

ZIELONE MENU

Dieta wegetariańska, w tym dieta wegańska,
jest odżywcza i niesie korzyści zdrowotne!



Przystawki

Starters

RISOTTO Z WARZYWAMI

Risotto with Vegetables 36 PLN

z boczniakiem szlachetnym, purée z marchwi żółtej,
oliwą truflową, serem, tymiankiem i burakiem
*with oyster mushroom, yellow carrot purée, truffle oil,
cheese, thyme and beetroot*

7

KRAŹKI CEBULOWE | ONION RINGS 14 PLN

z dipem pomidorowo – estragonowym
with tomato and tarragon dip

1,3,7

Zupy

Soups

CHŁODNIK Z CUKINII

Cold soup with zucchini 19 PLN

1, 3, 7

Sałaty

Salads

SAŁATKA Z KOZIM SEREM

Salad with goat cheese 32 PLN

z marynowaną cukinią, pomarańczą, dżemem z
truskawki i peperoni
*with marinated zucchini, orange, strawberry jam and
peperoni*

7

Dodatki

Sides

FRYTKI STEKOWE | STEAK FRIES 10 PLN

1,7

FRYTKI WARZYWNE | VEGETABLE FRIES 12 PLN

z marchwi, pasternaku / *made of carrots and parsnips*

1,7

ZIEMNIAK PIECZONY | BAKED POTATO 12 PLN

1

MIX SAŁAT | SALAD MIX 10 PLN

10

Alergeny | Allergen

1 gluten, 2 skorupiaki / shellfish, 3 jaja / eggs, 4 ryby / fish, 5 orzeszki ziemne / peanuts, 6 soja /
soya, 7 białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, 8 orzechy / nuts, 9 seler / celery,
10 gorczyca / charlock, 11 ziarna sezamu / sesame seeds, 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide,
13 łubin / lupin, 14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms

Dania główne

Main course

CUKINIA ZAPIEKANA | BAKED ZUCCHINI 33 PLN

z suszonym pomidorem, mozzarellą, soczewicą i
jarmużem

with mozzarella, dried tomato, lentils and kale

1, 7

PIEROGI Z SEREM

Dumplings with cheese 29 PLN

na słono, z serkiem ziołowym, chrustem z pora i
suszonym pomidorkiem

with herb cheese, leek and dried tomatoes

1, 3, 7

MAKARON BUKATINI | BUCATINI PASTA 25 PLN

z salsą verde, jajkiem w panierce i serem bursztynem
with salsa verde, breaded egg and amber cheese

1, 3, 7

Desery

Desserts

NUGAT PERSKI | PERSIAN NOUGAT 22 PLN

z adwokatem | *with advocat*

3, 5, 7, 8

CIASTO BANANOWE | BANANA CAKE 22 PLN

na zimno | *served cold*

1, 3, 7

TORCIK BEZOWY | MERINGUE CAKE 22 PLN

z owocami | *with fruits*

3, 7

CIASTO DNIA | CAKE OF THE DAY 14 PLN



CZERWONE MENU

Współpracujemy ze sprawdzonymi, lokalnymi dostawcami z myślą o Twoim zdrowiu! Świeże i jakościowe produkty to podstawa!

Przystawki i sałaty

Starters and salads

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM Caesar salad with chicken	38 PLN
1,3,7	
SZPARAGI Z ŁOSOSIEM Asparagus with salmon	35 PLN
w sosie śmietanowo – cytrynowym, z salsą, chorizo, kukurydzą i rukwią wodną <i>with cream and lemon sauce, salsa, chorizo, corn and watercress</i>	
1, 4, 7, 10	
RULONIK Z BOCZKU BACON ROLL	36 PLN
w karmelu, z ananasm, limonką i peperoni <i>with caramel, pineapple, lime and peperoni</i>	
7	

Zupy

Soups

SOLIANKA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Solianka with sour cream	19 PLN
1, 7, 9	

Dodatki

Sides

FRYTKI STEKOWE STEAK FRIES	10 PLN
1,7	
FRYTKI WARZYWNE VEGETABLE FRIES	12 PLN
z marchwi, pasternaku <i>made of carrots and parsnips</i>	
1,7	
ZIEMNIAK PIECZONY BAKED POTATO	12 PLN
1	
MIX SAŁAT SALAD MIX	10 PLN
10	

Dania główne

Main course

CLUB SANDWICH	35 PLN
tosty z mięsem drobiowym, ogórkiem kiszonym, jajkiem sadzonym, dipem pomidorowym i frytkami warzywnymi <i>toasts with poultry meat, pickle, fried egg, tomato dip and vegetable fries</i>	
1, 3, 7, 10	
ANTRYKOT Z KURCZAKA Chicken anthricot	36 PLN
na perłowym kuskusie, z jabłkiem, warzywami i kolendrą <i>with couscous, apple, vegetables and coriander</i>	
1, 7	
ROLADKA WIEPRZOWO – DROBIOWA Pork and poultry roulade	42 PLN
z warzywnym julienne <i>with vegetable julienne</i>	
1, 3, 7	
PIECZONY HALIBUT BAKED HALIBUT	63 PLN
z pieczonym ziemniakiem, sosem bolońskim z kalmarem i kapustą pak choi <i>with baked potato, Bolognese sauce with squid and pak choi</i>	
1, 3, 7	
CAŁA RYBA DORADA Sea bream whole fish	82 PLN
w ziołach, z pieczonym pomidorem, rukwią wodną, szpinakowym purée ziemniaczanym i szparagami <i>with baked tomato, watercress, spinach purée and asparagus</i>	
4, 7	

Desery

Desserts

NUGAT PERSKI PERSIAN NOUGAT	22 PLN
z adwokatem <i>with advocat</i>	
3, 5, 7, 8	
CIASTO BANANOWE BANANA CAKE	22 PLN
na zimno <i>served cold</i>	
1, 3, 7	
TORCIK BEZOWY MERINGUE CAKE	22 PLN
z owocami <i>with fruits</i>	
3, 7	
CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY	14 PLN

Alergeny i Allergen

1 gluten, 2 skorupiaki / shellfish, 3 jaja / eggs, 4 ryby / fish, 5 orzeszki ziemne / peanuts, 6 soja / soya, 7 białka mleka i laktoza / milk protein and lactose, 8 orzechy / nuts, 9 seler / celery, 10 gorczyca / charlock, 11 ziarna sezamu / sesame seeds, 12 dwutlenek siarki / sulphur dioxide, 13 łubin / lupin, 14 mięczaki / mollusc, 15 grzyby / mushrooms



NAPOJE

Napoje zimne

Cold beverages

CAPPY SOKI OWOCOWE 250 ml 8 PLN

Cappy orange juices

WODA KROPLA BESKIDU 330 ml 7 PLN

Water

Gazowana / niegazowana

STILL / SPARKLIING

NAPOJE GAZOWANE 250 ml 9 PLN

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic

NAPÓJ ENERGETYCZNY 14 PLN

Energy drink

Napoje gorące

Hot beverages

HERBATA / HERBATA SMAKOWA 8 PLN

Black tea / flavored tea

KAWA CZARNA / BIAŁA 9 PLN

Black coffe / white coffe

ESPRESSO 9 PLN

ESPRESSO DOPPIO 12 PLN

CAPPUCCINO 11 PLN

CAFFÈ LATTE 13 PLN

KAWA BEZKOFEINOWA 9 PLN

Decaffeinated coffee

KAWA MROŻONA Z BITĄ ŚMIETANĄ 14 PLN

Iced coffee with whipped cream

Piwo

Beer

KOZEL JASNY BECZKOWY

Kozel draft beer

300 ml | 500 ml 10 PLN | 12 PLN

LECH FREE / BEZALKOHOLOWE

alcohol free beer

330 ml 9 PLN

PIWO KRAFTOWE

craft beer

500 ml 15 PLN

Aperitif | Likier

MARTINI EXTRA DRY (100 ml) 13 PLN

LIKIERY BOLS (20 ml) 6 PLN

CAMPARI (40 ml) 12 PLN

JAGERMEISTER (40 ml) 14 PLN

Cognac | 40ml

REMY MARTIN VSOP MATURE 34 PLN

REMY MARTIN ACCORD ROYAL 1738 39 PLN

Gin | 40ml

SEAGRAM'S GIN 14 PLN

FINSBURY 12 PLN

HENDRICKS 22 PLN

Tequila | 40ml

OLMECA SILVER 14 PLN

SIERRA SILVER 12 PLN

SIERRA REOPSADO 12 PLN

Whisky | 40ml

BALLANTINE'S 14 PLN

JACK DANIEL'S 16 PLN

GLENMORANGIE 10 YO 24 PLN

GRANT'S TRIPLE WOOD 14 PLN

GRANT'S 12 YO 17 PLN

GLENFIDDICH 12 YO 27 PLN

GLENFIDDICH 15 YO 35 PLN

MONKEY SHOULDER 18 PLN

WILD TURKEY 81 17 PLN

WILD TURKEY 101 20 PLN

Wódka | 40ml

ŻUBRÓWKA CZARNA 14 PLN

WYBOROWA 12 PLN

ABSOLUT 14 PLN

Rum | 40ml

BACARDI SUPERIOR RUM 15 PLN

BACARDI BLACK RUM 16 PLN

SAILOR JERRY 14 PLN

Drinki

Cocktails

WHISKY SOUR 25 PLN

Ballantines / cukier trzcinowy / sok z cytryny / białko jajka

MOJITO OWOCOWE | FRUIT MOJITO 26 PLN

rum Bacardi / mus owocowy / mięta / limonka / woda gazowana / cukier trzcinowy

APEROL SPRITZ 27 PLN

Aperol / Prosecco / woda gazowana

LONG ISLAND ICE TEA 31 PLN

wódka / gin / rum / tequila / cukier trzcinowy / sok z limonki / Coca Cola / mięta

CAMPARI ORANGE 26 PLN

Campari / wódka / sok pomarańczowy / mus truskawkowy

CUBA LIBRE 24 PLN

Rum Bacardi / Coca Cola / limonka / lód

POLONEZA 24 PLN

Martini Bianco / Sprite / sok jabłkowy / mus kiwi / mięta / cytryna

BOMBARDINO 29 PLN

Whisky / adwokat / bita śmietana

GIN & TONIC 29 PLN

Gin / tonic / ogórek / mięta / limonka / bazylia