

RESTAURANT
THE TIME
GRILL & WINE

AUTORSKIE DANIA
DAWIDA ŁAGOWSKIEGO

menu by Dawid Łagowski Chef

RESTAURACJA REKOMENDOWANA
PRZEZ MICHELIN GUIDE POLSKA
NA ROK 2023

RESTAURANT RECOMMENDED
BY THE MICHELIN GUIDE
POLAND FOR 2023

PRZYSTAWKI

STARTERS

TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA / GRZANKI / JAJKO Traditional vegetable salad / croutons / egg	37
ŚLEDŹ / ZIEMNIAKI GOTOWANE / REGIONALNA ŚMIETANA / CEBULA / JABŁKO / OLEJ LNIANY Herring / potatoes / cream / onion / apple / linseed oil	39
MOZZARELLA BURRATA / HISZPAŃSKIE POMIDORY / CZERWONA CEBULA / OLIWA Z OLIVEK Mozzarella burrata / spanish tomatoes / red onion / olive oil	55
TATAR Z TUŃCZYKA / AWOKADO / KOLENDRA / GLONY WAKAME / PONZU / SEZAM Tuna tartar / avocado / coriander / wakame algae / ponzu / sesame	65
CARPACCIO Z JELENIA / TRUFLA / PIECZARKA / KAPARY / RUKOLA / SER BURSZTYN Deer carpaccio / truffle / mushroom / capers / arucola / amber cheese	59
SAŁATA CEZAR / KURCZAK SUPREME / SAŁATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEZAN / GRZANKI / ANCHOIS Caesar salad / supreme chicken / lettuce / bacon / egg / parmesan / croutons / anchois	55
SAŁATA CEZAR / HOMAR / SAŁATA RZYMSKA / BEKON / JAJKO / PARMEZAN / GRZANKI / ANCHOIS Caesar salad / lobster / lettuce / bacon / egg / parmesan / croutons / anchois	78
KOZI SER / RUKOLA / BURAK / MALINY / ORZECHY WŁOSKIE / POMIDOR CHERY / SOS OWOCOWY Goat cheese / arucola / beetroot / raspberries / walnuts / chery tomato / fruit sauce	55
VITELLO TONNATO / KAPARY / CEBULA / SOS TUŃCZYKOWY Vitello tonnato / capers / onion / tuna sauce	59
PATE FOIE GRAS / BRIOCHE / GRUSZKA / MALINA / SÓL MALDON Pate foie gras / brioche / pear / raspberry / maldon salt	89
TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z FRYTKAMI LUB Z GĘSI Z GRZANKĄ / ŻÓŁTKO / KLASYCZNE DODATKI / MARYNOWANY BOROWIK Beef tenderloin tartare with fries or goose with toast / yolk / classic additions / marinated boletus	69

DANIA Z PIECA MIBRASA

MIBRASA GRILL DISHES

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 180G / BOK CHOY / EDAMAME / BOROWIK / ZIEMNIAKI AUGRATINE / SOS PIEPRZOWY 149

Beef sirloin steak 180g / bok choy / edamame / bucks / augratine potatoes / pepper sauce

ANTRYKOT SEZONOWANY 21 DNI 300G / MARCHEWKA / MINI BROKUŁ / BOCZNIAK / CEBULKI / FRYTKI / SOS MUSZTARDOWY 139

Entrecote seasoned 21 days 300g / carrots / mini broccoli / oyster music / onions / fries / mustard sauce

COMBER Z JELENIA Z KOSTKĄ / BURAK / MUS Z SELERA / ZIEMNIAK HASSELBACK / RYDZE / SOS Z TRAWĄ ŻUBROWĄ 149

Deer comber with dice / beet / celery musse / hasselback potato / sockets / bison grass sauce

SOLA (cała ryba ma między 300 – 500G) / ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM / ZIELONA FASOLKA / SOS MAŚLANY 39 (100g)

Sole fish (the whole fish weighs between 300 – 500g) / potatoes with dill / green beans / butter sauce

ZUPY

SOUPS

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA / KREWETKI / MULE / DORSZ 32/42

Fish soup with seafood / shrimps / mussels / codfish

WIELKOPOLSKI ŻUREK / JAJKO / BIALA KIELBASA / ZIEMNIAK 32/39

Sour rye soup / egg / white sausage / potato

ZUPA CEBULOWA / GRZANKA / SER BURSZTYN 39

Onion soup / croutons / amber cheese

DANIA

MEALS

FILET Z HALIBUTA 150G / CZARNA SOCZEWICA / EDAMAME / MARCHEWKA / SZPINAK / SOS KAPAROWY 79

Halibut fillet 150g / black lentil / edamame / carrots / spinach / caper sauce

KREWETKI Z PATELNI 200G / SZPINAK / POMIDORKI / GRZANKA 79

Fried shrimps 200g / spinach / tomatoes / toast

OŚMIORNICA 150G / ZIEMNIAK / MINI BROKUŁ / CUKINIA / MANGO / CZOSNEK / CHILLI 109

Octopus 150g / potato / mini broccoli / zucchini / mango / garlic / chilli

DE VOLAILLE / PUREE ZIEMNIACZANE / MARCHEWKA / GROSZEK / SOS DROBIOWY 59

De volaille / potato puree / carrots / peas / poultry sauce

PÓŁ KACZKI PO POZNAŃSKU / MODRA KAPUSTA / PYZA DROŻDŻOWA / JABŁKO / DEMI GLACE Z MALINAMI 79

Half a duck / red cabbage / yeast dumpling / apple / demi glace with raspberries

BURGER Z JELENIA 200G / BUŁKA MAŚLANA / BEKON / SER / CZERWONA CEBULA / POMIDOR / OGÓREK KISZONY / FRYTKI / SAŁATY Z WINEGRETEM 69

Deer burger 200g / butter bun / bacon / cheese / red onion / tomato / pickled cucumber / fries / salad with vinaigrette

BURGER WEGETARIAŃSKI / SMAŻONE HALLOUMI / MARYNOWANY OGÓREK / SOS JOGURTOWY / MIĘTA / KOLENDRA / CZERWONA CEBULA / BATAT 59

Vegetarian burger / fried halloumi / marinated cucumber / yogurt sauce / mint / coriander / red onion / sweet potato

BRYZOL WOŁOWY / PIECZARKI / CEBULA / PURRE ZIEMNIACZANE / MINI BROKUŁ / SOS DEMIGLACE 99

Beef brissole / mushrooms / onion / potato puree / mini broccoli / demi glace sauce

SZNYCEL CIEŁĘCY / SAŁATKA ZIEMNIACZANA / ŻURAWINA 89

Veal schnitzel / potato salad / cranberries

DESERY

DESSERTS

KULA KARMELOWA / MUS CHAŁWOWY / SORBET MALINOWY / PANNA COTTA KAWOWA / OWOCE 45

Caramel ball / halvah mousse / raspberry sorbet / panna cotta / fresh fruits

TIRAMISU / KAWA / AMARETTO / KAKAO 35

Tiramisu / coffee / amaretto / cocoa

OWOCE / MASCARPONE 35

Fruits / mascarpone

SZARPANY OMLET / OWOCE / CUKIER PUDER / KONFITURA 32

Pulled omelette / fruits / powdered sugar / jam

KLASYCZNE CREPES SUZETTE 42

Classic Crêpes Suzette

Przy rezerwacjach od 5 osób i więcej, doliczamy 12,5% opłaty serwisowej, która będzie uwzględniona w rachunku końcowym.

If you book for more than 5 persons, we charge an extra service fee of 12,5%, included in the final bill.

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO	18
ESPRESSO DOPPIO	20
AMERICANO	20
CAPUCCINO	22
CAFFE LATTE	24

CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ	22
----------------------------------------	----

Hot chocolate with whipped cream

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

WARMING DRINKS

NPAPAR ROZGRZEWAJĄCY IMBIR, KURKUMA, CYTRYNA, MIÓD	25
-------------------------------------------------------	----

Warming infusion (ginger, turmeric, lemon, honey)

ROZGRZEWAJĄCA MALINA POMARAŃCZA, GOŹDZIKI, CYNAMON, MIÓD, IMBIR, ANYŻ	25
-----------------------------------------------------------------------------	----

Warming raspberry (orange, cloves, cinnamon, honey, ginger, anise)

NPAPAR PIGWOWY PIGWA, TYMIANEK, CYTRYNA, IMBIR, KURKUMA	28
---------------------------------------------------------------	----

Quince infusion (quince, thyme, lemon, ginger, turmeric)

PUMPKIN SPICE LATTE DYNIA, KAWA, MLEKO, BITA ŚMIETANA, CYNAMON	23
----------------------------------------------------------------------	----

(pumpkin, coffee, milk, whipped cream, cinnamon)

PIKANTNA CZEKOLADA CZEKOLADA, CHILI, BITA ŚMIETANA	25
-------------------------------------------------------	----

Spicy chocolate (chocolate, chili, whipped cream)

KORZENNA CZEKOLADA CYNAMON, ANYŻ, PRZYPRAWA PIERNIKOWA	25
--------------------------------------------------------------	----

Chocolate with aromatic and warming spices - cinnamon, anise, gingerbread spice

GRZANE WINO CZERWONE WINO, CYNAMON, MIÓD, ANYŻ, POMARAŃCZA	36
------------------------------------------------------------------	----

Mulled wine (red wine, cinnamon, honey, anise, orange)

GRZANE PIWO CYNAMON, POMARAŃCZA, MIÓD	28
------------------------------------------	----

Mulled beer (cinnamon, orange, honey)

DODATKI Extras

MLEKO ROŚLINNE / Plant-based milk	4
MIÓD NATURALNY / Natural honey	4
BITA ŚMIETANA / Whipped cream	5
SYROP SMAKOWY / Flavored syrup	4

WYBÓR HERBAT LIŚCIASTYCH PIAG

SELECTION OF PIAG LEAF TEA

20

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW LUB WARZYW 0,3L	25
-------------------------------------------	----

(Dopytaj kelnera o owoce lub warzywa)

Fresh juice with fruits or vegetables
(Ask for your favourite flavors our waiter)

COCA-COLA, FANTA, SPRITE, TONIC 0,25L	18
------------------------------------------	----

RED BULL 0,25L	28
----------------	----

WODA MINERALNA AQUA PANNA 0,25L / 0,75L	14/25
--------------------------------------------	-------

Mineral water

WODA MINERALNA SAN PELLEGRINO 0,25L / 0,75L	14/25
------------------------------------------------	-------

Mineral water

SOK OWOCOWY 0,2L POMARAŃCZA, JABŁKO, PORZECZKA	12
---------------------------------------------------	----

Fruit Juice (orange, apple, currant)

LEMONIADA DOMOWA	20
------------------	----

Homemade lemonade

KAWA MROŻONA	22
--------------	----

Ice coffee

ALKOHOLE

ALCOHOL

PIWO

BEER

BUTELKOWE / BOTTLE

PIWA RZEMIEŚNICZE 0,5L	
------------------------	--

Selection of craft beers

23

BECZKOWE / DRAUGHT

LEFFE	
-------	--

0.3 / 0.5

22 / 27

APERITIF

DIGESTIVE

40 ml

CAMPARI	25
APEROL	25
CARLO ALBERTO VERMUTH	22
LIMONCELLO	23

DIGESTIVE

40 ml

CHARTREUSE YELLOW	32
CHARTREUSE GREEN	36
JAGGERMEISTER	24
PASTIS	23
GRAPPA	34

COCKTAILS

WÓDKA SOUR	38
WHISKY SOUR	40
NEGRONI	43
PORN STAR MARTINI	40
APEROL SPRITZ	39
MARGERITA	39

TEQUILA/GIN/RUM

40 ml

JOSE CUERVO SILVER/ REPOSADO	29
HENDRICK'S	35
TANQUERAY NO. TEN	32
ZACAPA 23	34
BACARDI RON 8 ANOS	37

VODKA

40 ml

BELVEDERE	32
WYBOROWA EXQUISITE	30
J. A. BACZEWSKI	27
OSTOYA	25

WHISKY/COGNAC

40 ml

JACK DANIEL'S NO. 7	29
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	37
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	59
HENNESSY VS	37
MAKER'S MARK	29
GLENFIDDICH 12YO	46
GLENMORANGIE 10 YO	45
GLENMORANGIE 18 YO	180