

NAPOJE GORACE / COFFEE&TEA

Espresso	13,90
Espresso Macchiato	13,90
Americano	14,90
Kawa biała / <i>White coffee</i>	15,90
Cappuccino	16,90
Podwójne espresso / <i>Double espresso</i>	16,90
Flat white	16,90
Latte	400 ml 18,90
Kawa mrożona z lodami i karmelem <i>Frozen coffee with ice cream and caramel</i>	22,90
Gorąca czekolada / <i>Hot chocolate</i>	18,90
Herbata Newby / <i>Newby Tea</i>	400 ml 15,90

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

Soki wyciskane / <i>Fresh juice</i> <i>pomarańcza /grejfrut</i> <i>orange / grapefruit</i>	0,3l 18,90
Soki owocowe Toma / <i>Toma Juices</i> <i>pomarańczowy, grejfrutowy, porzeczkowy, jabłkowy /</i> <i>orange, grapefruit, blackcurrant, apple</i>	9,90
Woda Ostromecko / <i>Ostromecko Water</i>	0,25l 9,90
Woda Ostromecko / <i>Ostromecko Water</i>	0,75l 18,90
Frugo FRUGO	9,90
Black Energy Drink BLACK	9,90
Pepsi / Pesi Max / Tup / Mirinda / Schwepps	10,90

VODKAS 40 ml

Ogiński Bio	15,90
Ostoya	18,90
Belvedere	24,90
Chopin Młody Ziemiak	26,90
Carpatia 1996	66,90
Beluga Noble	26,90
Grey Goose	28,90
Krupnik Honey	16,90
Soplica cherry / quince / hazelnut / plum	16,90
Żubrówka Bison Grass	16,90
Miodula Prezydencka	16,90
Wódka Beskidzka	20,90

GIN 40 ml

Beefeater	15,90
Bombay Sapphire	18,90
Tanqueray No 10	22,90
Botanist Islay Dry Gin	24,90
Hendrick's	24,90
Monkey 47	45,90
Elephant	45,90

RUM 40 ml

Havana 3	17,90
Havana Especial	19,90
Havana 7	23,90
Appleton Estate	24,90
Botucal Reserva Exclusiva	36,90
Dictador 12YO	26,90
Dictador 20YO	36,90
Don Papa	43,90

TEQUILA 40 ml

Espolon Blanco / Reposado	20,90
Patron Blanco / Reposado	36,90

COGNAC 40 ml

Hennessy VS	24,90
Remy Martin VSOP	26,90
Hennessy Fine	34,90
Hennessy XO	121,90

WHISKY / BOURBON / WHISKEY 40 ml

<i>Scotland - Single Malt</i>	
Glenfiddich 12YO	25,90
Glenfiddich 15YO	39,90
Aberlour 12YO	39,90
Laphroaig 10YO	28,90
Ardbeg 10YO	30,90
Bruchladdich Classic Laddie	36,90
Lagavulin 16YO	43,90

<i>Scotland - Blended</i>	
Monkey Shoulder	24,90
Chivas 12YO	26,90
Chivas 18YO	36,90
Chivas 21 Royal Salute	90,90

<i>Ireland</i>	
Jameson	20,90
Tullamore XO	23,90

<i>Japan</i>	
Nikka from the Barrel	46,90
Hibbiki	57,90
Taketsuru 17YO	100,90

<i>USA</i>	
Jack Daniel's	22,90
Maker's Mark	26,90
Knob Creek	27,90
Bulleit Bourbon	22,90
Bulleit Rye	24,90

COCKTAILS 29,00

#FINDIT Aperol Spritz

aperol / prosecco / soda water

#EATIT Mojito

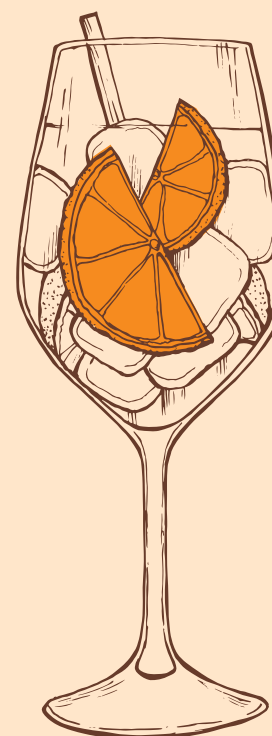
bacardi carta blanca / lime / mint / brown sugar / soda water

#LIKEIT Peach Gin Fizz

seagram's / peach puree / apple juice / sprite

#LOVEIT Sex on the beach

malibu / archers / orange juice / cranberry vodka



#SHAREIT Porn Star Martini

vanilla vodka / passoa / passion fruit puree / vanilla syrup / lime / sparkling wine

#PUBLISHEIT Martini Fiero

martini Fiero / Tonic

#BELIEVEIT Espresso Martini

Finlandia coconut / espresso/bailey's / kahlua

PIWO LANE / DRAFT BEER

Żywiec	0,3l	14,90
Żywiec	0,5l	16,90
Żywiec Białe	0,3l	14,90
Żywiec Białe	0,5l	16,90

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec light	0,4l	16,90
Żywiec Bezalkoholowy / <i>No alcohol</i>	0,3l	14,90
Heineken	0,3l	15,90
Heineken ZERO / <i>No alcohol</i>	0,5l	18,90
Desperados	0,4l	18,90
Paulaner	0,5l	18,90
Cydr Lubelski	0,4l	16,90
Warka Radler	0,5l	18,90
Warka Radler ZERO / <i>No alcohol</i>	0,5l	18,90

BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Homemade Lemonade	22,90
pomarańcza, cytryna, limonka, syrop z marakuji, mięta, woda <i>orange, lemon, lime, passion fruit syrup, mint leaves, water</i>	
MOSQUITO	22,90
limonka, mięta, syrop jabłkowy, Tup <i>lime, mint, apple juice, Tup</i>	

DRINKI ROZGRZEWAJĄCE / WARM-UP DRINKS

Canchanchara	22,90
rum, miód, sok z limonki, cytryna, imbir, kandyzowane owoce / <i>spiced rum, honey, lime juice, lemon, ginger, candied fruit</i>	

Hot Toddy	22,90
krupnik, miód, cytryna, pomarańcza, goździki, cynamon / <i>krupnik liqueur, honey, orange, lemon, cinnamon, cloves</i>	

Hot Martini	22,90
Martini Fierro, pomarańcza, limonka, cynamon, goździki / <i>Martini Fierro, orange, lime, cinnamon, cloves</i>	

Szarlotka / Hot Apple-pie	22,90
brandy, passoa, sok jabłkowy, pomarańcza, limonka, cynamon, goździki / <i>brandy, passoa, apple juice, orange, lime, cinnamon, cloves</i>	

Grzaniec / Mulled wine	22,90
czerwone / białe wino, rum, miód, suszone owoce, cynamon, goździki <i>red wine / white wine, spiced rum, honey, dried fruits, orange, cinnaomn, cloves</i>	

Grzaniec XXL / Mulled wine XXL (0,6l)	44,90
---------------------------------------	-------

AMALIA





STEAK & FISH

RECOMMEND SPECIALTIES OF POLISH CUISINE




Serwis w wysokości 10% zostanie doliczony do rachunku / 10% service charge will be added to the bill.

Nasze dania są przygotowywane z najlepszych dostępnych lokalnych składników, w kuchni jednak znajdują się alergeny - orzechy, gluten i inne. Dokładamy wszelkich starań, aby dania serwowane dla Państwa były jak najbardziej bezpieczne. Lista alergenów dostępna jest u obsługi. / All dishes is prepared with the best local products, however there are allergens in the kitchen - nuts, gluten and others. We do our best to prepare your food as safe as possible. Allergens list available.

PRZYSTAWKI / STARTERS

 Tatar wołowy w tradycyjnym polskim stylu <i>Beef tartare in traditional Polish style</i>	49
 Krewetki królewskie i Langustynka duszone na białym winie <i>Tiger prawns and Crawfish steamed in white wine</i>	59
 Deska polskich serów <i>Selection of polish cheese</i>	65
 Deska polskich wędlin <i>Selection of polish deli meats</i>	69




TRADYCYJNE POLSKIE ZUPY / TRADITIONAL POLISH SOUPS

 Rosół z kotłunami wołowymi <i>Traditional polish broth with beef dumplings</i>	35
 Żurek w chlebie <i>Traditional sour rye soup in bread</i>	35
 Zupa borowikowa, pierożki z truflą <i>Boletus soup, dumplings with truffle</i>	35

SALATKI / SALADS

 Cezar z kurczakiem i bekonem <i>Cesar with chicken and bacon</i>	39
 Cezar z krewetkami i mango <i>Cesar with shrimps and mango</i>	42
 Z kozim serem i orzechami <i>Grilled goat cheese salad with walnuts</i>	45
 Z wędzonym łososiem i jajkiem <i>Smoked salmon salad with egg</i>	45
 Ze szparagami i Tofu <i>Asparagus and Tofu salad</i>	45

MIEŚA / MEATS

 Specjalność kuchni polskiej - kaczka <i>Speciality of polish cuisine-duck</i>	75
 Kotlet schabowy z sałatką bawarską <i>Pork chop with bavarian salad</i>	89
 Kotlecki jagnięce - Nowa Zelandia <i>Lamb Chops - New Zealand</i>	125



CHEF RECOMMENDS FISH & CHIPS

300 g 85

BEEF STEAKS US





(serwowane z ziemniakami z ogniska / served with baked potatoes)

ANTRYKOT BLACK ANGUS	250 g	105
ENTRECOTE BLACK ANGUS		
POLEDWICA WOŁOWA BLACK ANGUS	200 g	119
BEEF LOIN BLACK ANGUS		
ROSTBEEF BLACK ANGUS	300 g	125
T-BONE STEAK	500 g	139
TOMAHAWK	100 g	39

RYBY / FISH

ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM, SOS HOLENDERSKI SALMON WITH SPINACH, HOLLANDAISE SAUCE	200 g	65
DORADA Z GRILLA / GRILLED SEABREAM	500 g	79
OKOŃ Z PIECA / BAKED SEABASS	500 g	79

MAKARONY / PASTA

 Pierogi z mięsem <i>Traditional polish dumplings with meat</i>	39
 Risotto z krewetkami i szparagami <i>Risotto with shrimps and asparagus</i>	45
 Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	49
 Spaghetti z owocami morza <i>Seafood Spaghetti</i>	59






ORIGINAL US BURGERS

American bacon burger - 100% wołowina USA, bekon, jajko sadzone, ser cheddar <i>Bacon burger - 100% US beef, bacon, fried egg, cheddar cheese</i>	65
Soft Shell Crab Burger - krab, grillowany kozi ser, rukola, awokado, pomidor <i>Soft Shell Crab Burger- crab, grilled goat cheese, rukola, avocado, tomato</i>	69
Chicken burger - 100% kurczak, młody szpinak <i>Chicken burger - 100% chicken, baby spinach</i>	45
Jalapeño cheeseburger - 100% wołowina USA, ser <i>Jalapeño cheeseburger - 100% US beef, cheese</i>	65

DODATKI / EXTRAS

Frytki Belgijskie z sosem „tysiąca wysp” / Belgian fries with „thousand island” dressing	15
Ziemniaki z ogniska / Baked potatoes	11
Sałatka z sosem vinaigrette / Vinaigrette salad	11
Szpinak / Spinach	15
Warzywa Grillowane / Grilled vegetables	19

DESERY / DESSERTS

 Suflet czekoladowy z belgijską czekoladą i domowymi lodami <i>Chocolate souffle with belgian chocolate and homemade ice cream</i>	29
 Szarlotka z domowymi lodami cynamonowymi <i>Apple pie with homemade cinnamon ice cream</i>	29
 Sernik Krakowski <i>Cracow cheesecake</i>	29
 Crème brûlée, marakuja, granat, domowe lody <i>Crème brûlée passion fruit, pomegranate, homemade ice cream</i>	29
 Lody z owocami <i>Ice cream with seasonal fruits</i>	25

