


PRZYSTAWKI STARTERS

 PANIEROWANY CAMEMBERT 36 pln
Smażony ser typu camembert, konfitura z czerwonej cebuli, morela piklowana z chilli, żurawina w syropie, sałaty w cytrusowym dressingu 260 g
BREADED CAMEMBERT
Fried camembert cheese, red onion jam, apricot pickled with chili, cranberries in syrup, lettuces in citrus dressing

SO₂   


KREWETKI TYGRYSIE 51 pln
Krewetki (6szt) w emulsji maślanej z czosnkiem i pietruszką, młode ziemniaki, palona sałata rzymska, olej z chilli 260 g
TIGER SHRIMPS
Shrimps (6 pcs) in butter emulsion with garlic and parsley, new potatoes, roasted romaine lettuce, chili oil

 SO₂  

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

SO₂   

ZUPY SOUPS

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

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


NASZE KLASYKI OUR CLASSIC

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM 45 pln
Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser emilgrana, anchois, grzanki 280 g
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, crouton

  SO₂   

SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI 53 pln
Młode liście sałaty rzymskiej, sos Cezar, miso, ser emilgrana, anchois, grzanki 250 g
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS
Young romaine lettuce leaves, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, crouton

  SO₂   


 BUŁECZKA BAO 36 pln
Smażone boczniki w sosie tonkatsu, kietki fasoli, furikake, kimchi, kolendra, szczypior 280 g
BAO BUN
Fried oyster mushrooms in tonkatsu sauce, bean sprouts, furikake, kimchi, coriander, chives

  SO₂   

SZNYCEL WIEPRZOWY 51 pln
Kremowe puree ziemniaczane, skwarki paprykowe, kapusta zasmażana z kminkiem, grillowana cytryna 400 g
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
masto 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
Wołowina, 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 / 100 ml

CAPPUCCINO 15 pln / 130 ml

LATTE MACCHIATO 16 pln / 180 ml

LATTE Z SYROPEM
FLAVORED LATTE 15 pln / 200 ml

HERBATA TEA 17 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
250 ml
Tonic water, Pink aromatic berry, Zero elderflower

KROPLA BESKIDU, KROPLA DÉLICE 12 pln
250 ml
Niegazowana, gazowana
Still, sparkling

FUZETEA 12 pln
250 ml

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

BURN 12 pln
250 ml
Napój energetyczny / energy drink









SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 12 pln
200 ml
FRESHLY SQUEEZED JUICES



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 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
 Żatecký obj. 5% alko.	18 pln / 500 ml
 Grimbergen Double-Ambree obj. 6,5% alko.	18 pln / 330 ml
 Piwo regionalne / Regional beer obj. 4,5-6% alko.	20 pln / 500 ml
 Żatecký 0,0% bezalkoholowe / alcohol-free	17 pln / 500 ml

WÓDKA / VODKA obj. 40% alko.

Żoładkowa Gorzka	13 pln / 40 ml
Absolut	18 pln / 40 ml
Żubrówka Bison Grass	13 pln / 40 ml
Finlandia	18 pln / 40 ml
Wyborowa	16 pln / 40 ml
Potocki	30 pln / 40 ml

GIN / RUM / TEQUILA obj. 40% alko.

Gordon's Gin	12 pln / 40 ml
Bacardi Carta Blanca	18 pln / 40 ml
Tequila Olmeca Silver	20 pln / 40 ml
Tequila Olmeca Gold	20 pln / 40 ml
Bulldog	26 pln / 40 ml

WHISKY / WHISKEY / BURBON obj. 40% alko.

Ballantine's	19 pln / 40 ml
Jim Beam	18 pln / 40 ml
Johnnie Walker Red	19 pln / 40 ml
Johnnie Walker Black	19 pln / 40 ml
Grant's	20 pln / 40 ml
Jack Daniels	24 pln / 40 ml
Chivas 12 YO	27 pln / 40 ml
Bearface	31 pln / 40 ml
Glendalough	31 pln / 40 ml

BRANDY / COGNAC obj. 40% alko.

Metaxa 5* Brandy	16 pln / 40 ml
Hennesy Cognac	32 pln / 40 ml

APERITIFS

Martini obj. 14,4% alko.	12 pln / 100 ml
Campari obj. 25% alko.	12 pln / 40 ml

LIKIERY / LIQUERS

Malibu obj. 18% alko.	12 pln / 40 ml
Kahlua obj. 16% alko.	12 pln / 40 ml
Cointreau obj. 40% alko.	12 pln / 40 ml
Baileys obj. 17% alko.	15 pln / 40 ml
Frangelico obj. 20% alko.	18 pln / 40 ml
Jagermeister obj. 48% alko.	21 pln / 40 ml

KOKTAJLE ALKOHOLOWE COCTAILS

CAMPARI

Likier Campari, sok pomarańczowo-grejpfrutowy
Liqueur Campari, orange-grapefruit juice

21 pln

SZARLOTKA

Wódka Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, cynamon,
plaster jabłka
Wódka Żubrówka Bison Grass, apple juice, cinnamon, slice
of apple

23 pln

BULLDOG GIN & TONIC

Gin Bulldog, tonic water Kinley, plaster grejfruta
Gin Bulldog, tonik Kinley, slice of grapefruit

24 pln

MALIBU SUNRISE

Wódka Żubrówka Bison Grass, likier Malibu, sok poma-
rańczowy, syrop granadina
Wódka Żubrówka Bison Grass, liqueur Malibu, orange juice,
granadina syrup

25 pln

POTOCKI ESPRESSO MARTINI

Wódka Potocki, likier Frangelico, espresso, syrop wani-
liowy Wódka Potocki, liqueur Frangelico, espresso, vanilla
syrup

27 pln