

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 cezar / 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 cezar / 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	 jajka 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



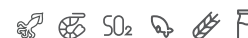
French onion soup / Französische Zwiebelsuppe

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	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

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	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	 łubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 jajka 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 ratatouile / 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
cremiged 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 / Zuckerböbe / 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	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

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

Poładwica 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	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

DANIA DLA DZIECI DISHS 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	 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	 tubin lupine Lupine	 mięczaki molluscs Weichtiere	 soja soy Soja	 ojaja 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

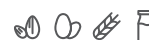
vanilla / fresh fruit / caramelised sugar

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	 jajka 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 Sparkling / still water Stilles Wasser / Sprudelwasser	17 PLN
Cappy 0.25l pomarańcza / jabłko orange / apple Orange / Apfel	12 PLN
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 Fresh fruit juice Fruchtsaft	25 PLN

— NAPOJE GORĄCE —

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

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

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



BelleVue

LETNIE SZPRYGERY 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 38 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



BelleVue

PIWO

BEER / BIER

Piwo Bosman – beczka	18 PLN	500 ml
Bosman – draught beer Bier Bosman – Fass		
Piwo Bosman – beczka	14 PLN	300 ml
Bosman – draught beer Bier Bosman – Fass		
Okocim Klasyczna Pszenica	18 PLN	500 ml
Okocim Wheat beer Okocim Klassisches Weizenbier		
Somersby	16 PLN	400 ml
butelka / bottle / Flasche		
Zatecky	18 PLN	500 ml
butelka / bottle / Flasche		
Carlsberg	18 PLN	500 ml
butelka / bottle / Flasche		
Grimbergen Double Ambrée / Blanche	18 PLN	330 ml
butelka / bottle / Flasche		
Carlsberg 0.0%	17 PLN	500 ml
butelka / bottle / Flasche		
Somersby 0.0%	17 PLN	400 ml
butelka / bottle / Flasche		

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