

MENU

PRZYSTAWKI / Starters

Carpaccio wołowe, piklowanie grzyby, rukola, parmezan, kapary, oliwa z oliwek, krem balsamiczny
Beef carpaccio, pickled mushrooms, rocket, parmesan, capers, olive oil, balsamic cream

39 PLN

Kurki w śmietanie, tymianek, proziaki z maślanką VGT
Creamed chanterelles, thyme, homemade buttermilk dumplings VGT

35 PLN

Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną i karmelizowaną cebulą
Dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese served with sour cream and caramelized onions

35 PLN

Pikantne skrzydełka, dip z niebieskiego sera pleśniowego
Spicy chicken wings, blue cheese dip

37 PLN

Quesadilla z chrupiącym kurczakiem, papryką, czerwoną cebulą, salsą Pico de Gallo i guacamole
Fried chicken quesadilla, bell pepper, red onion, Pico de Gallo salsa and guacamole

37 PLN

SAŁATKI / Salads

Cezar z parmezanowymi grzankami i filecikami z sardeli
Caesar salad with parmesan croutons and anchovy fillets

29 PLN

Mix sałat, kozi ser, pieczona papryka, suszone pomidory, prażone nerkowce, dressing z miodu gryczanego VGT
Mixed leaves, goat cheese, roasted pepper, sun-dried tomatoes, roasted cashew nuts, buckwheat honey dressing VGT

29 PLN

ZUPY / Soups

Krem z kurek, mini bruschetta, pomidory, pecorino VGT
Cream of chanterelle soup, mini bruschetta, tomatoes, pecorino cheese VGT

26 PLN

Rosół z domowym makaronem i pieczonymi warzywami korzennymi
Chicken broth with homemade noodles and roasted root vegetables

25 PLN

Zupa ogórkowa Szefa Kuchni
Chef's brined cucumber soup

24 PLN

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Stek z polędwicy wołowej, frytki, fasolka szparagowa, palony por, sos béarnaise z boczkiem i szalotką
Beef fillet, French fries, green beans, charred leek, béarnaise sauce with bacon and shallots

89 PLN

Łosoś, purée ziemniaczane aromatyzowane limonką, emulsja z kukurydzy, gąszcz z pomidorów, koper włoski
Salmon, lime potato purée, corn emulsion, tomato chutney, fennel

52 PLN

Pierś z kaczki, purée z zielonego groszku i selera, kurki, groszek cukrowy, wiśnie w porto
Duck breast, green peas and celeriac purée, chanterelles, mange tout, cherries in port wine

52 PLN

Risotto z zielonymi warzywami, oliwą truflową i mascarpone (dostępne także w wersji wegańskiej)
Green vegetables risotto with truffle oil and mascarpone (also available in vegan version)

35 PLN

Burger wołowy z domowym chorizo, sałatą rzymską, serem Mimolette, pomidorem, ogórkiem piklowanym, ketchupem paprykowym i frytkami klasycznymi lub z batatów
Beef burger with homemade chorizo, gem lettuce, Mimolette cheese, tomato, pickled cucumber, pepper ketchup and a choice of fries: classic or sweet potato

45 PLN

Żeberka wieprzowe glazurowane BBQ, puree z batatów, grillowana kukurydza, domowe piklowane ogórki
BBQ glazed pork ribs, sweet potatoes puree, grilled corn, homemade pickled cucumbers

45 PLN

Cheeseburger z cheddarem, boczkiem, kruchą sałatą, pomidorem, krążkami cebulowymi i frytkami
Cheeseburger with cheddar, bacon, crispy salad, tomato, onion rings and French fries

45 PLN

Kanapka Klubowa - grillowany kurczak, jajko sadzone, chrupiący boczek, pomidor, krucha sałata, majonez, frytki
Club Sandwich - grilled chicken breast, fried egg, crispy bacon, tomato, crispy lettuce, mayonnaise, French fries

39 PLN

Amerykański mac & cheese
Mac & Cheese

32 PLN

Spaghetti aglio olio
Spaghetti aglio olio

29 PLN

DESERY / Desserts

Torcik Limoncello
Limoncello layer cake

22 PLN

Mus z gorzkiej czekolady, coulis brzoskwinowe z likierem Archers, kruszyna ciastko
Dark chocolate mousse, peach coulis with Archers, shortbread

24 PLN

Brownie z lodami waniliowymi
Brownie with vanilla ice cream

24 PLN

Sernik z jagodami
Blueberry cheesecake

25 PLN

Wybór lodów i sorbetów / Porcja
Selection of ice creams and sorbets / Portion

5 PLN

NAPOJE ZIMNE / Soft drinks

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA / Still mineral water

Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l 10 PLN / 17 PLN

Evian 0,33l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

WODA MINERALNA GAZOWANA / Sparkling mineral water

Kropla Délice 0,33l / 0,75l 10 PLN / 17 PLN

S.Pellegrino 0,25l / 0,75l 19 PLN / 29 PLN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic Water 0,25l 10 PLN

Red Bull Energy Drink 0,25l 16 PLN

Domowa lemoniada
Sok z cytryny, świeży ogórek, cukier trzcinowy, woda gazowana
*Homemade lemonade
Lemon juice, cucumber, cane sugar, sparkling water*

14 PLN

Domowa herbata mrożona / Homemade ice tea 14 PLN

Soki owocowe 0,25l pomarańcza / jabłko / pomidor
Fruit juices 0,25l orange / apple / tomato

10 PLN

Nektar owocowy 0,25l czarna porzeczka / grejpfrut
Fruit nectars 0,25l blackcurrant / grapefruit

10 PLN

Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l pomarańcza / grejpfrut / jabłko / marchew / mieszany
Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0,2l orange / grapefruit / apple / carrot / mixed

18 PLN

KAWY, HERBATY / Coffees, Teas

Espresso 10 PLN

Espresso macchiato 11 PLN

Podwójne espresso / Double espresso 17 PLN

Czarna kawa / Black coffee 10 PLN

Kawa z mlekiem / White coffee 12 PLN

Cappuccino 13 PLN

Latte macchiato 15 PLN

Latte z syropem smakowym / Flavored latte 16 PLN

Latte z mlekiem sojowym / Soy milk latte 19 PLN

Kawa mrożona / Frappe coffee 19 PLN

Kawa po irlandzku / Irish coffee 28 PLN

Czekolada na gorąco / Hot chocolate 16 PLN

Dzbanek herbaty / Pot of tea 12 PLN

Herbaty kwitnące / Tea flowers 19 PLN

Herbaty liściaste / Leaf teas 18 PLN

WINO / Wine

MUSUJĄCE / Sparkling

Bepin de Eto 0,1l / 0,75l 22 PLN / 135 PLN
Włochy / Italy

Gancia Rose 0,75l 139 PLN
półslodkie / off dry, Włochy / Italy

Gancia Prosecco 0,75l 155 PLN
Włochy/Italy

WINO DOMOWE / House wine 0,1L / 0,75 L

Ozzi 19 PLN / 95 PLN
Chardonnay / Shiraz;
Australia Płd.-Wsch. / South-Eastern Australia

Rocca Ventosa 19 PLN / 95 PLN
Pinot Grigio/ Montepulciano d'Abruzzo
Włochy/Italy

Quinta da Alorna 17 PLN / 119 PLN
Touriga Nacional Rose
Portugalia/ Portugal

WINO SŁODKIE/ Sweet wine 0,1L / 0,75 L

Graham's 10 Years Old Tawny Port 32 PLN / 219 PLN
Portugalia/Portugal

Alorna Abafado 5 Years 25 PLN / 159 PLN
Portugalia/Portugal

PIWO / Beer

BECZKOWE / Draught

Tyskie Gronie 0,3l / 0,5l 13 PLN / 15 PLN

Pilsner Urquell 15 PLN / 18 PLN

BUTELKOWE / Bottled

Książęce Czerwony Lager 0,5 l (Red Lager) 17 PLN

Książęce Ciemne Łagodne 0,5 l (Dark Gentle) 17 PLN

Książęce Porter 0,5 l (Porter) 18 PLN

Książęce Weizen 0,5 l 18 PLN

Lech Free 0,33 l (bezaalkoholowe/non-alcoholic) 15 PLN

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.

For information about allergens please contact a member of our team.

Przy obsłudze grup powyżej 9 osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.
10% service charge will be added for groups above 9 persons.

VGT - wegetariańskie / vegetarian

VG - wegańskie / vegan

MENU

KOKTAJLE / *Cocktails*

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, woda gazowana/sparkling water)	29 PLN
Whisky Sour (whisky, sok z cytryny/lemon juice, syrop cukrowy/ simple syrup)	22 PLN
Negroni (Gin, Bitter, Słodki wermut/Sweet vermouth)	24 PLN
Old Fashioned (Bourbon/bourbon, cukier/sugar, bitter)	29 PLN
Cosmopolitan (Wódka cytrynowa/lemon flavored vodka, Triple sec, sok z limonki/lime juice, sok żurawinowy/cranberry juice)	26 PLN
Caipirinha (Cachaca, limonka/lime, cukier trzcinowy/cane sugar)	19 PLN
Pina Colada (Rum, sok ananasowy/pineapple juice, śmietanka kokosowa/coconut cream)	26 PLN
Mojito (Rum, limonka/lime, cukier trzcinowy/cane sugar)	26 PLN

LONG DRINKS

Sea Breeze (Wódka/vodka, sok grejfrutowy/grapefruit juice, sok żurawinowy/cranberry juice)	22 PLN
Long Island Ice Tea (Wódka/vodka, Tequila, Triple sec, Gin, Rum, sok z cytryny/lemon juice, Coca-Cola)	38 PLN
Sex on the Beach (Wódka/vodka, Malibu, likier brzoskwiniowy/ peach liqueur, sok pomarańczowy/ orange juice, sok żurawinowy/cranberry juice)	26 PLN
Cuba Libre (Rum, limonka/lime, Coca-Cola)	28 PLN

WÓDKA / *Vodka*

Żubrówka Czarna / Żubrówka Black	16 PLN
Wyborowa	18 PLN
J.A.Baczewski	18 PLN
Absolut Blue	18 PLN
Finlandia	18 PLN

Chopin Rye	19 PLN
Orkisz	19 PLN

WÓDKA PREMIUM / *Premium vodka*

Belvedere	29 PLN
Belvedere Unfiltered	34 PLN
Wyborowa Exquisite	28 PLN
Chopin Black	24 PLN
Grey Goose	29 PLN

WÓDKA SMAKOWA / *Flavoured vodka*

Żubrówka Bison Grass	16 PLN
Soplica smakowa / Flavored (zapytaj obsługę o dostępne smaki/ Ask our team about available flavors)	16 PLN
Soplica Staropolska Oryginalna / Oryginal, Głogowa / Hawthorn, Czarna Jeżyna / Blackberry, Dereniowa / Cornelian cherry	17 PLN
Krzaska ziołowa	24 PLN

WHISKY, WHISKEY, BOURBON

Grant's Ale Cask (house whisky)	16 PLN
Grant's Sherry Cask 8 YO	37 PLN
Grant's 12 YO	19 PLN
The Arran Malt Aged 10 Years	29 PLN
Ardbeg 10 YO	42 PLN
Port Charlotte 10 YO	54 PLN
Lagavulin Aged 16 Years	59 PLN
Kilchoman Machir Bay	49 PLN
Bruichladdich The Classic Laddie	46 PLN
Octomore 06.1 Aged 5 Years	112 PLN
Talisker Storm	42 PLN
Highland Park 12 Years Old	36 PLN
The BenRiach Aged 12 Years	36 PLN
Glenfiddich Aged 12 Years	22 PLN

Glenfiddich Aged 15 Years	39 PLN
Glenmorangie Original Aged 10 Years	36 PLN
Auchentoshan Three Wood	35 PLN
Nikka Whisky Taketsuru	57 PLN
The Kurayoshi Pure Malt Matsui Whisky	64 PLN
Bushmills Single Malt 10 YO	24 PLN
Green Spot Single Pot Still	49 PLN
Yellow Spot Single Pot Still	79 PLN
Fujimi (Blended)	29 PLN
Puni Nova Italian Malt	59 PLN
Ballantines 12 YO	19 PLN
Ballantines 17 YO	39 PLN
Chivas Regal 12 YO	24 PLN
Johnnie Walker Black Label	23 PLN
Johnnie Walker Double Black	29 PLN
Monkey Shoulder	26 PLN
Tullamore D.E.W. Original	18 PLN
Tullamore D.E.W. 12 YO	26 PLN
Cu Chulainn	22 PLN
Jack Daniel's Old No. 7	24 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack	26 PLN
Blanton's Special Reserve	33 PLN
Jim Beam White	16 PLN
Jim Beam Black	19 PLN
Maker's Mark	34 PLN

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Dupuy X.O.Tentation	89 PLN
Remy Martin V.S.O.P.	29 PLN
Metaxa 5*	17 PLN
Calvados VSOP Chateau du Breuil	24 PLN
Armagnac Castarede V.S.O.P	29 PLN
Torres Brandy 15 Reserva Privada	26 PLN

GIN

Seagram's	16 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN
Hendrick's	36 PLN

RUM

Havana Club 3YO	16 PLN
Kraken	26 PLN
Dictador	26 PLN

TEQUILA

Olmecca Silver	16 PLN
Olmecca Gold	16 PLN
Herradura Silver 100% Agave	49 PLN
Herradura Reposado 100% Agave	43 PLN
Herradura Anejo 100% Agave	49 PLN

WERMUT / *Vermouth*

Martini Bianco/Extra Dry/ Rosato /Rosso	15 PLN
---	--------

LIKIERY / *Liqueurs*

Campari	16 PLN
Aperol	16 PLN
Grand Marnier	19 PLN
Bailey's Irish Cream	16 PLN
Becherovka	18 PLN
Jägermeister	17 PLN
Kahlua	18 PLN
Limoncello	19 PLN
Malibu	16 PLN

Zapytaj obsługę o pełną ofertę napojów i alkoholi.
Ask our team about full drinks and alcohol offer.