

Godziny otwarcia 13:00 – 22:00
Opening hours 1 p.m. – 10 p.m.

MENU

Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 PLN
musztarda francuska w zielonej oliwie / borowik / cebula / korniszon
jajko przepiórcze / anchovies / sztangielka / masło

Beef tartare

French mustard in herb olive oil / boletus / onion / gherkin
quail egg / anchovies / bread rolls / butter

Pieczone buraki z serem feta i arbuzem 25 PLN
orzeszki ziemne / zielony groszek / grzanka ziarnista
Baked beets with feta cheese and watermelon
peanuts / green peas / whole grain toast

Pierogi z pieczonym dzikiem i żurawiną 28 PLN
czerwona kapusta / orzeszki pinii / żurawina / kwaśna śmietana
Dumplings with roasted wild boar and cranberry
red cabbage / pine nuts / cranberries / sour cream

ZUPY / SOUPS

Żurek z jajkiem i białą kielbasą 22 PLN
prażona cebula / chrzan
Sour rye soup with egg and white sausage
roasted onion / horseradish

Chłodnik z buraczków / jajko 19 PLN
Beetroot cold soup / egg

Kremowa zupa kalafiorowa 19 PLN
zielone ziemniaczane kluski / kruszone migdały
Cauliflower cream soup
green potato dumplings / crushed almonds

SAŁATKI / SALADS

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem 39 PLN
boczek / grzanki / twarde ser / sos z anchovies
Caesar salad with grilled chicken fillet
bacon / croutons / hard cheese / anchovies sauce

Salata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 37 PLN
gruszka / rajske jabłko / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy
Salad with goat cheese and roasted walnuts
pear / crab apple / thyme crackers / orange vinaigrette

Sztangielki, masło / Bread rolls, butter 8 PLN
Paluszki grissini naszego wypieku / Homemade breadstick grissini 70g 5 PLN

MENU

Executive Chef Michał Kuduk

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Antrykot (280 g) 84 PLN

pieczone ziemniaki / kwaśna śmietana / sos pieprzowy / pieczona marchewka

Entrecote (280 g)

baked potatoes / sour cream / pepper sauce / baked carrot

Policzki wołowe 59 PLN

młode ziemniaki / dziki brokuł / szczypiorek / zielony groszek / prażona kasza

Beef cheeks

young potatoes / wild broccoli / chives / green peas / roasted groats

Filet z kaczki z młodymi brokułami 52 PLN

mus z białej cebuli / sos z żurawiną / pieczone owoce / ziemniaki

Duck fillet with young broccoli

white onion mousse / sauce with cranberry / baked fruits / potatoes

Burger wołowy z camembertem i boczkiem 54 PLN

rukola / jalapeño / surówka z białej kapusty / oliwa cytrusowa / frytki

Beef burger with camembert and bacon

rocket salad / jalapeño / white cabbage salad / citrus olive oil / chips

Łosoś pieczony 59 PLN

pierogi ze szpinakiem / szparagi / twarożek ze szczypiorkiem / salsa z cukinii

Baked salmon

spinach dumplings / asparagus / chive cottage cheese / zucchini salsa

Tagliatelle z krewetkami i małżami 42 PLN

kolorowa papryka / curry / twarde ser / wino

Tagliatelle with prawns and mussels

pepper / curry / hard cheese / wine

Spaghetti ze szpinakiem i cukinią 35 PLN

czosnek / cebula / twarde ser / mascarpone

Spaghetti with spinach and zucchini

garlic / onion / hard cheese / mascarpone cheese

Zapiekany kozi ser z kolorowymi pomidorkami 54 PLN

słone orzeszki / szparagi / czerwone buraki / ciecierzycza / sos z białych warzyw / oliwa

Baked goat cheese with colorful tomatoes

salty nuts / asparagus / red beets / chickpeas / white vegetables sauce / olive oil

DESERY / DESSERTS

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 PLN

biskopt / mus chałwowy / mus orzechowy / sos karmelowy / wata chałwowa

„Kossak” - halvah and hazelnut dessert

sponge cake / halvah mousse / hazelnut mousse / caramel sauce / halvah candy floks

Tiramisu truskawkowe 24 PLN

bezy / truskawki / puder owocowy

Strawberry Tiramisu

meringue / strawberries / fruit powder

Lody z owocami / czekolada / sos malinowy 24 PLN

Ice cream with fruits / chocolate / raspberry sauce

NAPOJE / BEVERAGES

NAPOJE GORAĆE / HOT DRINKS

Espresso	40 ml	9 pln
Grande Espresso	80 ml	14 pln
Kawa czarna / Black coffee		10 pln
Kawa z mlekiem / Coffee with milk		12 pln
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		12 pln
Cappuccino	150 ml	14 pln
Grande Cappuccino	450 ml	18 pln
Cappuccino con panna cappuccino z bitą śmietaną cappuccino with whipped cream		15 pln
Caffe Latte	200 ml	14 pln
Latte z wybranym syropem 20 ml Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup		16 pln
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream		18 pln
Kawa po irlandzku / Irish Coffee		22 pln
Herbata sypana / Leaf tea - czarna / black, owocowa / fruit		14 pln
Herbata ekspresowa / Tea bags - czarna / black, owocowa i ziołowa / fruit and herbal		10 pln
Czekolada na gorąco / Hot chocolate		16 pln
Czekolada na gorąco z wiśniówką lub Sopicą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Soplica Hazelnut		24 pln

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices pomarańczowy/orange jabłkowy/apple grejpfrutowy/grapefruit z czarnej porzeczki/ blackcurrant	200 ml 1 L	9 pln 30 pln
Sok pomidorowy / Tomato juice	250 ml	9 pln
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	18 pln
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	9 pln
Fuzetea- Ice Tea (cytrynowa)	250 ml	9 pln
Woda mineralna „Cisowianka” niegazowana Cisowianka mineral water – still	300 ml 700 ml	10 pln 18 pln
Woda mineralna „Cisowianka” silny gaz Cisowianka mineral water – sparkling	300 ml 700 ml	10 pln 18 pln
Woda mineralna musująca „Cisowianka Perlage” Cisowianka mineral water – Perlage	300 ml 700 ml	10 pln 18 pln
Woda mineralna „Kropla Beskidu” niegazowana / gazowana Kropla Beskidu mineral water still / sparkling	330 ml	9 pln
Frappe		16 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		20 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		22 pln

ALKOHOLE / ALCOHOL

WINO / HOUSE WINE

białe / white, czerwone / red		
kieliszek	150 ml	14 pln
karafka	500 ml	45 pln
butelka	750 ml	70 pln
różowe / rose		
kieliszek	150 ml	14 pln
butelka	750 ml	70 pln
Martini Prosecco	200 ml	29 pln
	750 ml	110 pln
Reguta Prosecco Spumante ExtraDry	200 ml	22 pln
Półwytrawne / Semi-dry, Glera	750 ml	96 pln
Grzaniec / Mulled wine	200 ml	16 pln

PIWO / BEER

Tyskie – beczkowe / draft 300 ml 10 pln

Tyskie – beczkowe / draft 500 ml 14 pln

Butelka / Bottle

Paulaner Weissbier 500 ml 18 pln

Piwojad rzemieślniczy Browar z Krakowa

Piwojad is a craft brewery from Cracow

Czternastka bohemian pilsner 500 ml 20 pln

Blanka witbier z dodatkiem skórek pomarańczowych, kolendry indyjskiej i rumianku
witbier with the addition of orange peel, Indian coriander and chamomile 500 ml 20 pln

Vermont New England IPA 500 ml 20 pln

Muffin aromat czekolady i palonej kawy
aroma of chocolate and roasted coffee 500 ml 22 pln

Himbeerweizen hefeweizen z naturalnymi malinami
hefeweizen with natural raspberries 500 ml 20 pln

Somersby apple cider 400 ml 16 pln

Piwo bezalkoholowe
non-alcoholic beer 500 ml 12 pln

APERITIF / VERMOUTH

Grappa	100 ml	40 ml
Jagermeister		25 pln
Campari		18 pln
Martini Bianco		20 pln
Extra Dry / Rosso / Rosato	20 pln	

WÓDKA / VODKA

Grey Goose	700 ml	40 ml
Chopin potato vodka	320 pln	30 pln
Absolut Blue	300 pln	28 pln
Finlandia	180 pln	18 pln
Finlandia Cranberry	180 pln	18 pln
Wyborowa	110 pln	12 pln
Wiśniówka / Cherry vodka		12 pln

WÓDKA / VODKA

Krupnik / Honey vodka	700 ml	40 ml
Soplica (orzeczek laskowy/hazelnut vodka, pigwa/quince vodka, śliwka/plum vodka, jagoda/blueberry vodka, malina/raspberry vodka)		14 pln
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka		12 pln
Żubrowka / Bison grass vodka		12 pln
Tequila Olmeca Silver		20 pln
Tequila Olmeca Gold		22 pln
WHISKY SINGLE MALT		40 ml
Craigellachie 13 Y.O.		56 pln
Aultmore 12 Y.O.		54 pln
Aberfeldy 12 Y.O.		46 pln

WHISKY

Johnnie Walker Blue	700 ml	40 ml
Johnnie Walker Black		95 pln
Grant's 12 Y.O.	320 pln	30 pln
Grant's Ale Cask		32 pln
Grant's Sherry Cask	180 pln	20 pln
Grant's Family Reserve	180 pln	20 pln
Chivas Regal 12 Y.O.		18 pln
Dewar's 12 Y.O.		28 pln
Jack Daniel's	240 pln	28 pln
Jameson		26 pln
		22 pln

GIN

Bombay Sapphire		40 ml
Gordon's		26 pln
		20 pln

RUM

Bacardi Carta Blanca		40 ml
Bacardi Carta Negra		20 pln
Bacardi Carta Oro		20 pln
Bacardi Oakheart		20 pln

BRANDY / COGNAC

Martell X.O.		40 ml
Cognac Otard V.S.O.P.		86 pln
Hennessy V.S.		52 pln
Metaxa 12*		42 pln
Metaxa 7*		38 pln
Martell V.S.		30 pln
		32 pln

LIKIERY / LIQUEURS

D.O.M Benedictine		40 ml
Cointreau		32 pln
Kahlua		24 pln
Amaretto		20 pln
Bailey's		18 pln
Malibu		18 pln
		16 pln