

# SALATKI & PRZYSTAWKI

## SALADS & STARTERS

### SALATA RZYMSKA

#### ROMAINE LETTUCE

Sos cezar anchois, bekon, grzanki, parmezan  
*Caesar sauce, anchovy, bacon, croutons, Parmesan cheese*

Kurczak grillowany

*Grilled chicken*

lub | or:

Krewetki tygrysie

*Tiger prawns*

39 pln  
100 g

### HALLOUMI

#### HALLOUMI CHEESE

Emulsja avocado, granat, chrupiące sałaty,  
kolendra, sezonowe warzywa

*Avocado emulsion, pomegranate, crispy lettuces, coriander,  
seasonal vegetables PLN 38*

38 pln  
250 g

### BURAK

#### BETROOT

Cykoria, camembert w panko, orzech włoski,  
malina, róża, liście shiso

*Radicchio, Camembert cheese in panko, walnuts, raspberry,  
rose, shiso leaves*

34 pln  
250 g

### TATAR WOŁOWY

#### BEEF TARTARE

Pikle, jajo, oliwa szczypiorkowa, majonez truflowy

*Pickles, egg, chive oil, truffle mayonnaise*

54 pln  
250 g

### KREWETKI

#### PRAWNS

Pomidor cherry, masło cytrynowe, wino, bagietka  
korzenna, chrupiące sałaty

*Cherry tomatoes, lemon butter, wine, spiced baguette, crispy  
lettuces*

52 pln  
300 g

### DESKA PRZEKĄSEK

#### SNACK BOARD

Skrzydeltka hot&spicy, oliwki marynowane, krewetki butterfly, bruschetta, nachos, mini sajgonki,  
melon w szynce prosciutto crudo, krążki cebulowe, sosy mango chili, sos cheddar

*Hot&spicy wings, marinated olives, butterfly prawns, bruschetta, nachos, mini spring rolls,  
Prosciutto Crudo wrapped melon, onion rings, mango-chilli sauces, cheddar sauce*

90 pln  
800 g

## ZUPY

### SOUPS

### ŻUR NA ZAKWASIE

#### SOUR RYE SOUP

Wędzonka, biała kielbasa, kremowy ziemniak, jajko

*Smoked meat, white sausage, creamy potato, egg*

26 pln  
250 g

### KREM Z KUKURYDZY

#### CREAMY CORN SOUP

Kukurydza, mleczko kokosowe, imbir, popcorn,  
słony karmel

*Corn, coconut milk, ginger, popcorn, salted caramel*

26 pln  
250 g

### BULION KRÓLEWSKI

#### ROYAL BROTH

Klopsiki, makaron jajeczny, włoszczyzna

*Meatballs, egg noodles, vegetables*

27 pln  
250 g

Lista alergenów dostępna u obsługi  
*List of allergens available at the personnel*



# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### Ryby | Fish

#### DORSZ COD

Risotto, shi-take, groszek, seler naciowy, koper  
*Risotto, shiitake mushrooms, peas, celery, fennel*

64 pln  
430 g

#### ŁOSOŚ SALMON

Salata rzymska, zielona herbata, krokiet hiszpański, pieczona skorzonera z pomidorem  
*Romaine lettuce, green tea, Spanish croquette, roasted scorzonera with tomatoes*

78 pln  
430 g

### Mięsa | Meat

#### KURCZAK ZAGRODOWY FARM CHICKEN

Ziemniak pieczony w ziołach, marchew purpurowa, kukurydza, cukinia, dip crème fraîche  
*Roasted potato in herbs, purple carrot, corn, zucchini, crème fraîche dip*

49 pln  
350 g

#### POLICZKI WIEPRZOWE PORK CHEEKS

Marchew karmelizowana, kremowe ziemniaki, groszek cukrowy, pak choi, sos na piwie Porter  
*Caramelised carrot, creamy potatoes, sugar snap peas, pak choi, Porter sauce*

54 pln  
350 g

#### SCHAB Z KOŚCIA BONE-IN PORK LOIN

Purée z chrzanem, kapusta duszona, boczek pieczony, koperek  
*Purée with horseradish, stewed cabbage, roasted bacon, dill*

52 pln  
400 g

#### POŁĘDWICA WOŁOWA BEEF LOIN

Ziemniaczany fondant, brokuł, kolba kukurydzy, szalotka, sos truflowy  
*Fondant potato, broccoli, corn cob, shallot, truffle sauce*

125 pln  
400 g

#### NASZ KLASYK OUR CLASSIC

Burger wołowy, sos na bazie whisky, sałata Lollo Bionda, cheddar, cebula karmelizowana, frytki  
*Beef burger, whiskey-based sauce, Lollo Bionda lettuce, cheddar, caramelized onions*

51 pln  
350 g

#### BURGER KONOPN HEMP BURGER

Burger Konopny, vege majonez, vege cheddar, sałata Lollo Bionda, frytki  
*Hemp burger, vege mayonnaise, vege cheddar, Lollo Bionda lettuce, chips*

51 pln  
350 g

## KANAPKI SANDWICHES

#### CLUB SANDWICH – AVOCADO CLUB SANDWICH – AVOCADO

Chleb tostowy, chrupiąca sałata, pomidor, ogórek marynowany, majonez limonkowy, frytki  
*Toast bread, crispy lettuce, tomato, marinated cucumber, lime mayonnaise, chips*

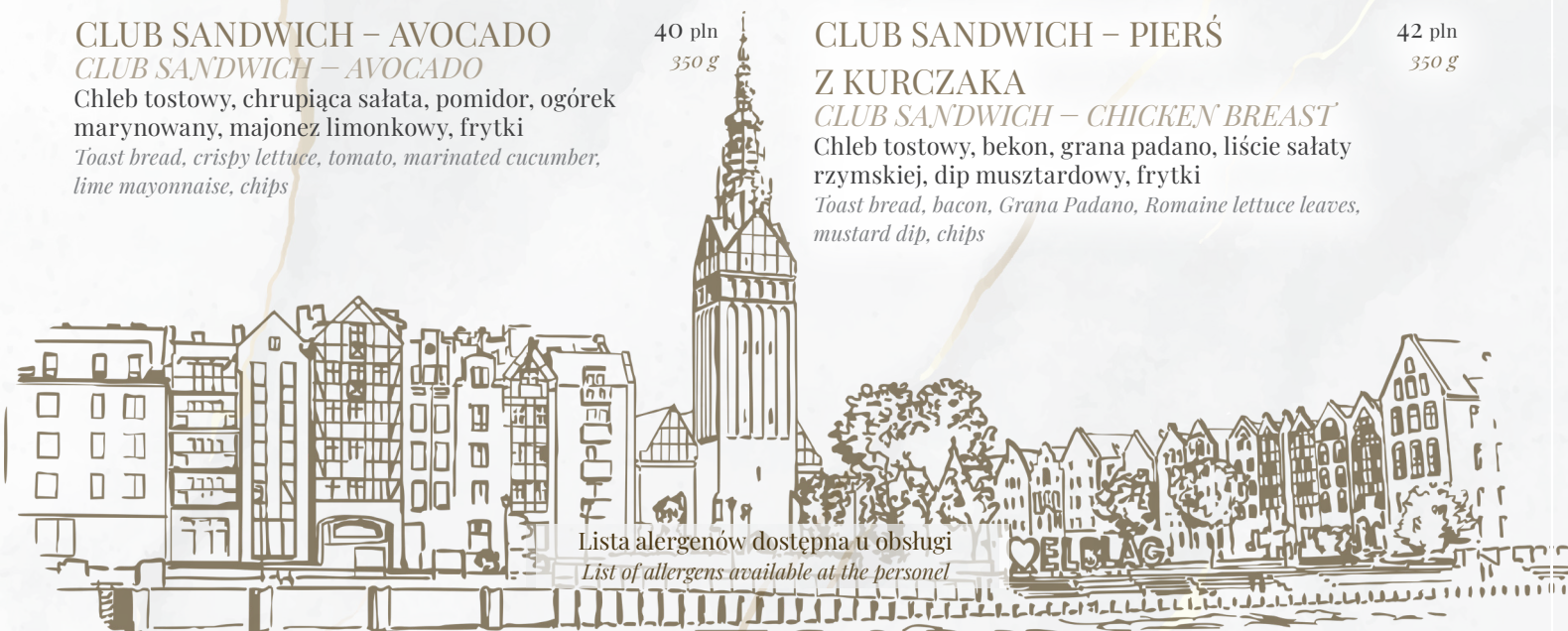
40 pln  
350 g

#### CLUB SANDWICH – PIERŚ Z KURCZAKA

CLUB SANDWICH – CHICKEN BREAST  
Chleb tostowy, bekon, grana padano, liście sałaty rzymskiej, dip musztardowy, frytki  
*Toast bread, bacon, Grana Padano, Romaine lettuce leaves, mustard dip, chips*

42 pln  
350 g

Lista alergenów dostępna u obsługi  
*List of allergens available at the personel*



# MAKARONY & RISOTTO

## PASTA & RISOTTO

### TAGLIATELLE

Krewetki tygrysie, szalotka, pomidor, płatki parmezanu, zioła

*Tiger prawns, shallot, tomatoes, Parmesan flakes, herbs*

52 pln  
300 g

### GNOCCHI

Pesto bazyliowe, rukola, pomidor suszony

*Pesto alla genovese, arugula, dried tomato*

37 pln  
250 g

### RISOTTO

Shi-Take, groszek, seler naciowy, koper, oliwa

*Shiitake mushrooms, peas, celery, fennel, olive oil*

37 pln  
250 g

### SPAGHETTI A'LA CHITARRA

Panzetta, kremowy sos a'la carbonara, parmezan

*Panzetta, a'la carbonara creamy sauce, Parmesan cheese*

39 pln  
250 g

## DESERY

### DESSERTS

### SERNIK

*CHEESECAKE*

Biszkopt, biała czekolada, owoce sezonowe

*Sponge cake, white chocolate, seasonal fruits*

28 pln  
200 g

### SZARLOTKA

*APPLE PIE*

Jabłka prażone, lody waniliowe, maślana kruszonka

*Roasted apples, vanilla ice cream, buttery crumb topping*

24 pln  
200 g

### TORCIK

*MINI CAKE*

Wiśnie, biszkopt czekolada, krem śmietanowy

*Cherries, chocolate sponge cake, cream*

24 pln  
200 g

## DODATKI DO DAŃ

### SIDE DISHES

FRYTKI Z PARMEZANEM  
*PARMESAN FRIES*

14 pln  
200 g

MASŁO  
*BUTTER*

3 pln  
30 g

KETCHUP

3 pln  
80 g

BAGIETKA KORZENNA  
*BAGUETTE*

7 pln  
100 g

MAJONEZ  
*MAYONNAISE*

3 pln  
80 g

Lista alergenów dostępna u obsługi  
*List of allergens available at the personnel*



# NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

## NAPOJE GAZOWANE

### SODAS

Coca cola Zero, Coca-Cola Original, Fanta, Sprite, Kinley  
*Coca cola Zero, Coca-Cola Original, Fanta, Sprite, Kinley*

10 pln  
250 ml

## WODA

### WATER

Kropla Beskidu Delice gaz. i n/gaz.  
*Sparkling & still mineral water*

10 pln | 18 pln  
330 ml | 700 ml

## SOKI OWOCOWE CAPPY

### CAPPY JUICES

Pomarańcza, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka, pomidor  
*Orange, apple, grapefruit, black currant, tomato*

10 pln  
250 ml

## BURN

### BURN

Napój energetyczny  
*Energy drink*

15 pln  
250 ml

## SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

### FRESH SQUEEZED JUICES

Pomarańczowy | grejfrutowy  
*Orange | grapefruit*

22 pln  
300 ml

# NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

## ESPRESSO

10 pln  
35 ml

## ESPRESSO DOPPIO

12 pln  
70 ml

## ESPRESSO MACCHIATO

12 pln  
70 ml

## AMERICANO

10 pln  
70 ml

## CAPPUCCINO

12 pln  
70 ml

## LATTE

12 pln  
70 ml

## IRISH COFFEE

Americano, whisky Jameson, bita śmietana  
*Americano, whisky Jameson, whipped cream*

22 pln  
180 ml

## GORĄCA CZEKOLADA

### HOT CHOCOLATE

Gorąca czekolada z bitą śmietaną  
*Hot chocolate with whipped cream*

15 pln  
280 ml

# HERBATA „PIAG” TEA „PIAG”

Propozycje herbat znajdują się w oddzielnym menu

14 pln  
280 ml

*The selection of teas is in a separate menu*

## HERBATY

# JESIENNO-ZIMOWE TEAS FOR THE FALL-WINTER

## HERBATA ROZGRZEWAJĄCA

### WARMING TEA

Herbata czarna, sok malinowy, gałązka rozmarynu, czerwony pieprz, grejpfrut  
*Black tea, raspberry juice, rosemary twig, red pepper, grapefruit*

18 pln  
400 ml

## HERBATA ZIMOWA

### WINTER TEA

Herbata czarna, miód, pomarańcz, goździki, cynamon  
*Black tea, honey, orange, cloves, cinnamon*

18 pln  
400 ml

## HERBATA Z NALEWKĄ ŚWIĄTECZNĄ

### TEA WITH THE ADDITION OF CHRISTMAS LIQUOR

Herbata czarna, nalewka świąteczna, suszone owoce  
*Black tea, Christmas liquor, dried fruit*

24 pln  
400 ml

Lista alergenów dostępna u obsługi  
*List of allergens available at the personel*

