



## PRZYSTAWKI STARTERS

🍷 PANIEROWANY CAMEMBERT 36 pln  
Smażony ser typu camembert, konfitura z czerwonej cebuli, 260 g  
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  
SO<sub>2</sub> 🍷 🍴 🍴

KREWETKI TYGRYSIE 51 pln  
Krewetki (6szt) w emulsji maślanej z czosnkiem i pietruszką, 260 g  
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  
🍷 SO<sub>2</sub> 🍴 🍴

TATAR WOŁOWY 48 pln  
Baveta wołowa, majonez z chipotle, ser emilgrana, precel, 250 g  
marynowany ogórek, piklowana szalotka, szczypior, żółtko  
BEEF TARTARE  
Beef bavette, chipotle mayonnaise, emilgrana cheese, pretzel,  
pickled cucumber, pickled shallots, chives, egg yolk  
SO<sub>2</sub> 🍷 🍴 🍴

## ZUPY SOUPS

🍷 BULION DROBIOWY 26 pln  
Gotowane mięso z kurczaka, żółtąki gęsie, kluseczki 300 g  
ziemniaczane, gotowane warzywa, natka pietruszki  
POULTRY BROTH  
Cooked chicken meat, goose gizzards, potato noodles, cooked  
vegetables, parsley  
🍷 🍴 🍴

ŻUREK STAROPOLSKI 29 pln  
Kremowe purée ziemniaczane, biała kietbasa, skwarki 300 g  
paprykowe, jajko, majeranek  
TRADITIONAL POLISH SOUR RYE SOUP  
Creamy mashed potatoes, white sausage, bell pepper  
cracklings, egg, marjoram  
🍷 🍴 🍴 🍴

## NASZE KLASYKI OUR CLASSIC

SALAATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 45 pln  
Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser 280 g  
emilgrana, anchois, grzanki  
CAESAR SALAD WITH CHICKEN  
Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso,  
emilgrana cheese, anchovies, crouton  
🍷 🍴 SO<sub>2</sub> 🍴 🍴 🍴

SALAATKA CEZAR Z KREWETKAMI 53 pln  
Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser 250 g  
emilgrana, anchois, grzanki  
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS  
Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso,  
emilgrana cheese, anchovies, crouton  
🍷 🍴 SO<sub>2</sub> 🍴 🍴 🍴

🍷 BUŁECZKA BAO 36 pln  
Smażone boczniki w sosie tonkatsu, kietki fasoli, furikake, 280 g  
kimchi, kolendra, szczypior  
BAO BUN  
Fried oyster mushrooms in tonkatsu sauce, bean sprouts, furika-  
ke, kimchi, coriander, chives  
🍷 🍴 SO<sub>2</sub> 🍴 🍴 🍴

SZNYCEL WIEPRZOWY 51 pln  
Kremowe purée ziemniaczane, skwarki paprykowe, kapusta 400 g  
zasmażana z kminkiem, grillowana cytryna  
PORK SCHNITZEL  
Creamy potato puree, pepper cracklings, fried cabbage with  
cumin, grilled lemon  
🍷 🍴 🍴

## DESERY DESSERTS

🍷 TARTA ŚLIWKOWA 27 pln  
Stony karmel, śliwki, kruszonka 180 g  
PLUM TART  
Salted caramel, plums, crumble topping  
🍷 🍴 🍴

🍷 FONDANT CZEKOLADOWY 31 pln  
Lody waniliowe, sos malinowy, owoce leśne 180 g  
CHOCOLATE FONDANT  
Vanilla ice cream, raspberry sauce, fruits of the forest  
🍷 🍴 🍴

🍷 danie wegetariańskie  
vegetarian dish


🍷 danie wegańskie  
vegan dish

🍷 potrawa bez laktozy  
lactose free dish

🍷 potrawa ostra  
spicy dish

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISHES

 MAKARON CONCHIGLIONI Z GRZYBAMI 45 pln  
Opienki i boczniki w sosie śmietanowym, natka pietruszki, 320 g  
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



KURCZAK YAKITORI 48 pln  
Sos teriyaki, furikake, purée ziemniaczane, pak choi, brokuł, 380 g  
masło drożdżowe

YAKITORI CHICKEN

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



POLICZKI WIEPRZOWE 61 pln  
Sos na bazie ciemnego piwa, purée ziemniaczane 350 g  
z chrzanem, buraczki w sosie balsamicznym z żurawiną

PORK CHEEKS

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




ŻEBERKA BBQ 400 G 65 pln  
Pieczone żeberka wieprzowe, sos bbq, młode ziemniaki, 600 g  
coleslaw, piklowana cebula, szczypior

BBQ RIBS

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



 BURGER WOŁOWY 53 pln  
Wotowina, podwójny Cheddar, konfitura z cebuli, pomidor, 480 g  
ogórek konserwowy, jalapeño, wedges ziemniaczane,  
sos aioli

BEEF BURGER

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



CHRUPIĄCY OKOŃ MORSKI 74 pln  
Panierowane filety z okonia morskiego, sos aioli, chipotle, 420 g  
wedges ziemniaczane, szczypiorek, sałaty

z cytrusowym dressingiem

CRISPY EUROPEAN SEABASS

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



## KAWA I HERBATA

### COFFEE & TEA

ESPRESSO 11 pln / 30 ml

DOUBLE ESPRESSO 13 pln / 60 ml

AMERICANO 12 pln / 180 ml

CAPPUCCINO 15 pln / 130 ml

LATTE MACCHIATO 17 pln / 180 ml

MLEKO SOJOWE / SOY MILK 2 pln

HERBATA / TEA 12 pln / 200 ml

## NAPOJE ZIMNE

### COLD DRINKS

COCA-COLA 12 pln  
Original taste, zero cukru 250 ml  
Original taste, zero sugar

FANTA 12 pln  
250 ml

SPRITE 12 pln  
250 ml

KINLEY 12 pln  
Tonic water 250 ml

KROPLA BESKIDU, KROPLA DÉLICE 12 pln  
Niegazowana / gazowana 330 ml  
Still / sparkling

SOKI CAPPY / CAPPY JUICES 12 pln  
Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy 250 ml  
Orange, apple, multivitamin, grapefruit

BURN 12 pln  
Napój energetyczny / energy drink 250 ml










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

# NAPOJE ALKOHOLOWE

## ALCOHOLIC DRINKS

### PIWO

#### BEER

 Okocim z beczki obj. 5,6% alko.	15 pln / 300 ml
 Okocim z beczki obj. 5,6% alko.	18 pln / 500 ml
 Okocim Klasyczna Pszenica obj. 5% alko.	18 pln / 500 ml
 Okocim Mistrzowski Porter obj. 9,6% alko.	18 pln / 500 ml
 Piwo regionalne obj. 4,5-6% alko.	20 pln / 500 ml
 Carlsberg obj. 5% alko.	19 pln / 500 ml
 Carlsberg 0,0%	17 pln / 500 ml

### APERITIFS

CinZano Blanco / CinZano 1757 Rosso obj. 14,4% alko.	13 pln / 100 ml
Campari obj. 25% alko.	14 pln / 40 ml

### WÓDKA / VODKA obj. 40% alko.

Wyborowa	16 pln / 40 ml
Żubrówka Bison Grass	13 pln / 40 ml
Finlandia	18 pln / 40 ml
Nalewka regionalna / Regional tincture	17 pln / 40 ml
Wiśnia / rabarbar / pigwa / mirabelka Cherry, rhubarb, quince, mirabelle	
Set degustacyjny nalewek regionalnych 4 x 20 ml Tasting set of regional liqueurs 4x 20 ml	29 pln / 80 ml

### LIKIER / LIQUER

Baileys obj. 17% alko.	15 pln / 40 ml
Amaretto obj. 21% alko.	15 pln / 40 ml
Kahlua obj. 16% alko.	15 pln / 40 ml
Cointreau obj. 40% alko.	18 pln / 40 ml
Malibu obj. 18% alko.	18 pln / 40 ml
Jagermeister obj. 48% alko.	21 pln / 40 ml

### GIN obj. 40% alko.

Gordon's	20 pln / 40 ml
Bombay Sapphire	22 pln / 40 ml
Gin Heritage Magnolia	38 pln / 40 ml

### RUM obj. 40% alko.

Bacardi Carta Blanca	18 pln / 40 ml
Bacardi Spiced	18 pln / 40 ml

### WHISKY / WHISKEY / BURBON

obj. 40% alko.	
Ballantine's	19 pln / 40 ml
Dewar's 8 yo Portuguese Smooth	21 pln / 40 ml
Johnnie Walker Black	19 pln / 40 ml
Chivas 12 YO	27 pln / 40 ml
Tullamore DEW	20 pln / 40 ml
Jameson	22 pln / 40 ml
Jack Daniel's	24 pln / 40 ml
Jim Beam	18 pln / 40 ml
Woodford Reserve	32 pln / 40 ml

### WHISKY SINGLE MALT obj. 40% alko.

Talisker 10 YO	38 pln / 40 ml
Glenfiddich 12 YO	32 pln / 40 ml

### KONIAK / COGNAC obj. 40% alko.

Hennessy V.S.O.P	42 pln / 40 ml
------------------	----------------

### BRANDY obj. 40% alko.

Metaxa 5*	20 pln / 40 ml
-----------	----------------

### TEQUILA obj. 40% alko.

Olmeca Blanco	20 pln / 40 ml
Olmeca Gold	21 pln / 40 ml

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

### COCTAILS

#### APEROL SPRITZ

Aperol / Prosecco / Woda gazowana / Pomarańcza  
Aperol / Prosecco / Sparkling water / Orange

29 pln

#### GIN & TONIC

Gin Gordon's / Kinley Tonic / Ogórek świeży  
Gin Gordon's / Kinley Tonic / Cucumber

32 pln

#### MARGARITA

Tequila Olmeca Silver / Likier Cointreau / Limonka / Syrop cukrowy  
Tequila Olmeca Silver / Cointreau liqueur / Lime / Sugar syrup

27 pln

#### CLOVER CLUB

Gin Gordons, bitter żurawinowy, biały, sok z cytryny, syrop malinowy  
Gin Gordons, bitter cranberry, egg white, lemon juice, raspberry syrup

29 pln

#### DAIQUIRI

RUM BACARDI SPICED, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY  
Rum Bacardi Spiced, lime juice, sugar syrup

28 pln

#### LONG ISLAND ICE TEA

Heritage Magnolia Gin / Wódka Wyborowa / Likier Cointreau / Rum Bacardi Carta Blanca / Syrop Cukrowy / Cytryna / Coca-Cola  
Heritage Magnolia Gin / Vodka Wyborowa / Cointreau liqueur / Rum Bacardi Carta Blanca / Simple Syrup / Lemon / Coca-Cola

36 pln

#### CUBA LIBRE

Rum Bacardi Spiced, Coca-Cola, limonka  
Rum Bacardi Spiced, Coca-Cola, lime

28 pln