

PRZYSTAWKI

STARTERS

TATAR WOŁOWY Z BAWETY

51 PLN | 250 g

Żółtko, cebula, lúbczyk, ogórek konserwowy, piklowane pomidorki koktajlowe, precel piwny
BEEF BAVETTE TARTAR

Egg yolk, onion, lovage, gherkin, pickled cherry tomatoes, beer pretzel



BURRATA PANZANELLA

46 PLN | 270 g

Miks sałat, rzodkiewka, warzywa grillowane, śmietanka, oliwa bazyliowa z natką pietruszki, smażony chleb żytni

BURRATA PANZANELLA

Mixed lettuce, radish, grilled veggies, cream, basil olive oil with parsley, fried rye bread



CHRUPIĄCY TOST Z WIEJSKĄ SZYNKĄ I SEREM GOUDA

39 PLN | 350 g

Musztarda Dijon, ogórek konserwowy, sałatka wiosenna, cytrusowy dressing, frytki, ketchup
CRISPY TOAST WITH COUNTRY HAM AND GOUDA CHEESE

Dijon mustard, gherkin, spring salad, citrus dressing, French fries, ketchup

*Danie może być przygotowane w wersji wegetariańskiej – prosimy o informację przy składaniu zamówienia.

*You can order a vegetarian version of the dish – simply let us know at the time of placing your order.



SAŁATKI CEZAR

CAESAR SALADS

CEZAR Z KURCZAKIEM

48 PLN | 280 g

Młode liście sałaty rzymskiej, grillowany kurczak, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR WITH CHICKEN

Young romaine lettuce leaves, grilled chicken, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, croûtons



CEZAR Z KREWETKAMI

56 PLN | 280 g

Młode liście sałaty rzymskiej, smażone krewetki, sos Cezar, miso, ser Emilgrana, anchois, grzanki

CAESAR WITH SHRIMPS

Young romaine lettuce leaves, shrimps, Caesar dressing, miso, emilgrana cheese, anchovies, croûtons



ZUPY

SOUPS

BULION DROBIOWY

29 PLN | 300 g

Gotowane mięso z kurczaka, żółdki gęsie, kluseczki ziemniaczane, warzywa korzeniowe, natka pietruszki

CHICKEN BROTH

Cooked chicken meat, goose gizzards, potato dumplings, root vegetables, parsley



ŻUREK NA ZAKWASIE

31 PLN | 300 g

Purée ziemniaczane, biała kiełbasa, skwarki paprykowe, jajko, majeranek

SOUR RYE SOUP

Potato purée, white sausage, bell pepper cracklings, egg, marjoram



ZUPA OGÓRKOWA

28 PLN | 300 g

Ogórek kiszony, kwaśna śmietana, koperek, seler naciowy, smażony ziemniak

CUCUMBER SOUP

Gherkins, sour cream, dill, celery, fried potato



BURGERY

BURGERS

BURGER WOŁOWY

57 PLN | 200 g
| 480 g

Bułka brioche, grillowana wołowina 200 g, podwójny cheddar, konfitura z cebuli, ogórek konserwowy, jalapeno, wedgesy ziemniaczane, sos aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, ketchup, coleslaw

BEEF BURGER

Brioche bun, grilled beef 200 g, double cheddar, onion jam, gherkin, jalapeño, potato wedges, aioli with roasted garlic and lime, ketchup, coleslaw



BURGER PREMIUM

65 PLN | 200 g
| 700 g

Bułka brioche, grillowana wołowina 200 g, ser panierowany, placek ziemniaczany, ananas, sałata lodowa, aioli z pieczonym czosnkiem i limonką, cebula, korniszony, frytki, ketchup, coleslaw

PREMIUM BURGER

Brioche bun, grilled beef 200 g, breaded cheese, hash brown, pineapple, iceberg lettuce, aioli with roasted garlic and lime, onion, cocktail gherkins, fries, ketchup, coleslaw



danie wegetariańskie
vegetarian dish

danie wegańskie
vegan dish

mleko
milk

gluten
gluten

skorupiaki
crustaceans

ryby
fishes

gorczyca
mustard

dwutlenek siarki
sulphur dioxide

lubin
lupine

potrawa bez laktozy
lactose free dish

potrawa ostra
spicy dish

jaja
eggs

orzechy
nuts

seler
celery

soja
soya

nasiona sezamu
sesame seeds

mięczaki
mollusca

orzeszki ziemne
peanut

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 COURSES

MAKARON PAPPARDELLE

Śmietankowa mozzarella, kolorowe pomidorki
koktajlowe, pesto bazyliowe, oliwa ziołowa,
grosek cukrowy, bazylia

PAPPARDELLE PASTA

Creamy mozzarella, rainbow cherry tomatoes, basil
pesto, herb oil, sugar snap peas, basil

DODATKI | EXTRAS:

Kurczak | Chicken
Krewetki | Shrimps



46 PLN | 350 g

SMAŻONY FILET Z OKONIA MORSKIEGO

Kuskus perłowy, cytryna, ser dojrzewający,
zielone warzywa, sałata frisée, koperek

FRIED SEA BASS FILLET

Pearl couscous, lemon, ripened cheese, green
vegetables, frisée lettuce, dill



74 PLN | 150 g
| 370 g

KURCZAK YAKITORI

Sos teriyaki, furikake, purée ziemniaczane,
grillowana sałata rzymska, pak choi

YAKITORI CHICKEN

Teriyaki sauce, furikake, potato purée, grilled romaine
lettuce, pak choi



52 PLN | 200 g
| 380 g

MIELONY KOTLET WIEPRZOWO-CIEŁĘCY

Maślane purée ziemniaczane, ciemny sos
demi-glace, sałatka wiosenna, rzodkiewka,
ogórek, miks ziół

MINCED PORK AND VEAL CUTLET

Buttery potato purée, dark demi-glace sauce, spring
salad, radish, cucumber, herb mix



66 PLN | 180 g
| 380 g

STEK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ

Młoda marchew, groszek, śliwka, morela, purée
ziołowe, sos winny, ketchup z buraka

PORK NECK STEAK

Baby carrot, peas, plum, apricot, herb purée, wine
sauce, beet ketchup



60 PLN | 180 g
| 450 g

SCHABOWY

Schab wieprzowy, kapusta kiszona, kminek,
kremowe purée ziemniaczane, koperek

PORK CHOP

Pork loin, sauerkraut, cumin, creamy potato purée, dill



55 PLN | 300 g
| 580 g

DESERY

DESSERTS

SERNIK

Konfitura malinowa, truskawka, palona biała
czekolada, mięta

CHEESECAKE

Raspberry preserve, strawberry, roasted white
chocolate, mint



29 PLN | 180 g

FONDANT CZEKOLADOWY

Owoce leśne, sos czekoladowy, lody waniliowe,
kruszonka, prażone orzechy włoskie

CHOCOLATE FONDANT

Forest fruits, chocolate sauce, vanilla ice cream,
crumble, roasted walnuts



32 PLN | 180 g

KAWA I HERBATA

COFFEE & TEA

ESPRESSO

12 PLN | 30 ml

ESPRESSO DOPPIO

14 PLN | 60 ml

AMERICANO

14 PLN | 150 ml

CAPPUCINO

16 PLN | 150 ml

FLAT WHITE

18 PLN | 150 ml

LATTE

18 PLN | 200 ml

HERBATA DILMAH

*Zapytaj obsługę o dostępne smaki
*Ask the staff for available flavors

16 PLN | 250 ml

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA-COLA ZERO / COCA-COLA / FANTA / SPRITE

12 PLN | 250 ml

TONIC KINLEY

Pink aromatic, berry, elderflower (zero sugar)

12 PLN | 250 ml

KROPLA BESKIDU / KROPLA DELICE

Niegazowana, gazowana
Still, sparkling

12 PLN | 330 ml

SOKI CAPPY

Pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
Orange, apple, grapefruit

12 PLN | 250 ml

BURN

Napój energetyczny
Energy drink

16 PLN | 250 ml

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY

FRESHLY SQUEEZED JUICE

22 PLN | 200 ml

ZAPRASZAMY DO ODKRYCIA SMAKÓW SEZONU!
ZAPYTAJ NASZĄ OBSŁUGĘ O AKTUALNE MENU SEZONOWE.

DISCOVER THE FLAVORS OF THE SEASON!
ASK OUR STAFF ABOUT THE CURRENT SEASONAL MENU.

KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ Likier Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Aperol Liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange	35 PLN 200 ml
PORN STAR MARTINI Wódka Ostoya, puree z marakui, sok z cytryny, syrop waniliowy, białko, wino musujące Ostoya Vodka, passion fruit purée, lemon juice, vanilla syrup, egg white, sparkling wine	40 PLN 160 ml
OLD FASHIONED Whisky Chivas 12 Y.O., syrop cukrowy, Angostura bitters Whisky Chivas 12 Y.O., sugar syrup, Angostura bitters	42 PLN 70 ml
NEGRONI Gin Beefeater, Likier Campari, Wermut Martini Rosso Beefeater Gin, Campari Liqueur, Martini Rosso Vermouth	35 PLN 90 ml
HAVANA MOJITO Rum Havana Club 3 Y.O, sok z limonki, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana Havana Club 3 Y.O Rum, lime juice, sugar syrup, mint, sparkling water	31 PLN 250 ml
TEQUILA SUNRISE Tequila Olmeca Silver, sok pomarańczowy, syrop grenadyna Olmeca Silver Tequila, orange juice, grenadine syrup	30 PLN 180 ml
SZARLOTKA Żubrówka Bison Grass, sok jabłkowy, syrop cynamonowy Żubrówka Bison Grass vodka, apple juice, cinnamon syrup	31 PLN 220 ml
WHISKY SOUR Bourbon Jim Beam White, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko, Angostura bitters Jim Beam White Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters	33 PLN 120 ml

MOKTAJLE

MOCKTAILS

APEROL SPRITZ Syrop Orange Spritz, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza Orange Spritz syrup, sparkling wine, sparkling water, orange	26 PLN 180 ml
GIN & TONIC Gin Beefeater 0%, tonic, woda gazowana, pomarańcza Gin Beefeater 0%, tonic, sparkling water, orange	26 PLN 160 ml

PIWO

BEERS

PIWO Z NALEWAKA DRAFT BEER		
Carlsberg	alk. 5,0% obj.	18 PLN 300 ml
Carlsberg	alk. 5,0% obj.	20 PLN 500 ml
PIWO BUTELKOWE BOTTLE BEERS		
Piwo regionalne Regional beer	alk. 4,5% - 6,0% obj.	22 PLN 500 ml
Okocim Pszeniczne Okocim Wheat beer	alk. 5,0% obj.	22 PLN 500 ml
Somersby	alk. 4,5% obj.	18 PLN 400 ml
Zatecky	alk. 5,0% obj.	20 PLN 500 ml
Grimbergen Double Ambree	alk. 6,5% obj.	21 PLN 330 ml
PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS		
Okocim	alk. 0,0% obj.	18 PLN 500 ml
Somersby	alk. 0,0% obj.	18 PLN 400 ml

ALKOHOL

ALCOHOL

APERITIFS		
Martini Bianco, Super Dry, Rosso	alk. 14,4% obj.	18 PLN 100 ml
Campari	alk. 25% obj.	18 PLN 40 ml
LIKIERY LIQUEURS		40 ml
Baileys	alk. 17% obj.	20 PLN
Amaretto Disaronno	alk. 21% obj.	20 PLN
Kahlua	alk. 16% obj.	22 PLN
Cointreau	alk. 40% obj.	24 PLN
Malibu	alk. 18% obj.	20 PLN
Jagermeister	alk. 38% obj.	22 PLN
WÓDKA VODKA	alk. 40% obj.	40 ml
Wyborowa		16 PLN
Ostoya		20 PLN
Żubrówka Bison Grass		16 PLN
Finlandia klasyczna i smakowa *Zapytaj obsługę o dostępne smaki *Ask the staff for available flavors		18 PLN
Belvedere		32 PLN
Potocki		34 PLN
GIN	alk. 37,5% - 41,4% obj.	40 ml
Beefeater		19 PLN
Beefeater Pink Strawberry		19 PLN
Bombay Sapphire		28 PLN
Hendrick's		30 PLN
Bulldog		26 PLN
RUM	alk. 37,5% - 40% obj.	40 ml
Havana Club 3 Y.O.		21 PLN
Havana Club 7 Y.O.		24 PLN
Bumbu The Original		29 PLN
Dictador 12 Y.O.		34 PLN
WHISKY WHISKEY BURBON	alk. 40% - 43,2% obj.	40 ml
Ballantine's		19 PLN
Chivas 12 Y.O.		29 PLN
Chivas Regal XV		36 PLN
Jameson		22 PLN
Jim Beam		20 PLN
Jack Daniel's		24 PLN
Woodford Reserve		34 PLN
Bearface		34 PLN
WHISKY SINGLE MALT	alk. 40% - 46% obj.	40 ml
Ardbeg 12 Y.O.		38 PLN
Glenfiddich 12 Y.O.		34 PLN
Glenfiddich 15 Y.O.		48 PLN
Macallan 12 Y.O		50 PLN
KONIAK COGNAC BRANDY	alk. 40% obj.	40 ml
Hennesy VS		34 PLN
Martel VSOP		40 PLN
Metaxa 5°		22 PLN
TEQUILA	alk. 40% obj.	40 ml
Teguila Olmeca Silver		23 PLN
Tequila Olmeca Gold		26 PLN