MENU

BOGACTWO SMAKÓW, MIŁOŚĆ DO TRADYCJI,
PASJA DO TWORZENIA...

BIOFONDA
SLOW FOOD

Restauracja Biofonda czynna jest do godziny 22:30, o godzinie 22:00 przyjmujemy ostatnie zamówienia.

WYKAZ ALERGENÓW W POTRAWIE:
1 zawiera gluten, 2 zawiera skorupiaki, 3 zawiera jaja, 4 zawiera ryby, 5 zawiera orzeszki ziemne, 6 zawiera soję, 7 zawiera białko mleka i laktozę, 8 zawiera orzechy, 9 zawiera seler, 10 zawiera gorczycę, 11 zawiera nasiona sezamu, 12 zawiera dwutlenek siarki, 13 zawiera łubin, 14 zawiera mięczaki

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

The Biofonda restaurant is open until 22:30, at 22:00 we accept the last orders.

LIST OF ALLERGENS IN THE DISH:
1 contains gluten, 2 contains crustaceans, 3 contains eggs, 4 contains fish, 5 contains peanuts, 6 contains soy, 7 contains milk protein and lactose, 8 contains nuts, 9 contains celery, 10 contains mustard seeds, 11 contains sesame seeds, 12 contains sulfur dioxide, 13 contains lupins, 14 contains molluscs

If you have any special dietary restrictions, allergies or medical recommendations, please inform the person receiving you order in order to forward any comments to our Chef.

SAŁATY

SAŁATA Z GRILLOWANYM REGIONALNYM KOZIM SEREM **42 zł**
halloumi z koziej farmy, karmelizowaną śliwką, sałatą, orzechami pekan, Parmezanem i żurawinowym sosem winegret, podana z grzanką
180g (7, 8, 10, 12)

KRUCHA SAŁATA RZYMSKA z grillowaną piersią kurczaka lub krewetkami (4 szt.), pomidorami, grzankami oraz klasycznym sosem Cezar **45 / 52 zł**
180g (1, 2, 3, 4, 7)

SAŁATA Z BURRATĄ, melonem w miodzie z prosciutto crudo, podana z grzanką **49 zł**
180g (1, 6, 7)

PODPŁOMYKI

PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ, **49 zł**
Mozzarellą, pieczarką Portobello i aioli czosnkowym z tabasco
120g (1, 7, 10)

PODPŁOMYK Z SEREM OWCZYM I MOZZARELLĄ, **45 zł**
cebulkami Cipolla, karczochami, pesto bazyliowym
120g (1, 7, 8)

WEGAŃSKI PODPŁOMYK Z WEGE MOZARELLĄ **41 zł**
szpinakiem, wege parmezanem i oliwą z oliwek
120g (1, 8, 10)

SALADS

LETTUCE WITH GRILLED REGIONAL GOAT'S HALLOUMI CHEESE from goats' farm and caramelized plum, lettuce, pecan nuts, Parmesan cheese and cranberry vinaigrette, served with toast **42 zł**
180g (7, 8, 10, 12)

TENDER ROMAINE LETTUCE with grilled chicken breast or cocktail prawns (4 pcs.) with tomatoes, croutons and classic Caesar sauce **45 / 52 zł**
180g (1, 2, 3, 4, 7)

LETTUCE WITH BURRATA, melon in honey with prosciutto crudo, served with toast **49 zł**
180g (1, 6, 7)

FLATBREAD

FLATBREAD WITH SEASONED BEEF, Mozzarella, Portobello mushroom and garlic aioli with tabasco **49 zł**
120g (1, 7, 10)

FLATBREAD FRIED IN OLIVE OIL WITH SHEEP CHEESE and Mozzarella, Cipolle onions, artichokes, basil pesto **45 zł**
120g (1, 7, 8)

VEGAN FLATBREAD WITH VEGGIE MOZZARELLA and spinach with veggie Parmesan cheese and olive oil **41 zł**
120g (1, 8, 10)

PRZYSTAWKI

KREWETKI Z PATELNI NA MAŚLE Z CHILI, czosnkiem, białym winem, pietruszką, podane z pszenną bagietką durum **48 zł**
5 szt. (1, 2, 7)

CARPACIO Z MIECZNIKA Z SALSĄ VERDE, czosnkiem, limonką, kaparami, solą Maldon i świeżo mielonym pieprzem **49 zł**
100g (4, 12)

SIEKANY TATAR Z WĘDZONEGO PSTRĄGA z delikatnym pesto szpinakowym podany z pieczywem **39 zł**
120g (1, 3, 4, 7, 8, 10)

MAZURSKI TATAR WOŁOWY z szalotką, konserwowym ogórkiem podany z pieczywem oraz żółtkiem jaja kurzego (na życzenie Gościa) **56 zł**
120g (1, 3, 10)

ZUPY

BARSZCZ Z KOŁDUNAMI Z JAGNIĘCINĄ **38 zł**
250ml (1, 2, 7, 9)

ŻUR WARMIŃSKI z wędzonymi żeberkami **28 zł**
250ml (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

ROSÓŁ Z PIEROGAMI Z PIECZONEJ DYNI I UDKA KURZĘCEGO z pieczonej dyni i udkiem kurczęcym **32 zł**
250ml (1, 7, 9, 12)

PIKANTNA AUSTRALIJSKA ZUPA RYBNA z mlekiem kokosowym, chili, czerwoną pastą curry oraz warzywami julienne **42 zł**
260ml (3, 6, 7, 9)

ZUPA DNIA (weekend) – zapytaj Kelnera **29 zł**
250ml

PASTY

PAPARDELLE Z RAGOUT GRZYBOWYM i pieczonym boczkiem z mangalicy **55 zł**
250g (1, 3, 7, 12)

MAKARON UDON Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ, warzywami i prażonym sezamem **66 zł**
240g (1, 2, 6, 11, 12, 14)

PAPARDELLE Z KREWETKAMI TIGER, czosnkiem, oliwkami, pastą chili, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem **59 zł**
220g (1, 2, 3, 7)

STARTERS

PAN FRIED PRAWNS IN BUTTER WITH CHILI GARLIC, white wine and parsley, served with wheat durum baguette
5 pcs. (1, 2, 7)

SWORDFISH CARPACIO WITH SALSA VERDE, garlic, lime, capers, Maldon salt and freshly ground pepper **49 zł**
100g (4, 12)

CHOPPED TARTARE OF SMOKED MASURIAN TROUT with a delicate spinach sauce, served with bread **39 zł**
120g (1, 3, 4, 7, 8, 10)

MASURIAN BEEF TARTARE with shallots, pickled cucumber, marinated mushrooms, served with bread and egg yolk (on the guest's request) **56 zł**
120g (1, 3, 10)

SOUPS

BORSCHT WITH DUMPLINGS WITH LAMB **38 zł**
250ml (1, 2, 7, 9)

WARMIA RYE SOUP with smoked ribs **28 zł**
250ml (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

CHICKEN BROTH with baked pumpkin dumplings with chicken legs **32 zł**
250ml (1, 7, 9, 12)

SPICY AUSTRALIAN FISH SOUP with coconut milk, chili, red curry paste and julienne vegetables **42 zł**
260ml (3, 6, 7, 9)

SOUP OF THE DAY (weekend) - ask the waiter **29 zł**
250ml

PASTY

PAPARDELLE WITH MUSHROOM RAGOUT with baked mangalica bacon **55 zł**
250g (1, 3, 7, 12)

UDON NOODLES WITH BEEF TENDERLOIN, vegetables and roasted sesame seeds **66 zł**
240g (1, 2, 6, 11, 12, 14)

PAPARDELLE WITH TIGER PRAWNS, garlic, olives, chili paste, dried tomatoes and fresh spinach **59 zł**
220g (1, 2, 3, 7)

BOGACTWO SMAKÓW, MIŁOŚĆ DO TRADYCJI, PASJA DO TWORZENIA.

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z JESIENNYMI WARZYWAMI, fioletowymi ziemniakami i glazurowaną marchwią z granatem — **86 zł**
280g (7, 9, 10, 12)

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ FLAMBIROWANY NA BRANDY z sosem z zielonego pieprzu, frytkami belgijskimi, papryką w lekkiej zalewie z ziołami i czosnkiem — **125 zł**
300g (6, 7, 10)

PORCHETTA Z MANGALICY JABŁKOWEJ z ziemniakami w maśle rozmarynowo-czosnkowym, smażoną, kiszoną kapustą na miodzie z chilli — **68 zł**
300g (7, 9, 10, 12)

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MAĆKA KURONIA nadziewana serem pleśniowym i ziołami, podana ze smażonymi ziemniakami z tymiankiem oraz burakami z konfiturą z czerwonej cebuli — **78 zł**
280g (7, 9, 10, 12)

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME sous vide z kaszą izraelską, chorizo i batatami alio olio — **73 zł**
280g (1, 7, 12)

NOGA GĘSIA CONFIT z kiszoną, duszoną kapustą z grochem, ziemniakami i chutneyem dyniowym — **84 zł**
300g (7, 9)

RYBY

PSTRĄG TĘCZOWY Z PUREE ZIEMNIACZANYM, surówką z kiszonej kapusty z Działdowa — **68 zł**
280g (4, 6, 7, 10, 12)

SANDACZ SMAŻONY z gałuszkami w sosie z borowików i podgrzybków — **79 zł**
280g (3, 4, 7, 12)

KLASYCZNE FISH AND CHIPS czyli smażona ryba maślana w cieście z frytkami, ręcznie ucieranym majonezem, ekologicznymi sałatami z sosem winegret i Parmezanem — **65 zł**
240g (1, 4, 10)

DODATKI

ZIEMNIACZANE PUREE 150g (7) — **15 zł**
SMAŻONE ZIEMNIAKI Z TYMIANKIEM 150g (7) — **15 zł**
CZARNY RYŻ JAŚMINOWY 120g (7) — **15 zł**
FRYTKI BELGIJSKIE 150g — **15 zł**
FRYTKI Z BATATÓW 120g — **15 zł**
GRILLOWANE WARZYWA 150g — **15 zł**
EKOLOGICZNE SAŁATY Z SOSEM WINEGRET 100g (10) — **15 zł**
SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 120g (9, 10) — **15 zł**

DANIA MIĘSNE | FISH | EXTRAS

A WEALTH OF FLAVORS, LOVE FOR TRADITION,
A PASSION FOR CREATION.

MEAT DISH

LAMB ROASTED WITH AUTUMN VEGETABLES, purple potatoes and glazed carrots with pomegranate — **86 zł**
280g (7, 9, 10, 12)

BEEF SIRLOIN STEAK FLAMBÉED ON BRANDY with green pepper sauce, Belgian fries and peppers in a light brine with herbs and garlic — **125 zł**
300g (6, 7, 10)

MANGALICA APPLE PORCHETTA with potatoes in rosemary-garlic butter and fried sauerkraut with chili honey — **68 zł**
300g (7, 9, 10, 12)

MACIEK KURON'S PORK TENDERLOIN stuffed with cheese with mold and herbs, with fried potatoes with thyme and beets with red onion jam — **78 zł**
280g (7, 9, 10, 12)

SUPREME SOUS VIDE CHICKEN BREAST with Israeli groats, chorizo and sweet potatoes alio olio — **73 zł**
280g

GOOSE LEG CONFIT with sauerkraut, stewed cabbage, peas, potatoes and pumpkin chutney — **84 zł**
300g (7, 9)

FISH

RAINBOW TROUT WITH MASHED POTATOES and sauerkraut salad from Działdowo — **68 zł**
280g (4, 6, 7, 10, 12)

FRIED ZANDER with dumplings in boletus sauce — **79 zł**
280g (3, 4, 7, 12)

CLASSIC FISH AND CHIPS or fried butterfish in batter with fries with hand-pounded mayonnaise, organic lettuce with vinaigrette sauce and Parmesan cheese — **65 zł**
240g (1, 4, 10)

EXTRAS

MASHED POTATO 150g (7) — **15 zł**
FRIED POTATOES WITH THYME 150g (7) — **15 zł**
BLACK JASMINE RICE 120g (7) — **15 zł**
BELGIAN FRIES 150g — **15 zł**
SWEET POTATO FRIES 120g — **15 zł**
GRILLED VEGETABLES 150g — **15 zł**
ORGANIC LETTUCE WITH VINAIGRETTE SAUCE 100g (10) — **15 zł**
SAUERKRAUT SALAD 120g (9, 10) — **15 zł**

DLA DZIECI

POMIDOROWA Z MAKARONEM **15 zł**
150g (1, 3, 7, 9)

ROSÓŁ Z EKOLOGICZNEJ KURY **15 zł**
z makaronem i marchewką
150g (1, 3, 9)

CHRUPIĄCY KOTLET DROBIOWY **28 zł**
z frytkami i surówką z marchewki
100g / 50g / 50g (1, 3, 7)

NALEŚNIKI Z SEREM I TRUSKAWKAMI **28 zł**
w syropie z bitą śmietaną i czekoladą
2 szt. (1, 3, 5, 6, 7)

PIEROGI Z MIĘSEM DROBIOWYM **24 zł**
7 szt. (1, 7)

PENETTE BOLOGNESE **26 zł**
200g (1, 3, 9)

PODPŁOMYK Z SOSEM POMIDOROWYM I MOZARELLĄ **28 zł**
120g (1, 7)

DESER BEZOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ **19 zł**
i sosem truskawkowym
100g (3, 7)

LODY Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI **19 zł**
2 gałki

KIDS MENU

TOMATOE SOUP WITH PASTA **15 zł**
150g (1, 3, 7, 9)

ORGANIC CHICKEN BROTH **15 zł**
with noodles and carrots
150g (1, 3, 9)

CRISPY CHICKEN CUTLET **28 zł**
with fries and carrot salad
100g / 50g / 50g (1, 3, 7)

PANCAKES WITH CHEESE AND STRAWBERRIES **28 zł**
in syrup with cream and chocolate
2 pcs. (1, 3, 5, 6, 7)

DUMPLINGS WITH POULTRY MEAT **24 zł**
7 szt. (1, 7)

PENETTE BOLOGNESE **26 zł**
200g (1, 3, 9)

FLATBREAD WITH TOMATO SAUCE AND MOZZARELLA **28 zł**
120g (1, 7)

MERINGUE DESSERT WITH WHIPPED CREAM **19 zł**
and strawberry sauce
100g (3, 7)

ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM AND FRUIT **19 zł**
2 scoops

STEAK PROJEKT

SEZONOWANA
WOŁOWINA

STEK Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY - ROSTBEF **199 zł**
sztuka mięsa ok. 750 g dedykowana dla dwóch osób.

PROPONOWANE DODATKI:

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z EMULSJĄ MAŚLANO – WOŁOWĄ **15 zł**
(7, 9) (1 os.)

OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI **15 zł**
(9, 10) (1 os.)

DESKA SERÓW I WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH **120 zł**
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfitura cebula – worchester, truflowe aioli, orzechy prażone, bagietka durum, podpłomyk smażony.
(300g) (1, 7, 8, 11, 12)

SEZONOWANA PRZEZ NAS WOŁOWINA JEST UKŁONEM W STRONĘ PRAWDZIWYCH KONESERÓW WYSOKIEJ JAKOŚCI MIĘSA.

Regionalna rasa fryzyjsko - holsztyńska hodowana jest na Warmii i Mazurach, karmiona naturalnie przez co mięso utrzymuje odpowiednią wartość pH, co ma ogromny wpływ na jakość serwowanej przez nas wołowiny.

WIELOKROTNA ZDOBYWCZYNI ZŁOTYCH MEDALI W KONKURSIE WORLD STEAK CHALLENGE.

STEAK PROJECT

SEASONAL BEEF

SEASONED BEEF STEAK - ROAST BEEF **199 zł**
piece of meat about 750 g, dedicated for two people.

SUGGESTED ADDITIONS:

POTATOES WITH BUTTER-BEEF EMULSION **15 zł**
(7, 9) (1 person)

CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC AND EXTRA CHILLI **15 zł**
(9, 10) (1 person)

A BOARD OF CHEESES AND RIPENING CURED MEATS **120 zł**
peach chutney in Prosecco, onion jam - worchester, truffle aioli, roasted nuts, durum baguette fried flatbread
(300g) (1, 7, 8, 11, 12)

BEEF SEASONED BY US IS A TRIBUTE TO TRUE CONNOISSEURS OF HIGH-QUALITY MEAT.

The regional Friesian-Holstein breed is bred in Warmia and Masuria, fed naturally, which keeps the meat at the appropriate pH value, what has a huge impact on the quality of our beef.

MULTIPLE WINNER OF GOLD MEDALS IN THE WORLD STEAK CHALLENGE COMPETITION.

RĘCZNIE LEPIONE

PIEROGI Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ rasy fryzyjsko-holsztyńskiej, grzybami, serem korycińskim w emulsji wołowej z szalotką **48 zł**
300g (1, 3, 6, 7)

RAVIOLI Z KREWETKAMI I SERKIEM PHILADEPHIA z zielonym groszkiem w emulsji maślanej z Parmezanem **49 zł**
250 g 10 szt. (1, 2, 3, 7)

ORKISZOWE PIEROGI Z MIĘSEM KACZKI i sosem podgrzybowym **49 zł**
300 g 10 szt. (1, 3, 6, 7)

PIEROGI Z KOZIM TWAROGIEM I PIECZONĄ DYNIĄ hokaido z Amchur, suszonym w słońcu zielonym mango, konfiturą paprykową, Parmezanem i orzechami pekan **43 zł**
300 g 10 szt. (1, 3, 7, 8)

DANIA ROŚLINNE

CURRY WARZYWNE Z MLEKIEM KOKOSOWYM i czarnym ryżem jaśminowym **43 zł**
220g (6)

BEZGLUTENOWE KOPYTKA Z BATATÓW z sosem z pieczonych pomidorów, bazylią, prażonymi orzechami i Parmezanem wegańskim **43 zł**
220g (8, 6, 11)

PAPARDELLE Z RAGOUT z warmińskich podgrzybków z wege Parmezanem **46 zł**
220g (1, 8)

PIEROGI ORKISZOWE Z PRAWDZIWKAMI, kaszą perłową i okrasą z cebuli **41 zł**
250 g 8 szt. (1, 8)

DESERY

KREMOWY SERNIK BASKIJSKI Z SAN SEBASTIAN 120g (1, 3, 7, 8) **34 zł**

SZARLOTKA Z AROMATEM CYNAMONU I LODAMI WANILIOWYMI 120g (1, 3, 7) **28 zł**

BROWNIE ZE SŁONYM KARMELEM I PRAŻONĄ KASZĄ GRYCZANĄ 120g (1, 3, 7) **31 zł**

LEMON CURD (SŁODKO-KWAŚNY KREM CYTRYNOWY) Z BEZĄ WŁOSKĄ 120g (1, 3) **31 zł**

MROŻONY KREM KAWOWY Z PRAŻONYM KARMELEM I ŚWIEŻO MIELONĄ KAWĄ 120g (1, 7) **33 zł**

KOGEL MOGEL – SMAK DZIECIŃSTWA 100g (3) **24 zł**

Wegańskie Wegetriańskie Bez glutenu Bez laktozy Pikantne

HANDMAE

DUMPLINGS WITH SEASONED FRISIAN-HOLSTEIN BEEF, mushrooms and Korycinski cheese in beef emulsion with shallots **48 zł**
300g (1, 3, 6, 7)

RAVIOLI WITH SHRIMPS AND PHILADELPHIA CHEESE with green peas in butter emulsion with Parmesan cheese **49 zł**
250 g 10 pcs. (1, 2, 3, 7)

SPELLED DUMPLINGS WITH DUCK MEAT and mushroom sauce **49 zł**
300 g 10 pcs. (1, 3, 6, 7)

DUMPLINGS WITH GOAT'S CURD AND ROASTED HOKAIDO PUMPKIN from Amchur - dried in the sun green mango, pepper jam, Parmesan cheese and pecans **43 zł**
300 g 10 pcs. (1, 3, 7, 8)

PLANT DISHES

VEGETABLE CURRY WITH COCONUT MILK and black jasmine rice **43 zł**
220g (6)

GLUTEN-FREE SWEET POTATO DUMPLINGS with baked tomato sauce, basil, roasted nuts and vegan Parmesan. **43 zł**
220g (8, 6, 11)

PAPARDELLE WITH WARMIAN BOLETE RAGOUT and vegetarian parmesan **46 zł**
220g (1, 8)

SPELLED DUMPLINGS WITH MUSHROOMS, pearl groats and onion garnish **41 zł**
250 g 8 pcs. (1, 8)

DESSERTS

CREAMY BASQUE CHEESECAKE FROM SAN SEBASTIAN 120g (1, 3, 7, 8) **34 zł**

APPLE PIE WITH CINNAMON FLAVOR AND VANILLA ICE CREAM 120g (1, 3, 7) **28 zł**

BROWNIE WITH SALTY CARAMEL AND ROASTED BUCKWHEAT GROAT 120g (1, 3, 7) **31 zł**

LEMON CURD (SWEET ADN SAUER LEMON CREAM) 120g (1, 3) **31 zł**

ICED COFFEE CREAM WITH ROASTED CARAMEL AND FRESHLY GROUND COFFEE 120g (1, 7) **33 zł**

KOGEL MOGEL (EGG YOLKS WITH SUGAR) - THE TASTE OF CHILDHOOD 100g (3) **24 zł**

Spicy
Lactose Free
Gluten Free
Vegetarian
Vegan

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	25 cl	**12 zł**
Soki owocowe Cappy (pomarańcz, jabłko, porzeczka, grejpfrut, pomidor)	25 cl	**12 zł**
Herbata mrożona (cytryna, brzoskwinia)	25 cl	**12 zł**
Woda Mineralna Cisowianka	30 cl / 70 cl	**11 zł / 16 zł**
Napój energetyczny Red Bull	25 cl	**24 zł**
Soki ze świeżych owoców (pomarańcza, grejpfrut, mix)	30 cl	**24 zł**
Mojito Virgin malinowe	30 cl	**18 zł**
On Lemon – rabarbar, limonka	33 cl	**19 zł**
Karafka wody z miętą i cytryną	1 L	**12 zł**

NAPOJE GORĄCE

Espresso	**12 zł**
Doppio Espresso	**18 zł**
Caffe Crema	**12 zł**
Cappuccino	**16 zł**
Caffe Latte	**19 zł**
Herbata parzona w imbryku	**14 zł**
Herbata Flauta (rozgrzewająca)	**19 zł**

PIWO

Regionalny Browar Kormoran (Jasny, Złote, Witbier, Miodne, Rewolucje, Świeże, 1/100, 1/100 Pigwa)	50 cl	**18 zł**
Corona Extra	35 cl	**16 zł**
Corona 0%	35 cl	**16 zł**
Pilsner Urquell	33 cl	**16 zł**
Piwo Bezalkoholowe	33 cl	**12 zł**

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	**23 zł**
Brandy Metaxa 7*	4 cl	**23 zł**
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	**26 zł**
Cognac Hennessy Very Special	4 cl	**45 zł**
Cognac Hennessy X.O.	4 cl	**120 zł**
Porto Graham's 10 Y.O. Tawny Port	6 cl	**35 zł**

DRINKS

COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	25 cl	**12 zł**
Cappy fruit juices (orange, apple, currant, grapefruit, tomato)	25 cl	**12 zł**
Iced tea (lemon, peach)	25 cl	**12 zł**
Mineral Water Cisowianka	30 cl / 70 cl	**11 zł / 16 zł**
Red Bull energy drink	25 cl	**24 zł**
Fresh fruit juices (orange, grapefruit, mix)	30 cl	**24 zł**
Mojito Virgin Raspberry	30 cl	**18 zł**
On Lemon - rhubarb, lime	33 cl	**19 zł**
A carafe of water with mint and lemon	1 L	**12 zł**

HOT DRINKS

Espresso	**12 zł**
Doppio Espresso	**18 zł**
Caffe Crema	**12 zł**
Cappuccino	**16 zł**
Caffe Latte	**19 zł**
Tea in a teapot	**14 zł**
Flauta Tea (warming)	**19 zł**

BEER

Regional Kormoran Brewery (Bright, Golden, Witbier, Honey, Revolutions, Fresh, 1/100, 1/100 Guince)	50 cl	**18 zł**
Corona Extra	35 cl	**16 zł**
Corona 0%	35 cl	**16 zł**
Pilsner Urquell	33 cl	**16 zł**
Lech Free non-alcoholic	33 cl	**12 zł**

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	**4 cl**	**23 zł**
Brandy Metaxa 7*	**4 cl**	**23 zł**
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	**4 cl**	**26 zł**
Cognac Hennessy Fine de Cognac	**4 cl**	**45 zł**
Cognac Hennessy X.O.	**4 cl**	**120 zł**
Porto Graham's 10 Y.O. Tawny Port	**6 cl**	**35 zł**

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	**18 zł**
Rum Navy Island X.O. Reserve Jamajka	4 cl	**35 zł**
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	**23 zł**
Gin Hendrick's	4 cl	**23 zł**
Gin Bombay Saphire	4 cl	**23 zł**
Tequila Blanco	4 cl	**20 zł**
Tequila Gold	4 cl	**20 zł**

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	**17 zł**
Tullamore Dew	4 cl	**18 zł**
Jameson	4 cl	**18 zł**
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	**18 zł**
Jack Daniel's	4 cl	**18 zł**
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	**40 zł**
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	**24 zł**
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	**43 zł**

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	**31 zł**
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	**40 zł**
Talisker 10 Y.O.	4 cl	**38 zł**
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	**43 zł**
Aberlour 12 y	4 cl	**38 zł**

WÓDKI / DESTYLATY

J.A. Baczewski	4 cl	**16 zł**
Wódka Czysta z Manufaktury	4 cl	**18 zł**
Finlandia	4 cl	**16 zł**
Belvedere	4 cl	**24 zł**
J.A Baczewski Suweren	4 cl	**25 zł**
Śliwowica z Manufaktury	4 cl	**20 zł**
Miodówka z Manufaktury	4 cl	**18 zł**
Cachaca Canario	4 cl	**19 zł**

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	**18 zł**
Rum Navy Island X.O. Reserve Jamajka	4 cl	**35 zł**
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	**23 zł**
Gin Hendrick's	4 cl	**23 zł**
Gin Bombay Saphire	4 cl	**23 zł**
Tequila Blanco	4 cl	**20 zł**
Tequila Gold	4 cl	**20 zł**

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	**17 zł**
Tullamore Dew	4 cl	**18 zł**
Jameson	4 cl	**18 zł**
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	**18 zł**
Jack Daniel's	4 cl	**18 zł**
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	**40 zł**
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	**24 zł**
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	**43 zł**

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	**31 zł**
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	**40 zł**
Talisker 10 Y.O.	4 cl	**38 zł**
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	**43 zł**
Aberlour 12 y	4 cl	**38 zł**

VODKA / DISTILLATES

J.A. Baczewski	4 cl	**16 zł**
Czysta Vodka from Manufaktura	4 cl	**18 zł**
Finlandia	4 cl	**16 zł**
Belvedere	4 cl	**24 zł**
J.A Baczewski Suweren	4 cl	**25 zł**
Slivovitz from Manufaktura	4 cl	**20 zł**
Honey from Manufaktura	4 cl	**18 zł**
Cachaca Canario	4 cl	**19 zł**

NALEWKI / LIKIERY

Nalewki (Wiśniowa, z Derenia, z Pigwowca)	4 cl	**19 zł**
Malibu	4 cl	**14 zł**
Baileys	4 cl	**14 zł**
Cointreau	4 cl	**17 zł**
Jägermeister	4 cl	**17 zł**

WERHMOUT / BITTER / WINO MUSUJĄCE

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	**33 zł**
Campari	4 cl	**14 zł**
Aperol	4 cl	**14 zł**
Prosecco / Veneto / Włochy	75 cl	**139 zł**
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge Champagne / Francja	75 cl	**319 zł**
Kieliszek Champagne / Francja	10 cl	**26 zł**

Idealny na każdą okazję. „Szampan sprawia, że każdy dzień wydaje się być niedzielą" – mawiała Marlene Dietrich

DRINKI

Margarita (Tequila Blanco, likier Cointreau, sok z limonki, sól)	**35 zł**
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadyna, sok z pomarańczy)	**32 zł**
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy)	**29 zł**
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, limonka)	**29 zł**
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana)	**32 zł**
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	**40 zł**
Caipirinha (Wódka Cachaca Canario, limonka, cukier trzcinowy)	**29 zł**
Bloody Mary (Wódka Finlandia, sok pomidorowy, sól selerowa, przyprawy)	**29 zł**
Long Island Ice Tea (Wódka Finlandia, tequila, gin Bombay Sapphire, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, sok z cytryny)	**43 zł**
Aperol Spritz (Aperol, Prosseco, pomarańcza)	**40 zł**
Whisky Sour (Whiskey Jack Daniels, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, białko kurze)	**42 zł**
Old Fashioned (Whiskey Jack Daniels, syrop cukrowy, Angostura)	**32 zł**

FILLERS / LIQUERS

Tinctures (Cherry, Dogwood, Guince)	4 cl	**19 zł**
Malibu	4 cl	**14 zł**
Baileys	4 cl	**14 zł**
Cointreau	4 cl	**17 zł**
Jägermeister	4 cl	**17 zł**

WERHMOUT / BITTER / SPARKLING WINE

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	**33 zł**
Campari	4 cl	**14 zł**
Aperol	4 cl	**14 zł**
Prosecco / Veneto / Italy	75 cl	**139 zł**
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge Champagne / France	75 cl	**319 zł**
A glass of Champagne / France	10 cl	**26 zł**

Perfect for any occasion. „Champagne makes every day feel like a Sunday," Marlene Dietrich used to say

DRINKS

Margarita (Tequila Blanco, Cointreau liqueur, lime juice, salt)	**35 zł**
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, orange juice)	**32 zł**
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., sparkling water, lime, cane sugar)	**29 zł**
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, lime)	**29 zł**
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)	**32 zł**
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	**40 zł**
Caipirinha (Vodka Cachaca Canario, lime, cane sugar)	**29 zł**
Bloody Mary (Finlandia Vodka, tomato juice, celery salt, spices)	**29 zł**
Long Island Ice Tea (Vodka Finlandia, tequila, gin Bombay Sapphire, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, lemon juice)	**43 zł**
Aperol Spritz (Aperol, Prosseco, orange)	**40 zł**
Whisky Sour (Whiskey Jack Daniels, lemon juice, sugar syrup, Angostura, chicken protein)	**42 zł**
Old Fashioned (Whiskey Jack Daniels, sugar syrup, Angostura)	**32 zł**