



MENU

PRZYSTAWKI

Bao 220g 
bułeczki bao, marchew, cukinia, papryka, sos hoisin,
sriracha mayo, orzechy ziemne, sezam, szczypiorek
| 1 | 5 | 6 | 8 | 11 | **27 zł**

Carpaccio z polędwicy wołowej 150g 
polędwica argentyńska agnus, kapary, emulsja
z pieczonego czosnku z kroplami cytryny i miodu,
rukola, płatki parmezanu, pieczywo
| 1 | 3 | 6 | 7 | 10 | **54 zł**

Bruschetta 220g 1. 
2 grzanki z naszego chleba, 1. klasyczna: pomidor,
czosnek, bazylia, oliwa z oliwek, 2. szynka parmeńska,
kruszona gorgonzola, rukola, oliwa extra virgin
| 1 | 3 | 7 | **23 zł**

Rydze na maśle smażone 160g 
rydze 140g, cebula, grzanka razowa, rozmaryn
| 1 | 3 | 7 | **36 zł**

Zapiekane warzywa królewskie 250g 
róże kalafiora i brokułów i młoda marchewka
zapiekane z ziołami w delikatnym sosie serowym
| 7 | **24 zł**

ZUPY

Rosół staropolski 350ml 
trzy rodzaje mięs drobiowych, selekcja warzyw,
domowe kluseczki
| 1 | 3 | 7 | 9 | **26 zł**

Zupa krem porowo-ziemniaczana 350ml 
młode pory, zielony groszek, ser Feta
| 3 | 7 | 9 | **24 zł**

Tajska z krewetkami 350ml 
na rosole z kurczaka, z mleczkiem kokosowym i curry,
z grillowanymi krewetkami i makaronem ryżowym
| 2 | 7 | 9 | 11 | **29 zł**

Zupa dnia 350ml
zapytaj kelnera, co dziś serwujemy **22 zł**

SAŁATKI

Cezar 300g 
sałata rzymska, pierś z kurczaka, bekon, parmezan,
pomidorki koktajlowe, sos cezarski, pieczywo
| 1 | 3 | 4 | 7 | **41 zł**

Poke bowl z falafelem 350g 
hummus z buraka, soczewica, falafel, awokado,
fasola edamame, groszek cukrowy,
julienne z marchewki, sos orzechowy
| 1 | 5 | 8 | 13 | **42 zł**

DANIA GŁÓWNE

Burger wołowy 550g
wołowina 200 g, bułka pszenna, bekon,
ser cheddar, pomidor, ogórek kiszony, czerwona
cebula, sałata strzępiasta, sos pomidorowy,
frytki stekowe
| 1 | 3 | 7 | **54 zł**

Burger z szarpaną wieprzowiną 550g
wolno pieczona wieprzowina, bułka pszenna,
sałata, colesław z czerwonej kapusty, jalapeno,
sos bbq, cheddar, frytki stekowe
| 1 | 3 | 6 | 7 | 10 | **52 zł**

Burger vege 500g 
kotlet z buraka, bułka pszenna, sałata strzępiasta,
sos czosnkowy, pomidor malinowy,
ogórek małosolny, ser kozi
| 1 | 3 | 7 | **42 zł**

Sznicel Holimo 550g
schab wieprzowy z kością, panierowany, z jajem
sadzonym, sos z kurek, ogórek z gęstą śmietaną
i szczypiorkiem, ziemniaki gratin
| 1 | 3 | 7 | **54 zł**

Pieczone żeberka wieprzowe 650g 
płat żeber – 8 kostek, pikantnie zamarynowane,
dobrze dopieczone, ziemniaczane łódki,
kapusta gotowana, zestaw sosów
| 3 | 5 | 6 | 10 | **58 zł**

Pstrąg z lokalnego łowiska 550g 
smażony pstrąg, z ziołami i czosnkiem,
sałatka z kapusty ze szczypiorkiem i rzodkiewką,
sos winno-ogrodowy, frytki stekowe
| 1 | 4 | **62 zł**

Kaczka w Holimo 450g
dwie nogi pieczone, pyzy drożdżowe,
szara reneta, sos wiśniowy, modra kapusta
| 1 | 3 | 7 | **76 zł**

ALERGENY

- | 1 | - Gluten
- | 2 | - Skorupiaki
- | 3 | - Jaja i produkty pochodne
- | 4 | - Ryby i prod. pochodne
- | 5 | - Orzeszki ziemne (arachidowe) i prod. pochodne
- | 6 | - Soja i prod. pochodne
- | 7 | - Mleko i produkty pochodne
- | 8 | - Orzechy
- | 9 | - Seler prod. pochodne
- | 10 | - Gorczyca i prod. pochodne
- | 11 | - Nasiona sezamu i prod. pochodne
- | 12 | - Dwutlenek siarki
- | 13 | - Łubin i prod. pochodne
- | 14 | - Mięczaki i prod. pochodne

PASTY I PIEROGI

Pappardelle Alfredo 350g
złocisty makaron (al dente), pieczony filet z kurczaka,
sos a'la Alfredo (śmietana, czosnek, masło,
gałka muszkatołowa, parmezan), chipsy z jarmużu
| 1 | 3 | 7 | **38 zł**

Spaghetti z kurkami 350g 
makaron spaghetti z mąki durum, całe kurki na maśle,
nuta estragonu, ziołowe pesto
| 1 | 3 | 7 | **44 zł**

Pierogi ruskie 450g 
kwaśna śmietana
| 1 | 3 | 7 | **38 zł**

Pierogi z gór 450g
z serem owczym, ziemniakami, boczkiem wędzonym
i siekanym szczypiorem, lekko podpiekane z cebulką
| 1 | 3 | 7 | **49 zł**

DESERY

Tarta z sezonowymi owocami 150g 
na kruchym cieście, z kremem mascarpone
| 1 | 3 | 7 | **25 zł**

Fondant 120g 
fondant czekoladowy, sos waniliowy, mięta
| 1 | 3 | 5 | 7 | **27 zł**

Torcik bezowy 120g  
krem z białą czekoladą, sezonowe owoce
| 3 | 5 | **32 zł**

STREFA JUNIORA

Pomidorowa na rosole 250ml  
marchewka, mini muszelki
| 1 | 3 | 7 | 9 | **18 zł**

Panierowane fileciki drobiowe 280g  
frytki, surówka z marchewki
| 1 | 3 | **29 zł**

Naleśniki 200g   
serek śmietankowy, bita śmietana, owoce sezonowe,
sos czekoladowy
| 1 | 3 | 7 | **24 zł**

Spaghetti 200g   
z sosem pomidorowym i parmezanem
| 1 | 3 | 7 | **25 zł**

NAPOJE

Herbatka Puchatka 350ml **15 zł**
z sokiem malinowym i miodkiem

Kubek gorącego kakao* | 7 | 350ml **14 zł**

STREFA ORZEŻWIENIA

Lemoniada klasyczna 300ml / 1l **14 zł / 30 zł**

Lemoniady smakowe 300ml / 1l **17 zł / 36 zł**
Hyćka - czarny bez z miętą, liczi, poziomka,
zielone jabłuszko, jeżyna, róża

Mrożony earl grey z marakują 300ml **25 zł**

Kawa mrożona | 7 | 300ml **26 zł**
syrop do wyboru, bita śmietana

Leśna kruszonka 300ml **23 zł**
mrożone owoce leśne, mięta, limonka,
syrop z czarnej porzeczki, woda gazowana

Drink piwny ** | 1 | 350ml **26 zł**
Corona lub Corona 0%, puree z mango,
trawa cytrynowa, limonka, mięta

Kropla Beskidu 330ml / 750ml **8/14 zł**

Coca Cola, Cola Zero 250ml **11 zł**

Sprite, Fanta, Kinley 250ml **11 zł**

Sok Cappy 250ml **11 zł**

NAPOJE CIEPŁE

* poproś kelnera o wersję
z mlekiem roślinnym

Kawa czarna / biała* | 7 | 150ml **10/12 zł**

Espresso / doppio 40ml / 80ml **10/14 zł**

Caffe latte* | 7 | 220ml **18 zł**

Cappuccino* | 7 | 250ml **16 zł**

Affogato | 7 | 80ml **19 zł**
espresso, lody śmietankowe lub inny wybrany smak

Herbata Richmond 350ml **12 zł**
o wybór zapytaj kelnera

ROZGRZEJ SIĘ W HOLIMO

Herbata rozgrzewająca 350ml **27 zł**
z konfiturą żurawinową, imbirem,
cynamonem i pomarańczą

Napar z imbiru 350ml **18 zł**
z miodem, cytryną i miętą

Napar z rozmarynu 350ml **24 zł**
rozmaryn, pomarańcza, miód, anyż

Grzane wino z pomarańczą 220ml **19 zł**

Czekolada na gorąco* | 7 | 180ml **22 zł**

Czekolada dla dorosłych | 7 | 220ml **28 zł**
gorąca czekolada, Malibu, wiórki kokosowe,
bita śmietana

SAVE WATER. DRINK WINE ;)

WINO MUSUJĄCE | 12 |

Angelo Prosecco Spumante
DOC Extra Dry 11%
Veneto, Włochy

0.75l 90 zł 

WINA BIAŁE | 12 |

Amatista al mar Moscatel 11.5%
DO Valencia, Hiszpania

0.75l 94 zł  150ml 24 zł 

Parsons Point Sauvignon Blanc 12%
Marlborough, Nowa Zelandia

0.75l 132 zł  150ml 30 zł 

Swan Vine Gruner Veltiner Knieriem 12%
Kamptal, Austria

0.75l 150 zł  150ml 34 zł 

Bread & Butter Chardonnay 13.5%
Napa Valley, Kalifornia, USA

0.75l 220 zł 

WINA CZERWONE | 12 |

Comassi Primitivo IGT 14%
Puglia, Włochy

0.75l 92 zł  150ml 23 zł 

Lunaris Malbec 13.5%
Dolina Tulum, Argentyna

0.75l 124 zł  150ml 28 zł 

Swan Vine Zweigelt Classik 12.5%
Kamptal, Austria

0.75l 150 zł  150ml 34 zł 

Saint Emilion Grand Cru Chateau Piney 13.5%
Saint Emilion, Bordeaux, Francja

0.75l 270 zł 

WINA STOŁOWE | 12 |

Prosecco kieliszek 10.5% 200ml 18 zł

Wino stołowe białe 11% 150ml / 500ml 17/40 zł

Wino stołowe czerwone 12% 150ml / 500ml 17/40 zł

DRINKI

RoseMerryMe | 3 |

wódka różana, gin beefeater, rozmaryn,
syrop różany, biało jaja 35 zł

Candy Boy **

Havana Club, Martini Fiero, mięta, limonka,
syrop poziomkowy, różowy tonic 37 zł

Holiday Jack

Jack Daniel's, Maraschino, puree
z marakui, cytryna, syrop cukrowy 38 zł

Cubana Mango Passion **

Havana Club, Passoa, puree z mango, puree
z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy 42 zł

Kokosanka | 7 |

wódka kokosowa Frangelico, espresso,
syrop cukrowy, mleko, bita śmietana 39 zł

Aperol Spritz **

Aperol, Prosecco, pomarańcza,
woda gazowana 28 zł

Cuba Libre

Havana Club 7, Coca-Cola, limonka 27 zł

Hugo **

Prosecco, syrop z kwiatów bzu, cytryna,
mięta, woda gazowana 26 zł

Toblerone | 7 | 8 |

Kahlua, Frangelico, Baileys, Malibu,
śmietanka, czekolada 36 zł

Long Island Iced Tea

Wyborowa, Beefeater, Olmeca Gold,
HavanaClub 3, Archers, cytryna, Coca-Cola 42 zł

Mojito **

Havana Club 3, limonka, mięta,
cukier trzcinowy, woda gazowana 28 zł

Negroni

Campari, Beefeater gin, Martini rosso,
Angostura, grapefruit 34 zł

Sex on the beach **

Wyborowa, Archers, sok pomarańczowy,
marakuja, sok z cytryny, syrop cukrowy 30 zł

Whisky sour ** | 3 |

Jameson, sok z limonki, syrop cukrowy,
Angostura, biało jaja 27 zł

Lady Adams ** | 3 |

Gin Hendricks, limonka, syrop z fiołków,
syrop jeżynowy, biało jaja 34 zł

Dark'N'Stormy

Rum Kraken, piwo imbirowe,
syrop cukrowy, limonka 36 zł

PIWO BECZKOWE | 1 |

Nyskie Jasne 4.5% 300ml / 500ml **17/23 zł**

Peroni Nastro Azzurro 5% 200ml / 400ml **10/17 zł**

Książęce Złote Pszeniczne 4.9% 300ml / 500ml **13/17 zł**

PIWO BUTELKOWE | 1 |

**Selekcja regionalnych
piw kraftowych** (różne rodzaje) 4% - 8% 500ml **25 zł**

Książęce (różne rodzaje) 4.1% - 8% 500ml **16 zł**

PIWO BEZALKOHOLOWE | 1 |

Nyskie bezalkoholowe <0.5% 500ml **18 zł**

Książęce 0,0% (różne rodzaje) 500ml **16 zł**

PRZEKĄSKI DO PIWA

Śledź po kaszubsku 250g 
śledź marynowany, suszone pomidory w zalewie,
rodzynki, śliwka węgierka, kiszony ogórek, natka
pietruszki, majeranek, pikantny ketchup, pieczywo
| 1 | 3 | 7 | 11 | **17 zł**

Ringi cebulowe w cieście piwnym 150g 
sterta cebulowych krążków zatopionych w cieście
piwnym, chrupiące po usmażeniu
| 1 | 3 | **11 zł**

Chipsy z boczku 150g 
plasterki boczku wędzonego, dobrze zgrillowane,
z dodatkiem płatków wędzonej papryki **19 zł**

Crunchy Chicken 350g
4 soczyste nuggetsy marynowane w musztardzie,
obtoczone w mące i płatkach kukurydzianych,
pieczone w piecu
| 1 | 10 | **24 zł**

#PYCHAPYCHA

Smakuje i robi wrażenie?
Zrób fotkę, wrzuć na sociale
i oznacz Holimo.

Będzie nam bardzo miło!

Podziel się
swoją opinią





MENU

APPETIZERS

Bao 220g 
bao buns, carrots, zucchini, peppers, sesame, hoisin sauce, sriracha mayo, peanuts, chives
| 1 | 5 | 6 | 8 | 11 | **27 PLN**

Beef tenderloin carpaccio 150g 
Argentinian sirloin steak, capers, roasted garlic emulsion with lemon and honey, Parmesan flakes, arugula, bread
| 1 | 3 | 6 | 7 | 10 | **54 PLN**

Bruschetta 220g **1.** 
2 slices of our bread, **1.** classic: tomato, garlic, basil, olive oil, **2.** Parma ham, crumbled gorgonzola, arugula, extra virgin olive oil
| 1 | 3 | 7 | **23 PLN**

Saffron milk cap fried in butter 160g  
Saffron milk cap mushroom 140g, onion, wholemeal toast, rosemary
| 1 | 3 | 7 | **36 PLN**

Baked royal vegetables 250g  
cauliflower and broccoli florets and young carrots baked with herbs in a delicate cheese sauce
| 7 | **24 PLN**

SOUPS

Traditional Polish chicken soup 350ml 
three types of poultry meat, a selection of vegetables, homemade dumplings
| 1 | 3 | 7 | 9 | **26 PLN**

Cream of leek and potato soup 350ml  
young leeks, green peas, feta cheese
| 3 | 7 | 9 | **24 PLN**

Thai soup with shrimp 350ml  
chicken broth with coconut milk and curry, with grilled shrimp and rice noodles
| 2 | 7 | 9 | 11 | **29 PLN**

Soup of the day 350ml
ask the waiter what we're serving today **22 PLN**

SALADS

Caesar salad 300g 
romaine lettuce, chicken fillet, bacon, parmesan, tomatoes, caesar sauce, bread
| 1 | 3 | 4 | 7 | **41 PLN**

Poke bowl with falafel 350g 
beetroot hummus, lentils, falafel, avocado, edamame beans, sugar snap peas, carrot julienne, nut sauce
| 1 | 5 | 8 | 13 | **42 PLN**

MAIN COURSES

Beef burger 550g
beef 200g, wheat roll, bacon, cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, red onion, salad, homemade tomato sauce, steak fries
| 1 | 3 | 7 | **54 PLN**

Pulled pork burger 550g
slow-roast pork, wheat roll, lettuce, redslaw, jalapeno, bbq sauce, cheddar cheese, steak fries
| 1 | 3 | 6 | 7 | 10 | **52 PLN**

Vege burger 500g 
beetroot cutlet, wheat roll, leaf lettuce, garlic sauce, raspberry tomato, goat cheese, mildly pickled cucumber
| 1 | 3 | 7 | **42 PLN**

Schnitzel Holimo 550g
boneless pork loin, breaded, with a fried egg, chanterelle sauce, cucumber with thick cream and chives, potato gratin
| 1 | 3 | 7 | **54 PLN**

Roasted pork ribs 650g 
ribs – 8 pieces, spicy marinated, well-baked, potato boats, cooked cabbage, set of sauces
| 3 | 5 | 6 | 10 | **58 PLN**

Trout from the local fishery 550g 
fried trout with herbs and garlic, cabbage salad with chives and radishes, wine and garden sauce, steak fries
| 1 | 4 | **62 PLN**

Duck in Holimo 450g
two roasted legs, yeast dumplings, grey renet apple, cherry sauce, red cabbage
| 1 | 3 | 7 | **76 PLN**

ALLERGEN LIST

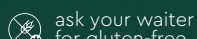
- | 1 | - Cereals containing gluten
- | 2 | - Shellfish / Crustaceans
- | 3 | - Eggs
- | 4 | - Fish
- | 5 | - Peanuts
- | 6 | - Soyabeans
- | 7 | - Milk
- | 8 | - Tree nuts
- | 9 | - Celery
- | 10 | - Mustard
- | 11 | - Sesame seeds
- | 12 | - Sulphur dioxide
- | 13 | - Lupin
- | 14 | - Molluscs



vegetarian



gluten-free



ask your waiter for gluten-free

PASTA AND DUMPLINGS

Pappardelle Alfredo 350g
golden pasta (al dente), roasted chicken fillet,
a'la Alfredo sauce (cream, garlic, butter,
nutmeg, Parmesan cheese), kale chips
| 1 | 3 | 7 | 38 PLN

Spaghetti with chanterelles 350g
durum wheat spaghetti, whole chanterelles in butter,
a hint of tarragon, herbal pesto
| 1 | 3 | 7 | 44 PLN

Vege dumplings 450g
sour cream
| 1 | 3 | 7 | 38 PLN

Dumplings from the mountains 450g
with sheep cheese, potatoes, smoked bacon
and chopped chives, lightly fried with onion
| 1 | 3 | 7 | 49 PLN

DESSERTS

Tart with seasonal fruit 150g
on a shortcrust pastry, with mascarpone cream
| 1 | 3 | 7 | 25 PLN

Fondant 120g
chocolate fondant, chocolate sauce, ice cream
| 1 | 3 | 5 | 7 | 27 PLN

Meringue cake 120g
white chocolate cream, seasonal fruit
| 3 | 5 | 32 PLN

JUNIOR ZONE

Tomato soup with broth 250ml
carrot, mini shells pasta
| 1 | 3 | 7 | 9 | 18 PLN

Chicken strips 280g
with chips and carrot salad
| 1 | 3 | 29 PLN

Pancakes 200g
cream cheese, whipped cream, seasonal fruit,
chocolate sauce
| 1 | 3 | 7 | 24 PLN

Spaghetti 200g
with tomato sauce and parmesan
| 1 | 3 | 7 | 25 PLN

DRINKS

Winnie the Pooh tea 350ml
with raspberry juice and honey
15 PLN

Cup of hot cocoa* | 7 | 350ml 14 PLN

REFRESHMENT ZONE

Classic lemonade 300ml / 1l 14 PLN / 30 PLN

Flavored lemonades 300ml / 1l 17 PLN / 36 PLN
Hyćka - elderflower and mint, lychee, wild strawberry,
green apple, blackberry, rose

Frozen earl grey with passion fruit 300ml 25 PLN

Iced coffee | 7 | 300ml 26 PLN
syrup of your choice, whipped cream

Forest crumble 300ml 23 PLN
frozen forest fruits, mint, lime,
blackcurrant syrup, sparkling water

Beer drink ** | 1 | 350ml 26 PLN
Corona or Corona 0%, mango puree,
lemongrass, lime, mint

Water - Kropla Beskidu 330ml / 750ml 8/14 PLN

Coca Cola, Cola Zero 250ml 11 PLN

Sprite, Fanta, Kinley 250ml 11 PLN

Cappy Juice 250ml 11 PLN

HOT DRINKS

* ask your waiter
for plant milk

Black / white coffee* | 7 | 150ml 10/12 PLN

Espresso / doppio 40ml / 80ml 10/14 PLN

Caffe latte* | 7 | 220ml 18 PLN

Cappuccino* | 7 | 250ml 16 PLN

Affogato | 7 | 80ml 19 PLN
espresso, cream ice cream or flavor of your choice

Richmont tea 350ml 12 PLN
ask your waiter about the choice

WARM UP IN HOLIMO

Warming tea 350ml 27 PLN
with cranberry, ginger, cinnamon and orange

Ginger infusion 350ml 18 PLN
with honey, lemon and mint

Rosemary infusion 350ml 24 PLN
rosemary, orange, honey, anise

Mulled wine with orange 220ml 19 PLN

Hot chocolate* | 7 | 180ml 22 PLN

Chocolate for adults | 7 | 220ml 28 PLN
hot chocolate, Malibu, shredded coconut,
whipped cream

SAVE WATER. DRINK WINE ;)

SPARKLING WINE | 12 |

Angelo Prosecco Spumante
DOC Extra Dry 11%
Veneto, Italy

0.75l 90 PLN 

WHITE WINES | 12 |

Amatista al mar Moscatel 11.5%
DO Valencia, Spain

0.75l 94 PLN  150ml 24 PLN 

Parsons Point Sauvignon Blanc 12%
Marlborough, New Zealand

0.75l 132 PLN  150ml 30 PLN 

Swan Vine Gruner Veltiner Knieriem 12%
Kamptal, Austria

0.75l 150 PLN  150ml 34 PLN 

Bread & Butter Chardonnay 13.5%
Napa Valley, California, USA

0.75l 220 PLN 

RED WINES | 12 |

Comassi Primitivo IGT 14%
Puglia, Italy

0.75l 92 PLN  150ml 23 PLN 

Lunaris Malbec 13.5%
Tulum Valley, Argentina

0.75l 124 PLN  150ml 28 PLN 

Swan Vine Zweigelt Classik 12.5%
Kamptal, Austria

0.75l 150 PLN  150ml 34 PLN 

Saint Emilion Grand Cru Chateau Piney 13.5%
Saint Emilion, Bordeaux, France

0.75l 270 PLN 

TABLE WINES | 12 |

Prosecco glass 10.5% 200ml 18 PLN

House wine – white 11% 150ml / 500ml 17/40 PLN

House wine – red 12% 150ml / 500ml 17/40 PLN

DRINKS

RoseMerryMe | 3 |

rose vodka, Beefeater gin, rosemary,
rose syrup, egg white 35 PLN

Candy Boy **

Havana Club, Martini Fiero, mint, lime,
wild strawberry syrup, rose tonic 37 PLN

Holiday Jack

Jack Daniel's, Maraschino, Passion fruit
puree, lemon juice, sugar syrup 38 PLN

Cubana Mango Passion **

Havana Club, Passoa, mango puree,
passion fruit puree, lime juice, sugar syrup 42 PLN

Kokosanka | 7 |

Frangelico coconut vodka, espresso,
sugar syrup, milk, whipped cream 39 PLN

Aperol Spritz **

Aperol, Prosecco, orange, soda 28 PLN

Cuba Libre

Havana Club 7, Coca-Cola, lime 27 PLN

Hugo **

Prosecco, elderflower syrup, lemon,
mint, soda 26 PLN

Toblerone | 7 | 8 |

Kahlua, Frangelico, Baileys, Malibu,
cream, chocolate 36 PLN

Long Island Iced Tea

Wyborowa, Beefeater, Olmeca Gold,
Havana Club 3, Archers, lemon, Coca-Cola 42 PLN

Mojito **

Havana Club 3, lime, mint,
brown sugar, soda 28 PLN

Negroni

Campari, Beefeater gin, Martini rosso,
Angostura, grapefruit 34 PLN

Sex on the beach **

Wyborowa, Archers, orange juice, passion
fruit, lemon juice, sugar syrup 30 PLN

Whisky sour ** | 3 |

Jameson, lime juice, sugar syrup,
Angostura, egg white 27 PLN

Lady Adams ** | 3 |

Hendricks gin, lime, violet syrup,
blackberry syrup, egg white 34 PLN

Dark'N'Stormy

Kraken rum, ginger beer,
simple syrup, lime 36 PLN

DRAFTED BEER | 1 |

Nyskie Jasne 4.5% 300ml / 500ml **17/23** PLN

Peroni Nastro Azzurro 5% 200ml / 400ml **10/17** PLN

Książęce Złote wheat beer 4.9% 300ml / 500ml **13/17** PLN

BOTTLED BEER | 1 |

Selection of regional craft beers 4% - 8% 500ml **25** PLN

Książęce (selection) 4.1% - 8% 500ml **16** PLN

NON-ALCOHOLIC BEER | 1 |

Nyskie non-alcoholic <0.5% 500ml **18** PLN

Książęce 0,0% (selection) 500ml **16** PLN

BEER SNACKS

Herring Kashubian style 250g 
marinated herring, sun-dried tomatoes in brine, raisins, Hungarian plums, pickled cucumbers, parsley, marjoram, spicy ketchup, bread

| 1 | 3 | 7 | 11 | **17** PLN

Onion rings in beer batter 150g 
a pile of onion rings submerged in beer batter, crispy after frying

| 1 | 3 | **11** PLN

Bacon chips 150g 
slices of smoked bacon, well grilled, with smoked paprika flakes

19 PLN

Crunchy Chicken 350g
4 juicy nuggets marinated in mustard, coated in flour and cornflakes, oven-baked

| 1 | 10 | **24** PLN

#PYCHAPYCHA

Tastes and impresses?
Take a photo, post it
on social media and tag Holimo.
You will make us happy!

Share your
opinion

