

La Palma

RESTAURACJA & RESTAURANT

Mamy nadzieję, że docenicie Państwo serce
i pracę włożone w każdą naszą potrawę...

*We hope that you will appreciate all the heart
and work we put into each dish...*

TWORZĄC RESTAURACJĘ *La Calma*, od samego początku chcieliśmy, żeby miejsce to było wyjątkowe, zachęcało do spędzenia kilku chwil z uwagi na klimat panujący w lokalu, ale przede wszystkim z powodu kuchni, jaką serwujemy. Dla niektórych z Państwa nasze menu może wydawać się krótkie i ubogie. Nic bardziej mylnego... Dania podawane w *La Calma* są zgodne z ideą sezonowości, przez co mamy przyjemność gotować dla Państwa z zawsze świeżych składników. Co więcej, wiele potraw w naszej restauracji przygotowywanych jest metodą SOUS-VIDE, która polega na gotowaniu w odpowiednich temperaturach próżniowo zapakowanych produktów, co pozwala uzyskać idealną soczystość mięsa i dużo większą intensywność smaku, niż przy gotowaniu w tradycyjny sposób.



WHEN WE WERE CREATING THE *La Calma* restaurant we wanted the place to be unique from the very start. We wanted its interior to encourage people to spend a few moments inside, but first and foremost the reason should be the food we serve here. Some of you might think that our restaurant menu is short and poor. Do not be misled... The dishes served in *La Calma* are in accordance with the idea of seasonality, which makes it possible for us to make sure we always use fresh ingredients. What is more, a great number of the dishes on our menu are prepared using the SOUS-VIDE method, which involves cooking vacuum-packed products in suitable temperatures. It enables meat to get ideal juiciness and a lot greater taste intensity when compared to the traditional way of cooking.



Na początek... For a start...

Siekany tatar ze świecy wołowej (130 g) z klasycznymi dodatkami i grzanką

Chopped beef tartar with traditional extras and toast

17 zł



Kaszanka (130 g) (Nowicki Naturalnie) zapiekana z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli

Black pudding baked with goat's cheese and red onion preserve

16 zł

Pierogi naszej produkcji (6 szt.) (o farsz zapytaj obsługę)

Home-made dumplings (ask waiter about filling selection)

16 zł

Zupa grzybowa z kluseczkami

Mushroom soup with dumplings

14 zł



Żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą (Nowicki Naturalnie)

Traditional Polish sour soup with white cabbage

14 zł

Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Sałaty Salads

Sałata z kurczakiem (130 g) gotowanym w oliwie z oliwek serem Emilgrana, pomidorami, oliwkami, grzankami, i sosem miodowo-musztardowym

Chicken salad in olive oil with Emilgrana cheese, tomatoes, olives croutons and honey-and-mustard sauce

23 zł



Sałata z greckim serem, pomidorami, papryką, czerwoną cebulą, ogórkiem, oliwkami, grzankami i sosem winegret

Crispy Greek cheese salad with tomatoes, peppers, red onion, cucumber, olives, croutons and vinaigrette sauce

20 zł



Roladki (4 szt.) z szynki szwarcwaldzkiej (130 g) z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sałacie z pomidorami, oliwkami, grzankami i sosem winegret

Black Forest ham roulades with mozzarella cheese and dried tomatoes on crispy salad with tomatoes, olives, croutons and vinaigrette sauce

22 zł



Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Dania główne Main dishes

Roladka z kurczaka (150 g) z borowikami owinięta w wędzony boczek, kremowa kasza gryczana, sałatka z ogórka konserwowego, czerwonej cebuli i musztardy

Chicken roulade with boletus wrapped in smoked bacon served with creamy buckwheat and salad (pickles, red onion, mustard)

30 zł



Stek Flinston (350 g) (Nowicki Naturalnie), pieczone ziemniaki, sos musztardowo-miodowy, sałatka z ogórka konserwowego, czerwonej cebuli i musztardy

Flinston steak served with baked potatoes, mustard-and-honey sauce and salad (pickles, red onion, mustard)

42 zł



Udka z kaczki (150 g) faszerowane pasztetem, kopytka, sos borówkowy, marynowana gruszka, buraczki

Duck drumsticks filled with pate served with dumplings, boletus sauce, marinated pear and beetroot

38 zł

Policzki wieprzowe (150 g) duszone w winie, puree ziemniaczane, buraki w miodzie i cytrynie

Pork cheeks stewed in wine served with mashed potatoes and beetroot with honey and lemon

34 zł

Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Dania główne Main dishes

Pstrąg (250 g) z patelni z ziołami i czosnkiem, sałatka
Fried trout with herbs and garlic served with salad 34 zł



Filet z kurczaka (140 g) na kaszance z jabłkami, miodem i curry,
sałatka z kaparami 28 zł
*Chicken fillet on black pudding with apples, honey and curry
served with caper salad*



Krewetki tygrysie (6 szt.) z porem, czosnkiem perlany
i rodzynkami w wódce z ziołomiodem, sałatka, grzanki 38 zł
*Tiger prawns with leek, pearl garlic and raisins in herb-and-honey vodka
served with salad and toast*

Stek z dojrzewającego antrykotu (300 g), ziemniaki z twarogiem, sałata 56 zł
Ripening entrecôte steak served with potatoes, cottage cheese and salad



Makaron papardelle z borowikami, zieleniną i śmietaną 30 zł
Papardelle pasta with boletus, greens and cream



Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Dania główne Main dishes

Schabowy (200 g) ze świni złotnickiej (Nowicki Naturalnie)
marynowany w mleku, puree ziemniaczane, zasmażana kiszona kapusta 36 zł
*Pork chops marinated in milk served with mashed potatoes
and fried sauerkraut*

Wolno pieczona cielęcina (150 g) w śmietanie, puree ziemniaczane,
pieczona marchew 40 zł
Veal simmered in cream served with mashed potatoes and baked carrots

Filet z kurczaka (140 g) na pieczonej marchwi, sałatka 28 zł
Chicken fillet on baked carrots served with salad



Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Desery Desserts

**Lody Cassate (Wytwórnia Lodów Młynarczyk) z bezą i sosem
z czerwonej porzeczki** 14 zł

Cassate ice-cream with meringue and red currant sauce

**Biszkopty nasączone kawą i wódką, mascarpone z kwaśną śmietaną,
rodzynki w wódce z wiśniowym ziołomiodem** 16 zł

*Sponge cake dipped in coffee and vodka, mascarpone with sour cream,
raisins in herbal cherry-and-honey vodka*

Maliny zapiekane z mascarpone i owsianą kruszonką 16 zł

Raspberries baked with mascarpone and oat crumble

Dania dla dzieci Kids' menu

Fileciki drobiowe (100 g) z frytkami i surówką z marchewki 17 zł
Poultry fillets with chips and carrot salad

Kurczak (100 g) w sosie pieczeniowym, kluseczki włoskie, buraczki 17 zł
Chicken in gravy served with Italian dumplings and beetroot

Dania oznaczone symbolem  mogą zostać przygotowane w wersji bezglutenowej. Przy składaniu zamówienia prosimy poinformować o tym kelnera.
All the dishes with the above-given sign can be prepared in a gluten-free version. Please inform the waiter while ordering.

Kawa i herbata Coffee and tea

Kawa z ekspresu 6 zł
Filter coffee

Czekolada na gorąco 9 zł
Hot chocolate

Kawa mrożona z gałką lodów 9 zł
Iced coffee with a scoopful of ice-cream

Espresso 6 zł

Cappuccino 8 zł

Latte Macchiato 9 zł

Cappuccino smakowe 9 zł
(wanilia, czekolada, kokos, karmel)
Flavoured cappuccino
(*vanilla, chocolate, coconut, caramel*)

Latte Macchiato 10 zł
(wanilia, czekolada, kokos, karmel)
Latte Macchiato
(*vanilla, chocolate, coconut, caramel*)

Herbata Sir William's (różne smaki) 5 zł
Sir William's tea (various flavours)

Napoje Soft drinks

Pepsi, 7Up (0,2 l) 4 zł

Sok ze świeżo wyciskanych owoców
i warzyw: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy, marchwiowy,
warzywno-owocowy (0,3 l) 9 zł
*Freshly squeezed juice: orange, grapefruit,
apple, carrot, mixed vegetables and fruit*

Sok: pomarańczowy, jabłkowy,
grejpfrutowy, pomidorowy (0,3 l) 4 zł
Juice: orange, apple, grapefruit, tomato

Nektar: bananowy,
z czarnej porzeczki (0,3 l) 4 zł
Nectar: banana, blackcurrant

Dzbanek napoju: Pepsi, 7Up,
sok lub nektar (1 litr) 12 zł
A jug of Pepsi, 7Up, juice or nectar

Dzbanek wody mineralnej
z cytryną (1 litr) 12 zł
A jug of mineral water with lemon

Koktajl
(truskawkowy, malinowy) 12 zł
Cocktail (strawberry, raspberry)

Woda mineralna
(gazowana lub niegazowana) (0,3 l) 4 zł
Mineral water (still or sparkling)

Woda mineralna
(gazowana lub niegazowana) (0,7 l) 10 zł
Mineral water (still or sparkling)

Piwo Beer

Lech (0,33 l) 6 zł

Lech (0,5 l) 7 zł

Grimbergen Blonde (0,33 l) 10 zł

Książęce: pszeniczne, czerwony lager lub ciemne łagodne (0,5 l) 8 zł
Książęce: wheat beer, red lager or dark beer

Tyskie (0,33 l) 6 zł

Lech Free (0,33 l) 5 zł

Wina stołowe House wines

Hiszpańskie wino białe, półwytrawne

White semi-dry grape wine of Spain

Hiszpańskie wino czerwone, półwytrawne

Red semi-dry grape wine of Spain

kieliszek (100 ml)

glass

8 zł

karafka (500 ml)

carafe

35 zł

Alkohole Alcohol

APERITIF

Campari (40 ml)

9 zł

COGNAC

Hennessy (40 ml)

16 zł

VERMOUTH

Martini Bianco (100 ml)

12 zł

Martini Rosso (100 ml)

12 zł

TEQUILA

Tequila el Jimador Silver (40 ml)

14 zł

RUM

Bacardi (40 ml)

9 zł

GIN

Seagram's (40 ml)

8 zł

Alkohole Alcohol

WÓDKI / VODKA

Wyborowa (40 ml)	7 zł
Finlandia (40 ml)	9 zł
Żubrówka (40 ml)	7 zł

Wyborowa (but. 500 ml)	70 zł
Finlandia (but. 500 ml)	90 zł

WHISKY

Ballantine's (40 ml)	10 zł
Jack Daniel's (40 ml)	13 zł
Jack Single Barrel (40 ml)	26 zł
Jameson (40 ml)	12 zł

Ballantine's (but. 700 ml)	130 zł
Jack Daniel's (but. 700 ml)	170 zł

BRANDY

Metaxa 5* (40 ml)	12 zł
-------------------	-------

Drinki Alcoholic drinks

LONG ISLAND ICED TEA 20 zł

wódka 20 ml, gin 20 ml, tequilla 20 ml, rum 20 ml,
triple sec 20 ml, sok z cytryny, cola

vodka, gin, tequilla, rum, triple sec, lemon juice, cola

MOJITO 14 zł

rum 40 ml, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

rum, lime, mint, cane sugar, sparkling mineral water

SEX ON THE BEACH 14 zł

wódka 40 ml, likier brzoskwiniowy, sok żurawinowy,
sok pomarańczowy

vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice

MALIBU DRINK 12 zł

malibu 50 ml, mleko, cukier

malibu, milk, sugar

Drinki Alcoholic drinks

MANHATTAN

jack daniel's 90 ml, martini rosso 30 ml, angostura, wisienka
jack daniel's, martini rosso, angostura bitters, cherry

28 zł

LYNCHBURG LEMONADE

whisky 40 ml, triple sec, sour mix
whisky, triple sec, sour mix

18 zł

BUTTERFLY

martini bianco 25 ml, malibu 25 ml, sok pomarańczowy, grenadyna
martini bianco, malibu, orange juice, grenadine

13 zł

CRANBERRY DRINK

wódka żurawinowa 50 ml, sok żurawinowy, limonka
cranberry vodka, cranberry juice, lime

12 zł