard cheeses.*

750ml/135zł