

BelleVue

PRZYSTAWKI STARTERS / VORSPEISEN

Krewetki w sosie winno-maślanym

szalotka / limonka / papryka / chili / natka pietruszki / czosnek / masło / bagietka

51 PLN | 250 g



Butter and wine shrimps / Garnelen in Wein-Butter-Sauce

shallots / lime / peppers / chilli / parsley / garlic / baguette
Schalotten / Limette / Paprika / Chili / Petersiliengrün / Knoblauch / Baguette

Mule po prowansalsku

szalotka / pomidory / kapary / chili / natka pietruszki / czosnek / masło / białe wino / grzanki

49 PLN | 250 g



Moules Provençal / Miesmuscheln auf provenzalische Art

shallots / tomatoes / capers / chilli / parsley / garlic / butter / white wine / croutons
Schalotten / Tomaten / Kapern / Chili / Petersiliengrün / Knoblauch / Butter / Weißwein / Croutons

Carpaccio di manzo

polędwica wołowa / pieczarki / ser dojrzewający / kapary / rukola / oliwa / grzanki

53 PLN | 200 g



Carpaccio di manzo / Carpaccio di manzo

beef tenderloin / mushrooms / aged cheese / capers / rocket / olive oil / croutons
Rinderfilet / Champignons / gereifter Käse / Kapern / Rucola / Olivenöl / Croutons

Tatar z polędwicy wołowej

marynowane borowiki / ogórek konserwowy / szalotka / marynowane pieczarki / musztarda Dijon / żółtko / oliwa / pieczywo

58 PLN | 200 g



Beef tenderloin tartare / Rinderfilet-Tatar

marinated boletus / pickled cucumber / shallots / marinated mushrooms / Dijon mustard / egg yolk / oil / bread
Eingelegte Steinpilze / Salzgurke / Schalotten / eingelegte Champignons / Dijon-Senf / Eigelb / Olivenöl / brot

@RestauracjaBelleVue @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 tubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.
Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.
Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

SAŁATKI SALADS / SALATE

Sałatka z serem kozim

pomidory koktajlowe / bakłażan / oliwki / zioła / grzanki / sos vinaigrette / orzechy

49 PLN | 300 g



Salad with goat cheese / Salat mit Ziegenkäse

cherry tomatoes / eggplant / olives / herbs / croutons / vinaigrette dressing / nuts
Kirschtomaten / Auberginen / Oliven / Kräuter / Croutons / Vinaigrette-Dressing / Nüsse

Sałatka Cezar z krewetkami

krewetki / pomidory koktajlowe / sałata rzymska / sos cezarski / ser dojrzewający / grzanki

59 PLN | 300 g



Prawn Caesar salad / Caesar-Salat mit Garnelen

prawns / cherry tomatoes / romaine lettuce / Caesar dressing / aged cheese / croutons
Garnelen / Kirschtomaten / Römersalat / Caesar-Sauce / gereifter Käse / Croutons

Sałatka Cezar z kurczakiem

filet z kurczaka / pomidory koktajlowe / sałata rzymska / sos cezarski / ser dojrzewający / grzanki

49 PLN | 300 g



Chicken Caesar salad / Caesar-Salat mit Hähnchen

chicken fillet / cherry tomatoes / romaine lettuce / Caesar dressing / aged cheese / croutons
Hähnchenbrustfilet / Kirschtomaten / Römersalat / Caesar-Sauce / gereifter Käse / Croutons

 @RestauracjaBellevue  @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.

Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.

Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

ZUPY SOUPS / SUPPEN

Czarny rosół

bulion drobiowo-wołowy / kluski lane / warzywa julienne / tymianek

29 PLN | 300 g



Black broth / Schwarze Brühe

poultry and beef bouillon / egg-drop noodles / julienne vegetables / thyme
Hühner- und Rinderbrühe / Eierstich / Julienne-Gemüse / Thymian

Velouté de tomates

bagietka z kremowym serem ziołowym

32 PLN | 300 g



Tomato velouté / Velouté de tomates

baguette with herb cream cheese
Baguette mit cremigem Kräuterkäse

Francuska zupa cebulowa

grzanka z sereme raclette / białe wino / czosnek / tymianek

34 PLN | 300 g



French onion soup / Französische Zwiebelsuppe

raclette cheese crouton / white wine / garlic / thyme
Röstbrot mit Raclette-Käse / Weißwein / Knoblauch / Thymian

Bouillabaisse

krewetki / mule / ryba / pomidory / fenkuł / czosnek / szalotka / masło / białe wino / grzanki

45 PLN | 300 g



Bouillabaisse / Bouillabaisse

prawns / mussels / fish / tomatoes / fennel / garlic / shallots / butter / white wine / croutons
Garnelen / Miesmuscheln / Fisch / Tomaten / Fenchel / Knoblauch / Schalotten /
Butter / Weißwein / Croutons

@RestauracjaBelleVue @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 SO₂ dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.
Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.
Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

MAKARONY

PASTA / NUDELN

Makaron z pastą truflową

oliwa / śmietana / czosnek / gruszka / orzechy pini / ser dojrzewający / białe wino / natka pietruszki

51 PLN | 390 g

SO₂   

Pasta with truffle paste / Nudeln mit Trüffelpaste

olive oil / cream / garlic / pear / pine nuts / aged cheese / white wine / parsley

Olivenöl / Sahne / Knoblauch / Birne / Pinienkerne / alter Käse / Weißwein / Petersilie

Ravioli

ricotta / ser dojrzewający / suszone pomidory / szpinak / masło / białe wino / oliwa

49 PLN | 360 g

SO₂   

Ravioli / Ravioli

ricotta / aged cheese / sun-dried tomatoes / spinach / butter / white wine / olive oil

Ricotta / gereifter Käse / getrocknete Tomaten / Spinat / Butter / Weißwein / Olivenöl

Makaron z krewetkami

czosnek / ostra papryka / sos pomidorowy / natka pietruszki / ser dojrzewający

59 PLN | 420 g

  SO₂  

Pasta with shrimps / Nudeln mit Garnelen

garlic / chilli pepper / tomato sauce / parsley / aged cheese

Knoblauch / Peperoni / Tomatensauce / Petersiliengrün / gereifter Käse

 @RestauracjaBellevue  @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 SO₂ dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.

Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.

Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES / HAUPTGERICHT

Pieczony filet z dorady

gratin ziemniaczane / prowansalskie ratatouille / masło / białe wino / pistou ze słonecznika i natki pietruszki

89 PLN | 200 g / 450 g

SO₂  

Roasted sea bream fillet / Gebratenes Doradenfilet

potato gratin / Provençal ratatouille / butter / white wine / sunflower seed & parsley pistou
Kartoffelgratin / provenzalische Ratatouille / Butter / Weißwein / Sonnenblumen-Petersilie-Pistou

Sandacz

kremowe purée ziemniaczane / groszek / brokuł / sos beurre blanc / białe wino / masło

69 PLN | 200 g / 400 g

 SO₂  

Zander / Zander

creamy potato purée/ peas / broccoli / beurre blanc sauce / white wine / butter
cremiges Kartoffelpüree / Erbsen / Brokkoli / Beurre-Blanc-Sauce / Weißwein / Butter

Fruits de mer à la provençale

krewetki / mule / vongole / baby kalmary / szalotka / pomidory / kapary / chili / natka pietruszki / czosnek / masło / białe wino / bagietka

79 PLN | 400 g

  SO₂  

Seafood Provençal / Meeresfrüchte nach provenzalischer Art

shrimp / mussels / clams / baby squid / shallots / tomatoes / capers / chili peppers / parsley / garlic / butter / white wine / baguette
Garnelen / Miesmuscheln / Vongole / Baby-Calamari / Schalotten / Tomaten / Kapern / Chili / Petersilie / Knoblauch / Butter / Weißwein / Baguette

Kurczak Supreme

gratin ziemniaczane / groszek cukrowy / marchew / bób / sos Velouté

63 PLN | 230 g / 400 g

 SO₂  

Supreme chicken / Suprême vom Hähnchen

potato gratin / snap peas / carrots / broad beans / Veloute sauce
Kartoffelgratin / Zuckerbse / Karotten / Saubohnen / Veloute-Sauce

 @RestauracjaBelleVue  @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 tubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.

Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.

Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

Filet z kaczki Mulard

kremowe purée ziemniaczane / demi-glace z winem porto / sałatka z marynowanego buraka

77 PLN | 180 g / 400 g



Filet of duck Mulard / Mulard-Entenfilet

creamy mashed potatoes / demi-glace with port wine / marinated beet salad
Cremiges Kartoffelpüree / Demi-Glace mit Portwein / marinierter Rote-Bete-Salat

Schab z kością

ziemniaki w popiele / duszona kapusta / boczek / ciemny sos z burbonem ****

83 PLN | 350 g / 600 g



Pork loin on the bone / Schweinelende am Knochen

potatoes in ash / braised cabbage / bacon / bourbon dark sauce ****
Kartoffeln in Asche / gedünsteter Kohl / Speck / dunkle Soße mit Bourbon ****

Biodrówka jagnięca

gratin ziemniaczane / marchew / pasternak / cebula / por / sos demi-glace

95 PLN | 160 g / 390 g



Lamb sirloin / Lammhüfte

potato gratin / carrot / parsnip / onion / leek / demi-glace sauce
Kartoffelgratin / Karotte / Pastinak / Zwiebel / Lauch / Demi-Glace-Sauce

Polędwica wołowa Charolaise

ziemniaki w popiele / warzywa sezonowe z patelni / demi-glace z gorczycą i miodem

134 PLN | 170 g / 500 g



Charolaise beef tenderloin / Rinderfilet Charolaise

potatoes in ash / pan-fired seasonal vegetables / mustard and honey demi-glace
Kartoffeln in Asche / saisonales Pfannengemüse / Demi-Glace mit Senf und Honig

Żebro wołowe

ziemniaki w popiele / warzywa grillowane / demi-glace z gorczycą i miodem / krem ziołowy

89 PLN | 300 g / 600 g



Beef rib / Rinderrippe

potatoes in ash / grilled vegetables / mustard and honey demi-glace / herb cream cheese
Kartoffeln in Asche / gegrilltes Gemüse / Demi-Glace mit Senf und Honig / Kräuterkäse

@RestauracjaBellevue @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczycza mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.

Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.

Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

DANIA DLA DZIECI DISHES FOR CHILDREN / GERICHTE FÜR KINDER

Krem z pomidora grzanki

25 PLN | 200 g



Tomato cream soup / Tomatencremesuppe
croutons / Croutons

Makaron z sosem pomidorowym ser dojrzewający

29 PLN | 200 g



Pasta with tomato sauce / Nudeln mit Tomatensauce
aged cheese / gereifter Käse

Frytki ze skórką ketchup

17 PLN | 150 g

French fries with crust / Pommes mit Schale
ketchup / Ketchup

 @RestauracjaBelleVue  @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 SO ₂ dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 tubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.
Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.
Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

DESSERTY

DESSERTS / NACHSPEISEN

Crème brûlée

wanilia / świeże owoce / karmelizowany cukier

29 PLN

180 g



Crème brûlée / Crème brûlée

vanilla / fresh fruit / caramelised sugar

Vanille / frisches Obst / karamellierter Zucker

Fondant czekoladowy

emulsja malinowa / świeże owoce

28 PLN

180 g



Chocolate fondant / Schokoladenfondant

raspberry coulis / fresh fruit

Himbeeremulsion / frisches Obst

Tarte au citron

29 PLN

180 g



Lemon curd tart / Zitronentarte

 @RestauracjaBellevue  @restauracja_bellevue

 danie bez laktozy lactose free laktosefreie Mahlzeit	 danie wegetariańskie vegetarian dish vegetarisches Gericht	 gorczyca mustard Senf	 ziarna zbóż cereal grains Getreide	 ryby fish Fisch	 dwutlenek siarki sulphur dioxide Schwefeldioxid	 sezam sesame Sesam	 orzeszki ziemne peanuts Erdnüsse		
 danie wegańskie vegan dish veganes Gericht	 danie bezglutenowe gluten free glutenfreies Gericht	 orzechy nuts Nüsse	 mleko milk Milch	 skorupiaki shellfish Krebstiere	 seler celery Sellerie	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jaja eggs Ei

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi.

Detailed information about allergens in our dishes is available from the staff.

Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten sind beim Servicepersonal erhältlich.

BelleVue

— NAPOJE ZIMNE —

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

Coca Cola / Coca Cola Zero 0.25l 12 PLN

Fanta / Sprite 0.25l 12 PLN

Kropla Beskidu / Kropla Delice 0.33l 12 PLN

Woda niegazowana / gazowana 0.75l 17 PLN
Sparkling / still water
Stilles Wasser / Sprudelwasser

Cappy 0.25l 12 PLN
pomarańcza / jabłko
orange / apple
Orange / Apfel

Three Cents Aegean Tonic 0.2l 21 PLN

Three Cents Pineapple Soda 0.2l 21 PLN

Three Cents Mandarin
& Bergamot Soda 0.2l 21 PLN

Sok ze świeżych owoców 0.3l 25 PLN
Fresh fruit juice
Fruchtsaft

— NAPOJE GORĄCE —

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

Herbata 16 PLN | 200 ml
Tea / Tee
Supreme Ceylon Single Origin / Original Earl Grey /
Ceylon Young Hyson Green Tea / Moroccan Mint Green Tea
/ Blueberry & Pomegranate / Green Tea With Jasmine

Espresso 12 PLN | 40 ml

Espresso doppio 16 PLN | 80 ml

Americano 12 PLN | 160 ml

Flat white 16 PLN | 160 ml

Cafe latte 18 PLN | 180 ml

Cappuccino 18 PLN | 180 ml

— NAPOJE CIEPŁE Z ALKOHOLEM —

HOT DRINKS WITH ALCOHOL /
HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

Herbata z rumem 28 PLN | 200 ml
Herbata czarna / rum Havana 3 y.o. 20ml / miód 20ml
Tea with rum / Tee mit Rum
black tea / Havana 3 y.o. rum 20ml / honey 20ml
Schwarztee / Rum Havana 3 y.o. 20ml / Honig 20ml

Baileys coffee 28 PLN | 200 ml
cappuccino 180 ml / Baileys 20 ml

Irish coffee 28 PLN | 200 ml
kawa czarna / cukier trzcinowy / Jameson 20 ml
black coffee / cane sugar / Jameson 20 ml
schwarzer Kaffee / Rohrzucker / Jameson 20 ml

— WÓDKA —

VODKA / WODKA

Ostoya 21 PLN | 40 ml

Finlandia 20 PLN | 40 ml

Belvedere 31 PLN | 40 ml

Grey Goose 29 PLN | 40 ml

Finlandia Botanical
Cucumber&Mint 20 PLN | 40 ml

Finlandia Redberry 20 PLN | 40 ml

Finlandia Coconut 20 PLN | 40 ml

Żubrówka Bison Grass 19 PLN | 40 ml



@RestauracjaBelleVue



@restauracja_bellevue

BelleVue

KOKTAILE KLAŚCZNE

CLASSIC COCKTAILS

French 75

35 PLN

Gin Beefeater 30ml / prosecco 100 ml /
sok z cytryny / syrop cukrowy
Beefeater gin 30 ml / prosecco 100 ml /
lemon juice / sugar syrup

Whiskey sour

34 PLN

Jack Daniel's 40ml / sok z cytryny / syrop cukrowy
/ Angostura bitters
Jack Daniel's 40ml / lemon juice / sugar syrup /
Angostura bitters

Negroni

38 PLN

Gin Beefeater 30ml / likier Campari 30ml /
Martini Rosso 30ml
Beefeater gin 30ml / Campari liqueur 30ml /
Martini Rosso 30ml

Havana Club Mojito

34 PLN

Rum Havana Club 3 Y.O. 40ml / świeża limonka /
woda gazowana / cukier trzcinowy / liście mięty
Havana Club 3 Y.O. rum 40ml / fresh lime /
sparkling water / brown sugar / mint leaves

Classic Margarita

34 PLN

Tequila Olmeca Silver 40ml / likier Cointreau
20ml / sok z limonki
Olmeca Silver tequila 40ml / Cointreau liqueur
20ml / lime juice

Strawberry Frozen Margarita

37 PLN

Tequila Olmeca Silver 40ml / likier Cointreau
20ml / sok z limonki / truskawki
Olmeca Silver tequila 40ml / Cointreau liqueur
20ml / lime juice / strawberries

Maker's Mark Old Fashioned

48 PLN

Bourbon Maker's Mark 60ml / Angostura bitters /
syrop cukrowy
Maker's Mark bourbon 60ml / Angostura bitters /
sugar syrup

Porn Star Martini

41 PLN

Wódka Ostoya 40ml / purée z marakui / syrop
waniliowy / sok z limonki / prosecco 40 ml
Ostoya vodka 40ml / passion fruit purée / vanilla
syrup / lime juice / prosecco 40 ml

Tatanka

37 PLN

Wódka Żubrówka 60ml / sok jabłkowy / cynamon /
trawa żubrowa
Żubrówka Bison Grass vodka 60ml / apple juice /
cynamon / bison grass

KOKTAILE BEZALKOHOŁOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Non-Alcoholic Gin&Tonic

32 PLN

Gordon's 0.0% 40ml / tonic Kinley
Gordons 0.0% 40ml / Kinley tonic

Orange Spritz 0%

28 PLN

Monin Orange Spritz 40ml / wino musujące Vilarnau
0.0% 100ml / woda gazowana / pomarańcza
Monin Orange Spritz 40ml / Vilarnau 0.0%
sparkling wine 100ml / sparkling water / orange

Mojito Virgin

28 PLN

Woda gazowana / liście mięty / świeża limonka /
cukier trzcinowy
Sparkling water / mint leaves / fresh lime /
brown sugar



@RestauracjaBelleVue



@restauracja_bellevue

BelleVue

LETNIE SZPRYCERY SUMMER SPRITZ

Chandon Garden Spritz 42 PLN
Pomarańcza, rozmaryn
Orange, rosemary

St. Germain Hugo Spritz 43 PLN
Likier St. Germain 60ml / Prosecco 100 ml /
woda gazowana / liście mięty
St. Germain liqueur 60ml / Prosecco 100 ml /
sparkling water / mint leaves

Campari Spritz 40 PLN
Likier Campari 60ml / Prosecco 100 ml /
woda gazowana / pomarańcza
Campari liqueur 60ml / Prosecco 100 ml /
sparkling water / orange

Aperol Spritz 40 PLN
Likier Aperol 60ml / Prosecco 100 ml /
woda gazowana / pomarańcza
Aperol liqueur 60ml / Prosecco 100 ml /
sparkling water / orange

GIN GIN / GIN

Bombay Sapphire	28 PLN	40 ml
Beefeater	21 PLN	40 ml
Beefeater Pink Gin	21 PLN	40 ml
Bulldog	24 PLN	40 ml
Gordon's 0,0%	20 PLN	40 ml

KONIAK COGNAC

Hennessy XO	150 PLN	40 ml
Martel VSOP	49 PLN	40 ml

RUM RUM

Havana Club 3 Y.O.	23 PLN	40 ml
Havana Club 7 Y.O.	28 PLN	40 ml
Bumbu Rum	33 PLN	40 ml

TEQUILA TEQUILA / TEQUILA

Olmeca Silver	25 PLN	40 ml
Olmeca Gold	27 PLN	40 ml
Patron Silver	35 PLN	40 ml

APERITIVE DIGESTIVE LIKIERY

APERITIVE, DIGESTIVE, LIQUEURS

Aperol	24 PLN	40 ml
Campari	24 PLN	40 ml
Cointreau	26 PLN	40 ml
St. Germain	34 PLN	40 ml
Jagermeister	24 PLN	40 ml
Baileys	26 PLN	40 ml
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	22 PLN	100 ml



@RestauracjaBellevue



@restauracja_bellevue

BelleVue

— PIWO Z NALEWAKA — DRAFT BEER/FASSBIER

Stella Artois | Alk. 5,0% obj. **19 PLN** | 330 ml
Stella Artois | Alc. 5,0% vol.
Stella Artois | Alc. 5,0% vol.

Stella Artois | alk. 5,0% obj. **22 PLN** | 500 ml
Stella Artois | Alc. 5,0% vol.
Stella Artois | Alc. 5,0% vol.

— PIWO BUTELKOWE — BOTTLE BEERS/FLASHENBIER

Corona Extra | Alk. 4,5% obj. **22 PLN** | 330 ml
Corona Extra | Alc. 4,5% vol.
Corona Extra | Alc. 4,5 % vol.

Hoegaarden White | Alk. 4,9% obj. **23 PLN** | 330 ml
Hoegaarden White | Alc. 4,9% vol.
Hoegaarden White | Alc. 4,9% vol.

Leffe Blonde | Alk. 6,6% obj. **23 PLN** | 330 ml
Leffe Blonde | Alc. 6,6% vol.
Leffe Blonde | Alc. 6,6% vol.

Leffe Brune | Alk. 6,5% obj. **23 PLN** | 330 ml
Leffe Brune | Alc. 6,5% vol.
Leffe Brune | Alc. 6,5% vol.

Franziskaner Weissbier **24 PLN** | 500 ml
| Alc. 5,0% obj.
Franziskaner Weissbier | Alc. 5,0% vol.
Franziskaner Weissbier | Alc. 5,0% vol.

— PIWO — BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS/ALCOHOLFREIE BIERE

Stella Artois | Alk. 0,0% obj. **20 PLN** | 330 ml
Stella Artois | Alc. 0,0% vol.
Stella Artois | Alc. 0,0% vol.

Corona Cero | Alk. 0,0% obj. **22 PLN** | 330 ml
Corona Cero | Alc. 0,0% vol.
Corona Cero | Alc. 0,0% vol.

— PIWO REGIONALNE — REGIONAL BEERS/REGIONALE BIERE

Browar Gryfus* | Alk. <0,5–8,8% obj. **29 PLN** | 500 ml
Gryfus's Beer | Alc. <0,5–8,8% vol.
Gryfus-Bier | Alc. <0,5–8,8% vol.

*O dostępne warianty zapytaj obsługę

Ask the staff for available varieties

Verfügbare Varianten auf Anfrage beim Personal

— WHISKY — MIESZANA BLENDED WHISKY

Chivas Regal 12 Y.O. **32 PLN** | 40 ml

Chivas Regal 18 Y.O. **48 PLN** | 40 ml

Bearface **32 PLN** | 40 ml

— WHISKY — SŁODOWA SINGLE MALT WHISKY

Maccalan 12 Y.O. **49 PLN** | 40 ml

Maccalan 15 Y.O. **79 PLN** | 40 ml

**Ardbeg 10 Y.O. Islay
Single Malt** **39 PLN** | 40 ml

**Auchentoshan
Sauvignon Blanc** **38 PLN** | 40 ml

Auchentoshan 18 Y.O. **64 PLN** | 40 ml

— WHISKY — / BOURBON WHISKY/BOURBON / WHISKY/BOURBON

Jack Daniel's **26 PLN** | 40 ml

Maker's Mark **32 PLN** | 40 ml

— WHISKY — IRLANDZKA IRISH WHISKEY

Glendalough DB **31 PLN** | 40 ml

Jameson **24 PLN** | 40 ml



@RestauracjaBelleVue



@restauracja_bellevue