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 your order in order to forward any comments to our Chef.

PRZYSTAWKI

KREWETKI Z PATELNI NA MAŚLE Z CHILLI **67 zł**
czosnek / białe wino / pietruszka / grzanka
5 szt. (1, 2, 7, 12)

TATAR Z PIECZONYCH KREWETEK **67 zł**
krewetki / szalotka / bazylia / limonka / serek Philadelphia / majonez vege / koper / grzanka
120g (1, 2, 7)

TATAR Z GĘSI **69 zł**
żółtko confit / pikle / marynowana cebula czerwona / majonez / grzyby shimeji / chipsy z topinamburu / brioche / masło
150g (1, 7, 10, 12)

MAZURSKI TATAR WOŁOWY **68 zł**
marynowane kurki / konserwowy ogórek / szalotka / pieczywo / żółtko jaja kurzego / chips z Parmezanu / majonez szczypiorkowy
150g (1, 3, 10)

CARPACCIO Z BURAKA **42 zł**
feta / rukola / orzechy włoskie / winegret pomarańczowy
200g (1, 5, 7)

MARCHEWKI PIECZONE W MAŚLE **39 zł**
hummus / pietruszka / bazylia / mięta / miód / pistacje / chilli
200g (5, 6, 7, 8, 11)

STARTERS

PAN FRIED SHRIMPS IN BUTTER WITH CHILLI GARLIC **67 zł**
garlic / white wine / parsley / crostini
5 pcs. (1, 2, 7, 12)

ROASTED SHRIMPS TARTARE **67 zł**
shrimps / shallots / basil / lime / Philadelphia cream cheese / vegan mayonnaise / dill / crostini
120g (1, 2, 7)

GOOSE TARTARE **69 zł**
confit egg yolk / pickles / marinated red onion / mayonnaise / shimeji mushrooms / Jerusalem artichoke crisps / brioche / butter
150g (1, 7, 10, 12)

MASURIAN BEEF TARTARE **68 zł**
marinated chanterelles / pickled cucumber / shallot / bread / egg yolk / potato chips Parmesan cheese / chive mayonnaise
150g (1, 3, 10)

BEETROOT CARPACCIO **42 zł**
feta cheese / rocket / walnuts / orange vinaigrette
200g (1, 5, 7)

CARROTS ROASTED IN BUTTER **39 zł**
hummus / basil / mint / honey / pistachios / chilli
200g (5, 6, 7, 8, 11)

SAŁATY

SAŁATA Z GRILLOWANYM, REGIONALNYM SEREM HALLOUMI **55 zł**
karmelizowana gruszka / marynowana cebula / burak w balsamico / orzechy nerkowca karmelizowane w miodzie / żurawinowy sos winegret / brioche / masło
180g (1, 7, 8, 10, 12)

KRUCHA SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA LUB KREWETKAMI (5 szt.) **55 / 63 zł**
pomidory daktylowe / grzanki / Parmezan / klasyczny sos Cezar
180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)

SAŁATA Z ŁOSOSIEM GRAVLAX **62 zł**
liście sałaty / ogórek / rzodkiewka / jajko / pestki granata / winegret pomarańczowy / chałka / masło
180g (1, 3, 4, 7, 10)

SAŁATA Z PIECZONYM BATATEM Z CHILLI **55 zł**
liście sałaty / avokado / burak w balsamico / orzechy włoskie / pestki granata / winegret pomarańczowy
180g (8, 10)

PODPŁOMYKI

PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ **56 zł**
mozzarella / pieczarka Portobello / cebula / aioli czosnkowe z tabasco
160g (1, 7, 10)

PODPŁOMYK Z SEREM KOZIM **49 zł**
karmelizowana gruszka / sos pomidorowy / mozzarella / orzechy pekan / rukola
160g (1, 5, 7, 8)

PODPŁOMYK Z SZARPANĄ JAGNIĘCINĄ **56 zł**
mozzarella / beszamel / cipolle / marynowana papryka / orzechy włoskie / pesto miętowe
160g (1, 5, 7, 8)

PODPŁOMYK Z GRZYBAMI Z KUDYPSKICH LASÓW **49 zł**
beszamel / cebula / mozzarella / rukola / Parmezan
160g (1, 7)

SALADS

GRILLED REGIONAL HALLOUMI SALAD **55 zł**
caramelized pear / pickled onion / balsamic beetroot / honey-caramelized cashew nuts / cranberry vinaigrette / brioche / butter
180g (1, 7, 8, 10, 12)

CRISPY ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR SHRIMP (5 pcs.) **55 / 63 zł**
grape tomatoes / croutons / Parmesan / classic Caesar dressing
180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)

GRAVLAX SALMON SALAD **62 zł**
lettuce leaves / cucumber / radish / egg / pomegranate seeds / orange vinaigrette / challah bread / butter
180g (1, 3, 4, 7, 10)

ROASTED CHILI SWEET POTATO SALAD **55 zł**
lettuce leaves / avocado / balsamic beetroot / walnuts / pomegranate seeds / orange vinaigrette
180g (8, 10)

FLATBREAD

FLATBREAD WITH SEASONED BEEF **56 zł**
mozzarella / Portobello mushroom / onion / garlic aioli with tabasco
160g (1, 7, 10)

FLATBREAD WITH GOAT CHEESE **49 zł**
caramelized pear/ tomato sauce / mozzarella / pecan nuts / arugula
160g (1, 5, 7, 8)

FLATBREAD WITH PULLED LAMB **56 zł**
mozzarella / béchamel / cipolle / marinated peppers / walnuts / mint pesto
160g (1, 5, 7, 8)

FLATBREAD WITH MUSHROOMS FROM THE KUDYPSKI FORESTS **49 zł**
béchamel sauce / onion / Mozzarella / rocket / Parmesan
160g (1, 7)

ZUPY

BARSZCZ Z KOŁDUNAMI Z JAGNIĘCINĄ **44 zł**
250ml (1, 2, 7, 9)

ŻUR WARMIŃSKI **39 zł**
boczek / ziemniaki / jajko
250ml (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

KREM Z DYNI Z PIEROGAMI Z KOZIM TWAROGIEM **38 zł**
mleko kokosowe / pomarańcza / imbir / chipsy z jarmużu / olej z pestek dyni / chilli
250ml (1, 7, 10)

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW **36 zł**
bulion / szalotka / czosnek / mleko kokosowe
250ml (1)

TRADYCYJNY ROSÓŁ **31 zł**
makaron / marchewka / pietruszka
250ml (1, 7, 9)

PIKANTNA AUSTRALIJSKA ZUPA RYBNA **49 zł**
mleko kokosowe / chilli / czerwona pasta curry / warzywa julienne
250ml (4, 6, 7, 9)

MAKARONY I RISOTTO

MAKARON LINGUINE SEPIA Z KREWETKAMI TIGER **72 zł**
czosnek / oliwki / pasta chilli / pomidory daktylowe / świeży szpinak
250g (1, 2, 7, 12)

MAKARON UDON Z POLĘDWICĄ WOŁOWĄ **78 zł**
warzywa / prażony sezam / szczypior
240g (1, 2, 6, 11, 14)

RISOTTO DYNIOWE Z KASZTANAMI **59 zł**
ser gorgonzola / chipsy z buraka / śmietana / oliwa z pestek dyni
300g (7, 8)

PAPPARDELLE Z BOROWIKAMI **62 zł**
białe wino / śmietana / pietruszka / Parmezan / oliwa truflowa
250g (1, 7)

SOUPS

BEETROOT SOUP (BARSZCZ) WITH LAMB DUMPLINGS **44 zł**
250ml (1, 2, 7, 9)

WARMIAN SOUR RYE SOUP (ŻUR) **39 zł**
bacon / potatoes / egg
250ml (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

PUMPKIN CREAM SOUP WITH GOAT CHEESE DUMPLINGS **38 zł**
coconut milk / orange / ginger / kale crisps / pumpkin seed oil
250ml (1, 7, 10)

ROASTED TOMATO CREAM SOUP **36 zł**
broth / shallot / garlic / coconut milk / chilli
250ml (1)

TRADITIONAL BROTH **31 zł**
pasta / carrot / parsley
250ml (1, 7, 9)

SPICY AUSTRALIAN FISH SOUP **49 zł**
coconut milk / chilli / red curry paste / julienned vegetables
250ml (4, 6, 7, 9)

PASTA AND RISOTTO DISHES

LINGUINE SEPIA PASTA WITH TIGER PRAWNS **72 zł**
garlic / olives / chilli paste / grape tomatoes / fresh spinach
250g (1, 2, 7, 12)

UDON PASTA WITH BEEF TENDERLOIN **78 zł**
vegetables / roasted sesame seeds / chives
240g (1, 2, 6, 11, 14)

PUMPKIN RISOTTO WITH CHESTNUTS **59 zł**
gorgonzola cheese / beetroot crisps / cream / pumpkin seed oil
300g (7, 8)

PAPPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS **62 zł**
white wine / cream / parsley / Parmesan / truffle oil
250g (1, 7)

Posiłek bez wina nazywa się śniadaniem.

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I MIĘTĄ **129 zł**
marynowana czerwona cebula / puree ziemniaczane / karmelizowana marchewka
300g (7, 9)

STEK FILET MIGNON FLAMBIROWANY NA BRANDY Z SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU **169 zł**
frytki belgijskie / papryka marynowana / pomidory daktylowe / cebula / czosnek / pietruszka
300g (6, 7, 10)

POLICZEK WOŁOWY W CZERWONYM WINIE **129 zł**
kopytka dyniowe / modra kapusta/ maliny
300g (1, 3, 7, 9)

POLĘDWICZKA MAĆKA KURONIA NADZIEWANA SEREM PLEŚNIOWYM I ZIOŁAMI **99 zł**
pieczone ziemniaki / czosnek / rozmaryn / buraki / konfitura z czerwonej cebuli
300g (7)

ZRAZ Z GĘSI FASZEROWANY JESIENNYMI OWOCAMI / sos jarzębinowy / **113 zł**
kopytka z selera
300g (1, 3, 7, 9)

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / frytki z batata / sos chilli mayo / **79 zł**
sałatka ze świeżych warzyw / czarny sezam
300g (3)

RYBY

FILET HALIBUTA / puree marchewkowe / pomarańcza / edamame **113 zł**
300g (1, 4, 7)

PIECZONY FILET ŁOSOSIA / risotto z pieczonymi pomidorami / prażona cebula / **109 zł**
szpinak
250g (4, 5, 7, 8)

FILET Z CZERWONEGO OKONIA ATLANTYCKIEGO / sos z białego wina / **99 zł**
kawior / kopytka dyniowe / Pappardelle z sezonowych warzyw
250g (4, 7)

FILET Z SANDACZA / puree ziemniaczane / brokuł / kalafior / marchewka **109 zł**
250g (1, 4, 7)

KLASYCZNE FISH AND CHIPS / ryba maślana w cieście / frytki / ręcznie ucierany **97 zł**
majonez wege / syrop klonowy / ekologiczne sałaty / pomidory daktylowe /
szczypior / sos winegret / Parmezan
280g (1, 4, 9, 10)

GOŁĄBKI Z SANDACZEM / sos koperkowy / puree ziemniaczane / **89 zł**
chipsy warzywne
250g (3, 4, 7)

DODATKI

KOPYTKA DYNIOWE 120g (1, 3, 7) **17 zł**
KOPYTKA Z SELERA 120g (1, 3, 7) **17 zł**
SMAŻONE ZIEMNIAKI **17 zł**
z pietruszką i czosnkiem 150g (7)
FRYTKI BELGIJSKIE 120g **19 zł**
FRYTKI Z BATATA 120g (7) **21 zł**
WARZYWA Z PATELNI 150g **17 zł**

SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY 150g **17 zł**
SAŁATKA ZE SWIEŻYCH WARZYW **17 zł**
z czarnym sezamem z sosem winegret 150g
MARYNOWANE OGÓRKI NA MIODZIE **23 zł**
z czosnkiem i dodatkiem chilli
(specjalność kuchni) 150g (12)
KOSZ PIECZYWA żytnie / pszenne / **12 zł**
z żurawiną 150g (1)

A meal without wine is called breakfast.

MEAT DISH

LAMB BAKED WITH RED WINE AND MINT SAUCE **129 zł**
marinated red onion / potato purée / caramelized carrots
300g (7, 9)

FILET MIGNON STEAK FLAMBIRED WITH BRANDY WITH GREEN PEPPER SAUCE **169 zł**
Belgian fries / pickled peppers / grape tomatoes / onion / garlic / parsley
300g (6, 7, 10)

BEEF CHEEK BRAISED IN RED WINE / pumpkin gnocchi / red cabbage / raspberries **129 zł**
300g (1, 3, 7, 9)

MACIEK KURON'S PORK TENDERLOIN STUFFED WITH BLUE CHEESE AND HERBS **99 zł**
baked potatoes / garlic / rosemary / beetroot / red onion jam
300g (7)

GOOSE ROULADE STUFFED WITH AUTUMN FRUITS / rowanberry sauce / celeriac gnocchi **113 zł**
300g (1, 3, 7)

CORN-FED CHICKEN BREAST / sweet potato fries / chili mayo sauce / fresh vegetable salad / black sesame seeds **79 zł**
300g (3)

FISH

HALIBUT FILLET / carrot purée / orange / edamame **113 zł**
300g (1, 4, 7)

BAKED SALMON FILLET / roasted tomato risotto / caramelized onion / spinach **109 zł**
250g (4, 5, 7, 8)

ATLANTIC RED PERCH FILLET / white wine sauce / caviar / pumpkin gnocchi / Pappardelle with seasonal vegetables **99 zł**
250g (4, 7)

PIKE-PERCH FILLET / potato purée / broccoli / cauliflower / carrot **109 zł**
280g (1, 4, 7)

CLASSIC FISH AND CHIPS / butterfish in batter / fries / hand-grated veggie mayonnaise / maple syrup / organic lettuce / grape tomatoes / chives / vinaigrette sauce / Parmezan **97 zł**
280g (1, 4, 9, 10)

CABBAGE ROLLS WITH ZANDER / dill sauce / potato purée / vegetable crisps **89 zł**
250g (3, 4, 7)

SIDES

PUMPKIN GNOCCHI 120g (3, 7) **17 zł**
CELERIAC GNOCCHI 120g (1, 3) **17 zł**
SAUTÉED POTATOES **17 zł**
with parsley and garlic 150g (7)
BELGIAN FRIES 120g **19 zł**
SWEET POTATO FRIES 120g (7) **21 zł**
PAN-BAKED VEGETABLES 150g **17 zł**

YOUNG CABBAGE SLAW 150g **17 zł**
FRESH VEGETABLE SALAD with black sesame and vinaigrette dressing 150g **17 zł**
PICKLED CUCUMBERS IN HONEY with garlic and chilli (house specialty) 150g (12) **23 zł**
BASKET OF BREAD rye / wheat / with cranberries 150g (1) **12 zł**

DLA DZIECI

ROSÓŁ Z MAKARONEM **19 zł**
200g (1, 3, 9)

POMIDOROWA Z MAKARONEM **19 zł**
200g (1, 3, 7, 9)

PENNE Z SOSEM BOLOGNESE **32 zł**
200g (1, 3, 9)

CHRUPIĄCY KOTLECIK Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ **34 zł**
100g / 50g / 50g (1, 3, 7)

PIEROGI Z MIĘSEM **34 zł**
7 szt. (1, 7)

NALEŚNIKI Z SEREM I OWOCAMI **32 zł**
2 szt. (1, 3, 7)

KIDS MENU

CHICKEN SOUP WITH PASTA **19 zł**
200g (1, 3, 9)

TOMATO SOUP WITH PASTA **19 zł**
200g (1, 3, 7, 9)

PENETTE BOLOGNESE **32 zł**
200g (1, 3, 9)

CRISPY CHICKEN CUTLET WITH FRIES AND SALAD **34 zł**
100g / 50g / 50g (1, 3, 7)

DUMPLINGS WITH POULTRY MEAT **34 zł**
7 pcs.. (1, 7)

CREPES WITH CHEESE AND FRUIT **32 zł**
2 pcs. (1, 3, 7)

STEAK PROJEKT



SEZONOWANA WOŁOWINA

STEK Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY - ROSTBEF **w/g 100 g / 29 zł**
sztuka mięsa 750 g - 1100 g dedykowana dla dwóch osób.

Mięso podawane do samodzielnego wysmażenia na kamieniu.

PROPONOWANE DODATKI:

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z EMULSJĄ MAŚLANO – WOŁOWĄ **21 zł**
(7, 9) (1 os., 100g)

OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI **23 zł**
(9, 10) (1 os., 100g)

DESKA SERÓW I WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH **135 zł**
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfitura cebula – worchester, truflowe aioli, orzechy prażone, bagietka, 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. Ma to 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 **w/g 100 g / 29 zł**
piece of meat 750 g - 1100 g, dedicated for two people.

Meat served to be fried on a stone.

SUGGESTED ADDITIONS:

POTATOES WITH BUTTER-BEEF EMULSION **21 zł**
(7, 9) (1 person, 100g)

CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC AND EXTRA CHILLI **23 zł**
(9, 10) (1 person, 100g)

A BOARD OF CHEESES AND RIPENING CURED MEATS **135 zł**
peach chutney in Prosecco, onion jam - worchester,
truffle aioli, roasted nuts, 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 **73 zł**
grzyby / ser koryciński / emulsja maślano-wołowa / cebula prażona / mikrozioła
300g (1, 6, 7)

PIEROGI Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM **63 zł**
ziemniak / cebula / cytryna / śmietana / kapary
5 szt. (1, 4, 7)

ORKISZOWE PIEROGI Z MIĘSEM KACZKI **62 zł**
podgrzybki / śmietana / cebula / pietruszka
10 szt. (1, 7)

PIEROGI SZPINAKOWE Z RICOTTĄ CYTRYNOWĄ **49 zł**
sos beurre blanc / oliwa szczypiorkowa / pistacje
5 szt. (1, 3, 7, 8)

KLUSKI DYNIOWE Z CHILLI **49 zł**
szpinak / czosnek / orzechy pekan / chipsy warzywne / mleczko kokosowe / oliwa
300g (8)

DESERY

SERNIK BASKIJSKI Z KONFITURĄ Z MALIN **33 zł**
150g (1, 3, 7)

SZARLOTKA NA CIEPŁO **33 zł**
cynamon / lody waniliowe
150g (1, 3, 7)

KLASYCZNE TIRAMISU **36 zł**
100g (1, 3, 7)

KREM WANILIOWY Z KARMELIZOWANĄ SKORUPKĄ **33 zł**
śmietana / mascarpone / pomarańcza / owoce leśne
100g (3, 7)

ROLADA KORZENNA **33 zł**
krem waniliowy / beza włoska / chutney brzoskwiniowy / wanilia
150g (1, 3, 7, 8)

HANDMADE

DUMPLINGS WITH SEASONED BEEF **69 zł**
mushrooms / Korycin cheese / butter-beef emulsion / cripsy fried onion / microgreens
300g (1, 6, 7)

DUMPLINGS WITH SMOKED TROUT **63 zł**
potato / onion / lemon / sour cream / capers
5 pcs. (1, 4, 7)

SPELT DUMPLINGS WITH DUKS **62 zł**
bay boletes / sour cream / onion / parsley
10 pcs. (1, 7)

SPINACH DUMPLINGS WITH LEMON RICOTTA **49 zł**
beurre blanc sauce / chive oil / pistachios
5 pcs. (1, 3, 7, 8)

CHILI PUMPKIN DUMPLINGS **49 zł**
spinach / garlic / pecan nuts / vegetable crisps / coconut milk / chive oil
300g (8)

DESSERTS

BASQUE CHEESECAKE WITH RASPBERRY JAM **33 zł**
150g (1, 3, 7)

WARM APPLE PIE **33 zł**
cinnamon / ice cream Vanilla 150g (1, 3, 7)

CLASSIC TIRAMISU **36 zł**
100g (1, 3, 7)

VANILLA CREAM BRÛLÉE **33 zł**
cream / mascarpone / orange / forest fruits
100g (3, 7)

SPICED ROULADE **33 zł**
vanilla cream / Italian meringue / peach chutney / vanilla
150g (1, 3, 7, 8)

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 (pomarańcza, jabłko, porzeczka, pomidor)	25 cl	**12 zł**
Herbata mrożona (cytryna, brzoskwinia)	25 cl	**13 zł**
Woda Mineralna Cisowianka	30 cl / 70 cl	**11 zł / 18 zł**
Napój energetyczny Red Bull	25 cl	**24 zł**
Soki ze świeżych owoców (pomarańcza, grejpfrut, mix)	30 cl	**24 zł**
On Lemon – limonka	33 cl	**22 zł**
Karafka wody z miętą i cytryną	1 L	**12 zł**
Lemoniada Hugo	30 cl	**19 zł**

NAPOJE GORĄCE

Espresso	**14 zł**
Doppio Espresso	**19 zł**
Caffe Crema	**14 zł**
Cappuccino	**16 zł**
Caffe Latte	**21 zł**
Herbata parzona w imbryku: czarna, zielona, Earl Grey: zielona z cytrusami, jaśminowa, owocowa, Rooibos: kremowa pomarańcza, mocna mięta	**14 zł**
Herbata Flauta (rozgrzewająca)	**24 zł**
Tonic Espresso	**30 zł**
Matcha Latte	**25 zł**
Poziomkowa Matcha	**25 zł**

PIWO

Regionalny Browar Kormoran (Jasne, Złote, Witbier, Miodne, Rewolucje, Świeże, 1/100, 1/100 Pigwa, IPA)	50 cl	**22 zł**
Corona Extra	35 cl	**18 zł**
Pilsner Urquell	33 cl	**18 zł**

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	**34 zł**
Brandy Metaxa 7*	4 cl	**32 zł**
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	**34 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, tomato)	25 cl	**12 zł**
Iced tea (lemon, peach)	25 cl	**13 zł**
Mineral Water Cisowianka	30 cl / 70 cl	**11 zł / 18 zł**
Red Bull energy drink	25 cl	**24 zł**
Fresh fruit juices (orange, grapefruit, mix)	30 cl	**24 zł**
On Lemon - lime	33 cl	**22 zł**
A carafe of water with mint and lemon	1 L	**12 zł**
Lemonade Hugo	30cl	**19 zł**

HOT DRINKS

Espresso		**14 zł**
Doppio Espresso		**19 zł**
Caffe Crema		**14 zł**
Cappuccino		**16 zł**
Caffe Latte		**21 zł**
Tea in a teapot:		
black, green, Earl Grey: green with citrus, jasmine, fruity, Rooibos: creamy orange, strong mint		**14 zł**
Flauta Tea (warming)		**24 zł**
Tonic Espresso		**30 zł**
Matcha Latte		**25 zł**
Wild Strawberry Matcha Latte		**25 zł**

BEER

Regional Kormoran Brewery (Bright, Golden, Witbier, Honey, Revolutions, Fresh, 1/100, 1/100 Guince, IPA)	50 cl	**22 zł**
Corona Extra	35 cl	**18 zł**
Pilsner Urquell	33 cl	**18 zł**

CALVADOS / BRANDY / COGNAC / PORTO

Calvados Fine Chateau Du Breuil	4 cl	**34 zł**
Brandy Metaxa 7*	4 cl	**32 zł**
Brandy De Jerez Veragua Solera Reserva	4 cl	**34 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**

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	**21 zł**
Rum Dictador 12 Y.O.	4 cl	**28 zł**
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	**26 zł**
Gin Hendrick's	4 cl	**36 zł**
Gin Bombay Saphirre	4 cl	**23 zł**
Tequila Blanco	4 cl	**21 zł**
Tequila Gold	4 cl	**23 zł**
Tarsier Oriental Pink Gin	4 cl	**36 zł**

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	**19 zł**
Tullamore Dew	4 cl	**24 zł**
Jameson	4 cl	**24 zł**
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	**24 zł**
Jack Daniel's	4 cl	**24 zł**
Maker's Mark	4 cl	**22 zł**
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	**26 zł**
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	**43 zł**

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	**34 zł**
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	**42 zł**
Talisker 10 Y.O.	4 cl	**40 zł**
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	**52 zł**
Aberlour 12 Y.O.	4 cl	**42 zł**

WÓDKI / DESTYLATY

J.A. Baczewski	4 cl	**18 zł**
Wódka Czysta z Manufaktury	4 cl	**20 zł**
Finlandia	4 cl	**20 zł**
Belvedere	4 cl	**32 zł**
J.A. Baczewski Suweren	4 cl	**32 zł**
Śliwowica z Manufaktury	4 cl	**22 zł**
Miodówka z Manufaktury	4 cl	**22 zł**

DRINKS

RUM / GIN / TEQUILA

Rum Havana Club Anejo 3 Y.O.	4 cl	**21 zł**
Rum Dictador 12 Y.O.	4 cl	**28 zł**
Rum The Bush Mango Spiced Karaiby	4 cl	**26 zł**
Gin Hendrick's	4 cl	**36 zł**
Gin Bombay Saphirre	4 cl	**23 zł**
Tequila Blanco	4 cl	**21 zł**
Tequila Gold	4 cl	**23 zł**
Tarsier Oriental Pink Gin	4 cl	**36 zł**

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Ballantine's Finest	4 cl	**19 zł**
Tullamore Dew	4 cl	**24 zł**
Jameson	4 cl	**24 zł**
J.A. Baczewski Whisky	4 cl	**24 zł**
Jack Daniel's	4 cl	**24 zł**
Maker's Mark	4 cl	**22 zł**
Chivas Regal 12 Y.O.	4 cl	**26 zł**
Chivas Regal 18 Y.O.	4 cl	**43 zł**

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12 Y.O.	4 cl	**34 zł**
Glenfiddich 15 Y.O.	4 cl	**42 zł**
Talisker 10 Y.O.	4 cl	**40 zł**
Ardbeg 10 Y.O.	4 cl	**52 zł**
Aberlour 12 Y.O.	4 cl	**42 zł**

VODKA / DISTILLATES

J.A. Baczewski	4 cl	**18 zł**
Czysta Vodka from Manufaktura	4 cl	**20 zł**
Finland	4 cl	**20 zł**
Belvedere	4 cl	**32 zł**
J.A. Baczewski Suweren	4 cl	**32 zł**
Slivovitz from Manufaktura	4 cl	**22 zł**
Honey from Manufaktura	4 cl	**22 zł**

NALEWKI / LIKIERY

Nalewki (Wiśniowa, z Derenia, z Pigwowca)	4 cl	**22 zł**
Malibu	4 cl	**18 zł**
Baileys	4 cl	**18 zł**
Cointreau	4 cl	**22 zł**
Jägermeister	4 cl	**18 zł**
Jägermeister Manifest	4 cl	**22 zł**
Kahlua	4 cl	**18 zł**
Rin Quin Quin	4 cl	**20 zł**
Chambord	4 cl	**26 zł**
Limoncello	4 cl	**22 zł**

VERMOUTH / BITTER

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	**33 zł**
Campari	4 cl	**19 zł**
Aperol	4 cl	**17 zł**

DRINKI

Margarita (Tequila Blanco, likier Cointreau, sok z limonki, sól) **38 zł**

Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, cytryna, mięta) **40 zł**

Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., woda gazowana, limonka, cukier trzcinowy, świeża mięta) **35 zł**

Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, limonka) **35 zł**

Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana) **32 zł**

Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari) **42 zł**

Espresso Martini (Wódka Finlandia, Likier Kahlua, Espresso) **39 zł**

Pornstar Martini (Wódka Finlandia, Szampan, Puree z marakui, sok z limonki, syrop waniliowy) **42 zł**

Long Island Ice Tea (Wódka Finlandia, tequila, gin Bombay Sapphire, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, sok z cytryny) **46 zł**

Aperol Spritz (Aperol, Prosseco, pomarańcza) **40 zł**

Hugo Spritz (Prosecco, limonka, syrop z kwiatu bzu, świeża mięta) **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) **38 zł**

Oriental Harmony (Tarsier Oriental Ping Gin, Puree z liczi, Syrop poziomka, tonic) **43 zł**

DRINKS

FILLERS / LIQUERS

Tinctures (Cherry, Dogwood, Guince)	4 cl	**22 zł**
Malibu	4 cl	**18 zł**
Baileys	4 cl	**18 zł**
Cointreau	4 cl	**22 zł**
Jägermeister	4 cl	**18 zł**
Jägermeister Manifest	4 cl	**22 zł**
Kahlua	4 cl	**18 zł**
Rin Quin Quin	4 cl	**20 zł**
Chambord	4 cl	**26 zł**
Limoncello	4 cl	**22 zł**

VERMOUTH / BITTER

Contratto Vermouth Bianco / Rosso	10 cl	**33 zł**
Campari	4 cl	**19 zł**
Aperol	4 cl	**17 zł**

DRINKS

Margarita (Tequila Blanco, Cointreau liqueur, lime juice, salt)	**38 zł**
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, lemon, mint)	**40 zł**
Mojito (Rum Havana Anejo 3 Y.O., sparkling water, lime, cane sugar)	**35 zł**
Cuba Libre (Rum Havana Anejo 3 Y.O., Coca Cola, lime)	**35 zł**
Tom Collins (Gin Bombay Sapphire, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)	**32 zł**
Negroni (Gin Bombay Sapphire, Contratto Vermouth, Campari)	**42 zł**
Espresso Martini (Finlandia Vodka, Kahlua Liqueur, Espresso)	**39 zł**
Pornstar Martini (Finlandia Vodka, Champagne, Passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup)	**42 zł**
Long Island Ice Tea (Vodka Finlandia, tequila El Jimdor, Bombay Sapphire gin, Rum Havana Anejo 3 Y.O., Cointreau, Coca Cola, lemon juice)	**46 zł**
Aperol Spritz (Aperol, Prosseco, orange)	**40 zł**
Hugo Spritz (Prosecco, lime, elderflower syrup, fresh mint)	**40 zł**
Whisky Sour (Whiskey Jack Daniels, lemon juice, sugar syrup, Angostura, chicken protein)	**42 zł**
Old Fashioned (Whiskey Jack Daniels, sugar syrup, Angostura)	**38 zł**
Oriental Harmony (Tarsier Oriental Ping Gin, Lychee Puree, Strawberry Syrup, Tonic)	**43 zł**

PIWA BEZALKOHOLOWE

Corona zero	35 cl	**18 zł**
Lech free	33 cl	**16 zł**
Kormoran bez %	50 cl	**22 zł**

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Aperol Spritz 0% **40 zł**
Aperol 0%, Prosecco 0%, Pomarańcza

Hugo Spritz 0% **40 zł**
Limonka, Listki mięty, Syrop z Kwiatu Bzu, Prosecco 0%

Sunset Cherry 0% **40 zł**
Pulpa z Marakui, Syrop Wiśniowy, Sok z Cytryny, Tonic

Mojito Virgin malinowe 30cl **21 zł**
Woda gazowana, Syrop malinowy, Limonka, Cukier trzcinowy, Świeża mięta

DRINKS

NON-ALCOHOLIC BEER

Corona zero	35 cl	**18 zł**
Lech free	33 cl	**16 zł**
Kormoran without %	50 cl	**22 zł**

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol Spritz 0% **40 zł**
Aperol 0%, Prosseco 0%, Orange

Hugo Spritz 0% **40 zł**
Lime, Mint leaves, 50ml Elderflower Syrup, Prosecco 0%

Sunset Cherry 0% **40 zł**
Passion Fruit Pulp, Cherry Syrup, Lemon Juice, Tonic

Mojito Virgin raspberry 30 cl **21 zł**
Sparkling water, Raspberry syrup, Lime,Cane sugar, Fresh mint