

DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES

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

Szparagi z jajkiem poche, sosem holenderskim i chipsem z bekonu
Asparagus with a poche egg, hollandaise sauce and crispy bacon
49 PLN

Polędwica z atlantyckiego dorsza podana na risotto szparagowym
Atlantic cod loin served on asparagus risotto
89 PLN

Policzki wołowe z puree ziemniaczanym, szparagami i sosem pieprzowym
Beef cheeks with potatoes puree, asparagus and pepper sauce
99 PLN

Francuska napoleonka z konfiturą rabarbarową i świeżymi owocami
Puff pastry with mascarpone cream, rhubarb confiture and fresh fruits
35 PLN


ORYGINALNE DANIA KUCHNI TAJSKIEJ

TOM KHA - GAI 

Tom Kha - zupa z kurczakiem i mleczkiem kokosowym

Tom Kha - coconut soup with chicken

39 PLN

TOM KHA - KUNG 

Tom Kha- zupa z krewetkami i mleczkiem kokosowym

Tom Kha - coconut soup with prawns

45 PLN

PHA-TOD KAB PANANG CURRY KAB PAK CHOI 

Smażony halibut w panang curry na kapuście pak choi *

Fried halibut with panang curry with pak choi *

89 PLN

NUE PAD MED-MAMAUNG KAB SOS-PHRIK 

Smażona wołowina z orzechami nerkowca w sosie chili *

Stir - fry beef with cashew nuts and chili sauce *

89 PLN

PAD - THAI GAI / KUNG

Pad - Thai z kurczakiem lub krewetkami

Pad - Thai with chicken or shrimps

69/79 PLN

PAD - THAI TOFU

Pad - Thai z tofu

Pad - Thai with tofu

59 PLN

SA-KAO-KRATI KAB COCO GELI KAB PALLAMAI

Tapioka z mleczkiem kokosowym świeżymi owocami i galaretką kokosową

Tapioca with coconut milk, fresh fruits and coconut gel

35 PLN

* Danie podane z ryżem jaśminowym / jasmine rice included

 Danie pikantne / Spicy dish

PRZYSTAWKI / STARTERS

Vitello tonnato

Plastry pieczonej cielęciny z sosem z tuńczyka

55 PLN

Tatar z tuńczyka podawany na guacamole z kolendrą

Tuna tartare with guacamole and coriander

59 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i lodami musztardowymi

Beef tartare with shallot and mustard ice cream

59 PLN

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem, papryczką chili i grzankami

Sautéed prawns with garlic, chili pepper and toasts

59 PLN

Antipasti (dla 2 os)

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

69 PLN

SALATA / SALADS

Carpaccio z buraka z rukolą, serem feta, świeżymi owocami

i dressingiem chałwowym

Beetroot carpaccio with feta cheese, arugula, fresh fruits and halvah dressing

49 PLN

Tradycyjna sałata Cezar z:

Traditional Caesar salad with:

piersi z kurczaka i bekonem

chicken breast and bacon

59 PLN

krewetkami

prawns

65 PLN

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

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

59 PLN

ZUPY / SOUPS

Rosół drobiowo – wołowy z makaronem

Chicken and beef broth with noodles

25 PLN

Krem z pomidorów

Tomato cream soup

29 PLN

Mazurska zupa rybna – lekko pikantna

Masurian fish soup – slightly spicy

39 PLN

PASTY/PASTA

Makaron penne z polędwiczką wieprzową, papryczkami chili, cukinią,
sosem śmietanowym i rukolą

Penne pasta with pork tenderloin, chili pepper, zucchini, cream sauce and arugula

55 PLN

Tagliatelle z krewetkami w sosie śmietanowo – winnym

Tagliatelle with prawns in cream and wine sauce

59 PLN

Spaghetti carbonara

55 PLN

PIZZA

Margherita

Sos pomidorowy, mozzarella, suszone oregano i bazylia

Tomato sauce, mozzarella, dry oregano and basil

45 PLN

Capricciosa

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki

Tomato sauce, mozzarella, cotto ham and mushrooms

59 PLN

Salami

Sos pomidorowy, mozzarella, salami łagodne

Tomato sauce, mozzarella and salami

59 PLN

Parma

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, parmezan

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula and Parmesan

65 PLN

Gamberi

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, karczochy, świeży czosnek, natka pietruszki

Tomato sauce, mozzarella, prawns, artichokes, fresh garlic and parsley

65 PLN

Diavola

Sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante

Tomato sauce, mozzarella and salami piccante

59 PLN

Roma

Sos pomidorowy, mozzarella, ser kozi, pomidor, rukola

Tomato sauce, mozzarella, goat cheese, tomato and arugula

59 PLN

RYBY / FISH

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

Stek z tuńczyka na kapuście pak choi z salsą mango i sałatką z wodorostów
wakame
Tuna steak on pak choi with mango salsa and wakame seaweed salad
89 PLN

MIĘSO / MEAT

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

Tiffi cheese burger z pomidorem, sałatką, korniszonem i frytkami
Tiffi cheese burger with tomato, lettuce, gherkins and French fries
59 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
99 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Focaccia

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

16 PLN

Frytki

French fries

14 PLN

Puree ziemniaczane

Potato puree

14 PLN

Gnocchi z parmezanem

Gnocchi with Parmesan cheese

19 PLN

Ryż czarny smażony na maśle z czosnkiem

Black rice fried in butter with garlic

19 PLN

Frytki z batatów

Sweet potato fries

19 PLN

Warzywa grillowane

Grilled vegetables

19 PLN

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

17 PLN

Rukola z dresingiem francuskim

Arugula with French dressing

15 PLN

DESERY / DESSERTS

Beza z kremem z mascarpone, orzechami i świeżymi owocami

Meringue cake with mascarpone cream, nuts and fresh fruits

35 PLN

Brownie z orzechami i lodami waniliowymi

Brownie with nuts and vanilla ice cream

35 PLN

Sernik **Tiffi** z białą czekoladą i musem czekoladowym

Tiffi Cheesecake with white chocolate and chocolate mousse

35 PLN

Francuska szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi

Caramelized apples on puff pastry with vanilla ice cream

35 PLN

Francuska napoleonka z konfiturą rabarbarową i świeżymi owocami

Puff pastry with mascarpone cream, rhubarb confiture and fresh fruits

35 PLN

Tapioka z mleczkiem kokosowym, świeżymi owocami i galaretką kokosową

Tapioca with coconut milk, fresh fruits and coconut gel

35 PLN

Wybór sorbetów i lodów

Selection of sorbets and ice cream

8 PLN / 1 gałka / 1 scoop

KOKTAJLE / COCTAILS

TIFFI CLASSIC

Vodka sour 27 PLN
(wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka, angostura)

Caipirinha 27 PLN
(cachaca, limonka, cukier trzcinowy)

Mojito 29 PLN
(rum biały, cukier trzcinowy, limonka, mięta, splash wody gazowanej)

Whisky sour 29 PLN
(whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka, angostura)

Old fashioned 35 PLN
(Woodford, syrop cukrowy, angostura)

Moscow mule 35 PLN
(wódka, ginger ale, sok z limonki, mięta, imbir)

Margarita 35 PLN
(tequila, cointreau, sok z limonki)

Long Island Iced Tea 42 PLN
(wódka, gin, rum, tequila, cointreau, sok z cytryny, coca-cola)

Aperol Spritz 39 PLN
(aperol, prosecco, woda gazowana)

TIFFI FUSION

Black currant spicy caipiroska 27 PLN
(finlandia porzeczkowa, limonka, imbir, cukier trzcinowy)

Negroni 29 PLN
(gin, martini rosso, campari)

Mango Passion Vodka 29 PLN
(finlandia mango, sok z cytryny, puree z marakui, syrop cukrowy)

Hugo 35 PLN
(prosecco, syrop z kwiatu bzu, mięta, limonka, woda gazowana)

Mojito truskawkowe 29 PLN
(rum biały, cukier trzcinowy, truskawki, limonka, mięta, splash wody gazowanej)

Passionfruit Collins 29 PLN
(wódka, sok z cytryny, puree z marakui, woda gazowana)

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

Lynchburg lemonade 39 PLN
(jack daniel's, cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy, sprite)

Margarita truskawkowa 39 PLN
(tequila, cointreau, truskawki, sok z limonki)

Szampany / Champagnes

Veuve Clicquot Brut	But. 399 PLN
Moët & Chandon Imperial	Kiel. (100ml) 59 PLN / But. 399 PLN
Moët & Chandon Imperial Ice	But. 399 PLN
Moët & Chandon Nectar Imperial	But. 399 PLN
Perrier – Jouet Grand Brut	But. 399 PLN
Moët & Chandon Rose Imperial	But. 449 PLN
Ruinart Brut	But. 499 PLN
Ruinart Brut Blanc de Blancs	But. 599 PLN
Ruinart Rose	But. 599 PLN
Louis Roederer Brut Natur	But. 599 PLN
Dom Perignon	But. 1199 PLN
Louis Roederer Cristal 2012	But. 1499 PLN
Krug Grand Cuvee 167 Eme Edition	But. 1499 PLN

Wina musujące / Sparkling wines

Tosti Extra Dry Prosecco DOC	Kiel. (100ml) 14 PLN / But. 99 PLN
Adami Bosco Valdobbiadene Prosecco Superiore	But. 179 PLN
Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige	But. 399 PLN
Ca del Bosco Franciacorta Cuvee Vintage Brut DOCG	But. 499 PLN

Wina białe / White wines

Nos Racines Sauvignon Blanc IGP d'Oc 2020/Langwedocja – Francja	But. 85 PLN / Kiel. 17 PLN
Preiss – Zimmer Reserve Riesling 2019/Alzacja – Francja	But. 129 PLN / Kiel. 26 PLN
Tiffi Wine Selection Sauvignon 2020/Alto Adige DOC - Włochy	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
Tiffi Wine Selection Chardonnay 2020/Alto Adige DOC - Włochy	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
Lawson's Dry Hills Reserve Sauv-Blanc 2020/Marlborough – Nowa Zelandia	But. 169 PLN / Kiel. 32 PLN
Terlan Gewurztraminer Alto Adige DOC 2020/Górna Adyga – Włochy	But. 179 PLN
Wino Raoul Gautherin Petit Chablis 2020/Burgundia – Francja	But. 249 PLN
Chablis Louis Jadot 2020/Burgundia – Francja	But. 349 PLN
La Chablisienne Chablis 1^{er} Cru Cote De Lechet 2019/Burgundia – Francja	But. 399 PLN
Domaines Ott Clos Mireille 2018/Prowansja – Francja	But. 399 PLN
Pouilly - Fuisse Louis Jadot 2020/Burgundia – Francja	But. 399 PLN

Wina różowe / Rose wines

M Minuty rose cotes de provance 2020/Prowansja – Francja	But. 189 PLN / Kiel. 39 PLN
BY. O T T 2020/ Prowansja – Francja	But. 199 PLN
Whispering Angel/ Prowansja 2021 – Francja	But. 249 PLN
Domaines Ott Clos Mireille Rose 2018/Prowansja – Francja	But. 399 PLN

Wina czerwone / Red wines

Nos Racines Merlot IGP d'Oc 2019/Langwedocja – Francja	But. 85 PLN / Kiel. 17 PLN
Tiffi Wine Selection Pinot Nero 2020/Alto Adige DOC - Włochy	But. 139 PLN / Kiel. 29 PLN
Chateau Bonnet Reserve A.O.C./Bordeaux – Francja	But. 189 PLN
Pinot Noir Louis Latour 2020/Burgundia - Francja	But. 199 PLN
Lawson Dry Hills Pinot Noir 2018/Marlborough – Nowa Zelandia	But. 249 PLN
Cerro Anon Gran Reserva Rioja DOCa 2015/Rioja – Hiszpania	But. 249 PLN
Primitivo Di Manduria Sessantanni DOP 2016/Apulia – Włochy	But. 249 PLN / Kiel. 49 PLN
Catena Alta Malbec Mendoza 2019/Argentyna	But. 349 PLN
Gigondas Michel Chapoutier 2018/Dolina Rodanu – Francja	But. 349 PLN
Il Grigio Chianti Classico Riserva 2017 /Toskania – Włochy	But. 399 PLN
Geografico Brunello di Montalcino 2016/Toskania – Włochy	But. 399 PLN
Marques De Murrieta Reserva Finca Ygay 2016/Rioja – Hiszpania	But. 399 PLN
Amarone Monte Zovo DOCG 2016/Venetto – Włochy	But. 399 PLN
Le Difese IGT 2019/Toskania – Włochy	But. 449 PLN
Sassicaia DOC 2017/Toskania – Włochy	But. 1500 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage / Classic	300ml 8 PLN / 700ml 14 PLN
San Pellegrino / Acqua Panna	750ml 19 PLN
Coca-Cola, Coca – Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	250ml 9 PLN
Fuze tea	250ml 9 PLN
Soki Cappy / Fruit juices Cappy	250ml 9 PLN
Burn	250ml 19 PLN
Red bull	250ml 19 PLN
Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice	250ml 18 PLN
Tłoczony sok jabłkowy	250ml 9 PLN
Lemoniada	300ml 12 PLN / 1l 21 PLN

KOKTAJLE FIT / FIT COCTAILS

GREEN – mięta / melon / sok z cytryny / sok z pomarańczy	21 PLN
ORANGE – marchew / ananas / seler naciowy / sok z pomarańczy	21 PLN
RED – burak / nać pietruszki / jabłko / sok z pomarańczy	21 PLN

NAPOJE CIEPŁE / HOT BEVERAGES**Kawa / Coffee**

Espresso	12 PLN
Espresso Doppio	15 PLN
Café Crème	12 PLN
Cappuccino	15 PLN
Latte Macchiato	15 PLN
Café Latte	19 PLN
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	14 PLN

Herbata Ronnefeldt / Tea “Ronnefeldt” 14 PLN

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

APERITIF & VERMOUTH – 40 ml

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

RUM – 40 ml

Havana Club Anejo 3 Anos	14 PLN
Havana Club Anejo 7 Anos	18 PLN
Dictador 12 YO	32 PLN

GIN – 40 ml

Beefeater	17 PLN
Bulldog	23 PLN
Bombay Sapphire	23 PLN
Hendricks	32 PLN
Monkey 47	45 PLN

TEQUILA – 40 ml

El Jimador Blanco	19 PLN
El Jimador Reposado	19 PLN
Herradura Plata	32 PLN
Don Julio Blaco	32 PLN
Patron Reposado	32 PLN

LIKIERY / LIQUEURS – 40 ml

Malibu	11 PLN
Sambuca	11 PLN
Passoa	12 PLN
Baileys	14 PLN
Kahlua	15 PLN
Amaretto	15 PLN
Cointreau	15 PLN
Limoncello	17 PLN
Chambord	21 PLN

BRANDY – 40 ml

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

KONIAK / COGNAC – 40 ml

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

BLENDED WHISKY – 40ml

Ballantine's	18 PLN
Tullamore Dew	18 PLN
Jameson	18 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 Daniel's 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	39 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	11 PLN
Finlandia	14 PLN
Finlandia smakowa	14 PLN
Absolut	14 PLN
Belvedere	25 PLN
Chopin	25 PLN
Potocki	25 PLN
Grey Goose	28 PLN

PIWO / BEER

Pilsner Urquel 0,25l / 0,4l	11/16 PLN
Browar Kormoran	16 PLN
(jasny, świeże, miodne, 1/100) warmińskie rewolucje, wiśnia w piwie)	
Kormoran Witbier	19 PLN
Lech free 0,33l	11 PLN
Browar Warmiński	19 PLN
Jasne pełne, American IPA, American Wizen	