



NoNameHotel&SPA

Ndz - Czw • Sun - Thu
13:00 - 21:00 • 1 p.m - 9 p.m

Pt - Sob • Fri - Sat
13:00 - 21:30 • 1 p.m - 9:30 p.m

Delikatne otwarcie posiłku, inspirowane naturą, fermentacją i lokalnymi produktami.
Każda kompozycja to balans świeżości i subtelnej głębi smaku.

PRZYSTAWKI

Starters

Rytuał Jesiotra - luksusowa reinterpretacja *

Kawior z jesiotra Antonius, jajko przepiórcze konfitowane, brioche tostowa, masło szczypiorkowe, kwaśna śmietana, olej szczypiorkowy

Antonius sturgeon caviar, confit quail egg, toasted brioche, chive butter, sour cream, chive oil



300 PLN*

waga/weight (50 g)

alergeny/allergens 1/2/4/6/12

Kremowy bundz z karmelizowanym oscypkiem

Podany z pieczoną w miodzie lipowym gruszką. Redukcja białego wina, pył z prażonych orzechów laskowych, olej tymiankowy i mikroliście

Creamy Bundz Cheese with Caramelized Oscypek served with linden honey roasted pear, white wine reduction, toasted hazelnut dust, thyme oil and microgreens



55 PLN

waga/weight (150 g)

alergeny/allergens 5/7/8

Tatar z jelenia z leśnym twistem - dzikość + elegancja

Tatar z jelenia, majonez z palonego masła, borówka fermentowana, grzanka z pieczywa żytniego, olej z jałowca

Venison Tartare, browned butter mayonnaise, fermented blueberry, toasted rye bread, juniper oil



75 PLN

waga/weight (150 g)

alergeny/allergens 1/9/11

Raki w maśle rakowym z emulsją z koperku i bisque

Palony czosnek w maśle klarowanym, redukcja białego wina, pomidory dojrzewające, świeże chili, cytryna, olej pietruszkowy i świeże liście podane na ziołowej focacci

Crayfish in Crayfish Butter with Dill Emulsion and Bisque roasted garlic in clarified butter, white wine reduction, vine-ripened tomatoes, fresh chili, lemon, parsley oil and fresh herbs, served with herb focaccia



75 PLN

waga/weight (120 g)

alergeny/allergens 1/2/13/15

Ośmiornica, ziemia i ogień papryki

Grillowana Octopus vulgaris, ziemniak pieczony na ogniu, krem z pieczonej papryki, oliwa z lokalnych ziół i czosnku niedźwiedziego

Grilled Octopus vulgaris, fire-roasted potato, roasted pepper cream, local herb and wild garlic olive oil



65 PLN

waga/weight (200 g)

alergeny/allergens 2/4/10/11/13

Aksamitne esencje smaku, oparte na warzywach, bulionach i fermentacji. Każda zupa to skoncentrowana historia regionu podana w eleganckiej, nowoczesnej formie.

ZUPY

Soups

Zupa rybna z lokalnego połowu

Delikatny bulion z pstrągą tęczowego, z nutą kopru i cytrusów, podany z kawałkami ryb, olejem koperkowym.

Podany z grzanką czosnkową

Delicate rainbow trout broth with hints of dill and citrus, served with pieces of fish and dill oil. Accompanied by garlic toast

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/2/4/8/13/15



49 PLN

Bulion z gór

Klarowny, esencjonalny bulion przygotowany z wyselekcjonowanych mięs regionalnych takich jak :

wołowina dojrzewająca, drób wiejski, młode warzywa

korzeniowe, lokalne zioła, podany z domowym makaronem.

Clear, rich broth prepared from selected regional meats such as dry-aged beef and free-range poultry, young root vegetables, and local herbs, served with homemade pasta

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3/8



39 PLN

Barszcz z pieczonego buraka

Wywar z pieczonego buraka połączony z bulionem warzywnym, lokalne zioła, fermentowane plastry buraka, koper, podany z pasztecikiem z kaczki

Broth of roasted beetroot combined with vegetable stock, local herbs, fermented beet slices, dill, served with a duck pâté pastry

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 1/3



39 PLN

Chłodnik z sezonowych warzyw

Kompozycja młodych warzyw ogrodowych, ziół, maślanka z lokalnego gospodarstwa, podany z chrupiącymi warzywami i olejem ziołowym

Composition of young garden vegetables and herbs, with buttermilk from a local farm, served with crispy vegetables and herb oil

waga/weight (250 ml)

alergeny/allergens 3/8



39 PLN

Harmonijne i eleganckie doświadczenie bez użycia mięsa i ryb.

DANIA JARSKIE

Vegetarian Dishes

Kasza „Ziarno i Czas”

Kasza gryczana palona, grzyby duszone w maśle, sos cebulowy zredukowany, orzechy prażone, olej szczypiorkowy

Roasted buckwheat groats, mushrooms braised in butter, reduced onion sauce, toasted nuts, chive oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 1/5/12



49 PLN

Marchew „Ogień i Miód”

Soczewica beluga, marchew pieczona w miodzie, purée marchewkowo-imbrowe, jogurt fermentowany, olej koperkowy

Beluga lentils, honey-roasted carrots, carrot and ginger purée, fermented yogurt, dill oil

waga/weight (400 g)

alergeny/allergens 8/12



49 PLN

Pełne, syjące kompozycje oparte na warzywach, kaszach, rybach i mięsach.
Każde danie łączy różnorodność tekstur oraz nowoczesną technikę kulinarną,
oddając charakter natury i sezonu.

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Pstrąg potokowy „Nurt Kamienistego Potoku” Filet z pstrąga potokowego smażony na maśle z jałowcem. Podany z aksamitnym purée ziemniaczanym z bryndzą. Towarzyszy mu delikatnie duszona kapusta kiszona z kminkiem, olej pietruszkowy <i>Stream trout fillet pan-fried in butter with juniper, served with velvety potato purée with bryndza cheese. Accompanied by gently braised sauerkraut with caraway and parsley oil</i>	  	69 PLN
waga/weight (400 g) alergeny/allergens 4/12		
Jesiotr „Spokój polskich rzek” * Delikatnie pieczony filet. Podany z lekko kwaskowym sosem żurkowym, pak choi smażone na maśle szczypiorkowym, chrupiąca kasza <i>Delicately roasted fillet, served with a slightly tangy sour rye soup sauce, pak choi sautéed in chive butter, and crispy groats</i>		150 PLN*
waga/weight (400 g) alergeny/allergens 1/4/8/11		
Policzek wołowy wolno duszony Redukcja sosu pieczeniowego, pieczony burak, glazurowana marchew, ziemniaki coufi, olej lubczykowy <i>Slow-braised beef cheek, roasting jus reduction, roasted beetroot, glazed carrots, pommes dauphine, lovage oil</i>		90 PLN
waga/weight (400 g) alergeny/allergens 8/11		
Jeleń „Leśna Głębia” Gulasz z jelenia, redukcja z czerwonego wina i jałowca, purée z selera / pietruszki, borówki lub aronia, leśne suszone grzyby <i>Venison stew, red wine and juniper reduction, celery and parsley purée, blueberries or chokeberries, dried forest mushrooms</i>	 	79 PLN
waga/weight (400 g) alergeny/allergens 3/8/12		
Stek z woła „Ogień i cierpliwość” * Stek wołowy (dry aged), sos z zielonego pieprzu, masło ziołowe (czosnek, tymianek), purée maślane <i>Dry-aged beef steak, green pepper sauce, herb butter (garlic, thyme), buttery purée</i>		159 PLN*
waga/weight (450g) alergeny/allergens 8/9		
Kaczka „Słodyc i wyrafinowanie” Pieczone udo kaczki, jabłko, cydr, przyprawy korzenne, purée z korzeni, olej ziołowy <i>Roasted duck leg, apple, cider, warm spices, root vegetable purée, herb oil</i>		69 PLN
waga/weight (400 g) alergeny/allergens 6/8/9		

Kompozycje oparte na świeżych liściach, warzywach i ziołach, budowane wokół kontrastu chrupkości, soczystości i lekkich dressingów. Każda propozycja podkreśla naturalny charakter składników i ich sezonowy rytm.

SALATY

SALADS

Sałatka „Bridge” z pieczonym kozim serem

Mieszanka młodych liści, awokado, prażone pestki, dressing miodowo-musztardowy, oliwa extra virgin
„Bridge” Salad with baked goat cheese. Mixed baby leaves, avocado, toasted seeds, honey-mustard dressing, extra virgin olive oil



49 PLN

waga/weight (250 g)
alergeny/allergens 6/7/9/12

Sałatka z łososiem i cytrusami

Łosoś wędzony lub lekko pieczony, aioli, cytrusy (grejpfrut / pomarańcza), koper, vinaigrette cytrusowy
Smoked or lightly roasted salmon, aioli, citrus (grapefruit / orange), dill, citrus vinaigrette



55 PLN

waga/weight (250 g)
alergeny/allergens 4/9/15

Klasyczne techniki włoskiej kuchni spotykają się tu z produktami Kujaw. Każde danie łączy aksamitne sosy, ręcznie formowane makarony i lokalne akcenty smakowe, tworząc harmonijną, sezonową interpretację komfortu w wersji fine dining.

MAKARONY

PASTA DISHES

Carbonara z Hal

Tagliatelle / bryndza / pancetta / jałowiec / żółtko
Tagliatelle / bryndza cheese / pancetta / juniper / egg yolk



65 PLN

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 1/3/12

Ragù Dunajec

Pappardelle / dziczyzna / czerwone wino / jałowiec / leśne zioła
Pappardelle / venison / red wine / juniper / forest herbs



65 PLN

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 1/8/9

Leśne Gnocchi

Gnocchi / oscypek / grzyby leśne / śliwka / tymianek
Gnocchi / oscypek cheese / wild mushrooms / plum / thyme



65 PLN

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 12

Lasagne Ragù Besciamella

Rzemieślniczy makaron jajeczny, wolno gotowane ragu bolońskie, beszamel z gałka muszkatołową, Parmigiano Reggiano
Artisanal egg pasta, slow-cooked Bolognese ragù, béchamel with nutmeg, Parmigiano Reggiano.

65 PLN

waga/weight (400 g)
alergeny/allergens 1/3/6/12

Delikatne, proste kompozycje o łagodnym smaku, przygotowane z naturalnych składników. Dania mają miękką strukturę i niewielką ilość przypraw, tak aby były lekkie, przyjazne dla najmłodszych podniebień i przede wszystkim przepyszne.

DANIA DLA DZIECI

KIDS' MENU

Rosół z kurki wesołej

Podany z domowym makaronem i marchewką
"Happy Hen" chicken broth, served with homemade pasta and carrots

waga/weight (180 ml)
alergeny/allergens 1,3,8



32 PLN

Małe spaghetti z masłem i serem

Spaghetti, masło z gospodarstwa, parmezan, delikatna oliwa
Spaghetti, farm butter, Parmesan, delicate olive oil

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1,12



39 PLN

Mini kluski z masłem

Małe kluski jajeczne, masło z gospodarstwa, posypka z bułki tartej, odrobina cukru trzcinowego i białego twarogu
Small egg noodles, farm butter, breadcrumb topping, a touch of cane and white sugar, and fresh curd cheese

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens 1/3/12



39 PLN

Delikatne kawałki kurczaka z warzywami

Gotowany lub pieczony kurczak, młoda marchewka, ziemniaczki lub frytki
Boiled or roasted chicken, young carrots, potatoes or fries

waga/weight (180 g)
alergeny/allergens -



39 PLN

Słodkie kompozycje oparte na precyzyjnie dobranych składnikach, gdzie temperatura, struktura i intensywność smaku budują wielowarstwowe zakończenie doświadczenia.

DESERY

DESSERTS

„Czekoladowa Głębia i Sól”

Mus z ciemnej czekolady, sól wędzona, chrupiący crumble, owoce leśne
Dark chocolate mousse, smoked salt, crunchy crumble, forest berries

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/3



35 PLN

„Truskawka i Śmietana”

Truskawki macerowane w alkoholu, krem śmietanowy fermentowany, miód z lokalnej pasieki, kruszonka maślana, mięta
Macerated strawberries in alcohol, fermented cream, honey from a local apiary, buttery crumble, mint

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/12



39 PLN

„Czekoladowe uniesienie”

Suflet czekoladowy, sorbet malinowy, owoce leśne
Chocolate soufflé, raspberry sorbet, forest berries

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens -



39 PLN

„Miód, Orzech i Masło Palone”

Lody waniliowe, orzechy prażone, masło palone, chrupiący karmel
Vanilla ice cream, toasted nuts, browned butter, crunchy caramel

waga/weight (120 g)
alergeny/allergens 1/7/12



39 PLN

NAPOJE SOFT

SOFT DRINKS

Cappy, Fuze Tea, coca cola, coca cola zero, sprite, fanta, tonic 0,25 l	16 PLN
Woda gazowana / niegazowana 0,3 l / 0,7 l	12 PLN / 18 PLN
Lemoniada 0,25 l / 0,75 l (Prosimy pytać u obsługi o dostępne smaki)	20 PLN / 35 PLN
Soki wyciskane 0,25 l	20 PLN

HERBATY

TEA

Klasyczna / zielona z miodem z sąsiedniej pasieki, cytryną oraz rozmarynem	18 PLN
--	--------

KAWY

COFFEE

espresso	13 PLN
americano	19 PLN
capuccino	22 PLN
latte macchiato	25 PLN

PIWO LOKALNE TRZY KORONY

LOCAL BEER

Butelka 0,3 l	18 PLN
Lane 0,3 l	20 PLN
Lane 0,5 l	25 PLN

LEGENDA/LEGEND

WAGA - WAGA CAŁOŚCIOWA POTRAWY/ WAGA SKŁADNIKA GŁÓWNEGO
WEIGHT - TOTAL WEIGHT OF THE DISH/WEIGHT OF THE MAIN INGREDIENT

*DANIE DODATKOWO PŁATNE

* EXTRA CHARGE DISH

ALERGENY/ALLERGENS

1. GLUTEN *GLUTEN*
2. SKORUPIAKI *CRUSTACEANS*
3. JAJA *EGGS*
4. RYBY *FISH*
5. ORZECHY ZIEMNE *PEANUTS*
6. SOJA *SOYA*
7. ORZECHY *NUTS*
8. SELER *CELERY*
9. GORCZYCA *MUSTARD*
10. SEZAM *SEASAM*
11. ŁUBIN *LUPIN*
12. MLEKO *MILK*
13. MIĘCZAKI *MOLLUSCS*
14. DWUTLENEK SIARKI *SULPHUR DIOXIDE*
15. CYTRUSY *CITRUS*



wegetariańskie
vegetarian



produkty lokalne
local products



bez glutenu gluten-free

Życzymy przyjemności z jedzenia!

KARTA WIN

Wina musujące / Sparkling wines

Moet & Chandon Brut Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	390 PLN
Moet & Chandon Rose Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	450 PLN
Moet & Chandon Nectar Imperial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	420 PLN
Prosecco Adalina , Enrico Bedin, DOC Treviso Extra Dry , Veneto, Italy Glera	27 PLN / 220 PLN
Lussory Premium Sparkling 0% Airen, Chardonnay	25 PLN / 200 PLN

Wina białe / White wines

Bollini Baricatto Trentino, DOC Alto Adige, Italy Chardonnay	32 PLN / 200 PLN
Geierslay Riesling Feinherb, QA Mosel, Germany Riesling	29 PLN / 180 PLN
Bollini Sauvignon Blanc, Trentino, Italy Sauvignon Blanc	29 PLN / 180 PLN
Ciari Borgo Molino, DOC Friuli, Italy Pinot Grigio	220 PLN
Geierslay Trocken, AlcoholFrei, 0% Germany Riesling	27 PLN / 180 PLN

Wino różowe / Rose wine

Rosapasso, Biscardo Vini IGT, Veneto, Italy Pinot Noir	29 PLN / 200 PLN
--	-------------------------

Wina Czerwone / Red wines

Passimientto Baglio Gibellina, IGT Terre Siciliane, Italy Nero d'Avola, Frappato	35 PLN / 220 PLN
Alma Andina Reserva, Mendoza, Argentina Malbec	42 PLN / 280 PLN
Primitivo di Manduria, Papale, DOP Puglia, Italy Primitivo	39 PLN / 240 PLN
Chianti Superiore, Tuscany, Italy Sangiovese, Canaiolo, Cabernet	32 PLN / 200 PLN
Bourgogne Niudin Varrault, Burgundny, France Pinot Noir	280 PLN
Amarone della Valpolicella Classico, Veneto, Italy Corvina, Rondinella, Molinara	320 PLN
