

PRZYSTAWKI / STARTERS

Vitello tonnato

Plastry pieczonej cielęciny z sosem z tuńczyka

42 PLN

 Tatar z tuńczyka podawany na guacamole z kolendrą

Tuna tartare with guacamole and coriander

47 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i lodami musztardowymi

Beef tartare with shallot and mustard ice cream

47 PLN

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, papryczką chili i grzankami

Sautéed prawns with garlic, chili pepper and toasts

45 PLN

Antipasti (dla 2 os)

Salami piccante, salami, szynka parmeńska, camembert, parmezan, ser lazur, oliwki, cebulka pełtowa, suszone pomidory i chutney z czerwonej cebuli

65 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

34 PLN

 Tradycyjna sałata Cezar z:

Traditional Caesar salad with:

piersi z kurczaka i bekonem

chicken breast and bacon

45 PLN

pieczonymi krewetkami królewskimi i bekonem

roasted king prawns and bacon

49 PLN

Zapiekany kozi ser na rukoli z chutney z czerwonej cebuli i dressingiem malinowym

Baked goat cheese on arugula salad with red onion chutney and raspberry dressing

42 PLN




ZUPY / SOUPS

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


Krem z pomidorów
Tomato cream soup
21 PLN

Chłodnik z botwinki z rakami i jajkiem przepiórczym
Chilled beetroot soup with crayfish and boiled quail eggs
26 PLN

 Mazurska zupa rybna
Masurian fish soup
29 PLN


PASTY/PASTA

Makaron penne z polędwiczką wieprzową, papryczkami chilli, cukinią,
sosem śmietanowym i rukolą
Penne pasta with pork tenderloin, chilli, zucchini, cream sauce and arugula
42 PLN

 Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowo – winnym
Tagliatelle with prawns and cream and wine sauce
45 PLN

 Spaghetti carbonara
42 PLN

ORYGINALNE DANIA KUCHNI TAJSKIEJ

TOM KHA - GAI 

Zupa Tom Kha – Gai z mleczkiem kokosowym i kurczakiem

Tom Kha – Gai coconut soup with chicken

29 PLN

 TOM KHA - KUNG 

Zupa Tom Kha – Goong z mleczkiem kokosowym i krewetkami

Tom Kha – Goong coconut soup with prawns


35 PLN

NENA PAT PRIK TAI - DAM 

Smażona wołowina z orzechami nerkowca w sosie chilli *

Stir – fry beef with cashew nuts and chilli sauce *

59 PLN

 PAD - THAI GAI / KUNG

Pad – Thai z kurczakiem lub krewetkami

Pad – Thai with chicken or shrimps

52/62 PLN

PAD - THAI PUK TOFU

Pad – Thai z tofu

Pad – Thai with tofu

49 PLN

*Danie podane z ryżem jaśminowym / jasmine rice included

 Danie pikantne / Spicy dish

  Danie bardzo pikantne / Very spicy dish

 Szef kuchni poleca / Chef recommended

PIZZA

Margherita

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

32 PLN

Capricciosa

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


45 PLN

Salami

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

45 PLN

Parma

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


49 PLN

Gamberi

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

49 PLN

Diavola

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

45 APLN

Roma

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

45 PLN



RYBY / FISH

Polędwica z atlantyckiego dorsza podana na risotto z rakami i chorizo
Atlantic cod loin served on a crayfish and chorizo risotto
62 PLN

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

MIĘSO / MEAT

Mazurska polędwiczka wieprzowa z puree kalafiorowym,
karmelizowanymi warzywami i sosem demi glace
Masurian pork tenderloin served with cauliflower puree, caramelised vegetables
and demi glace sauce
52 PLN

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

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




DODATKI / SIDE DISHES


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


Frytki
French fries
11 PLN

Puree ziemniaczane
Potato puree
11 PLN

 Gnocchi z parmezanem
Gnocchi with parmesan cheese
14 PLN

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

 Frytki z batatów
Sweet potato fries
16 PLN

 Warzywa grillowane
Grilled vegetables
16 PLN

Mix sałat z pomidorkiem cherry, pestkami dyni i dresingiem francuskim
Mix of salads with cherry tomatoes, pumpkin seeds and French dressing
12 PLN

Rukola z dresingiem francuskim
Arugula with French dressing
12 PLN

 Szef kuchni poleca / Chef recommended

DESERY / DESSERTS

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

Francuska napoleonka z owocami
Puff pastry with mascarpone cream and fruits
19 PLN

Brownie z lodami waniliowymi
Brownie with vanilla ice cream
19 PLN

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

Francuska szarlotka podana na ciepło z lodami
Caramelized apples on puff pastry with vanilla ice cream
19 PLN

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

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

KOKTAJLE / COCTAILS

TIFFI CLASSIC

Vodka sour 18 PLN
(wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka)

Caipirinha 19 PLN
(cachaca, limonka, cukier trzcinowy)

Mojito 22 PLN
(rum biały, cukier trzcinowy, limonka, mięta, woda gazowana)

Whisky sour 22 PLN
(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka)

Old fashioned 22 PLN
(jack daniel's, syrop cukrowy, angostura)

Margarita 27 PLN
(tequila, sok z limonki, cointreau)

Moscow mule 25 PLN
(wódka, ginger ale, sok z limonki, mięta)

Long Island Iced Tea 32 PLN
(wódka, gin, rum, tequila, cointreau, coca-cola, sok z cytryny)

Aperol Spritz 32 PLN
(aperol, prosecco, woda gazowana)

TIFFI FUSION

Black currant spicy caipiroska 19 PLN
(finlandia porzeczkowa, limonka, imbir, cukier trzcinowy)

Jageroni 21 PLN
(jagermeister, martini rosso, campari)

Mango Passion Vodka 21 PLN
(finlandia mango, sok z cytryny, puree z marakui, syrop cukrowy)

Hugo 23 PLN
(prosecco, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana, mięta)

Mojito truskawkowe 25 PLN
(rum biały, cukier trzcinowy, truskawki, limonka, mięta, woda gazowana)

Passionfruit Collins 23 PLN
(wódka, sok z cytryny, puree z marakui, woda gazowana)

Bombay basil 28 PLN
(bombay gin, sok z cytryny, bazylija, syrop cukrowy)

Lynchburg lemonade 27 PLN
(jack daniel's, cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy, sprite)

Margarita truskawkowa 32 PLN
(tequila, cointreau, truskawki, sok z limonki)



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	250ml 8 PLN
Fuze tea	250ml 8 PLN
Soki Cappy / Fruit juices Cappy	250ml 8 PLN
Burn	250ml 15 PLN
Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	250ml 16 PLN
Pilsner Urquell – beczkowe jasne/draft beer	300ml 8 PLN / 500 ml 12 PLN
Browar Kormoran – but./bttl	500ml 12 PLN
Lech free – but./bttl	330ml 9 PLN

KOKTAJLE FIT / FIT COCTAILS

GREEN – mięta / melon / sok z cytryny / sok z pomarańczy	19 PLN
ORANGE – marchew / ananas / seler naciowy / sok z pomarańczy	19 PLN
RED – burak / nać pietruszki / jabłko / sok z pomarańczy	19 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
Latte	17 PLN
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	9 PLN

Herbata Ronnefeldt / Tea "Ronnefeldt" 12 PLN

English Breakfast / Green Dragon / Earl Grey / Morgentau / Cream Orange /
Sweet Berries / Jasmine Gold / Refreshing Mint



Wina białe / White wines**Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc****Langwedocja – Francja**

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

Kiel. 15 PLN / But. 69 PLN

Preiss – Zimmer Reserve Riesling**Alzacja – Francja**

Kolor przejrzysty żółty. Świeże aromaty cytryny i grejpfruta. Przyjemny owocowy smak, soczysty z dobrą kwasowością. Mocny w ustach. Wino bardzo eleganckie z długim wykończeniem owocowym.

Kiel. 19 PLN / But. 99 PLN

Dopff & Irion 'Cuvee Rene Dopff' Riesling**Alzacja – Francja**

Złoty kolor ze srebrną poświatą. Kompleksowe mineralne aromaty, brzoskwinia, jabłko, gruszka, gorzki migdał, białe kwiaty, pieprz szary, kurkuma.

But. 129 PLN

Colterenzio Classicline Altkirch Chardonnay DOC**Alto Adige – Włochy**

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

Kiel. 29 PLN / But. 145 PLN

Lawson's Dry Hills Reserve 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. 29 PLN / But. 145 PLN

Terlan Gewurztraminer Alto Adige DOC**Górna Adyga – Włochy**

Intensywny żółty kolor. Aromaty liczi i mango z delikatnym zapachem wiciokrzewu. Spektrum aromatyczne zamykają nuty płatków róży, które są typowe dla tej odmiany.

But. 169 PLN

La Chablisienne Chablis 1^{er} Cru Cote De Lechet**Burgundia – Francja**

Delikatne aromaty jabłek i gruszek z nutą skórek cytrusów. Wyraźne i zrównoważone z przywoitą konsystencją, długi finisz z nutami melona.

But. 299 PLN



Wina czerwone / Red wines**Nos Racines Merlot IGP d'Oc****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

Gran Reserva Echeverria Carmenère**Dolina Curico – Chile**

Bukiet zdominowany przez aromat kwiatów i owoców – maliny, śliwki z nutą czekolady i dębu. Smak dobrze zrównoważony, okrągły z bogatą, długą końcówką.

But. 139,00 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. 199 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**RPA**

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

But. 299 PLN

Lawson's Dry Hills Pinot Noir Marlborough**Nowa Zelandia**

W zapachu bogactwo owoców jagodowych z subtelną dębową nutą.

But. 259 PLN

Catena Alta Malbec Mendoza**Argentyna**

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

But. 399 PLN



Szampany / Champagnes

Veuve Clicquot Brut

Wytrawny szampan o piękno złoto – żółtej barwie. Wyczuwalne aromaty białych owoców i rodzynek, z subtelną nutą wanilii. Cechuje go niezwykle świeży, owocowy smak.

But. 299 PLN

Moët & Chandon Imperial

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

But. 299 PLN

Moët & Chandon Imperial Ice

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

But. 349 PLN

Moët & Chandon Nectar Imperial

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

But. 349 PLN

Moët & Chandon Rose Imperial

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

But. 399 PLN

Dom Perignon

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

But. 899 PLN

Prosecco

Cornaro Extra Dry Prosecco Treviso DOC, Veneto - Włochy

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

Kiel. (100ml) 12 PLN / But. 89 PLN

Adami Bosco di Gica Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. 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



APERITIF & VERMOUTH – 40 ml

Campari	15 PLN
Aperol	12 PLN
Martini 100ml	16 PLN
Ouzo	10 PLN
Jagermeister	14 PLN

RUM – 40 ml

Bacardi Carta Blanca	14 PLN
Bacardi Carta Negra	14 PLN
Bacardi Carta Oro	14 PLN
Cachaca	16 PLN
Dictador 12 YO	32 PLN

GIN – 40 ml

Beefeater	15 PLN
Bombay Sapphire	23 PLN
Hendricks	32 PLN

TEQUILA – 40 ml

El Jimador Blanco	17 PLN
El Jimador Reposado	17 PLN
Herradura Plata	32 PLN
Don Julio Blaco	32 PLN

LIKIERY / LIQUEURS – 40 ml

Malibu	9 PLN
Sambuca	11 PLN
Passoa	12 PLN
Baileys	14 PLN
Kahlua	15 PLN
Amaretto	15 PLN
Limoncello	17 PLN
Cointreau	15 PLN
Chambord Liqueur Royale de France	21 PLN

BRANDY – 40 ml

Grappa	18 PLN
Metaxa Grande Fine	29 PLN
Calvados Boulard	29 PLN

KONIAK / COGNAC – 40 ml

Hennessy VS	29 PLN
Remy Martin VSOP	33 PLN
Martell VSOP	35 PLN
Remy Martin XO	98 PLN

BLENDED WHISKY – 40ml

Grant's	14 PLN
Ballantine's	16 PLN
Tullamore Dew	17 PLN
Jameson	17 PLN
Dewar's 12 YO	23 PLN
Chivas 12 YO	23 PLN
J. Walker Black	23 PLN
J. Walker Gold	37 PLN
J. Walker Blue	89 PLN

TENNESSEE WHISKEY – 40 ml

Jack Daniels NO.7	19 PLN
Jack Daniel`s Honey	19 PLN
Jack Daniel`s Fire	19 PLN
Jack Daniel`s Rye	19 PLN
Jack Daniel`s Gentleman	26 PLN
Jack Daniel`s Single Barrel	35 PLN
Jack Daniel`s Sinatra Select	72 PLN
Woodford Reserve	39 PLN

SINGLE MALT WHISKY – 40 ml

Glenmorangie The Original	29 PLN
Glenmorangie Lasanta	34 PLN
The GlenDronach 12 YO	36 PLN
The GlenDronach 18 YO	81 PLN
The GlenDronach 21 YO	92 PLN
The BenRiach Speyside	28 PLN
The BenRiach 10 YO	31 PLN
The BenRiach Curiositas	34 PLN
GlenGlassaugh Torfa	32 PLN
GlenGlassaugh Revival	32 PLN
GlenGlassaugh Evolution	32 PLN
Craigellachie 13 YO	49 PLN
Aultmore 12 YO	49 PLN

WÓDKA / VODKA – 40 ml

Wyborowa	9 PLN
Finlandia	12 PLN
Finlandia smakowa	12 PLN
Absolut	12 PLN
Grey Goose	20 PLN
Belvedere	20 PLN
Belvedere samkowy	20 PLN
Chopin	20 PLN

