

*W kuchni przyroda i człowiek niespiesznie odkrywają swoje karty by pomysły na dania ułożyły się w kompletną kompozycję. Spokojnie wybrane, naturalne składniki z uczuciem oddają głębię aromatu.*

*Troskliwie przyrządzane są potrawy, w których na nowo można odkryć rodzime smaki, te z Małopolski i innych regionów ceniących jakość ponad pośpiech. Ręcznie wypalana porcelana z podkrakowskiej manufaktury dumnie prezentuje wybrane dnia.*

*Cały efekt tej pięknej metamorfozy oddają w Państwa ręce.*

*Tomasz Trafiał – Szef Kuchni*

*In the culinary arts, man and nature show their hand without haste, as new ideas gently collide to form complete compositions.*

*The natural ingredients, carefully and unhurriedly selected, reveal their depths of taste, before being prepared tenderly to unravel the natural flavours of the Lesser Poland and other regions, where quality is valued over haste. Plates and dishes handmade near Kraków are chosen to proudly display the succulent results.*

*I am delighted to share with you these very beautiful metamorphoses.*

*Tomasz Trafiał – Head Chef*

*Karta Menu obowiązuje w godzinach 12:00–22:00*

*Menu is available between 12 p.m. and 10 p.m.*

*Ponieważ wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów, prosimy o wyrozumiałość w oczekiwaniu na potrawy do 30 minut.*

*We prepare all our dishes from fresh ingredients, therefore we appreciate your patience as you wait approximately 30 minutes for your order.*

*Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.*




*Service is not included in your bill.*

*Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u Managera gastronomii.*

*Information about the weight of each dish in our menu is available from the Magnifica Restaurant Manager upon request.*




# PRZYSTAWKI

## STARTERS

-  Dynia w migdałach, mus pomidorowo-bazyliowy, wędzony twaróg, śliwki w porto 27,-  
Pumpkin in almonds, tomato and basil mousse, smoked cottage cheese, plums in port wine
- Pierogi z cielęciną i grzybami, krem z selera, oliwa szczypiorkowa, chrupiący topinambur 36,-  
Dumplings with veal and mushrooms, celery mousse, chives oil, crunchy sunroot
-  Tatar wołowy z suszonym pomidorem, pikle, majonez lubczykowy, chrupki jaglane 36,-  
Beef tartare with sun-dried tomato, pickles, lovage mayonnaise, millet crisps
-  Carpaccio z polędwicy wołowej, kapary, oliwki, rukola, parmezan 35,-  
Beef sirloin carpaccio, capers, olives, rocket, parmesan

## ZUPY

### SOUPS

-   Krem z dyni piżmowej, rydze, śliwka wędzona, pestki 21,-  
Cream of pumpkin soup, red pine mushroom, smoked plum, seeds
- Zupa tajska z krewetkami, makaron ryżowy, kiełki bambusa, kolendra 21,-  
Thai soup, shrimps, rice noodles, bamboo sprouts, coriander
-  Krem z pomidorów, awokado, domowe pesto, grzanka z pomidorem 18,-  
Cream of tomato soup, avocado, homemade pesto, toast with tomato

# SALATY

## SALADS



Sałata z kaczką, jarmuż, kapusta czerwona, orzechy w occie, kiszonki, słonecznik

28,-

Lettuce with duck, kale, red cabbage, nuts in vinegar, pickled vegetables, sunflower seeds



Sałata z awokado, mozzarellą i pomidorami, melon, tortilla, olej rzepakowy z czarnuszką

27,-

Salad with avocado, mozzarella and tomatoes, melon, tortilla, nigella seeds rapeseed oil

Sałata rzymska z kurczakiem, żurawina, ser wędzony, papryka, winegret, sezam

27,-

Romaine lettuce with chicken, cranberry, smoked cheese, pepper, vinaigrette, sesame



Sałatka z dynią i bulgur, śliwki marynowane, pestki, seler naciowy, fenkuł, pesto z kolendry

25,-

Pumpkin and bulgur salad, pickled plums, seeds, celery, fennel, coriander pesto



wegeteriańskie



bezglutenowe



wegańskie

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

	Polędwica wołowa, demi-glace, grzyby duszone w winie, mus z dyni, tarta z kiszoną kapustą, sianko z pora Beef sirloin, demi-glace, mushrooms stewed in wine, pumpkin mousse, tart with sauerkraut, leek hay	69,-
	Polędwiczka wieprzowa, bocznik, puree z cukinii, puder z pomidora, kluski dyniowe Pork tenderloin, oyster mushroom, zucchini puree, tomato powder, pumpkin batter dumplings	38,-
	Udo z gęsi z pieczonymi warzywami, fasola, pasternak, grzybowy demi-glace, chrzan Goose leg, roasted vegetables, beans, parsnips, mushroom demi-glace, horseradish	52,-
	Antrykot z polskiej wołowiny, frytki z batata, portobello, majonez z rukoli, sałatka z selera i jabłek Polish beef rib-eye steak, sweet potato fries, portobello, rocket mayonnaise, celery and apple salad	59,-
	Pierś z kurczęcia, puree z kiszonym czosnkiem, patisony, jarmuż z pomidorami, sos grzybowy Chicken breast, puree with pickled garlic, patison, kale with tomatoes, mushroom sauce	38,-
	Stek z tuńczyka, kurki duszone ze szpinakiem i kaparami, bulgur, młode warzywa Tuna steak, chanterelles stewed with spinach and capers, bulgur, young vegetables	52,-
	Lucjan czerwony, risotto dyniowe, kiszony brokuł, pieczony topinambur Red snapper, pumpkin risotto, pickled broccoli, baked sunroot	49,-
	Gryczane fusilli z marynowaną dynią i jarmużem, kiszonki, parmezan z migdałów Buckwheat fusilli with pickled pumpkin and kale, silage, almond parmesan	32,-
	Makaron pappardelle z wołowiną, portobello w śmietanie, pory, pecorino Pappardelle with beef, portobello mushroom in cream, leek, pecorino	36,-
	Grzybowe gołąbki, pasternak z chrzanem, mus śliwkowy, olej rydzowy, czarna rzepa Mushroom stuffed cabbage, parsnip with horseradish, plum mousse, camelina oil, black turnip	30,-
	Krewetki w białym winie, pomidorki cherry, grzanka Prawns in white wine, cherry tomatoes, toast	49,-

# DESERY DESSERTS

Sernik dyniowy, śliwka, słodkie pestki, mango Pumpkin cheesecake, plum, sweet seeds, mango	19,-
Suflet czekoladowy , czarny bez, lody kokosowe, beza Chocolate souffle, elderberry, coconut ice cream, meringue	19,-
Strudel jabłkowy z żurawiną, lody z rokitnika, krem pomarańczowy Apple strudel with cranberry, sea buckthorn ice cream, orange cream	21,-
Parfait z chałwy, mus morelowy, lody makowe Halva parfait, apricot mousse, poppy-seed ice cream	20,-








# NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	9,-
Espresso doppio	12,-
Kawa czarna Black coffee	10,-
Kawa z mlekiem Coffee with milk	10,-
Cappuccino	12,-
Latte	12,-
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	9,-
Herbata Tea	12,-
Syrop do kawy (wanilia, orzech laskowy, karmel) Coffee syrup (vanilla, hazelnut, caramel)	2,-

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Kropla Delice gazowana Sparkling water	330 ml	10,-
	750 ml	17,-
Kropla Delice niegazowana Still water	330 ml	10,-
	750 ml	17,-
Soki owocowe Cappy Juices	250 ml	8,-
	1000 ml	30,-
Sok ze świeżych owoców Freshly squeezed juice	250 ml	17,-
Fuze Tea	250 ml	8,-
Red Bull	250 ml	14,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley	250 ml	8,-
Lemoniada mango Mango lemonade	250 ml	12,-
	1000 ml	20,-

## PIWO BEER

Pilsner Urquell	 300 ml	9,-
	 500 ml	10,-
Tyskie	 500 ml	12,-
Paulaner	 500 ml	14,-
Książęce Pszeniczne Wheat beer	 500 ml	14,-
Lech niskoalkoholowy Low alcohol beer	 330 ml	10,-
Piwo regionalne Magnifica	 500 ml	12,-
Regional beer Magnifica		

# KOKTAJLE

## COCKTAILS

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, woda gazowana Aperol, Prosecco, sparkling water	22,-
Margarita	Olmecca Bianco, triple sec, sok z limonki Olmecca Bianco, triple sec, lime juice	20,-
Cuba Libre	Bacardi, coca cola, limonka Bacardi, coca cola, lime	18,-
Mojito	Bacardi, limonka, mięta, woda gazowana Bacardi, lime, mint, sparkling water	22,-
Tequila Sunrise	Olmecca Bianco, sok pomarańczowy, grenadine Olmecca Bianco, orange juice, grenadine	20,-
Piña colada	Rum, mleko kokosowe, sok ananasowy Rum, coconut milk, pineapple juice	22,-
Odpoczynek pod Dębem	Wódka, Gin, Prosecco, puree gruszkowe Vodka, Gin, Prosecco, pear puree	26,-
Bluszcz Tequila	Tequila, Kahlua, syrop piernikowy, bita śmietana Tequila, Kahlua, gingerbread syrup, whipped cream	24,-
Korzenne Whisky	Triple sec, Ballantines, sok jabłkowy, syrop jeżynowy, cynamon Triple sec, Ballantines, apple juice, blackberry syrup, cinnamon	23,-
Wiśniowy Ogród	Bailey's, wiśniówka, mleko Bailey's, cherry vodka, milk	20,-

## WÓDKA

	700 ml	40 ml
Finlandia	160,-	12,-
Belvedere	350,-	24,-
Absolut Blue	150,-	12,-
Wyborowa	100,-	10,-
Żubrówka		10,-
Żołądkowa gorzka		10,-
	500 ml	
Soplica smakowa	80,-	8,-

## WHISKY

	40 ml
Jack Daniels	19,-
Jack Daniels Honey	20,-
Jack Single Barell	31,-
Johnnie Walker Black	24,-
Johnnie Walker Red	16,-
Chivas Regal 12YO	24,-
Chivas Regal 18YO	36,-
Ballantines	16,-
Jameson	16,-

## GIN

	40 ml
Gordon's	10,-
Bombay Sapphire	15,-

## RUM

	40 ml
Bacardi Carta Blanca	12,-
Bacardi Carta Negra	14,-

## COGNAC

	40 ml
Hennessy VS	30,-
Hennessy XO	58,-
Martell VS	25,-

## BRANDY

	40 ml
Metaxa *****	17,-
Metaxa *****	24,-

## APERITIF

	100 ml
Martini Bianco	14,-
Martini Rosso	14,-
Martini Extra Dry	14,-
	40 ml
Jagermeister	12,-
Campari	12,-

## LIKIERY

	40 ml
Amaretto	10,-
Cointreau	12,-
Bailey's	14,-
Kahlua	12,-
Malibu	12,-

## TEQUILA

	40 ml
Olmecca Bianco	17,-
Olmecca Gold	20,-