

MENU

PRZYSTAWKI / Appetizers

Tatar z polędwicy wołowej, ponzu, chrzan, suszone żółtko, pecorino, tiul z chleba
Beef tenderloin tartare, ponzu, horseradish, cured egg yolk, pecorino, bread tuile 59 PLN

Burrata, pomidorki koktajlowe, szalotka, panierowane grzanki z chleba tostowego, chrupiące chilli w oleju, szczypiorek VGT
Burrata, cherry tomatoes, shallots, breaded toast croutons, crispy chilli in oil, chives VGT 49 PLN

SAŁATKI / Salads

Sałatka Cezar – sałata rzymska, dressing, parmezan, grzanki, fileciki z sardeli VGT (dostępna również w wersji wegańskiej VG)
Caesar salad – rommaine lettuce, dressing, parmesan cheese, croutons, anchovies VGT (also available in vegan version VG) 42 PLN

Sałatka z cukinii, mix sałat, dojrzała ricotta, mięta, orzeszki pinii tostowane, biały krem balsamiczny VGT
Zucchini salad, mixed greens, aged ricotta, mint, toasted pine nuts, white balsamic cream VGT 42 PLN


ZUPA / Soup

Krem z kurek, crème fraiche, bruschetta z kurkami i pomidorami VGT
Cream of chanterelles soup, crème fraiche, bruschetta with chanterelles and tomatoes VGT 37 PLN

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Burger – wołowina, autorski sos, ser Raclette, krążki cebulowe, miodowy domowy ogórek, jalapeño, pomidor, frytki
Beef burger, housemade sauce, Raclette cheese, onion rings, homemade honey pickled cucumber, jalapeño, french fries 58 PLN

Kanapka klubowa – grillowana, pierś z kurczaka, boczek, pomidor, jajko sadzone, chrupiąca sałata, majonez, frytki
Club sandwich – grilled chicken breast, bacon, tomato, fried egg, crunchy lettuce, mayo, french fries 55 PLN

Pad Thai / Pad Thai: 
• z krewetkami / with prawns 59 PLN
• z kurczakiem / with chicken 52 PLN
• z panierowanym tofu w sosie hoisin VG / with breaded tofu in hoisin sauce VG 49 PLN

GRILL / Grill*

Karkówka z wieprzowiny jabłkowej 180g
Apple pork neck 180g 75 PLN

Stek z polędwicy wołowej 180g
Beef fillet 180g 140 PLN

Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme 180g
Corn fed chicken breast supreme 180g 75 PLN

Stek z łososia Movi 180g
Movi salmon steak 180g 85 PLN

Stek seitan w stylu bulgogi 180g VG
Seitan steak bulgogi style 180g VG 49 PLN

*W cenie dań z grilla do wyboru po jednym dodatku skrobiowym i warzywnym oraz jeden sos.
The price of grilled dishes includes a choice of one starch and vegetable side dish and one sauce.

MENU

DODATKI / Side dishes

Skrobiowe / Starch:

Frytki **VG**
French Fries **VG**

Kremowe purée ziemniaczane **VGT**
Creamy potato purée **VGT**

Ryż basmati **VG**
Basmati rice **VG**

Warzywne / Vegetable:

Mini mix sałat z pomidorami koktajlowymi i dressingiem musztardowym **VG**
Mini salad with cherry tomatoes and mustard dressing **VG**

Grillowane warzywa (cukinia, papryka, bakłażan, czerwona cebula) **VG**
Grilled vegetables (courgette, peppers, aubergine, red onion) **VG**

Kurki z patelni z białym winem i tymiankiem **VGT**
Pan fried chanterelles with white wine and thyme **VGT**

Sezonowe pikle warzywne **VG**
Seasonal vegetable pickles **VG**

Młoda kapusta zasmażana z agrestem do wyboru **VGT** lub z boczkiem
Braised young cabbage with gooseberries, available **VGT** or with bacon

Sosy / Sauces:

Sos pieprzowy
Pepper sauce

Cytrynowa gremolata
Lemon gremolata

Sos berneński
Bernaise sauce

DESERY / Desserts

Limonkowy sernik z crème fraîche i konfiturą z truskawek z czarnym pieprzem 36 PLN
Lime cheesecake with crème fraîche and strawberry jam with black pepper

Tarta z kremem czekoladowym, chrupką z orzechów laskowych, popcornem i słonym karmelem 36 PLN
Chocolate cream tart with hazelnut crisp, popcorn and salted caramel


Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.

For information about allergens, please contact a member of our team.

Przy obsłudze grup powyżej 4 osób doliczona zostanie opłata serwisowa w wysokości 10% rachunku.
10% service charge will be added for groups above 4 persons.

VGT - wegetariańskie / vegetarian

VG - wegańskie / vegan

 - ostre / spicy

MENU

KOKTAJLE / Cocktails

Bezalkoholowe / Non-alcoholic:

Negroni 0% (D) 34 PLN
Czerwony aperitif 0% / Gin 0% / Bitter 0%
Red aperitif 0% / Gin 0% / Bitter 0%

Free Pornstar Martini (SO) (SW) 34 PLN
Biały aperitif 0% / Syrop waniliowy / Purée z marakui / Sok z limonki / La Gioiosa 0%
White aperitif 0% / Vanilla syrup / Passion fruit purée / Lime juice / La Gioiosa 0%

Captain's Hook (SW) (SP) 34 PLN
Spiced Rum 0% / Espresso / Syrop malinowy / Syrop orzech laskowy / Sok z cytryny / Chili / Kurkuma
Spiced Rum 0% / Raspberry syrup / Hazelnut syrup / Lemon juice / Chili / Turmeric

Klasyczne / Classic:

Negroni (D) 38 PLN
Gin / Czerwony włoski bitter / Czerwony wermut
Gin / Red Italian bitter / Red vermouth

Mai Tai (R) 38 PLN
Jasny rum / Ciemny rum / Likier pomarańczowy / Sok z limonki / Syrop migdałowy
White rum / Dark rum / Orange liqueur / Lime juice / Almond syrup

Whisky Sour (SO) (SW) 38 PLN
Szkocka whisky mieszana / Bitter / Sok z cytryny / Syrop cukrowy / Białko
Scotch blended whisky / Bitter / Lemon juice / Sugar syrup / Egg white

Daiquiri (SW) (SO) 36 PLN
Jasny rum / Sok z limonki / Syrop cukrowy
White rum / Lime juice / Sugar syrup

Bee's Knee's (SW) (SO) 38 PLN
Gin / Sok z cytryny / Syrop miodowy
Gin / Lemon juice / Honey syrup

Old Fashioned (ST) (D) 38 PLN
Bourbon / Bitter / Syrop cukrowy
Bourbon / Bitter / Sugar syrup

Cuba Libre (SW) (SO) 40 PLN
Złoty rum / Cząstki limonki / Coca-Cola
Golden rum / Lime wedges / Coca-Cola

Autorskie / Signature:

Velvet Negroni (D) (FR) (SO) 45 PLN
Gin/ Słodki czerwony wermut/ Czerwony włoski bitter/ Biała czekolada/ Jogurt brzoskwinowy/ Sok z cytryny
Gin/ Sweet red vermouth/ Red Italian bitter / White chocolate/ Peach yogurt/ Lemon juice

Tiki Hawaii (R) (SW) (SO) 38 PLN
Sorbet z piwa i kaffiru / Shrub anansowy z mięta i imbirem / Jasny rum / Ciemny rum / Likier pomarańczowy / Sok z limonki / Syrop falernum / Mleko
Beer and kaffir sorbet / Pineapple, mint and ginger shrub / White rum / Dark rum / Orange liqueur / Lime juice / Falernum syrup / Milk

Step to Heaven (FR) (SW) 40 PLN
Likier lychee / Japoński gin / Sok z cytryny / Syrop waniliowy / Śmietanka / Białko / Soda brzoskwinowa
Lychee liqueur / Japan gin / Lemon juice / Vanilla syrup / Cream / Egg white / Peach soda

Suprised Nanny (R) 38 PLN
Wódka / Woda ogórkowa / Syrop koperkowy / Sok z cytryny / Pianka jogurtowa
Vodka / Cucumber water / Dill syrup / Lemon juice / Yogurt foam

**Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa klasyczne koktajle spoza karty!
We will be happy to prepare other classic cocktails from outside the menu!**

(SW) - słodki / sweet
(SO) - kwaśny / sour
(SA) - słony / salty
(SP) - pikantny / spicy
(R) - orzeźwiający / refreshing
(D) - wytrawny / dry
(ST) - mocny / strong
(FR) - owocowy / fruity
(FL) - kwiatowy / floral
(H) - ziołowy / herbal
(U) - umami

MENU

NAPOJE ZIMNE / *Soft Drinks*

WODA MINERALNA | *Mineral water*

Still:

Kropla Beskidu 0,33l	15 PLN
Kropla Beskidu 0,75l	23 PLN
Acqua Panna 0,25l	26 PLN
Acqua Panna 0,75l	35 PLN

Sparkling:

Kropla Délice 0,33l	15 PLN
Kropla Délice 0,75l	23 PLN
S. Pellegrino 0,25l	26 PLN
S. Pellegrino 0,75l	35 PLN

NA ZDROWIE! | *Stay healthy!*

Jałowiec – napój regionalny 0,33l / <i>Regional juniper soda 0,33l</i>	20 PLN
Kvass Klasztorny 0,5l	25 PLN
Soki ze świeżych owoców 0,25l Pomarańcza / grejpfrut <i>Freshly squeezed fruit juice 0,25l</i> <i>Orange / grapefruit</i>	27 PLN

NAPOJE | *Soft drinks:*

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Kinley Tonic Water 0,25l	17 PLN
Red Bull Energy Drink, Red Bull Energy Drink Sugar free 0,25l	25 PLN
Domowa herbata mrożona 0,3l / <i>Homemade ice tea 0,3l</i>	22 PLN
Domowa lemoniada 0,3l / <i>Homemade lemonade 0,3l</i>	25 PLN
Domowa sezonowa lemoniada 0,3l / <i>Homemade seasonal lemonade 0,3l</i>	27 PLN

KAWA / *Coffee*

Espresso	16 PLN
Podwójne espresso / <i>Double espresso</i>	19 PLN
Americano	19 PLN
Flat White	21 PLN
Cappuccino	21 PLN
Caffe Latte	23 PLN
Kawa mrożona / <i>Iced coffee</i>	24 PLN

Czekolada na gorąco / <i>Hot chocolate</i>	26 PLN
Zmiana mleka na roślinne do wybranego napoju / <i>Switch to plant-based milk for the selected drink</i>	+5 PLN

HERBATA / *Tea*

Dzbanek herbaty liściastej 0,2l / <i>Pot of loose leaf tea 0,2l</i>	18 PLN
Earl Grey, Darjeeling, Peppermint, Green Tea, Rote Grütze, Sencha Ecolada, Sonne Asiens, Chamomile, Jasmine, Rooibos Vanilla	

PIWO / *Beer*

LANE <i>Draught:</i>	0,3l / 0,5l
Tyskie Gronie Jasne / lager 5,2%	19 / 22 PLN
Pilsner Urquell 4,4%	25 / 28 PLN

BUTELKOWE | *Bottled:*

Lech Free 0,0% 0,33l	19 PLN
Browar Warkot Bezalkoholowe <0,5% 0,5l	28 PLN
Browar Warkot Pils 5% 0,5l	30 PLN
Browar Warkot Pszenica 4,5% 0,5l	30 PLN
Browar Warkot IPA New Zealand 6% 0,5l	30 PLN

WINA DOMOWE / *House Wines*

BEZALKOHOLOWE <i>Non-alcoholic:</i>	0,15l / 0,75l
La Gioiosa (musujące <i>sparkling</i>)	24 / 119 PLN
Eisberg Selection Pinot Grigio	26 / 129 PLN

MUSUJĄCE <i>Sparkling:</i>	0,15l / 0,75l
Pere Ventura Primer Brut Reserva 11,5%	34 / 169 PLN
DO Cava, Catalunya; Spain	

BIAŁE <i>White:</i>	0,15l / 0,75l
Monteserva Geminus Trebbiano d'Abruzzo 13%	32 / 159 PLN
Abruzzo; Italy	
Bouchard Aîné & Fils Heritage Chardonnay 12,5%	37 / 179 PLN
Burgundy; France	
Finca Montepedroso Verdejo 12,5%	38 / 189 PLN
Do Rueda, Rueda; Spain	

MENU

RÓŻOWE | Rosé: 0,15l / 0,75l

Claude Val Rosé 13% 26 / 129 PLN
Languedoc; France

CZERWONE | Red: 0,15l / 0,75l

Monteselva Geminus Montepulciano 32 / 159 PLN
d'Abruzzo 14%
Abruzzo; Italy

Bouchard Aîné & Fils Heritage Pinot 37 / 179 PLN
Noir 12,5%
Burgundy; France

Bodegas Ontañón Crianza 14% 38 / 189 PLN
DOC Rioja, Rioja; Spain

SŁODKIE | Sweet: 0,15l / 0,75l

Puklavec Estate Selection Premium 39 / 194 PLN
Yellow Muscat 10%
Podravje, Slovenia

ALKOHOLE / Spirits

WÓDKA | Vodka: 0,04l

Ostoya 40% 23 PLN
J.A. Baczewski 40% 28 PLN
Belvedere Organic 40% 39 PLN

GIN: 0,04l

Beefeater 40% 25 PLN
Roku 43% 34 PLN
Tanqueray No. Ten 47.3% 38 PLN

RUM: 0,04l

Havana 3 YO 37,5% / Especial 37,5% 26 PLN
Havana Club 7 YO 40% 30 PLN
Ron Zacapa Centenario Solera Gran Reserva No.23 62 PLN

WHISKY BLENDED: 0,04l

Chivas Regal 12YO 40% 29 PLN
Chivas XV 15YO 40% 48 PLN
Jameson Black Barrel 40% 37 PLN
Johnnie Walker Black Ruby 40% 36 PLN

BOURBON / AMERICAN WHISKY: 0,04l

Buffalo Trace 40% 28 PLN
Bulleit 95 Rye Whiskey 45% 34 PLN
Eagle Rare 10YO Single Barrel Bourbon 37 PLN
45%
Woodford Reserve 43,2% 43 PLN

SCOTTISH SINGLE MALT: 0,04l

Singleton of Dufftown 12 YO 40% Speyside 32 PLN
The Gllenlivet 12 YO Double Oak 40% 40 PLN
Speyside
Talisker 10 YO 45,8% Skye 44 PLN
Glenkinchie 12 YO 43% Lowlands 48 PLN
Macallan 12 YO Double Cask 40% 62 PLN
Speyside
Lagavulin 16YO 43% Islay 82 PLN

JAPANESE WHISKY: 0,04l

Nikka Whisky From The Barrel 51,4% 58 PLN

APERITIVE / DIGESTIVE: 0,04l

Wytrawne / Dry

Amaro Montenegro 23% 26 PLN
Duch Kniei 33% 28 PLN
Krzeska Ziołowa 40% 42 PLN

Słodkie / Sweet

Ima Distillery Wiśnia z czekolady 22,5% 20 PLN
Marques del Real Tesoro Eminencia 24 PLN
Sherry Pedro Ximenez 17%
Jakob Haberfeld Nalewka Love Rose 35% 32 PLN
Jakob Haberfeld Nalewka Basztówka 35% 36 PLN

TEQUILA: 0,04l

Olmecca Altos Plata 38% 35 PLN
Olmecca Altos Reposado 38% 38 PLN
1800 Añejo Reserva 38% 42 PLN

COGNAC, BRANDY: 0,04l

Martell V.S.O.P. 40% 54 PLN
Marques Del Real Tesoro Solera Gran Reserva Brandy De Jerez 38% 52 PLN