

PRZYSTAWKI

STARTERS

PANIEROWANY CAMEMBERT

Smażony ser typu camembert, konfitura z czerwonej cebuli, morela piklowana z chilli, żurawina w syropie, sałaty w cytrusowym dressingu

BREADED CAMEMBERT

Fried camembert cheese, red onion jam, apricot pickled with chili, cranberries in syrup, lettuces in citrus dressing

36 pln | 260 g

KREWETKI TYGRYSIE

Krewetki (6szt) w emulsji maślanej z czosnkiem i pietruszką, młode ziemniaki, palona sałata rzymska, olej z chilli

TIGER SHRIMPS

Shrimps (6 pcs) in butter emulsion with garlic and parsley, new potatoes, roasted romaine lettuce, chili oil

51 pln | 260 g

TATAR WOŁOWY

Kaweta wołowa, majonez z chipotle, ser emilgrana, precel, marynowany ogórek, piklowana szalotka, szczypior, żółtko

BEEF TARTARE

Beef bavette, chipotle mayonnaise, emilgrana cheese, pretzel, pickled cucumber, pickled shallots, chives, egg yolk

48 pln | 250 g

ZUPY

SOUPS

BULION DROBIOWY

Gotowane mięso z kurczaka, żołądki gęsie, kluseczki ziemniaczane, gotowane warzywa, natka pietruszki

POULTRY BROTH

Cooked chicken meat, goose gizzards, potato noodles, cooked vegetables, parsley

26 pln | 300 g

ŻUREK STAROPOLSKI


Kremowe purée ziemniaczane, biała kielbasa, skwarki paprykowe, jajko, majeranek

TRADITIONAL POLISH SOUR RYE SOUP


Creamy mashed potatoes, white sausage, bell pepper cracklings, egg, marjoram

29 pln | 300 g

 danie wegetariańskie
vegetarian dish

 danie wegańskie
vegan dish


 potrawa bez laktozy
lactose free dish

 potrawa ostra
spicy dish

 gluten
gluten

 skorupiaki
crustaceans

 ryby
fishes


 orzeszki ziemne
peanut

 mięczaki
mollusca

 soja
soja

 jaja
eggs

 mleko
milk

 orzechy
nuts

 seler
celery

 gorczyca
mustard

 nasiona sezamu
sesame seeds

 dwutlenek siarki
sulphur dioxide

 łupina
lupine

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. / All information about allergens in our dishes you can get from our service.

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

MAKARON CONCHIGLIONI Z GRZYBAMI

Opienki i boczniki w sosie śmietanowym, natka pietruszki, ser emilgrana, olej z chili
** dostępny w wersji bezgluteowej + 8 pln*

CONCHIGLIONI WITH MUSHROOMS

Honey mushrooms and oyster mushrooms in cream sauce, parsley, emilgrana cheese, chili oil
** available in gluten-free version + 8 pln*

45 pln | 320 g



KURCZAK YAKITORI

Sos teryaki, furikake, purée ziemniaczane, pak choi, brokuł, masło drożdżowe
YAKITORI CHICKEN

Teriyaki sauce, furikake, mashed potatoes, pak choi, broccoli, yeast butter

48 pln | 380 g



POLICZKI WIEPRZOWE

Sos na bazie ciemnego piwa, purée ziemniaczane z chrzanem, buraczki w sosie balsamicznym z żurawiną
PORK CHEEKS

Dark beer-based sauce, mashed potatoes with horseradish, beets in balsamic sauce with cranberries

61 pln | 350 g



ŻEBERKA BBQ 400 G

Pieczone żeberka wieprzowe, sos bbq, młode ziemniaki, coleslaw, piklowana cebula, szczypior
BBQ RIBS

Roasted pork ribs, BBQ sauce, new potatoes, coleslaw, pickled onion, chives

65 pln | 600 g



BURGER WOŁOWY

Wołowina, podwójny Cheddar, konfitura z cebuli, pomidor, ogórek konserwowy, jalapeño, wedges ziemniaczane, sos aioli
BEEF BURGER

Beef, double Cheddar, onion jam, tomato, pickled cucumber, jalapeño, potato wedges, aioli sauce

53 pln | 480 g



CHRUPIĄCY OKOŃ MORSKI

Panierowane filety z okonia morskiego, sos aioli, chipotle, wedges ziemniaczane, szczypiorek, sałaty z cytrusowym dressingiem
CRISPY EUROPEAN SEABASS

Breaded European seabass fillets, aioli sauce, chipotle, potato wedges, chives, lettuces with citrus dressing

74 pln | 420 g



Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. / All information about allergens in our dishes you can get from our service.

NASZE KLASYKI

OUR CLASSIC

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM

Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, crouton

45 pln | 280 g



SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI

Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR SALAD WITH SHRIMPS

Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, crouton

53 pln | 250 g



BUŁECZKA BAO

Smażone boczniki w sosie tonkatsu, kielki fasoli, furikake, kimchi, kolendra, szczypior

BAO BUN

Fried oyster mushrooms in tonkatsu sauce, bean sprouts, furikake, kimchi, coriander, chives

36 pln | 280 g



SZNYCEL WIEPRZOWY

Kremowe puree ziemniaczane, skwarki paprykowe, kapusta zasmażana z kminkiem, grillowana cytryna

PORK SCHNITZEL

Creamy potato puree, pepper cracklings, fried cabbage with cumin, grilled lemon

51 pln | 400 g



DESERY

DESSERTS

TARTA ŚLIWKOWA

Słony karmel, śliwki, kruszonka

PLUM TART

Salted caramel, plums, crumble topping

28 pln | 180 g



FONDANT CZEKOLADOWY

Lody waniliowe, sos malinowy, owoce leśne

CHOCOLATE FONDANT

Vanilla ice cream, raspberry sauce, fruits of the forest

31 pln | 180 g



danie wegetariańskie
vegetarian dish

danie wegańskie
vegan dish

potrawa bez laktozy
lactose free dish

potrawa ostra
spicy dish

mleko
milk

gluten
gluten

orzechy
nuts

skorupiaki
crustaceans

ryby
fishes

seler
celerj

gorczyca
mustard

orzeszki ziemne
peanut

nasiona sezamu
sesame seeds

mięczaki
mollusca

soja
soja

jaja
eggs

dwutlenek siarki
sulphur dioxide

łubin
lupine

Informacje dot. alergenów w naszych daniach dostępne są u obsługi. / All information about allergens in our dishes you can get from our service.

KAWA I HERBATA

COFFE & TEA

ESPRESSO	11 pln / 35 ml
DOUBLE ESPRESSO	13 pln / 70 ml
AMERICANO	12 pln / 180 ml
CAPPUCCINO	15 pln / 180 ml
LATTE	16 pln / 280 ml
LATTE SMAKOWE FLAVORED LATTE	17 pln / 280 ml
FLAT WHITE	15 pln / 180 ml
HERBATA / TEA	12 pln / 280 ml

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA-COLA Original taste, zero cukru Original taste, zero sugar	12 pln / 250 ml
FANTA	12 pln / 250 ml
SPRITE	12 pln / 250 ml
KINLEY	12 pln / 250 ml
KROPLA BESKIDU / DÉLICE Niegazowana / gazowana Still / sparkling	12 pln / 330 ml
FUZETEA	12 pln / 250 ml
SOKI CAPPY Pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy CAPPY JUICES Orange, apple, grapefruit	11 pln / 250 ml
SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE pomarańczowy / grejpfrutowy FRESHLY SQUEEZED JUICE orange / grapefruit	18 pln / 200 ml
BURN Napój energetyczny / energy drink	15 pln / 250 ml

KAWY SMAKOWE

Z ALKOHOLEM

ALCOHOL FLAVOURED COFFEE

BAILEYS COFFEE	22 pln / 280 ml
IRISH COFFEE	24 pln / 280 ml
AMARETTO COFFEE	22 pln / 280 ml

KOKTAJLE ALKOHOLOWE










COCTAILS

MOJITO Bacardi 40ml, mięta, limonka, cukier brązowy Bacardi 40ml, mint, lime, brown sugar	32 pln
APEROL SPRITZ Aperol 80ml, prosecco 120ml, woda gazowana, pomarańcza Aperol 80ml, prosecco 120ml, sparkling water, orange	32 pln
MALIBU SUN Wyborowa 40ml, Malibu 30ml, sok grapefruitowy, sok pomarańczowy Wyborowa 40ml, Malibu 30ml, grapefruit juice, orange juice	32 pln
BEARFACE SOUR Bearface 40ml, cytryna, syrop cukrowy, Angostura Bearface 40ml, lemon, sugar syrup, Angostura	32 pln
OLD FASHIONED Bearface lub Glendalough 40ml, syrop cukrowy, Angostura Bearface or Glendalough 40ml, sugar syrup, Angostura	32 pln
HUGO Wino musujące 100 ml, syrop z kwiatu czarnego bzu, sok z limonki, woda gazowana Sparkling wine, elderflower syrup, lime juice, sparkling water	32 pln
MAITHAI Rum Bacardi Superior 30 ml, rum Bacardi Spiced 20 ml, likier Cointreau 10 ml, likier Amaretto 10 ml, sok z limonki Rum Bacardi Superior 30 ml, rum Bacardi Spiced 20 ml, liqueur Cointreau 10 ml, liqueur Amaretto 10 ml, lime juice	32 pln
TOM COLLINS Gin Bombay 40 ml, sok z cytryny i limonki, syrop cukrowy, woda gazowana Gin, lime and lemon juice, sugar syrup, sparkling water	32 pln

NAPOJE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC DRINKS

PIWO / BEER

 Okocim obj. 5,6% alko.	15 pln / 300 ml
 Okocim obj. 5,6% alko.	18 pln / 500 ml
 Okocim Klasyczna Pszenica obj. 5% alko.	18 pln / 500 ml
 Somersby obj. 4,5% alko.	18 pln / 400 ml
 Żatecky obj. 5% alko.	18 pln / 500 ml
 Grimbergen Double-Ambree obj. 6,5% alko.	19 pln / 330 ml
 Piwo regionalne / Regional beer obj. 4,5-6% alko.	24 pln / 500 ml
 Corona / low alcohol obj. 4,5% alko.	17 pln / 400 ml
 Carlsberg obj. 5% alko.	18 pln / 500 ml
Carlsberg 0,0% bezalkoholowe / alcohol-free	18 pln / 500 ml

APERITIFS

Martini Bianco obj. 14,5% alko.	13 pln / 100 ml
Martino Rosso obj. 14,5% alko.	14 pln / 100 ml
Martini Extra Dry obj. 14,5% alko.	14 pln / 100 ml
Campari obj. 25% alko.	14 pln / 40 ml
Archers obj. 40% alko.	14 pln / 40 ml
Aperol obj. 15% alko.	14 pln / 40 ml

WÓDKA / VODKA obj. 40% alko.

40 ml

Wyborowa	16 pln
Absolut	18 pln
Finlandia	18 pln
Belvedere	30 pln
Stumbras	16 pln
Żubrówka Bison Grass	15 pln
Potocki	30 pln

LIKIERY / LIQUERS

40 ml

Baileys obj. 17% alko.	15 pln
Amaretto obj. 21% alko.	15 pln
Kahlua obj. 16% alko.	15 pln
Amarula obj. 21% alko.	15 pln
Cointreau obj. 25% alko.	18 pln
Malibu obj. 18% alko.	18 pln
Jagermeister obj. 38% alko.	21 pln
Goldwasser obj. 40% alko.	18 pln
Sambuca obj. 40% alko.	18 pln

GIN obj. 40% alko.

40 ml

Bombay Sapphire	22 pln
Bulldog	26 pln
Hendrick's	25 pln
Glendalough Rose	31 pln

RUM obj. 40% alko.

40 ml

Bacardi Superior / Bacardi Spiced	18 pln
-----------------------------------	--------

WHISKY / WHISKEY / BURBON

obj. 40% alko.

40 ml

Ballantine's	19 pln
Grant's	20 pln
Jameson	22 pln
Jim Beam	20 pln
Johnnie Walker Red	19 pln
Johnnie Walker Black	19 pln
Jack Daniel's	24 pln
Chivas 12 YO	27 pln
Woodford Reserve	32 pln
Bearface canadian	31 pln
Glendalough	31 pln

WHISKY SINGLE MALT obj. 40% alko.

40 ml

Cardhu 12 YO (Speyside)	32 pln
Royal Lochnagar 12 YO (Highland)	32 pln
Ardbeg 10 YO (Islay)	34 pln
Glendronach The Hielan	34 pln

KONIAK / COGNAC obj. 40% alko.

40 ml

Hennessy V.S.	29 pln
HINE	32 pln

BRANDY obj. 40% alko.

40 ml

Metaxa 5*	22 pln
-----------	--------

TEQUILA obj. 40% alko.

40 ml

Olmecca Silver	20 pln
Olmecca Gold	21 pln

WINA BIAŁE / WHITE WINE

750 ml / 150 ml

Riesling me PFALZ obj. 13% alko.	120 pln / 24 pln
Ozzi Chardonnay obj. 13,5% alko.	125 pln / 25 pln
Kingfisher Sauvignon Blanc obj. 14% alko.	160 pln / 32 pln
Nocturne Pinot Grigio obj. 13% alko.	180 pln
Domane Wachau Terrassen obj. 13% alko.	210 pln
Coto de Imaz Blanco Reserva obj. 13,5% alko.	280 pln

WINA CZERWONE / RED WINE

750 ml / 150 ml

Ozzi Merlot obj. 13% alko.	120 pln / 24 pln
Hauteval G.S.M. obj. 13,5% alko.	145 pln / 29 pln
Pepe Nero Primitivo obj. 14% alko.	185 pln / 37 pln
Nocturne Rara Negra obj. 13% alko.	205 pln
Coto Mayor Crianza obj. 13% alko.	235 pln
Ruffino Ducale Riserva Chianti Classico DOCG obj. 13,5% alko.	320 pln

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

750 ml / 150 ml

Inisght Casa Pecunia Prosecco Spumante DOC obj. 10,5% alko.	140 pln / 28 pln
Alto Barrica Cava Semi Seco obj. 11,5% alko.	100 pln