

**DANIA SEZONOWE / SEASONAL DISHES**

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

Pizza z kurkami, creme fraiche, czerwoną cebulą,  
bekonem i natką pietruszki  
Pizza with chanterelles, creme fraich, red onion, bacon and parsley  
59 PLN

Polędwica z atlantyckiego dorsza na risotto kurkowym  
Atlantic cod loin served on chanterelles risotto  
89 PLN

Perliczka z sosem kurkowym, babką ziemniaczaną, wędzoną śmietaną  
i ogórkiem marynowanym  
Guinea fowl with chanterelle sauce, potato cake, and smoked cream  
and pickled cucumber  
79 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

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 bazylika

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

Halibut z kurkami, salsefią, pomidorami koktajlowymi  
i bobem w emulsji maślanej  
Halibut with chanterelles, salsify, cherry tomatoes  
and broad beans in a butter emulsion  
79 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, sałatą, 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, bazylia)

**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**

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

**Wina musujące / Sparkling wines**

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

**Wina białe / White wines**

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

**Wina różowe / Rose wines**

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

**Wina czerwone / Red wines**

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

<b>GREEN</b> – mięta / melon / sok z cytryny / sok z pomarańczy	21 PLN
<b>ORANGE</b> – marchew / ananas / seler naciowy / sok z pomarańczy	21 PLN
<b>RED</b> – 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	