

# MENU

## PRZYSTAWKI / Starters

Carpaccio wołowe, piklowanie grzyby, mus z korzenia selera z truflą, chipsy z pasternaku, puder z grzybów, olej dyniowy, rukola 39 PLN

*Beef carpaccio, pickled mushrooms, truffled celeriac mousse, parsnip crisps, mushroom powder, pumpkin oil, rocket*

„Crème brûlée” z grzybów leśnych, mus z buraków, piklowane śliwki, pesto z orzechów włoskich VGT 37 PLN

*Forest mushrooms „crème brûlée”, beetroot mousse, pickled plums, walnuts pesto VGT*

Pierogi ruskie z kwaśną śmietaną i karmelizowaną cebulą VGT 35 PLN

*Dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese served with sour cream and caramelized onions VGT*

Quesadilla z chrupiącym kurczakiem, papryką, czerwoną cebulą, salsą Pico de Gallo i guacamole 41 PLN

*Fried chicken quesadilla, bell pepper, red onion, Pico de Gallo salsa and guacamole*

## SAŁATKI / Salads

Cezar z parmezanowymi grzankami i filecikami z sardeli 29 PLN

*Caesar salad with parmesan croutons and anchovy fillets*

Mix sałat, wędzona pierś gęsi, świeża gruszka, piklowana dynia, prażone orzechy laskowe, dressing szalwiowy 37 PLN

*Mixed leaves, smoked duck breast, fresh pear, pickled pumpkin, roasted hazelnuts, sage dressing*

## ZUPY / Soups

Krem z dyni i gruszek, podplomyk z kozim serem, szalotką i borowikami VGT 25 PLN

*Pumpkin and pear cream soup, flatbread with goat cheese, shallots and boletus mushrooms VGT*

Consommé grzybowe, sajgonka z kaszą jaglaną, bocznikami, shiitake i lubczykiem VG 25 PLN

*Mushroom consommé, spring roll with millet, oyster and shiitake mushrooms and lovage VG*

## DANIA GŁÓWNE / Main courses

Polędwica wołowa, ziemniaki Hasselback, coleslaw z kalarepy, grillowane boczniki mikołajkowe, sos pieprzowy 99 PLN

*Beef fillet, Hasselback potatoes, kohlrabi slaw, grilled oyster mushrooms, green pepper sauce*

Troć fiordowa, purée z topinamburu, mus cytrynowy, czarna rzepa, bisque ze skorupiaków 54 PLN

*Sea trout, Jerusalem artichoke purée, lemon mousse, black turnip, shellfish bisque*

Żebro wołowe, borowiki w śmietanie, wędzone purée z dyni, brukselka 54 PLN

*Beef rib, creamed boletus mushrooms, smoked pumpkin purée, Brussels sprouts*

Filet supreme z kurczaka ekologicznego, zapiekanka z kaszy jaglanej, kompresowana grillowana cykorja, patisony, sos estragonowy 52 PLN

*Supreme of organic chicken, millet groats bake, grilled chicory, scallopini squash, tarragon sauce*

Cheeseburger z cheddarem, boczkiem, kruchą sałatą, pomidorem, krążkami cebulowymi i frytkami 47 PLN

*Cheeseburger with cheddar, bacon, crispy lettuce, tomato, onion rings and French fries*

Wegański burger, cheddar, krucha sałata, pomidor, piklowana czerwona cebula, pieczarka Portobello, majonez, frytki VG 40 PLN

*Vegan burger, cheddar, crispy lettuce, tomato, pickled red onions, Portobello mushroom, mayonnaise, French fries VG*

Kanapka Klubowa - grillowany kurczak, jajko sadzone, chrupiący boczek, pomidor, krucha sałata, majonez 42 PLN

*Club Sandwich - grilled chicken breast, fried egg, crispy bacon, tomato, crispy lettuce, mayonnaise*

Pappardelle z grzybami leśnymi, sos winno-maślany, parmezan VGT 39 PLN

*Forest mushrooms pappardelle, wine-butter sauce, parmigiano VGT*

Spaghetti aglio olio VGT 29 PLN

*Spaghetti aglio olio VGT*

## DESERY / Desserts

Mini tarta tatin ze śliwkami, mus pistacjowy, sabayon 25 PLN

*Mini plum tarte tatin, pistachio mousse, sabayon*

Brûlé z wędzonej czekolady, gruszka duszona w białym winie, piklowana dynia, lody dyniowe 26 PLN

*Smoked chocolate crème brûlée, white wine poached pear, pickled pumpkin, pumpkin ice cream*

Wybór lodów i sorbetów / Porcja 5 PLN

*Selection of ice creams and sorbets / Portion*

## 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 14 PLN

*Sok z cytryny, świeży ogórek, cukier trzcinowy, woda gazowana*

*Homemade lemonade*

*Lemon juice, cucumber, cane sugar, sparkling water*

Domowa herbata mrożona / Homemade ice tea 14 PLN

Soki owocowe 0,25l 10 PLN

*pomarańcza / jabłko / pomidor*

*Fruit juices 0,25l*

*orange / apple / tomato*

Nektar owocowy 0,25l 10 PLN

*czarna porzeczka / grejpfrut*

*Fruit nectars 0,25l*

*blackcurrant / grapefruit*

Sok ze świeżych owoców i warzyw 0,2l 18 PLN

*pomarańcza / grejpfrut / jabłko / marchew / mieszany*

*Freshly squeezed fruit and vegetable juice 0,2l*

*orange / grapefruit / apple / carrot / mixed*

## 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.