

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>	0,3l	18,90
<i>pomarańcza /grejfrut / seler naciowy, jabłko, szpinak</i>		
<i>orange / grapefruit / celery, apple, spinach</i>		
Soki owocowe Toma / <i>Toma Juices</i>		9,90
<i>pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy, jabłkowy /</i>		
<i>orange, grapefruit, blackcurrant, apple</i>		
Woda Ostromecko / <i>Ostromecko Water</i>	0,25l	9,90
Woda Ostromecko / <i>Ostromecko Water</i>	0,75l	18,90
Fruugo 		9,90
Black Energy Drink 		9,90
Pepsi / Pesi Max / 7up / Mirinda / Schwepps		10,90

VODKAS 40 ml

Ogiński Bio	15,90
Ostoya	18,90
Belvedere	24,90
Chopin Młody Ziemniak	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

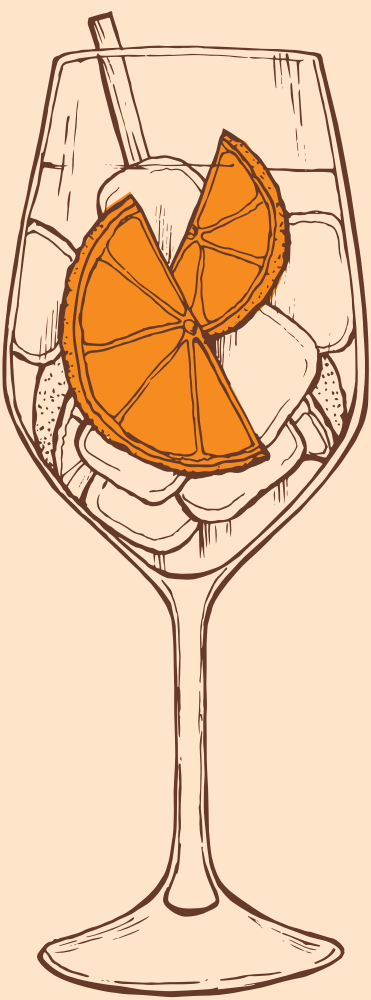
COGNAC 40 ml

Hennessy VS	24,90
Remy Martin VSOP	26,90
Hennessy Fine	34,90
Hennessy XO	121,90
Remy Martin Acord Royale	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
Kaiyo the Peated Whisky	69,90
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	0,3l	14,90
Żywiec Bezałkohlowy / <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
Radler	0,5l	18,90
Radler ZERO / <i>No alcohol</i>	0,5l	18,90

Nasze dania są przygotowywane z najlepszych dostępnych lokalnych składników, w kuchni jednak znajdują się alergen-y - orzechy, gluten i inne. Dokładamy wszelkich starań, aby dania serwowane dla Państwa były jak najbardziej bezpieczne. Lista alergenów dostępna jest u obsługi.
All are dishes is prepared with the best local products, however there are allergens in the kitchen - nuts, gluten and other.
We do our best to prepare you food as safe as possible. Ask staff for allergens list please.
Standardowy czas oczekiwania na dania wynosi 30 min, jednak w wyjątkowych sytuacjach zależny jest od ilości zamówień.
Please note, that the expected time for meal to be served is approximately 30 minutes but may vary depending on the number of orders.



AMALIA

STEAK & FISH

 RECOMMEND
SPECIALTIES OF POLISH CUISINE

PRZYSTAWKI / STARTERS

 	Tatar wołowy w tradycyjnym polskim stylu <i>Beef tartare in traditional Polish style</i>	39,00
 	Krewetki Królewskie duszone na białym winie <i>Tiger Prawns steamed in white wine</i>	45,00
 	Pieczony kozi ser z sosem z mango <i>Grilled goat cheese with Mango dip</i>	35,00
 	Deska serów Polskich <i>Selection of Polish cheese</i>	45,00

TRADYCYJNE POLSKIE ZUPY / TRADITIONAL POLISH SOUPS

 	Rosół z kotłunami wołowymi <i>Traditional polish broth with beef dumplings</i>	29,00
 	Żurek w chlebie <i>Traditional sour rye soup in bread</i>	29,00

SALATKI / SALADS

 	CESAR z kurczakiem i parmezanem <i>Caesar salad with chicken and parmesan cheese</i>	39,00
 	Z kozim serem i orzechami <i>Grilled goat cheese salad with walnuts</i>	39,00
 	Z wędzonym łososiem i jajkiem <i>Smoked salmon salad with egg</i>	39,00
	Ze szparagami i tofu <i>Asparagus and Tofu salad</i>	39,00

MIEŚA / MEATS

 	Specjalność kuchni polskiej - kaczka <i>Speciality of Polish cuisine-duck</i>	75,00
---	--	-------



CHEF RECOMMENDS
FISH & CHIPS

300 g 75



BEEF STEAKS US

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

ANTRYKOT / ENTRECOTE	250 g	89
RIB EYE	250 g	99
POLEDWICA WOŁOWA / BEEF SIRLOIN	180 g	109
KOTLECICKI JAGNIECE / LAMB CHOPS	250 g	109
T-BONE STEAK	300 g	139

RYBY / FISH

ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM / SALMON WITH SPINACH	200 g	59
DORADA Z GRILLA / GRILLED SEABREAM	300 g	79
OKOŃ Z PIECA / BAKED SEABASS	300 g	79

MAKARONY / PASTA

 	Pierogi z mięsem <i>Traditional Polish dumplings with meat</i>	29,00
 	Risotto z szampanem i szparagami <i>Risotto with asparagus and champagne</i>	39,00
 	Spaghetti z owocami morza <i>Seafood Spaghetti</i>	49,00
 	Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>Spaghetti aglio olio e peperoncino</i>	49,00

FRESH ORIGINAL US BURGERS

American bacon burger - 100% wołowina USA, bekon, jajko sadzone <i>Bacon burger - 100% US beef, bacon, fried egg</i>	59,00
Chicken burger - 100% kurczak, młody szpinak <i>Chicken burger - 100% chicken, baby spinach</i>	45,00
Jalapeno cheeseburger - 100% wołowina USA, ser <i>Jalapeno cheeseburger - 100% US beef, cheese</i>	49,00

DODATKI / EXTRAS

Frytki Belgijskie z sosem „tysiąca wysp” / <i>Belgian fries with „thousand island” dressing</i>	15,00
Ziemniaki z ogniska / <i>Baked potatos</i>	11,00
Sałatka z sosem vinaigrette / <i>Vinaigrette salad</i>	11,00
Szpinak / <i>Spinach</i>	15,00
Warzywa Grillowane / <i>Grilled vegetables</i>	19,00

DESERY / DESSERTS

 	Szarlotka z lodami cynamonowymi <i>Apple Pie with cinnamon ice cream</i>	25,00
 	Sernik Krakowski <i>Cracow cheesecake</i>	25,00
 	Crème Brulee z lodami śmietankowymi <i>Crème Brule with ice cream</i>	29,00
 	Lody z owocami <i>Ice cream with seasonal fruits</i>	25,00

