

DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

- Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i parmezanem
Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese
42zł

Consome z kaczki z fagotini
Consome of duck with fagotini
19zł

- Mule w białym winie z selerem naciowym i grzankami
Mussels in white wine with celery and croutons
44zł

Pierś z kaczki z kaszą pęczak, kasztany i sos żurawinowy
Duck breast with pearl barley, chestnuts and cranberry sauce
49zł

Filet z okonia morskiego z szpinakiem, pomidorkiem cherry i krewetkami
Sea bass fillet with spinach, cherry tomato and prawns
55zł

- Mus z białej czekolady z mango
White chocolate mousse with mango
19zł



ORYGINALNE DANIA KUCHNI TAJSKIEJ

TOM YUM KUNG 

Zupa Tom Yum z kurczakiem lub krewetkami

Tom Yum soup with chicken or shrimps

24/34 PLN

 TOM KAH – GAI 

Zupa Tom Kah – Gai z mleczkiem kokosowym, kurczakiem lub krewetkami

Tom Kah – Gai coconut soup with chicken or prawns

24 PLN / 34 PLN

 NENA PAT PRIK TAI – DAM

Smażona wołowina w sosie z czarnego pieprzu *

Stir – fry beef with black pepper sauce*

55 PLN

 PAD – THAI GUNG

Pad – thai z kurczakiem lub krewetkami

Pad – thai with chicken or shrimps

49/59 PLN

GEAN KEAW WAAN GAI 

Kurczak w zielonym curry*

Chicken in green curry*

39 PLN

GEAN KEAW WAAN NUEA  

Wołowina w zielonym curry*

Beef in green curry*

55 PLN

*Danie podane z ryżem jaśminowym / jasmine rice included


 Danie pikantne / Spicy dish

  Danie bardzo pikantne / Very spicy dish

PRZYSTAWKI / STARTERS

Cannelloni z bakłażana i cukinii z pesto bazyliowym i sosem pomidorowym
Cannelloni from eggplant and zucchini with basil pesto and tomato sauce
34 PLN

Tatar z tuńczyka podawany na guacamole z awokado i kolendrą z orientalnym sosem chilli
Tuna tartare with guacamole from avocado and coriander with oriental chilli sauce
39 PLN

 Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i lodami musztardowymi
Beef tartare with shallot and mustard ice cream
42 PLN

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, papryczką chili i grzankami
Sautéed prawns with garlic, chili pepper and toast
39 PLN

Antipasti (dla 2 os)
Salami piccante, braseola, szynka parmeńska, camembert, parmezan, oliwki,
cebulka perłowa, suszone pomidory i chutney z czerwonej cebuli
59 PLN

SALATA / SALADS

Carpaccio z buraka z rukolą, serem feta, świeżymi owocami i dressingiem chałwowym
Beetroot carpaccio, with feta cheese, arugula, fresh fruit and halvah dressing
29 PLN

 Tradycyjna sałata Cezar z:
Traditional Caesar salad with:

Pieczonym udkiem z kurczaka
Roasted chicken leg
35 PLN

Pieczonymi krewetkami królewskimi
Roasted king prawns
49 PLN


Zapiekany kozi ser na rukoli z chutney z czerwonej cebuli i dressingiem malinowym
Baked goat cheese on rocket salad with red onion chutney and raspberry dressing
34 PLN

 Szef kuchni poleca / Chef recommended

ZUPY / SOUPS


Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i wolno gotowanym kurzym żółtkiem
Chicken and beef broth with noodles and slow boiled egg yolk
16 PLN

Krem z pomidorów
Tomato cream soup
19 PLN

 Mazurska zupa rybna
Masurian fish soup
24 PLN

PASTY/PASTA

Makaron penne z polędwiczką wieprzową, cukinią,
sosem śmietanowym i rukolą
Penne pasta with pork tenderloin, zucchini, cream sauce and rucola
34 PLN

 Tagliatelle z krewetkami i sosem śmietanowo-winnym
Tagliatelle with prawns and cream and wine sauce
39 PLN

 Spaghetti alla carbonara
35 PLN

BRASSERIE TIFFI

PIZZA

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, suszone oregano i bazylija
Tomato sauce, mozzarella, dry oregano and basil

27 PLN

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, cotto ham and mushrooms


37 PLN

Salami

Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne
Tomato sauce, mozzarella and salame

39 PLN

Parma

 Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula and parmesan


44 PLN

Gamberi

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, karczochy, świeży czosnek, natka pietruszki
Tomato sauce, mozzarella, prawns, artichokes, fresh garlic and parsley

44 PLN

Diavola

 Sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante
Tomato sauce, mozzarella and salame piccante

39 PLN

Bresaola

Sos pomidorowy, mozzarella, bresaola, rukola, pomidorki cherry, parmezan
Tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola, arugula, cherry tomato and parmesan

42 PLN

Roma


Sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidor, rukola
Tomato sauce, mozzarella cheese, goat cheese, tomato and arugula

37 PLN

RYBY / FISH

Łosoś z czarnym ryżem i sosem porowym
Salmon with black rice and leek sauce
49 PLN

Polędwica z atlantyckiego dorsza podana na risotto z rakami i salami picante
Atlantic cod loin served on a crayfish and salame picante risotto
49 PLN

 Filet z mazurskiego sandacza na groszku cukrowym z sosem rakowym
Masurian zander fillet on peas with crayfish sauce
49 PLN


Grillowana ośmiornica na polencie z koprem włoskim i selerem naciowym
Grilled octopus on polenta with fennel and celery
59 PLN

MIĘSO / MEAT

Mazurska polędwiczka wieprzowa z puree kalafiorowym, fasolką z salsą verde
i sosem demi glace
Masurian pork tenderloin served with cauliflower puree, green beans with salsa verde
and demi glace sauce
49 PLN

Udko z kaczki confit z czerwoną kapustą i sosem żurawinowym
Confit duck leg with red cabbage and cranberry sauce
47 PLN

Tiffi cheese burger z pomidorem, sałatą, korniszonem i frytkami
Tiffi cheese burger with tomato, lettuce, gherkins and French fries
45 PLN


 Stek z sezonowanej polędwicy wołowej ze skorzonerą, szalotką, pomidorkami
koktajlowymi i sosem pieprzowym
Seasoned beef steak with Scorzonera roots, shallot, cherry tomatoes, and pepper
sauce
69 PLN


DODATKI / SIDE DISHES


Focaccia
Rozmaryn, oliwa z oliwek, sól morską
Rosemary, olive oil and sea salt
9 PLN

Frytki
French fries
9 PLN

Puree ziemniaczane
Potato puree
11 PLN

 Gnocchi z parmezanem
Gnocchi with parmesan cheese
11 PLN

 Ryż czarny smażony na maśle z czosnkiem
Black rice fried in butter with garlic
14 PLN

 Kalafior romanESCO zapiekany z beszamelem
Romanesco cauliflower baked with béchamel sauce
11 PLN

Mix sałat z pomidorkiem cherry, pestkami dyni i dresingiem francuskim
Mix of salads with cherry tomatoe, pumpkin seeds and orange dressing
11 PLN

Rukola z dresingiem francuskim
Arugula with French dressing
11 PLN

DESERY / DESSERTS

- Beza z kremem z mascarpone, orzechami i świeżymi owocami
Meringue cake with mascarpone cream, nuts and fresh fruits
19 PLN

Ciasto daktylowe z sosem karmelowym i lodami
Dactyls cake with caramel sauce and ice cream
17 PLN

Sernik **Tiffi** z białą czekoladą i musem czekoladowym
Tiffi Cheesecake with white chocolate and chocolate mousse
19 PLN

Karmelizowane jabłka na cieście francuskim z lodami waniliowymi
Caramelized apples on puff pastry with vanilla ice cream
17 PLN

Sezonowe millefeuille
Seasonal millefeuille
19 PLN

- Kokosowy pudding chia z puree z mango
Coconut chia pudding with mango puree
17 PLN

Wybór sorbetów i lodów
Selection of sorbets and ice cream
5 PLN/1 gałka/1 scoop

KOKTAJLE / COCTAILS

TIFFI CLASSIC

Vodka sour <i>(wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka)</i>	18 PLN
Daiquiri <i>(rum biały, sok z cytryny, syrop cukrowy)</i>	19 PLN
Caipirinha <i>(cachaca, limonka, cukier trzcinowy)</i>	19 PLN
Mojito <i>(rum biały, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana)</i>	22 PLN
Gin & Tonic <i>(gin, tonic, plastry ogórka)</i>	22 PLN
Whisky sour <i>(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka)</i>	22 PLN
Long Island Iced Tea <i>(wódka, gin, rum, tequila, Cointreau, Coca-Cola, sok z cytryny)</i>	27 PLN
Cosmopolitan <i>(wódka, Cointreau, sok żurawinowy)</i>	27 PLN
Tequila Sunrise <i>(tequila, sok pomarańczowy)</i>	27 PLN
Margarita <i>(tequila, sok z cytryny, cointreau)</i>	27 PLN
Aperol Spritz <i>(Aperol, Prosecco, woda gazowana)</i>	27 PLN

TIFFI FUSION

Polaroid <i>(wódka, blue curacao, sok z cytryny, mięta, woda)</i>	18 PLN
Mango Passion Vodka <i>(wódka mango, sok z cytryny, marakuja, cukier)</i>	21 PLN
Hugo <i>(Prosecco, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana, mięta)</i>	23 PLN
Mojito truskawkowe <i>(rum biały, cukier trzcinowy, truskawki, limonka, mięta, woda gazowana)</i>	24 PLN
Passionfruit Collins <i>(wódka, sok z cytryny, puree z mango, woda)</i>	23 PLN
Appletini <i>(wódka, likier jabłkowy, sok jabłkowy, sok z cytryny)</i>	23 PLN
Margarita truskawkowa <i>(tequila, Cointreau, truskawki)</i>	27 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage / Classic	300ml 8 PLN / 700ml 14 PLN
San Pellegrino/ Acqua Panna	250ml 11 PLN / 750ml 19 PLN
Coca-Cola, Coca – Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	200ml 8 PLN
Nestea	200ml 8 PLN
Soki Cappy / Fruit juices Cappy	250ml 8 PLN
Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	200ml 16 PLN

NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES

Kawa / Coffee

Ristretto	9 PLN
Espresso	9 PLN
Espresso Doppio	14 PLN
Café Crème	9 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte Macchiato	14 PLN
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	9 PLN
Syrop do kawy (orzech, wanilia, migdał)	1 PLN

Herbata Ronnefeldt / Tea “Ronnefeldt”

Earl Grey	12 PLN
Morgentau	12 PLN
Cream Orange	12 PLN
Sweet Berries	12 PLN
Jasmine Gold	12 PLN
Refreshing Mint	12 PLN

Herbata Althaus / Tea “Althaus”

English Breakfast	12 PLN
Grun Matinee	12 PLN

Wina białe

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc 2015

Langwedocja – Francja

*Wino mineralne, rześkie i świeże o wspaniałym cytrusowo-trawiastym aromacie.
Lekkie i niezobowiązujące.*

Kiel. 15 PLN / But. 69 PLN

Dr. Loosen Riesling Feinherb Mosel 2016

Niemcy

Krystalicznie czysty bladożółty cytrynowy kolor. W nosie lekko słodki zapach limonki, świeżego melona, odrobina kokosa. W smaku wyczuwalna brzoskwinia, cytrusy i jabłko, delikatna żółta nuta. Wino przyjemne, harmonijne, z długim finiszem.

Kiel. 19 PLN / But. 99 PLN

Tiffi Wine Selection Chardonnay DOC 2013

Alto Adige – Włochy

*Jasnożółty kolor z zielonymi refleksami. Delikatne kwiatowe aromaty.
W smaku nuty egzotycznych owoców przypominające ananasa i mango.*

Kiel. 19 PLN / But. 99 PLN

Tiffi Wine Selection Sauvignon Blanc Marlborough

Nowa Zelandia – Marlborough

Kolor jasnożółty z zielonymi refleksami. Obfite aromaty dojrzałych owoców tropikalnych z nutami kwitnącej lipy i polnych ziół. W ustach pełny i bogaty smak owoców marakui i cytrusów z odrobiną papryki, soczyste i żywe. Bardzo długi finisz.

Kiel. 27 PLN / But. 135 PLN

Colterenzio Classic Line Gewurztraminer Alto Adige DOC

Górna Adyga – Włochy

*Wino z aromatem przypominającym świeże róże i gałkę muszkatołową.
Mocny smak na podniebieniu z delikatną nutą ostrości pod koniec.*

But. 169 PLN

Wina czerwone**Nos Racines Merlot IGP d'Oc 2015****Langwedocja – Francja**

Delikatne, pełne aromatów dojrzałych owoców czarnej porzeczki, śliwki oraz wanilii. W smaku łagodne i soczyste, z delikatnymi garbnikami i dość długim finiszem. Idealnie pasuje do pieczonego i grillowanego mięsa.

Kiel. 15 PLN / But. 69 PLN

Tiffi Wine Selection Nebbiolo D'Alba DOC**Piemont - Włochy**

Rubinowy kolor z granatowymi pasemkami. Zapach jagód i przypraw, przyjemny i zachęcający. Smak elegancki i wyważony, ze słodkimi taninami, które potwierdzają szlachetność winorośli. Dojrzewanie 6 miesięcy w beczce i 4 w butelce.

Kiel. 19 PLN / But. 99 PLN

Tiffi Wine Selection Primitivo Di Manduria Sessantanni DOP**Apulia - Włochy**

Aromat wiśniowy, pikantny z nutą tytoniu. Wyczuwalny smak tanin, kawy z końcówką o smaku wanilii.

Kiel. 39 PLN / But. 189 PLN

Cerro Añon Gran Reserva Rioja DOCa**Rioja - Hiszpania**

Elegancki aromat czerwonych owoców, pięknie wkomponowany w dębowe nuty.

But. 189 PLN

Palazzo Maffei Amarone Della Valpolicella DOC**Veneto – Włochy**

W smaku dominują nuty wiśni i dojrzałych śliwek z subtelnym akcentem fiołków w tle.

But. 299 PLN

Piccini Villa al Cortile Brunello di Montalcino DOCG**Toskania - Włochy**

Trwały i zdecydowany zapach z nutami lukrecji i dojrzałej czarnej wiśni. W smaku pełne i dojrzałe, bogate i gładkie taniny.

But. 299 PLN

Neil Ellis Vineyard Selection Pinotage Jonkershoek Valley - 2015**RPA**

Aromaty śliwki, wiśni i jeżyny z nutą czekolady, w tle delikatne zapachy kwiatów.

But. 299 PLN

The Pioneer Pinot Noir Marlborough - 2013**Nowa Zelandia**

W zapachu bogactwo owoców jagodowych z subtelną dębową nutą.

But. 259 PLN

Catena Alta Malbec Mendoza - 2014**Argentyna**

Aromat dojrzałych jagód z niuansami dzikich kwiatów, cynamonu i odrobiną cytrusów.

But. 399 PLN

Szampany**G.H. Mumm Cordon Rouge Brut**

But. 299 PLN

Wytrawny szampan zachwycający owocową żywotowością.
Finisz odznacza się wyjątkową gładkością, a cała kompozycja wyjątkową elegancją.

Moët & Chandon Imperial

But. 299 PLN

Aromatyczny bukiet zielonego jabłka, owoców cytrusowych oraz orzechów nerkowca.
Na podniebieniu łagodnieje, staje się pełen gładkości i finezji.

Moët & Chandon Imperial Ice

But. 299 PLN

Intensywne połączenie owoców tropikalnych, takich jak mango i gujawa,
z soczystymi letnimi owocami – nektarynkami z nutą malin i agrestu.

Moët & Chandon Nectar Imperial

But. 299 PLN

Aromatyczny bukiet egzotycznych owoców płynnie przeplatający się
z jedwabistym posmakiem mirabelki, śliwki oraz moreli.

Moët & Chandon Rose Imperial

But. 399 PLN

Harmonijnie łączy trzy szczepy winogron – Pinot Meunier, Chardonnay oraz Pinot Noir.
Aromat dzikiej truskawki, maliny i wiśni przyprawiony delikatną nutą pieprzu. Wyrzisty, trwały smak porzeczek, jagody i maliny przeplata się z soczystością dojrzałej brzoskwiwi oraz świeżością mięty.

Dom Perignon

But. 799 PLN

Niezwykle lekki i eteryczny, zachowujący równowagę między świeżością i dojrzałością. Bukiet przywołuje na myśl kandyzowane owoce, roślinność i wykwintną świeżość liści drzewa kamforowego.

Prosecco**Cornaro Extra Dry Prosecco Treviso DOC,
Veneto - Włochy**

*Charakteryzuje się słomiano-żółtym kolorem oraz wspaniałym,
owocowym aromatem i smakiem.*

Kiel. (100ml) 11 PLN / But. 79 PLN

**Adami Bosco di Gica Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. /Adami Garbel
Brut Prosecco Treviso DOC
Veneto – Włochy**

*Kolor słomkowożółty. Bardzo obfity aromat dojrzałych owoców – gruszka, żółte jabłko,
brzoskwinia z nutami wisterii i kwiatu akacji. Kolor słomkowo - żółty.
Bardzo obfity aromat dojrzałych owoców takich jak gruszka, żółte jabłko i melon.*

But. 159 PLN