

MENU



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

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** **63 zł**
czosnek / białe wino / pietruszka / pszenna
bagietka durum
5 szt. (1, 2, 7, 12)
- TATAR Z PIECZONYCH KREWETEK** **65 zł**
krewetki / szalotka / bazylia / limonka / serek
Philadelphia / majonez vege / koper / grzanka
120g (1, 2, 7)
- PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ** **72 zł**
chimichurri / grzanka
120g (1)
- MUS Z GĘSINY** **48 zł**
jabłko / szalotka / tymianek / świeżo mielony
pieprz / chleb żytni
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)
-  **POMIDORY MALINOWE Z BURRATĄ** **46 zł**
kapary / pistacje / bazylia / balsamico / oliwa /
cytryna / miód
200g (1, 5, 7)
-  **MŁODE MARCHEWKI PIECZONE W MAŚLE** **38 zł**
pietruszką / bazylia / mięta / miód / pistacje / chilli
200g (5, 6, 7, 8, 11)

STARTERS

-  **PAN FRIED PRAWNS IN BUTTER WITH CHILLI GARLIC** **63 zł**
garlic / white wine / parsley / wheat durum baguette
5 pcs. (1, 2, 7, 12)
- ROASTED SHRIMP TARTARE** **65 zł**
shrimp / shallots / basil / lime / Philadelphia cream cheese / vegan mayonnaise / dill / crostini
120g (1, 2, 7)
- SLICED BEEF TENDERLOIN** **72 zł**
chimichurri / crostini
120g (1)
- GOOSE MOUSSE** **48 zł**
apple / shallot / thyme / freshly ground pepper / rye bread
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)
-  **RASPBERRY TOMATOES WITH BURRATA** **46 zł**
capers / pistachios / basil / balsamico / olive oil / lemon / honey
200g (1, 5, 7)
-  **YOUNG CARROTS ROASTED IN BUTTER** **38 zł**
parsley / basil / mint / honey / pistachios / chilli
200g (5, 6, 7, 8, 11)

SAŁATY

- SAŁATA Z GRILLOWANYM, REGIONALNYM SEREM HALLOUMI** **52 zł**
 karmelizowana śliwka / orzechy pekan / parmezan / żurawinowy sos winegret / grzanka
 180g (1, 7, 8, 10, 12)
- KRUCHA SAŁATA RZYMSKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA LUB KREWETKAMI** (5 szt.) **49 / 58 zł**
 pomidory daktylowe / grzanki / parmezan / klasyczny sos Cezar
 180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)
- SAŁATA Z KONFITOWANYM ŁOSOSIEM** **52 zł**
 ogórek / rzodkiewka / jajko w panierce / szczypiior / winegret cytrynowy / grzanka
 180g (1, 3, 4, 7, 10, 12)

PODPŁOMYKI

- PODPŁOMYK Z SEZONOWANĄ WOŁOWINĄ** **49 zł**
 mozzarella / pieczarka Portobello / cebula / aioli czosnkowe z tabasco
 160g (1, 7, 10)
- PODPŁOMYK Z SEREM KOZIM** **45 zł**
 karmelizowana gruszka / sos pomidorowy / mozzarella / orzechy pekan / rukola
 160g (1, 5, 7, 8)
- PODPŁOMYK Z SZARPANĄ JAGNIĘCINĄ** **49 zł**
 mozzarella / beszamel / cipolle / marynowana papryka / orzechy włoskie / pesto miętowe
 160g (1, 5, 7, 8)
- PODPŁOMYK Z GRZYBAMI Z KUDYPSKICH LASÓW** **45 zł**
 beszamel / cebula / mozzarella / rukola / parmezan
 160g (1, 7)

SALADS

-  **SALAD WITH GRILLED REGIONAL HALLOUMI CHEESE** **52 zł**
 caramelized plum / pecan nuts / parmesan / cranberry
 vinaigrette / crouton
 180g (1, 7, 8, 10, 12)
- CRISPY ROMAINE LETTUCE WITH GRILLED CHICKEN BREAST OR SHRIMP** (5 pcs.) **49 / 58 zł**
 grape tomatoes / croutons / parmesan / classic Caesar dressing
 180g (1, 2, 3, 4, 7, 10)
- SALAD WITH CONFIT SALMON** **52 zł**
 cucumber / radish / breaded egg / chives /
 lemon vinaigrette / crostini
 180g (1, 3, 4, 7, 10, 12)



FLATBREAD

- FLATBREAD WITH SEASONED BEEF** **49 zł**
 mozzarella / Portobello mushroom / onion / garlic aioli
 with tabasco
 160g (1, 7, 10)
-  **FLATBREAD WITH GOAT CHEESE** **45 zł**
 caramelized pear / tomato sauce / mozzarella /
 pecan nuts / arugula
 160g (1, 5, 7, 8)
- FLATBREAD WITH PULLED LAMB** **49 zł**
 mozzarella / béchamel / cipolle / marinated peppers /
 walnuts / mint pesto
 160g (1, 5, 7, 8)
-  **FLATBREAD WITH MUSHROOMS FROM THE KUDYPSKI FORESTS** **45 zł**
 béchamel sauce / onion / Mozzarella / rocket / parmesan
 160g (1, 7)

ZUPY

-  **CHŁODNIK Z MŁODYCH BURAKÓW** **36 zł**
kefir / jogurt / jajko / ogórek / rzodkiewka / koper
250ml (3, 7)
- ZUPA Z POKRZYWY I SZCZAWIU** **36 zł**
jajko / ziemniak / okrasa z cebuli
250ml (3, 7, 9)
- KREMOWA ZUPA WARZYWNA Z PIEROGAMI CIEŁĘCYMI** **44 zł**
groszek / rzodkiewka
250ml (1, 7, 9)
- TRADYCYJNY ROSÓŁ** **31 zł**
makaron / marchewka / pietruszka
250ml (1, 7, 9)
-  **PIKANTNA AUSTRALIJSKA ZUPA RYBNA** **49 zł**
mleko kokosowe / chili / czerwona pasta curry / warzywa julienne
250ml (4, 6, 7, 9)
-  **KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW** **38 zł**
cebula / pietruszka / czosnek / oliwa lubczykowa / orzechy nerkowca /
mikroziola
250ml (8)



MAKARONY I RISOTTO

- MAKARON LINGUINE SEPIA Z KREWETKAMI TIGER** **68 zł**
czosnek / oliwki / pasta chilli / pomidory daktylowe / świeży szpinak
250g (1, 2, 7, 12)
- MAKARON UDON Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ** **76 zł**
warzywa / prażony sezam / szczypior
240g (1, 2, 6, 11, 14)
-  **RISOTTO KREMOWE** **61 zł**
szparagi / brokuł / zielony groszek / groszek cukrowy / pesto bazyliowe / parmezan
220g (5, 7, 8)
-  **PAPPARDELLE Z KURKAMI** **66 zł**
cebula / czosnek / masło / śmietana / parmezan / pietruszka
250g (1, 7)

SOUPS

-  **COLD YOUNG BEET SOUP** **36 zł**
kefir / yogurt / egg / cucumber / radish / dill
250ml (3, 7)
- NETTLE AND SORREL SOUP** **36 zł**
egg / potato / onion garnish
250ml (3, 7, 9)
- CREAMY VEGETABLE SOUP WITH VEAL DUMPLINGS** **44 zł**
green peas / radish
250ml (1, 7, 9)
- TRADITIONAL BROTH** **31 zł**
pasta / carrot / parsley
250ml (1, 7, 9)
-  **SPICY AUSTRALIAN FISH SOUP** **49 zł**
coconut milk / chili / red curry paste / julienned vegetables
250ml (4, 6, 7, 9)
-  **WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP** **38 zł**
onion / parsley / garlic / lovage oil / cashew nuts / micro herbs
250ml (8)

PASTA AND RISOTTO DISHES

- LINGUINE SEPIA PASTA WITH TIGER PRAWNS** **68 zł**
garlic / olives / chili paste / grape tomatoes / fresh spinach
250g (1, 2, 7, 12)
- UDON PASTA WITH BEEF TENDERLOIN** **76 zł**
vegetables / roasted sesame seeds / chives
240g (1, 2, 6, 11, 14)
-  **CREAMY RISOTTO** **61 zł**
asparagus / broccoli / green peas / snap peas / basil pesto / parmesan
220g (5, 7, 8)
-  **PAPPARDELLE WITH CHANTERELLE MUSHROOMS** **66 zł**
onion / garlic / butter / cream / parmesan / parsley
250g (1, 7)

Posiłek bez wina nazywa się śniadaniem.

DANIA MIĘSNE

JAGNIĘCINA PIECZONA Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA I MIĘTĄ pieczony ziemniak / grillowane nowalijki 300g	113 zł (7, 9)
STEK FILET MIGNON FLAMBIROWANY NA BRANDY Z SOSEM Z ZIEŁONEGO PIEPRZU frytki belgijskie / papryka marynowana / pomidory daktylowe / cebula / czosnek / pietruszka 300g	159 zł (6, 7, 10)
OSSOBUCO Z JELENIA sos na bazie białego wina / szparagi / puree z selera / kruszonka z cytryny / parmezan 300g	113 zł (7, 9)
POŁĘDWICZKA MAĆKA KURONIA NADZIEWANA SEREM PLEŚNIOWYM I ZIOŁAMI pieczone ziemniaki / czosnek / rozmaryn / buraki / konfitura z czerwonej cebuli 300g	99 zł (7)
KONFITOWANE UDKO Z KACZKI / chutney rabarbarowy / jabłko / kluski bazyliowe 300g	103 zł (1, 3, 7)
PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO / frytki z batata / sos chilli mayo / sałatka ze świeżych warzyw / czarny sezam 300g	79 zł (3)

RYBY

FILET HALIBUTA / pomidorowa kasza pęczak / masło / kolendra / bazylija / czosnek / szalotka / chilli / oliwa lubczykowa 250g	103 zł (1, 4, 7)
PIECZONY FILET ŁOSOSIA / pesto pomidorowe / grillowane ziemniaki w mundurkach / orzechy prażone 250g	99 zł (4, 5, 7, 8)
FILET Z CZERWONEGO OKONIA ATLANTYCKIEGO / sos z białego wina / kawior / puree z groszku / zielone warzywa 250g	89 zł (4, 7)
FILET Z SANDACZA / gałuszki gryczane / zielony groszek / marchewka / masło / zioła ogrodowe 250g	99 zł (1, 4, 7)
KLASYCZNE FISH AND CHIPS / ryba maślana w cieście / frytki / ręcznie ucierany majonez wege / syrop klonowy / ekologiczne sałaty / pomidory daktylowe / szczypior / sos winegret / parmezan 280g	97 zł (1, 4, 9, 10)
GOŁĄBKI Z SANDACZEM / sos koperkowy / ziemniaki z koprem / mikroziola 250g	89 zł (3, 4, 7)

DODATKI

 KOPYTKA BAZYLIOWE 150g (7, 8)	15 zł	SURÓWKA Z MŁODEJ KAPUSTY 150g	17 zł ✂
 KOPYTKA GRYCZANE 150g (1, 3)	15 zł	SAŁATKA ZE SWIEŻYCH WARZYW	17 zł ✂
ZIEMNIANKI Z KOPREM 150g	15 zł	z czarnym sezamem z sosem winegret 150g	
SMAŻONE ZIEMNIANKI	17 zł	MARYNOWANE OGÓRKI NA MIODZIE	23 zł ✂
z pietruszką i czosnkiem 150g (7)		z czosnkiem i dodatkiem chilli	
FRYTKI BELGIJSKIE 120g	19 zł	(specjalność kuchni) 150g (12)	
FRYTKI Z BATATA 120g (7)	21 zł	KOSZ PIECZYWA żytnie / pszenne /	12 zł
 WARZYWA Z PATELNI 150g	17 zł	z żurawiną / bagietka durum 150g (1)	

A meal without wine is called breakfast.






MEAT DISH

LAMB BAKED WITH RED WINE AND MINT SAUCE baked potato / grilled spring vegetables 300g	113 zł (7, 9)
FILET MIGNON STEAK FLAMBIRED WITH BRANDY WITH GREEN PEPPER SAUCE Belgian fries / pickled peppers / grape tomatoes / onion / garlic / parsley 300g	159 zł (6, 7, 10)
VENISON OSSOBUCO / white wine sauce / asparagus / celeriac purée / lemon crumble / parmesan 300g	113 zł (1, 3, 7)
MACIEK KURON'S PORK TENDERLOIN STUFFED WITH BLUE CHEESE AND HERBS baked potatoes / garlic / rosemary / beetroot / red onion jam 300g	99 zł (7)
CONFITED DUCK LEG / rhubarb chutney / apple / basil dumplings 300g	103 zł (1, 3, 7)
CORN-FED CHICKEN BREAST / sweet potato fries / chili mayo sauce / fresh vegetable salad / black sesame seeds 300g	79 zł (3)

FISH

HALIBUT FILLET pearl barley / tomato sauce / butter / coriander / basil / garlic / shallot / chili / lovage oil 250g	103 zł (1, 4, 7)
BAKED SALMON FILLET / tomato pesto / grilled jacket potatoes / roasted nuts 250g	99 zł (4, 7)
ATLANTIC RED PERCH FILLET / white wine sauce / caviar / pea purée / green vegetables 250g	89 zł (4, 7)
PIKE-PERCH FILLET / buckwheat dumplings / green peas / carrot / butter / garden herbs 280g	99 zł (4, 7)
CLASSIC FISH AND CHIPS / butterfish in batter / fries / hand-grated veggie mayonnaise / maple syrup / organic lettuce / grape tomatoes / chives / vinaigrette sauce / parmesan 280g	97 zł (1, 4, 9, 10)
CABBAGE ROLLS WITH ZANDER / dill sauce / potatoes with dill / micro herbs 250g	89 zł (3, 4, 7)

SIDES

 BASIL POTATO DUMPLINGS 150g (3, 7)	15 zł	YOUNG CABBAGE SLAW 150g	17 zł 
BUCKWHEAT BALLS 150g (1, 3)	15 zł	FRESH VEGETABLE SALAD with	17 zł 
POTATOES WITH DILL 150g	15 zł	black sesame and vinaigrette dressing 150g	
FRIED POTATOES with parsley and garlic 150g (7)	17 zł	PICKLED CUCUMBERS IN HONEY	23 zł 
BELGIAN FRIES 120g	19 zł	with garlic and chilli (house specialty)	
SWEET POTATO FRIES 120g (7)	21 zł	150g (12)	
 PAN-BAKED VEGETABLES 150g	17 zł	BASKET OF BREAD rye / wheat /	12 zł
		with cranberries / durum baguette 150g (1)	

STEAK PROJEKT



SEZONOWANA WOŁOWINA

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

Mięso podawane do samodzielnego wysmażenia na kamieniu.

PROPONOWANE DODATKI:

**ZIEMNIAKI W MUNDURKACH Z EMULSJĄ
MAŚLANO – WOŁOWĄ** 18 zł
(7, 9) (1 os., 100g)

OGÓRKI NA MIODZIE Z CZOSNKIEM I DODATKIEM CHILLI 19 zł
(9, 10) (1 os., 100g)

DESKA SERÓW I WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH 135 zł
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfitura cebula
– worcester, truflowe aioli, orzechy prażone,
bagietka durum, podplomyk 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 **199 zł**

piece of meat about 750 g, dedicated for two people.

Meat served to be fried on a stone.

SUGGESTED ADDITIONS:

POTATOES WITH BUTTER-BEEF EMULSION **18 zł**

(7, 9) (1 person, 100g)

CUCUMBERS IN HONEY WITH GARLIC **19 zł**

AND EXTRA CHILLI

(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, 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.**



prezentuje

**Luksusowa kompozycja
smaków idealna na kolację
na dwojga i spotkanie
w gronie przyjaciół.**

projekt **STEK I WINO**

Stek z sezonowanej wołowiny – rostbef

- to sztuka mięsa ok. 750 g dedykowana dla dwóch osób. Mięso podajemy do stolika, do samodzielnego wysmażenia na kamieniu, którego temperatura osiąga ponad 300 stopni.

Dodatki serwowane do steka: ziemniaki w mundurkach z emulsją maślano - wołową oraz ogórki na miodzie z czosnkiem i dodatkiem chilli.

Kompozycja Stek i Wino to smak wołowiny skropiony aromatami włoskiego wina **Degro di Gio** lub **Bianco di Gio** - do wyboru.

Stek i butelka wina dla 2 osób - **356 zł**

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. Wielokrotna zdobywczyni złotych medali w konkursie World Steak Challenge.



1908 Bianco di Gio

Szczep: Chardonnay, Sauvignon blanc
Kraj: Włochy
Smak: Półwytrawny
Aromaty: Dojrzałe brzoskwinie, cytrusy z akcentami białych kwiatów.



1908 Nero di Gio

Szczep: Negroamaro, Montepulciano, Merlot, Cabernet
Kraj: Włochy
Smak: Półwytrawny
Aromaty: Czereśnie i jeżyny oraz nuty cynamonu, tytoniu i lukrecji.





Luksusowe połączenie
smaków idealne na wieczór
w hotelowym Lobby lub
chwile przy muzyce na żywo.

projekt DESKA I WINO

Deska serów i wędlin dojrzewających

idealnie komponuje się z dedykowanym winem
białym 1908 Bianco di Gio lub czerwonym 1908
Nero di Gio, którego w Restauracji Biofonda
skosztujecie Państwo wyłącznie w tym
nietuzinkowym połączeniu.

255 zł

Jak komponujemy deskę serów i wędlin, które sami sezonujemy?

Nasza deska to 300 g niepowtarzalnych smaków,
których nie sposób skosztować w okolicy. Smak
serów i wędlin podkreślamy poprzez dodatki:
chutney brzoskwinia w Prosecco, konfiturę cebula –
worchester, truflowe aioli, orzechy prażone, całość
podana jest z bagietką durum oraz smażonym
podpłomykiem.

(1, 7, 8, 11, 12)



1908 Bianco di Gio

Szczep: Chardonnay, Sauvignon blanc
Kraj: Włochy
Smak: Półwytrawny
Aromaty: Dojrzałe brzoskwinie, cytrusy
z akcentami białych kwiatów.



1908 Nero di Gio

Szczep: Negroamaro, Montepulciano,
Merlot, Cabernet
Kraj: Włochy
Smak: Półwytrawny
Aromaty: Czerśnie i jeżyny oraz nuty
cynamonu, tytoniu i lukrecji.

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley	25 cl	12 zł
Soki owocowe Cappy (pomarańcza, jabłko, porzeczka, grejpfrut, 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:		14 zł
czarna, zielona,		
Earl Grey: zielona z cytrusami, jaśminowa, owocowa,		
Rooibos: kremowa pomarańcza, mocna mięta		
Herbata Flauta (rozgrzewająca)		24 zł
Tonic Espresso		30 zł
Matcha Latte		25 zł
Poziomkowa Matcha mrożona		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, grapefruit, 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,		14 zł
Earl Grey: green with citrus, jasmine, fruity,		
Rooibos: creamy orange, strong mint		
Flauta Tea (warming)		24 zł
Tonic Espresso		30 zł
Matcha Latte		25 zł
Iced 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 Suveren	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 Suveren	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, Prosecco, 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, biało 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, Prosecco, 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

WINA BEZALKOHOLOWE

Pierre Zero Chardonnay Sparkling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **129 zł**

Francuski bezalkoholowy napój gazowany na bazie dealkoholizowanego białego wina gronowego ze szczepu Chardonnay

The Very Cautious One Gewurztraminer-Riesling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**

Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego australijskiego wina gronowego z białych szczepów gewurztraminer i riesling, aromatyczny, świeży, pachnący słodką gałką muskatołową, różą, przyprawami.

The Very Cautious One Shiraz 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**

Bezalkoholowy napój na bazie dealkoholizowanego australijskiego wina gronowego z czerwonego szczepu shiraz, owocowy, o przyjemnych taninach, ze słodką nutką wanilii.

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

NON-ALCOHOLIC WINE

Pierre Zero Chardonnay Sparkling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **129 zł**
French non-alcoholic carbonated drink based on dealcoholized white wine grape from the Chardonnay variety.

The Very Cautious One Gewurztraminer-Riesling 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**
Non-alcoholic drink based on dealcoholized alcohol Australian grape wine with whites Gewurztraminer and Riesling varieties, aromatic, fresh, scented with sweet nutmeg, rose, spices.

The Very Cautious One Shiraz 0% 10 cl **22 zł** 75 cl **120 zł**
Non-alcoholic drink based on dealcoholized alcohol Australian red grape wine Shiraz variety, fruity, pleasant tannins, with a sweet note of vanilla.

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%, Prosecco 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