



Kawa / Coffee

Espresso	12,00 zł
Espresso Macchiato	12,00 zł
Double espresso	20,00 zł
Kawa czarna / Black coffee	13,00 zł
Americano	14,00 zł
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	14,00 zł
Kawa z mlekiem w kubku / Coffee with milk in big cup	17,00 zł
Flat white	23,00 zł
Cappuccino	18,00 zł
Latte Macchiato	18,00 zł
Śniadaniowe kakao / Breakfast cocoa drink	11,00 zł

Mleko roślinne (sojowe, migdałowe, owsiane) <i>Alternative milk (soy, almond, oat)</i>	5,00 zł
--	---------

***** mleko bez laktozy dostępne zamiennie do wszystkich kaw*****

***** lactose-free milk available alternatively to all coffees*****

Syropy do kawy / Coffee sirups	3,00 zł
wanilia, karmel, orzech laskowy, czekolada, kokos, migdał / vanilla, caramel, hazelnut, chocolate, coconut, almond	
Syrop klonowy / Maple sirup	4,00 zł

Kawy całego świata **Coffee from all over the world**

Kawa po wiedeńsku / Vienna coffee z bitą śmietaną / with whipped cream	18,00 zł
Kawa kapitańska / Captain's coffee kawa, rum 2cl, bita śmietana / coffee, rum, whipped cream	22,00 zł
Kawa karaibska / Caribbean coffee kawa, Malibu 2cl, bita śmietana / coffee, malibu, whipped cream	22,00 zł
Kawa po irlandzku / Irish coffee kawa, whisky 2cl, bita śmietana / coffee, whisky, whipped cream	23,00 zł
Kawa po włosku / Italian coffee kawa, Stock 84' 2cl, likier amaretto 2cl, bita śmietana / coffee, brandy 2cl, amaretto liqueur 2cl, whipped cream	23,00 zł
Kawa Bailey's / Bailey's coffee kawa, Bailey's 2cl, bita śmietana / coffee, Bailey's 2cl, whipped cream	23,00 zł

Herbaty / Teas

Richmont

21,00 zł

Czarna herbata / Black tea

Ceylon Gold, Earl Grey Blue

Yerba Mate Lemon: Yerba Mate z trawą cytrynową /

Yerba Mate with lemon grass

Napar herbaciany / Infusion tea

Rooibos Sunrise: ostrokrzew afrykański z ananasem /

african redbush with pineapple

Raspberry pear; mieszanka malin, jabłek, śliwek i papai,

z delikatną nutą gruszki /

mix of raspberries, apples, plums & papaya

with a note of pear

Mango Maui; mieszanka ananasa i papaji z aromatem mango/

mix of ananas and papaya fruits with mango aroma

Forest fruit; mieszanka kwiatów i owoców leśnych/

mix of flowers and forest fruits aroma

Rosemary&Orange; mieszanka hibiskusa, rozmarynu i pomarańczy/

mix of hibiscus flowers, rosemary and orange aroma

Pu-Erh Strawberry; chińska herbata Pu-Erh z truskawką /

chinese Pu-erh tea in mixture with a juicy strawberry burst

White Pearl of Fujian; biała herbata z płatkami kwiatów/

white peony of Fujian Province with blend of pai-mu-tan flowers

Zielona herbata / Green tea

Gunpowder Green: chińska zielona herbata, o ziołowym aromacie/

chinese green tea with a mature flavour and herbal aroma

Green Jasmine: wyszukana kompozycja zielonej herbaty i jaśminu/

mixture of green tea and jasmine petals

Peppermint Green: mieszanka zielonej herbaty z mięętą pieprzową /

mix of green tea with peppermint

Kawy i herbaty na rozgrzanie

Coffees and teas for warming up

Klonowe latte / Maple café latte kawa, syrop klonowy 2cl, mleko / coffee, maple syrup 2cl, milk	22,00 zł
Piernikowe cappuccino / Gingerbread cappuccino	19,00 zł
Herbata Szeffowej / Boss tea czarna herbata, pomarańcza, miód, cytryna, świeży imbir / black tea, orange, fresh ginger, honey, lemon	22,00 zł
Zimowa herbata / Winter tea herbata owoce leśne, kandyzowane owoce, pomarańcza, goździki forest fruit tea, orange, lemon, cloves	22,00 zł
Zimowa herbata miętowa / Winter mint tea herbata miętowa, pomarańcza, świeży imbir, miód mint tea, orange, fresh ginger, honey	21,00 zł
Herbata jak u Mamy / Tea like-at-home czarna herbata, konfitura truskawkowa/ wiśniowa/morelowa black tea, strawberry / strawberry / cherry / apricot confiture	22,00 zł

Czekolada na gorąco

Hot chocolate

Klasyczna czekolada / Classic chocolate z bitą śmietaną / with whipped cream	18,00 zł
Czekolada z chilli / Chocolate with chilli z mleczną pianką / with milk cream	18,00 zł
Czekolada z piankami marshmallow / Chocolate with marshmallows	19,00 zł
Czekolada z wiśniówką / Chocolate with cherry liqueur	22,00 zł
Czekolada z Malibu / Chocolate with Malibu liqueur	24,00 zł

Napoje bezalkoholowe

Soft drinks



11,00 zł / 20cl



woda mineralna: gazowana, niegazowana
mineral water: sparkling, still

11,00 zł / 30cl
20,00 zł / 70cl



11,00 zł / 20cl

100% sok: pomarańcz, ananas, jabłko, pomidor, czarna porzeczka, grejpfrut, żurawina

100% juice: orange, pineapple, apple, tomato, blackcurrant, grapefruit, cranberry

Świeżo wyciskane soki z owoców / Fresh fruits juice
pomarańcz, grejpfrut lub mix owoców
orange, grapefruit or fruits mix

19,00 zł / 15cl

Lemoniada (cytrynowa/pomarańczowa)
Lemonade (lemon or orange)

17,00 zł / 20cl
29,00 zł/ karafka 90cl

Alkohole na gorąco

Hot alcohol beverages

Aperol na gorąco / Mulled aperol	27,00 zł
Białe wino 10cl, 5cl sok jabłkowy, 4cl Aperol, cynamon White wine, apple juice, Aperol, cinnamon	
Bombardino / Bombardino	24,00 zł
Advocaat 8cl, gorące mleko, bita śmietana Advocaat, hot milk, whipped cream	
Miód pitny na gorąco / Hot honey wine	20,00 zł
Miód pitny 17cl, cytryna, przyprawy korzenne Honey wine, lemon, cinnamon, cloves	
Grzane wino / Mulled wine	20,00 zł
Grzaniec galicyjski 17cl, pomarańcza, przyprawy korzenne Grzaniec galicyjski, orange, cinnamon, cloves	
Grzane piwo lager, pszeniczne lub ciemne /	22,00zł
<i>Hot lager / wheat or dark beer</i> Piwo 50cl, sok malinowy/ imbirowy, przyprawy korzenne, pomarańcze Beer, raspberry or ginger sirup, cinnamon, cloves, orange	
Cytrusowe grzane piwo / Citrus hot beer	22,00 zł
Piwo 50cl, syrop marakuja, cytrusy Beer, passionfruit sirup, citrus fruits	
Grzany cydr z imbirem i miodem/ Hot cider with ginger and honey	25,00 zł
Cydr 40cl, cytryna, miód, imbir Cider 40cl, lemon, honey, fresh ginger	

Bezalkoholowe

Virgin mojito 20cl	18,00 zł
7up, mięta, limonka, cukier trzcinowy, lód 7up, lime, fresh mint, cane sugar, ice	
Grzaniec bezalkoholowy /	20,00 zł
<i>Alcohol-free mulled wine 25cl</i> Grzaniec Galicyjski 0%, pomarańcze, goździki Grzaniec Galicyjski 0% red wine, orange, cloves	
Cytrusowe piwo grzane bezalkoholowe	22,00 zł
<i>Alcohol-free citrus hot beer 35cl</i> Lech free 0%, syrop marakuja, cytrusy Lech free 0% beer, passionfruit sirup, citrus fruits	



Piwa beczkowe / Draft beer

Książęce Lager	19,00 zł/ 0,5l
	16,00 zł/ 0,3l
Książęce Złote Pszeniczne	19,00 zł/ 0,5l
	16,00 zł/ 0,3l

Piwa butelkowe / Bottled beer

Pilsner Urquell	18,00 zł/ 0,5l
Książęce Ipa	17,00 zł/ 0,5l
Książęce Czerwony Lager	17,00 zł/ 0,5l
Książęce Ciemne Łagodne	17,00 zł/ 0,5l
Książęce Cherry Ale	17,00 zł/ 0,5l
Książęce Porter Bałtycki	18,00 zł/ 0,5l
Lech Premium	17,00 zł/ 0,5l

Piwa bezalkoholowe / Alcohol-free beer

Lech Free Lager	16,00 zł/ 0,5l
Lech Free Limonka z Miętą	16,00 zł/ 0,5l
Lech Free Smoczy Owoc	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Złote Pszeniczne 0%	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Ipa 0%	16,00 zł/ 0,5l

Syropy do piwa / Beer sirups

malinowy, imbirowy / raspberry, ginger	3,00 zł/ 4cl
brzoskwinia, marakuja, pomarańcz, limonka, peach, passionfruit, orange, lime	4,00 zł/ 4cl

Wspomnienie lata

Summertime memories

Pina Colada **26,00 zł**

Malibu 4cl, rum 2cl, sok ananasowy, mleko
Malibu 4cl, rum 2cl, pineapple juice, milk

Aperol Spritz **27,00 zł**

Aperol 4cl, prosecco 10cl, woda gazowana
Aperol 4cl, prosecco 10cl, sparkling water

Gin Spritz **27,00 zł**

Gin Gordon's Pink 4cl, prosecco 10cl, woda gazowana
Gin Gordon's Pink 4cl, prosecco 10cl, sparkling water

Limoncello Spritz **27,00 zł**

Limoncello 4cl, prosecco 10cl, woda gazowana
Limoncello 4cl prosecco 10cl, sparkling water

Bacardi Mojito **28,00 zł**

Bacardi Carta Blanca 4cl, świeża mięta, limonka,
cukier trzcinowy, woda gazowana
Bacardi Carta Blanca 4cl, fresh mint, lime, cane sugar, soda

Szoty

Shots

Aperol Sour shots **29,00zł/ 4x4cl**

Finlandia Mango 4cl, Aperol 2cl, sour, angostura

Wściekły Pies / Mad Dog **16,00 zł**

Finlandia 4cl, syrop malina, tabasko
Finlandia vodka, raspberry sirup, tabasco

Koktajle

Classic cocktails

Pornstar Martini	32,00 zł
Finlandia 4cl, Passoa 2cl, puree z marakui, syrop wanilia, limonki, prosecco Finlandia vodka, Passoa, passion-fruit puree, vanilla sirup, sour, prosecco	
Mai Tai	35,00 zł
Bacardi Carta Blanca 4cl, Bacardi Carta Negra 2cl, Triple Sec 2cl, limonki, syrop migdałowy Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Triple Sec, limes, almond sirup	
Bloody Mary	26,00 zł
Wyborowa 4cl, sok pomidorowy 20cl, tabasco, sos worcestershire Wyborowa vodka, tomato juice, Tabasco, worcestershire sauce	
Cuba Libre	25,00 zł
Bacardi Carta Oro 4cl, pepsi, limonka / Bacardi Carta Oro, pepsi, limes	
Tequila Sunrise	29,00 zł
Tequila 4cl, sok pomarańczowy, grenadine / Tequila, orange juice, grenadine	
Sex on the beach	28,00 zł
Finlandia redberry 4cl, Malibu 2cl, Archer's 2cl, sok pomarańczowy/ Redberry vodka, Malibu, Archer's, orange juice	
Long Island Iced Tea	41,00 zł
Finlandia vodka 2cl, gin 2cl, tequila 2cl, rum 2cl, triple sec 2cl, pepsi Finlandia vodka, gin, tequila, rum, triple sec, pepsi	
Old Cuban	30,00 zł
Bacardi Spiced 4cl, sok z limonki, angostura, syrop cukrowy, mięta, champagne Bacardi Spiced, limes, angostura, simple sirup, champagne	

Koktajle

Classic cocktails

Penicillin	42,00 zł
Jack Daniel's 4cl, Connemara Peated 2cl, Bols ginger 2cl, miód, świeży imbir, sok z cytryny	
Jack Daniel's, Connemara, Bols Ginger, honey, fresh ginger, sour	
Cosmopolitan	26,00 zł
Finlandia Lime 4cl, Triple sec 2cl, sok żurawinowy	
Lime vodka , triple sec, cranberry juice	
Margarita	31,00 zł
Tequila Gold 4cl, triple sec 2cl, sok z cytryny/ Tequila, triple sec, sour	
Manhattan	26,00 zł
Martini Rosso 2cl, whiskey 4cl, angostura	
Negroni	32,00 zł
Gin 3cl, Campari 3cl, Martini Rosso 3cl	
Polish Martini	26,00 zł
Żubrówka Bison Grass 3cl, Krupnik Miodowy 3cl, sok jabłkowy, oliwki zielone	
Żubrówka Bison Grass, Krupnik Old Liqueur, apple juice, green olives	

Alkohole

Spirits & Liqueurs

Vodka

Belvedere	200,00zł/70cl
Wyborowa	13,00zł/4cl
Wyborowa	150,00zł/50cl
Finlandia	16,00zł/4cl
Finlandia	180,00zł/50cl

Flavoured vodka – 4cl

Finlandia	18,00 zł
lime / grapefruit / mango	
cranberry / blackcurrant /	
redberry / coconut	
Finlandia Botanical	18,00 zł
cucumber&mint/	
wildberry&rose	

Polskie wódki smakowe/ Polish flavoured vodka 4cl

Soplica Staropolska Oryginalna	
<i>Original</i>	18,00zł
Soplica wiśniowa <i>Cherry</i>	12,00 zł
Soplica malinowa <i>Raspberry</i>	12,00 zł
Soplica orzechowa <i>Hazelnut</i>	12,00 zł
Soplica śliwkowa <i>Plum</i>	12,00 zł
Soplica pigwa <i>Quince</i>	12,00 zł
Żubrówka <i>Bison Grass</i>	12,00 zł
Żołądkowa Gorzka	12,00 zł
<i>Sweet herbal</i>	
Żołądkowa Gorzka z miętą	12,00 zł
<i>Sweet herbal with mint</i>	

Rum – 4cl

Bacardi Carta Blanca	18,00 zł
Bacardi Carta Negra	18,00 zł
Bacardi Carta Oro	18,00 zł
Bacardi Spiced	18,00 zł

Tequila – 4cl

Olmecca Tequila Silver	23,00zł
Olmecca Tequila Gold	23,00zł

Gin – 4cl

Finsbury Gin	17,00 zł
Bombay Sapphire	22,00 zł
Fords Gin	24,00 zł

Aperitif & Vermouth

Martini	16,00 zł / 10cl
bianco/rosso/rosato/extra dry/fiero	
Campari	18,00 zł / 4cl
Jägermeister	18,00 zł / 4cl
Aperol	18,00 zł / 4cl

Likiery/Liqueurs – 4cl

Advocaat	12,00 zł
Malibu	18,00 zł
Passoa	16,00 zł
Bailey's	18,00 zł
Limoncello	16,00 zł
Liqueurs	16,00 zł
blue curacao / amaretto / triple sec /	
menthe / peach tree / strawberry /	
lychee/	

Whisky & Bourbon

Jack Daniel's	24,00 zł
Jack Daniel's Honey/Fire/Apple/	24,00 zł
Jack Daniel's Gentleman	29,00 zł
Woodford Reserve	32,00 zł
BenRiach Single Malt	32,00 zł
Grant's 12Yo Triple Wood	24,00 zł
Jameson	22,00 zł
Johnnie Walker Black Label	29,00 zł

Torfowe/ Peated

Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey	35,00 zł
---	-----------------

Brandy & Cognac

Hennessy V.S. Cognac	33,00 zł
Metaxa *****	22,00 zł
Stock 84'	18,00 zł

Wina wytrawne

Dry wine

Białe/ White wine

Mauro Chardonnay IGT Puglia Italy <i>chardonnay</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.
Bolla Pinot Grigio IGT Italy <i>pinot grigio</i>	30,00 zł/15cl 140,00 zł/but.
Santa Digna Reserva Chile <i>sauvignon blanc</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.
Winnica KOROL Poland <i>hibernal</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.

Różowe/ Rose wine

Torres De Casta Rosado Spain <i>carinena, garnache</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.
--	-------------------------------------

Czerwone/ Red wine

Mauro Primitivo IGT Puglia It <i>primitivo</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.
Bolla Valpolicella Classico DOC Italy <i>corvine / multi</i>	30,00 zł/15cl 140,00 zł/but.
Leccioni Chianti Marchesi di Frescobaldi DOCG Italy <i>chianti</i>	32,00 zł/15cl 150,00 zł/but.
Santa Digna Reserva Chile <i>carmenere</i>	27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.

Wina półwytrawne

Semi-dry wine

Białe/ White wine

Santa Libera Italy 25,00 zł/15cl 115,00 zł/but.
cataratto / pinot grigio

Czerwone/ Red wine

Santa Libera Italy 25,00 zł/15cl 115,00 zł/but.
merlot / cabernet

Wina półsłodkie

Semi-sweet wine:

Canyon Road California USA 27,00 zł/15cl 125,00 zł/but.
white zinfandel
różowe / rose

Wina musujące

Sparkling wine

Frizzante Monvin IT, białe, wytrawne 18,00zł/15cl

Frizzante Monvin IT, białe, wytrawne 70,00zł/50cl

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)

Breakfasts (served up to 12 p.m.)

Dodatkowo do śniadań / Add to breakfast

Świeżo wyciskany sok z owoców / Fresh fruits juice **15cl / 19,00 zł**
pomarańcz, grejpfrut lub mix owoców / orange, grapefruit or fruits mix

Frizzante **15cl / 12,00 zł**

Zestawy śniadaniowe

(w każdym zestawie sok jabłkowy + do wyboru:
kawa: czarna/biała lub herbata: czarna/zielona)

Breakfast menu

(every set includes apple juice + to choose:
coffee: black/white or tea: black/green)

Croissanty na słodko / Sweet croissants **V** **27,00 zł**

2 świeżo wypiekane croissanty z kremem pistacjowym i dżemem
2 freshly baked croissants served with pistachio cream and jam

Croissanty z boczkiem i serem gorgonzola **28,00 zł**

Croissants with the bacon and gorgonzola

2 świeżo wypiekane croissanty, boczek grillowany, gorgonzola,
masło orzechowe, rukola

*2 freshly baked croissants, grilled bacon, gorgonzola cheese,
peanut butter, rucola, dried tomatoes pesto,*

Croissanty z szynką parmeńską / Croissants with parma ham **30,00 zł**

2 świeżo wypiekane croissanty, szynka parm., rukola,
pesto z suszonych pomidorów, camembert

*2 freshly baked croissants, parma ham, rucola,
dried tomatoes pesto, camembert*

Croissanty z mozzarellą i pomidorem **V** **28,00 zł**

Croissants with mozzarella and tomato

2 świeżo wypiekane croissanty, mozzarella, pomidor,
pesto z bazylii, baby szpinak

2 freshly baked croissants, mozzarella, tomato, basil pesto, baby spinach

Śniadanie staropolskie / Polish old-fashioned breakfast **45,00 zł**

2 frankfurterki, pasztet pieczony, boczek wędzony, kabanosy, ser żółty,
ogórek konserwowy, chrzan, musztarda, pieczywo i masło

*2 Frankfurter sausages, Polish meat paté, smoked bacon, little sausages,
cheese, marinated cucumber, horseradish, mustard, bread and butter*

Mini śniadanie po polsku / Polish style mini breakfast **27,00 zł**

2 białe cienkie kielbaski na ciepło, cebulka smażona,
pikle, musztarda, pieczywo i masło

*2 white, slim sausages cooked, fried onion, pickles,
mustard, bread and butter*

Śniadanie angielskie / English breakfast **42,00 zł**

2 jajka sadzone na bekonie, 1 frankfurterka, grillowany pomidor,
czerwona cebula, fasolka w sosie pomidorowym, pieczywo i masło

*Fried eggs, grilled bacon, 1 Frankfurter sausage grilled tomato, red onion,
beans with tomato sauce, bread and butter*

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)

Breakfasts (served up to 12 p.m.)

Dodatkowo do śniadań / Add to breakfast

Świeżo wyciskany sok z owoców / Fresh fruits juice **15cl /19,00 zł**
pomarańcz, grejpfrut lub mix owoców /orange, grapefruit or fruits mix

Frizzante **15cl /12,00 zł**

Zestawy śniadaniowe

(w każdym zestawie sok jabłkowy + do wyboru:
kawa: czarna/biała lub herbata: czarna/zielona)

Breakfast menu

(every set includes apple juice + to choose:
coffee: black/white or tea: black/green)

Omlet ze szpinakiem, awokado i serem feta (z 3 jaj) V 30,00 zł
Omelette with spinach, avocado and feta cheese (3 eggs)

Jaja sadzone na tostach z frankfurterkami 32,00 zł
Fried eggs on toasts with Frankfurter sausages

2 jajka sadzone, 2 frankfurterki, sałatka ze świeżych warzyw,
pesto z bazylii

2 fried eggs, 2 Frankfurter sausages, fresh vegetable salad, basil pesto

Jajecznica (z 3 jaj) / Scrambled eggs (3 eggs) V 25,00 zł

Jeden dodatek do wyboru :

szynka / bekon / cebula / pomidor; pieczywo i masło

One to choose from : ham / bacon / onion / tomato; bread and butter

Owocowe śniadanie / Fruits breakfast V 26,00 zł

Jogurt naturalny, musli, owoce sezonowe

Natural yoghurt, muesli, seasonal fruits

Tofucznicza / Scrambled tofu VEGAN 25,00 zł

Tofu naturalne, olej roślinny, mleko sojowe, cebula,
szczypiorek, kurkuma, wafle ryżowe

Natural tofu, plant oil, soya milk, onion, fresh dill, turmeric, rice waffles

Tost z awokado i lososiem wędzonym 30,00 zł

Avocado & smoked salmon toast V

Opiekany tost, serek kremowy, szczypiorek, awokado,
wędzony łosoś, warzywa, sos

*Toasted bread, creamy cheese, chives, avocado, smoked salmon,
vegetables, sauce*

Ser burrata z warzywami i bagietką V 32,00 zł

Burrata cheese with vegetables and baguette

Ser burrata, mix sałat, świeże warzywa, vinaigrette,
crema balsamico, słonecznik, bagietka

*Burrata cheese, fresh vegetables, mixed salads, vinaigrette
crema balsamico, sunflower seeds, baguette*

Zestaw kanapek na wynos / Sandwich set to take away 32,00 zł

Zestaw 2 kanapek (1: ser żółty/ sałata/ pomidor/ ogórek zielony;2: szynka/ sałata/
pomidor/ ogórek konserwowy) batonik, woda 0,5l; sok owocowy 0,2l; świeży owoc

*Set of 2 sandwiches (1: cheese, salad, tomato, fresh cucumber; 2: ham,
salad, tomato, marinated cucumber), sweet bar, water 0,5l, juice 0,2l; fresh fruit*

Przystawki / Appetizers

- Deska przekąsek śródziemnomorskich** **69,00 zł**
Mediterranean appetizer set
Szynka parmeńska, sery pleśniowe, halloumi,
marynowane oliwki z ziołami, grzanki z pesto
z suszonych pomidorów
*Parma ham, mould cheeses, halloumi cheese, pickled olives with herbs,
toasts with dried tomato pesto*
- Staropolska deska przekąsek** **69,00 zł**
Polish old-fashioned appetizer set
Paszтет tradycyjny, kabanosy, szynka staropolska, boczek wędzony,
domowy smalec, ogórki konserwowe, śliwki suszone,
chrzan, pieczywo
*Polish meat paté, small sausages, country traditional ham, bacon
homemade lard, pickled cucumber, dried plums, horseradish, bread*
- Losoś gravlax marynowany w Aperolu na grzance** **35,00 zł**
z serkiem śmietankowym
Gravlax salmon marinated in Aperol
on toast with creamy cheese
- Ser burrata z warzywami i bagietką** **32,00 zł** **V**
Burrata cheese with vegetables and baguette
Ser burrata, mix sałat, świeże warzywa, vinaigrette,
crema balsamico, słonecznik, bagietka
*Burrata cheese, fresh vegetables, mixed salads, vinaigrette
crema balsamico, sunflower seeds, baguette*
- Krewetki panierowane smażone na sałatce z warzywami i dipem** **32,00 zł**
Fried breaded shrimps on veggies salad with dip
Krewetki panierowane, mix sałat, świeże warzywa,
dip mango&chili
Breaded shrimps, fresh vegetables, mixed salads, mango&chili dip
- Talerz piwnych przekąsek** **39,00 zł** **V**
Beer snacks plate
Frytki, krążki cebulowe w cieście piwnym,
panierowane halloumi, sos czosnkowy i ketchup
*French fries, onion rings in beer dough,
breaded halloumi cheese, garlic sauce & ketchup*
- Talerz piwnych przekąsek XXL** **75,00 zł** **V**
Beer snacks plate
Frytki, frytki z batatów, krążki cebulowe w cieście piwnym,
panierowane halloumi, smażone panierowane krewetki,
sos czosnkowy i ketchup
*French fries, sweet potato fries, onion rings in beer dough,
breaded halloumi cheese, breaded fried shrimps, garlic sauce & ketchup*

Zupy / Soups

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem** **25,00 zł**
Traditional Polish meat broth with noodles
- Zupa krem czosnkowy z grzankami** **25,00 zł** **V**
Garlic cream soup with croutons
- Żurek Szefa z ziemniakami puree, kielbaską i jajkiem poszetywym** **27,00 zł**
Chef's sour soup with potato puree and poached egg

Pierogi domowe

Handmade polish dumplings

- Mięsne / With meat** 8 szt. / 8 pcs. **36,00 zł**
Podawane z cebulką i świeżym szczypiorkiem
Served with onion and fresh chives
- Ruskie / With cottage cheese and sweet potatoes** 8 szt. / 8 pcs. **34,00 zł** **V**
Podawane z cebulką
Served with onion
- Mix pierogów / Dumpling mix** 8 szt. / 8 pcs. **35,00 zł**
Podawane z cebulką i świeżym szczypiorkiem
Served with onion and fresh chives

Burgery (podawane z frytkami)

Burgers (served with french fries)

Klasyczny / Classic

100% polskiej wołowiny / 100% polish beef

49,00 zł

Stek woł., bekon, cheddar, pomidor, sałata, ogórek konserwowy, czerwona cebula, ketchup, sos czosnkowy, frytki

Beef steak, bacon, cheddar cheese, tomato, marinated cucumber, lettuce, red onion, ketchup & garlic sauces, french fries

Burger z kurczakiem / Chicken burger

47,00 zł

Kurczak w płatkach kukurydzianych, pomidor, świeży ogórek, cebula czerwona, sałata, majonez i sos czosnkowy, frytki

Chicken steak in cornflakes, lettuce, tomato, fresh cucumber, red onion, mayonnaise & garlic sauce, french fries

Burger falafel / Falafel burger V

45,00 zł

Burger warzywny (cieciorka, kalafior, cebula, kasza bulgur), pesto z bazylii, pomidor, ogórek, sałata, czerwona cebula, frytki z batatów, ketchup

Veggie burger(chickpea, cauliflower, onion, bulgur), basil pesto, tomato, cucumber, lettuce, red onion, sweet potato fries, ketchup

Burger z z serem halloumi / Halloumi cheeseburger V

47,00 zł

Grilowany ser halloumi, pesto z suszonych pomidorów, ogórek kons., pomidor, karmelizowana czerwona cebula, sałata, ketchup, frytki z batatów

Grilled halloumi cheese, dried tomato pesto, tomato, lettuce, marinated cucumber, carmelised red onion, sweet potato fries, ketchup

Salatki (podawane z sosem i bagietką)

Salads (served with dressing and baguette)

Salatka Cezara / Caesar's salad

45,00 zł

Sałata rzymska, kurczak, chrupiący bekon, grana padano, grzanki, pomidorki cherry, dressing z anchois, bagietka

Romain lettuce, chicken, crispy bacon, grana padano, cherry tomatoes, croutons, anchois dressing, baguette

Salatka z łososiem Gravlax i marynowanym koprem włoskim

49,00 zł

Gravlax salmon and marinated fennel salad

Sałaty mieszane, łosoś wędzony, marynowany koper włoski, pomidorki koktajlowe, ogórki, oliwki, sos vinaigrette, bagietka

Mixed salads, smoked salmon, marinated fennel, cherry tomatoes, cucumber, olives, vinaigrette sauce, baguette

Salatka z awokado / Avocado salad

45,00 zł

Sałaty mieszane, awokado, pomidory koktajlowe, ser mozzarella, prażony czarny sezam, sos vinaigrette, bagietka

Mixed salads, avocado, cherry tomatoes, mozzarella cheese, roasted black sesame seeds, vinaigrette sauce, baguette

Makarony *dostępne w wersji bezglutenowej

Pastas *available in gluten-free version

- Tagliatelle pesto z bazylii / Basil pesto tagliatelle** V 35,00 zł
Makaron tagliatelle, świeże pesto bazyliowe,
czarne oliwki, czosnek, pomidorki koktajlowe, grana padano
*Tagliatelle pasta, fresh basil pesto, black olives, garlic
mini-tomatoes, grana padano*
- Tagliatelle pesto z bazylii z kurczakiem i boczkiem**
Chicken, bacon & basil pesto tagliatelle 47,00 zł
Makaron tagliatelle, kurczak, boczek, świeże pesto bazyliowe,
pomidorki cherry, czosnek, orzechy włoskie, winny sos,
grana padano
*Tagliatelle pasta, chicken, bacon, fresh basil pesto, cherry tomatoes,
garlic, walnuts, wine sauce, grana padano*
- Tagliatelle z kurczakiem w sosie "Alfredo"** 47,00 zł
Chicken tagliatelle in "Alfredo" sauce
Makaron tagliatelle, kurczak, masło, czosnek,
grana padano, śmietana, gałka muszkatołowa
Tagliatelle pasta, chicken, butter, garlic, grana padano, cream, nutmeg
- Tagliatelle z grzybami** V 49,00 zł
Mushroom tagliatelle
Makaron tagliatelle, podgrzybki, cebula, sos śmietanowy,
wędzony twaróg, grana padano
*Tagliatelle pasta, boletes mushrooms, onion,
creamy sauce, smoked cottage cheese, grana padano*
- Gnocchi faszerowane kozim serem i truflą w sosie serowym** V 46,00 zł
Goat cheese and truffles stuffed gnocchi in cheesy sauce
Gnocchi nadziewane kozim serem i truflą, sos serowy,
rucola, sos balsamico
*Gnocchi pasta stuffed with goat cheese and truffles,
cheesy sauce, rucola, balsamico*

Dania Główne

Main Courses

- Filet z kurczaka faszerowany grzybami z risotto** **53,00 zł**
Chicken fillet stuffed with mashrooms risotto
Filet z kurczaka, grzyby leśne, ryż, warzywa, śmietana, ser, pieprz
Chicken fillet, forest mushroom, rice, vegetables, cream, cheese, pepper
- Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą** **49,00 zł**
Traditional pork chop with stewed cabbage
Schab wieprzowy, puree ziemniaczane, koperek, kapusta zasmażana
Pork chop, potato puree, fresh dill, stewed white sour cabbage
- Policzki wołowe w sosie z czerwonym winem z puree chrzanowym** **65,00 zł**
Beef cheeks in red wine sauce
with horseradish potato puree
Policzki wołowe marynowane, sos z czerwonym winem, puree ziemniaczane, chrzan
Beef cheeks meat braised, red wine sauce, potato puree, horseradish
- Żeberka z pieca z glazurą barbecue i kapustą** **65,00 zł**
Pork ribbs from stove with barbecue glaze
Żeberka wieprzowe, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, glazura barbecue
Pork ribbs, roasted potatoes, stewed sour cabbage, barbecue glaze
- Wątróbka z indyka z gruszką i śliwkami wędzonymi** **47,00 zł**
Turkey liver with pear and smoked plums
Wątróbka z indyka, gruszka, wędzone śliwki, puree ziemniaczane, cebula, śmietana
Turkey liver, pear, smoked plums, potato puree, onion, cream
- Filet z dorsza na puree z groszku zielonego** **59,00 zł**
Cod fillet on green peas puree
Filet dorsza, zielony groszek, sos z suszonych pomidorów
Cod fillet, green peas puree, dried tomatoes sauce
- Pstrąg z pieca** **53,00 zł**
Trout from stove
Pstrąg, ziemniaki opiekane, sałaty i warzywa z sosem vinaigrette
Trout, roasted potatoes, salads & vegetables in vinaigrette sauce
- Tarta porowo-ziemniaczana na gorąco** **V** **37,00zł**
Hot leek & potato tart
Domowa tarta porowo-ziemniaczana, mix sałat, sos serowo-pieprzowy
Homemade leek and potato tart, mixed salads, cheese and pepper sauce

Desery

Desserts

Crème brûlée z sezonowymi owocami <i>Crème brûlée with seasonal fruits</i>	25,00 zł
Firmowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną <i>Warm home-made apple pie with vanilla ice cream and whipped cream</i>	25,00 zł
Sernik pistacjowy <i>Pistachio cheesecake</i>	27,00 zł
Włoski tort bezowo-lodowy z bitą śmietaną <i>Italian meringue – ice cream pie with whipped cream</i>	27,00 zł
Torcik czekoladowo-orzechowy na ciepło z lodami miętowymi <i>Warm chocolate cake with nuts and mint ice cream</i>	27,00 zł
Strudel śliwkowy na gorąco z sosem angielskim <i>Hot plum strudel with vanilla ice cream *</i>	29,00 zł

- czas oczekiwania ok. 15 minut / *15 min. expecting time

Włoskie desery lodowe Bindi :

Italian ice desserts Bindi :

27,00 zł

Coppa Crema Pistacchio

Lody zabajone z czekoladą, lody pistacjowe, kruszone pistacje w czekoladzie
„Zabaione” and pistachio ice cream, crushed pistachio in chocolate

Coppa Yogurt e Frutti di Bosco

Lody jogurtowe, mus z owoców leśnych
Yoghurt ice cream, forest fruits mousse

Menu dla dzieci

Children's menu

Tradycyjny rosół domowy z makaronem Traditional polish chicken broth with noodles	19,00 zł
Nuggets'y z kurczaka z puree ziemniaczanym i mizerią Chicken nuggets with potato puree and fresh cucumber salad with cream	29,00 zł
Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym, grana padano i pomidorkami cherry Chicken tagliatelle in creamy sauce with grana padano and cherry tomatoes	29,00 zł
Mini puchar lodowy Mini ice cream cup 2 gałki lodów waniliowych, bita śmietana, sos truskawkowy <i>2 scoops of vanilla ice cream, whipped cream, strawberry topping</i>	25,00 zł

Dodatki do dań / Additions to courses

Pieczywo mieszane / Mixed bread	5,00 zł
Ziemniaki opiekane / Roasted potatoes	10,00 zł
Frytki + ketchup / French fries + ketchup 150 g	18,00 zł
Frytki z batatów + ketchup / Sweet potato fries + ketchup 150 g	18,00 zł
Ziemniaki puree / Potato puree	8,00 zł
Kapusta zasmażana / Stewed white cabbage	10,00 zł
Mix салат z sosem vinaigrette / Mixed salads with vinaigrette sauce	8,00 zł
Mizeria ze śmietaną / Fresh cucumber salad with cream	8,00 zł
Bekon smażony 3 plasterki / Fried bacon 3 slices	10,00 zł
Dżem owocowy / Fruit jam	5,00 zł
Frakfurterki 2szt. na ciepło / Frankfurter sausages 2pcs.	10,00 zł
Jajka na twardo 2szt. / Hard boiled eggs 2pcs.	8,00 zł
Ketchup / Musztarda / Majonez / Chrzan	5,00 zł
Ketchup / Mustard / Mayonnaise / Horseradish	
Sos czosnkowy / Garlic sauce	5,00 zł
Masło / Butter	5,00 zł
Miód / Honey	6,00 zł