

PRZYSTAWKI / STARTERS

Grillowana ośmiornica na puree ziemniaczanym z nutą trufli i smażonym bobem
Grilled octopus on potato puree with truffle aroma and fried bean
49 PLN

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

Tatar wołowy serwowany z żółtkiem, marynowanymi grzybami,
korniszonem i szalotką
Beef tartar seasoned with egg, marinated mushrooms, gherkins and shallots
42 PLN

 Carpaccio z jagnięciny ze słodko kwaśną kalarepą, rukolą, serem pecorino i redukcją
balsamiczną
Lamb carpaccio with sweet and sour kohlrabi, rucola, pecorino cheese, and balsamic
reduction
49 PLN

Krewetki smażone z czosnkiem, chili i pomidorkami cherry
Sautéed shrimps with Garlic, chili and cherry tomato
39 PLN

SALATA / SALADS

 Tradycyjna sałatka Cezar z:
Traditional Caesar salad with:

Pieczonym udkiem z kurczaka
Roasted chicken leg
35 PLN

Pieczonymi krewetkami królewskimi
Roasted King prawns
49 PLN

Carpaccio z buraka z rukolą, kozim serem, świeżymi owocami i dressingiem chatwowym
Beetroot carpaccio with rucola, fresh fruit and halvah dressing
34 PLN

BRASSERIE TIFFI

ZUPY / SOUPS

Krem z pomidorów
Creamy tomato soup
25 PLN

 Mazurska zupa rybna
Masurian fish soup
29 PLN

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i wolno gotowanym kurzym żółtkiem
Beef broth with noodles and slow cooked egg yolk
22 PLN

HAMBURGERY / HAMBURGERS

Classic

Burger wołowy lub cheese burger z pomidorem, sałatą, korniszonem i frytkami
Beef or cheese burger with tomato, lettuce, gherkins & French fries or salad
45 PLN

Double Classic


Podwójny burger lub podwójny cheese burger z pomidorem, sałatą, korniszonem i frytkami
Double beef or cheese burger with tomato, lettuce, gherkins & French fries or salad
55 PLN

PASTY/ PASTA

Penne all'arrabbiata
29 PLN

 Spaghetti alla carbonara
35 PLN

Spaghetti alla Bolognese
37 PLN

 Domowe pappardelle z krewetkami, suszonymi pomidorami, kaparami i cytryną
Homemade tagliatelle with prawns, sun dried tomatoes, capers and lemon
39 PLN

 Szef kuchni poleca / Chef recommended

BRASSERIE TIFFI

PIZZA

Focaccia

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


Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, suszone oregano i bazylię
Tomato sauce, mozzarella cheese, dry oregano and basil
27 PLN

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka i pieczarki
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms
37 PLN


Parma

 Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, ser parmesan
Tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham, arugula and parmesan
44 PLN

Gamberi

Sos pomidorowy, pomidorki cherry, krewetki, karczochy, świeży czosnek, natka pietruszki
Tomato sauce, cherry tomato, 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, ser parmesan
Tomato sauce, mozzarella cheese, bresaola, arugula and parmesan
42 PLN

Roma

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

BRASSERIE TIFFI

RYBY / FISH

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

- Filet z mazurskiego sandacza z patelni podany z warzywami sezonowymi, włoskimi gnocchi i salsą verde
Pan seared Masurian pike perch fillet, with seasonal vegetables, gnocchi and salsa verde
58 PLN

MIĘSO / MEAT

Mazurska Polędwiczka wieprzowa z puree kalafiorowym, warzywami sezonowymi i sosem demi glace
Masurian pork tenderloin served with seasonal vegetables, cauliflower puree and demi glace
sauce
44 PLN

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

DODATKI / SIDE DISHES

Frytki
French fries
9 PLN

Opiekane ziemniaki z koperkiem
Roasted potatoes
9 PLN

Warzywa Sezenowe
Seasonal vegetables
9 PLN

Mix sałat z winogronem pestkami dyni i sosem pomarańczowym
Mix of salads with grape, pumpkin seeds and orange dressing
9 PLN

DESERY / DESSERTS

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

19 PLN

Tarta czekoladowa **Tiffi** z bakaliami
Tiffi Chocolate tart with nuts

18 PLN

Tarta jabłkowa z bitą śmietaną
Apple tart with whipped cream

17 PLN

Tradycyjne Tiramisu
Traditional tiramisu

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 sorbet and ice cream scoop
5 PLN/1 gałka/1 scoop

BRASSERIE TIFFI


DANIA SEZONOWE/SEASONAL DISHES

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

Smażone kurki w sosie śmietanowym z jajkiem poche i chipsem z bekonu
Fried chanterelles in cream sauce with egg poche and chips with bacon
32 PLN

 Zupa kurkowa z kwaśną śmietaną
Chanterelles soup with sour cream
29 PLN

Makaron penne z kurkami, polędwiczką wieprzową, cukinią i chilli
Penne pasta with chanterelles, pork tenderloin, zucchini and chillies
34 PLN

 Stek z antrykotu z sosem pieprzowym, świeżymi kurkami, pomidorkami cherry, szalotką
oraz puree truflowym
Rib eye steak with pepper sauce, fresh mushrooms, cherry tomatoes, shallots and truffle
puree
68 PLN

Okonki warmińskie podawane z frytkami i mixem sałat
Masurian perch served with French fries and mixed salad
49 PLN

Mule w białym winie z pomidorami i kolendrą
Mules in white wine with tomatoes and coriander
47 PLN

 Szef kuchni poleca / Chef recommended

KOKTAJLE / COCTAILS

TIFFI FUSION

TIFFI CALASSIC

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

Daiquiri 19 PLN
(rum biały, sok z cytryny, syrop cukrowy)

Caipirinha 19 PLN
(cachaca, limonka, cukier trzcinowy)

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

Gin & Tonic 22 PLN
(gin, tonic, plastry ogórka)

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

Long Island Iced Tea 27 PLN
(wódka, gin, rum, tequila, cointreau Coca-Cola, sok z cytryny)

Cosmopolitan 27 PLN
(wódka, cointreau, sok żurawinowy)

Tequila Sunrise 27 PLN
(tequila, sok pomarańczowy)

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

Aperol Spritz 27 PLN
(Aperol, prosecco, woda gazowana)

Polaroid 18 PLN
(wódka, blue curacao, sok z cytryny, mięta, woda)

Mango Pasion Vodka 21 PLN
(wódka mango, sok z cytryny marakuja, cukier)

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

Mojito truskawkowe 24 PLN
(rum biały, cukier trzcinowy, truskawki limonka, mięta, woda gazowana)

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

Apiletini 23 PLN
(wódka, likier jabłkowy, sok jabłkowy, sok z cytryny)

Margarita truskawkowa 27 PLN
(tequila, cointreau, truskawki)

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage / Classic	300ml 8 PLN / 700ml 14 PLN
San Pellegrino/ Aqua Panna	250ml 11 PLN / 750ml 19 PLN
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic	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	9 PLN
Syrup 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
Grnpowder	12 PLN

