



Sempre
BRACKA

Menu

*... zasmakuj w klimacie i kuchni
Sempre Bracka ...*

*... taste in climate and cuisine of
Sempre Bracka Restaurant ...*

Kuchnia czynna

Kitchen operating time:

Pn. – Czw.: 8:00 - 21:00

Pt. – Sb.: 8:00 - 22:00

Nd.: 8:00 - 21:00

Mon-Thu : 8am-9pm

Fri-Sat : 8am-10pm

Sun : 8am-9pm

Sempre Bracka

ul. Bracka 3-5, 31-005 Kraków

email: restauracja.sempre@gmail.com

www.semprebracka.pl

tel. 696 858 464

**DLA GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI 10 %
FOR GROUPS OF 5 OR MORE WE ADD 10% WAITER SERVICE**



Kawa Coffee



ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO	12,-
ESPRESSO AFFOGATO	20,-
ESPRESSO DOPPIO	18,-
KAWA CZARNA / <i>black coffee</i>	13,-
AMERICANO	14,-
KAWA Z MLEKIEM / <i>coffee with milk</i>	14,-
KAWA Z MLEKIEM W KUBKU <i>coffee with milk in big cup</i>	17,-
FLAT WHITE	23,-
CAPPUCCINO	18,-
PIERNIKOWE CAPPUCCINO	21,-
LATTE MACCHIATO	18,-
ESPRESSO & TONIC	26,-
ŚNIADANIOWE KAKAO <i>breakfast cocoa drink</i>	11,-

Napoje roślinne:
sojowe 5,-
migdałowe
owsiane

Syropy do kawy:
wanilia 3,-
karmel
orzech laskowy
czekolada
migdał
piernik

Kawy całego świata Coffees all over the world

KAWA PO WIEDEŃSKU / <i>VIENNA COFFEE</i>	21,-
KAWA KARAIBSKA / <i>CARIBBEAN COFFEE</i> <i>kawa Malibu 2cl bita śmietana</i> <i>coffee malibu 2cl whipped cream</i>	25,-
KAWA PO IRLANDZKU / <i>IRISH COFFEE</i> <i>kawa whisky 2cl bita śmietana</i> <i>coffee whisky 2cl whipped cream</i>	26,-
KAWA PO WŁOSKU / <i>ITALIAN COFFEE</i> <i>kawa Stock 84' 2cl Amaretto 2cl bita śmietana</i> <i>coffee Stock 84' 2cl Amaretto 2cl whipped cream</i>	26,-
KAWA BAILEY'S / <i>BAILEY'S COFFEE</i> <i>kawa Bailey's 2cl bita śmietana</i> <i>coffee Bailey's 2cl whipped cream</i>	26,-
KLONOWE LATTE / <i>MAPLE CAFÉ LATTE</i> <i>kawa syrop klonowy 2cl mleko</i> <i>coffee maple sirup 2cl milk</i>	25,-



Sempre
BRACKA

Herbaty Teas



CZARNA HERBATA / 23,-
BLACK TEA

Ceylon Gold
Earl Grey Blue

ZIELONA HERBATA / 23,-
GREEN TEA

Gunpowder Green
Green Jasmine
Peppermint Green

NAPAR HERBACIANY /
INFUSION TEA

23,-

Rooibos Sunrise

ostrokrzew|ananas
redbush|pineapple

Raspberry pear

malina|jabłko|śliwki|papaja|gruszka
raspberry|apple|plums|papaya|pear

Mango Maui

ananas|papaja|mango
pineapple|papaya|mango

Forest Fruit

mieszanka kwiatów i owoców leśnych
mix of flowers and forest fruits

Blueberry Strawberry

jagoda|truskawka
blueberry|strawberry

Rosemary&orange

hibiskus|rozmaryn|pomarańcz
hibiscus|rosemary|orange

White Pearl of Fujian

biała herbata z płatkami kwiatów
white tea with blend of flowers

Apple Pie Cinnamon

owocowo-ziolowa herbata z jabłkiem
oraz cynamonem
*fruit and herbal tea with apple
and cinnamon*



Herbaty na rozgrzanie Teas for warming up

HERBATA SZEFOWEJ / BOSS TEA 25,-
herbata czarna | pomarańcz | miód | cytryna | świeży imbir
black tea | orange | honey | lemon | fresh ginger

ZIMOWA HERBATA / WINTER TEA 25,-
herbata owoce leśne | kandyzowane owoce | pomarańcz | goździki
forest fruit tea | orange | lemon | cloves

ZIMOWA HERBATA MIĘTOWA / WINTER MINT TEA 25,-
herbata miętowa | pomarańcza | świeży imbir | miód
mint tea | orange | fresh ginger | honey

HERBATA JAK U MAMY / TEA LIKE-AT-HOME 25,-
herbata czarna | konfitura truskawkowa / wiśniowa / morelowa
black tea | strawberry / cherry / apricot confiture

Czekolada na gorąco 22,-
Hot chocolate

Dodatki / Addings: 6,-

Malibu

Bailey's

Wiśniówka / cherry vodka

amaretto

pianki marshmallow

chilli

Sempre BRACKA

Napoje i drinki 0% Soft drinks

	20CL
PEPSI, PEPSI ZERO	14,-
SCHWEPES	14,-
MIRINDA	14,-
7UP	14,-



SOKI	20CL
POMARAŃCZ	14,-
ANANAS	14,-
JABŁKO	14,-
CZARNA PORZECZKA	14,-
ŻURAWINA	14,-

WODA

AQUA CARPATICA	14,- / 30cl
gazowana / niegazowana	22,- / 70cl
sparkling / still	

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI *Fresh fruits juice* 23,- / 15cl

pomarańcz / grejpfrut / mix owoców
orange / grapefruit / fruit mix

LEMONIADY *Lemonades* 21,- / 20cl

cytryna / pomarańcz / mix
lemon / orange / mix

35,- / karafka 90cl

APEROL SPRITZ 0% 24,-

Aperitivo 0% | pomarańcze | wino musujące 0%
Aperitivo 0% | orange | sparkling wine 0%

GIN 0% SPRITZ 27,-

Gordon's Gin 0% | cytryny | wino musujące 0%
Gordon's Gin 0% | lemon | sparkling wine 0%

VIRGIN MOJITO 23,-

7up | mięta | limonki | cukier trzcinowy | lód
7up | mint | lime | cane sugar | ice

MARTINI 0% & TONIC :VIBRANTE / FLOREALE 23,-

Martini 0% | tonic | pomarańcze | cytryny
Martini 0% | tonic | orange | lemon

Alkohole na gorąco

Hot alcohol beverages

APEROL NA GORĄCO / MULLED APEROL	32,-
Białe wino 10cl 5cl sok jabłkowy 4cl Aperol cynamon <i>White wine apple juice Aperol cinnamon</i>	
BOMBARDINO	28,-
Advocaat 8cl gorące mleko bita śmietana <i>Advocaat hot milk whipped cream</i>	
MIÓD PITNY NA GORĄCO / HOT HONEY WINE	25,-
Miód pitny 17cl cytryna przyprawy korzenne <i>Honey wine lemon cinnamon cloves</i>	
GRZANE WINO	27,-
Grzaniec galicyjski 17cl pomarańcza cynamon przyprawy korzenne <i>Grzaniec galicyjski orange cinnamon cloves</i>	
GRZANE WINO 0%!	27,-
Grzaniec galicyjski 0% 17cl pomarańcza cynamon przyprawy korzenne <i>Grzaniec galicyjski alco-free orange cinnamon cloves</i>	
GRZANE PIWO (do wyboru z karty)	26,-
<i>Hot beer - to choose : lager/ dark / wheat</i>	
Piwo 50cl sok malinowy/imbirowy przyprawy korzenne pomarańcze <i>Beer raspberry or ginger sirup cinnamon cloves orange</i>	
CYDR GRZANY Z IMBIREM I MIODEM	31,-
<i>Hot cider with ginger and honey</i>	
Cydr 40cl cytryna miód imbir <i>Apple Cider 40cl lemon honey fresh ginger</i>	



Piwo lane *Draft Beer*

50CL / 30CL

Książęce Lager

21,- / 18,-

Książęce Pszeniczne

21,- / 18,-

Piwo butelkowe *Bottled beer*

50CL

Pilsner Urquell

22,-

Książęce IPA

22,-

Książęce Czerwony Lager

22,-

Książęce Ciemne Łagodne

22,-

Książęce Cherry Ale

22,-

Książęce Porter Bałtycki

22,-

Lech Premium

22,-

Piwo 0% *Alcohol-free beer*

50CL

Lech Free Lager

21,-

Lech Free Limonka z Miętą

21,-

Lech Free Jabłko&Trawa cytrynowa

21,-

Książęce Złote Pszeniczne 0%

21,-

Książęce IPA 0%

21,-

Szprycery Spritz

APEROL SPRITZ

32,-

Aperol 6cl|frizzante 10cl|woda gazowana
Aperol 6cl|frizzante 10cl|soda

GIN SPRITZ

34,-

Gordon's Pink Gin 4cl|frizzante 10cl|woda gazowana
Gordon's Pink Gin 4cl|frizzante 10cl|soda

LIMONCELLO SPRITZ

32,-

Limonce 4cl|frizzante 10cl|woda gazowana
Limonce 4cl|frizzante 10cl|soda

HUGO SPRITZ

34,-

De Kuyper Elderflower 4cl|frizzante 10cl|woda gazowana
De Kuyper Elderflower 4cl|frizzante 10cl|soda

Szoty Shots

SALUTE LIMONCELLO !

42,- / 4x4cl

Limonce Aperitivo

APEROL SOUR SHOTS

36,- / 4x4cl

Finlandia Mango 6cl|Aperol 4cl|limonka|angostura
Finlandia Mango 6cl|Aperol 4cl|lime|angostura bitters

WŚCIEKŁY PIES / MAD DOG

16,-

Bocian 4cl|syrop malina|tabasco

Bocian vodka 4cl|raspberry sirup|tabasco



Koktajle *Classic cocktails*

ESPRESSO MARTINI	34,-
<i>Bocian 4cl Kahlua 2cl espresso</i> <i>Bocian vodka 4cl Kahlua 2cl espresso</i>	
PORNSTAR MARTINI	36,-
<i>Bocian 4cl Passoa 2cl puree marakuja wanilia limonki prosecco</i> <i>Bocian vodka 4cl Passoa 2cl passion-fruit puree vanilla lime prosecco</i>	
MAI TAI	39,-
<i>Republica White 4cl Negra 2cl Triple Sec 2cl limonki syrop migdal</i> <i>Republica White Republica Dark Triple Sec limes almond sirup</i>	
BLOODY MARY	34,-
<i>Bocian 4cl sok pomidorowy 20cl tabasco sos worcestershire</i> <i>Bocian vodka 4cl tomato juice tabasco worcestershire sauce</i>	
CUBA LIBRE	31,-
<i>Republica White 4cl pepsi limonka</i> <i>Republica White 4cl pepsi limes</i>	
WHISKY SOUR	37,-
<i>Maker's Mark 4cl cytryna białko syrop cukrowy</i> <i>Maker's Mark 4cl sour eggwhite simple sirup</i>	
PINA COLADA	39,-
<i>Malibu 4cl Rum 2cl sok ananasowy mleko</i> <i>Malibu 4cl Rum 2cl pineapple juice milk</i>	
MOJITO	37,-
<i>Republica White 4cl mięta limonka woda gazowana</i> <i>Republica White 4cl mint lime cane sugar soda</i>	

Koktajle *Classic cocktails*

OLD CUBAN	36,-
<i>Dictador 12yo 4cl limonki angostura mięta frizzante</i> <i>Dictador 12yo 4cl limes angostura bitters mint frizzante</i>	
PENICILLIN	46,-
<i>Jack Daniel's 4cl Connemara Peated 2cl miód imbir cytryna</i> <i>Jack Daniel's 4cl Connemara Peated 2cl honey fresh ginger sour</i>	
COSMOPOLITAN	32,-
<i>Finlandia Lime 4cl Triple sec 2cl sok żurawinowy</i> <i>Finlandia Lime 4cl Triple sec 2cl cranberry juice</i>	
STRAWBERRY MARGARITA	39,-
<i>Rooster Tequila Reposado 4cl Triple sec 2cl sour truskawki</i> <i>Rooster Tequila Reposado 4cl Triple sec 2cl sour strawberries</i>	
MANHATTAN	35,-
<i>Martini Rosso 2cl Maker's Mark 4cl Angostura bitters</i>	
NEGRONI	37,-
<i>Roku Gin 3cl Campari 3cl Martini Rosso 3cl</i>	
POLISH MARTINI	34,-
<i>Żubrówka Bison Grass 4cl Krupnik Miodowy 4cl sok jabłkowy oliwki zielone</i> <i>Żubrówka Bison Grass 4cl Krupnik Old Liqueur 4cl apple juice green olives</i>	



Sempre
BRACKA

Wódka *Vodka*

Bocian 70cl	200,-
Bocian 4cl	14,-
Orkisz vodka 70cl	240,-
Orkisz vodka 4cl	20,-

Wódki smakowe *Flavoured Vodka* 4cl

Soplica Staropolska Oryginalna	20,-
Żubrówka Bison Grass	15,-
Żołądkowa Gorzka <i>Sweet herbal</i>	14,-
Żołądkowa Gorzka z miętą <i>Sweet herbal with mint</i>	14,-

Bocian smakowy

wiśnia śliwka pigwa	14,-
malina czarna porzeczka <i>cherry plum quince</i> <i>raspberry blackcurrant</i>	

Rum

Dictador 12yo	28,-
Republica Reserva white	20,-
Republica Reserva dark	22,-

Tequila

	4cl
Rooster Blanco	22,-
Rooster Reposado	25,-

Gin

	4cl
Gordon's London Dry	18,-
Gordon's Pink Strawberry	18,-
Bombay Sapphire	22,-
Roku Gin	24,-

Aperitif & Vermuth

	10cl
Martini :	
bianco / rosso / rosato / extra dry	16,-
	4cl
Campari	18,-
Jägermeister	18,-
Aperol	18,-

Likiery *Liqueurs*

	4cl
Advocaat	14,-
Malibu	18,-
Passoa	16,-
Bailey's	28,-
Amaretto	17,-

De Kuyper:

blue curacao triple sec	18,-
peach tree elderflower	



Whisky&Bourbon

4CL

Jack Daniel's 24,-

Jack Daniel's 24,-
Honey/Fire/Apple

Maker's Mark 32,-

Woodford Reserve 32,-

Jameson 22,-

Torfowe/Peated

4CL

Connemara Peated *Single Malt Irish Whiskey* 35,-

Kilchoman Sauternes Poland S. Batch 2 *Single Malt* 64,-

Brandy&Cognac

4CL

Dupuy V.S Tentation Cognac 33,-

Hennesy V.S. Cognac 33,-

Metaxa ***** 22,-

Stock 84' 18,-

Baron Gaston Legrand V.S.O.P. Armagnac 48,-

Wina wytrawne *Dry wine*

Białe/ *White wine*

	15CL / but.
Mauro Chardonnay IGT Puglia <i>Italy chardonnay</i>	29,- / 135,-
Bolla Pinot Grigio IGT <i>Italy pinot grigio</i>	32,- / 150,-
Winnica KOROL <i>Poland</i>	29,- / 135,-

Różowe/ *Rose wine*

	15CL / but.
Torres De Casta Rosado <i>Spain carinena, garnache</i>	29,- / 145,-
Vinho Verde Rosé DOC <i>Portugal</i>	31,- / 145,-

Czerwone/ *Red wine*

	15CL / but.
Mauro Primitivo IGT Puglia <i>Italy primitivo</i>	29,- / 135,-
Bolla Valpolicella Classico DOC <i>Italy corvine/multi</i>	32,- / 150,-
Leccioni Chianti Marchesi di Frescobaldi DOCG <i>Italy chianti</i>	34,- / 160,-
Santa Digna Reserva <i>Chile carmenere</i>	29,- / 135,-
Pigaro Amarone 2020 <i>Italy</i>	330,- / but.
Podere Castorani Amorino Montepulciano 2016 <i>Italy</i>	270,- / but.

Wina półwytrawne *Semi-dry wine*

Białe/ *White wine*

Santa Libera

Italy | cataratto, pinot grigio

Niederhäuser Pflingstweide

Germany | riesling

15CL / but.

27,- / 125,-

34,- / 160,-

Czerwone/ *Red wine*

Santa Libera

Italy | merlot / cabernet

15CL / but.

27,- / 125,-

Półslodkie/ *Semi-sweet wine*

Bodegas Sonsierra Androsela

Hiszpania

Lambrusco Reggiano Rosato DOC

Italy

15CL / but.

29,- / 135,-

135,- / but.

Wina musujące *Sparkling wine*

Frizzante Monvin IT

wytrawne

Porta 6 BRUT Sparkling Branco

wytrawne

Prosecco Solletico Frizzante

wytrawne

Vino Bianco Frizzante Organic "Nave De Oro"

wytrawne

Rose Frizante Organic

wytrawne

15CL / 50cl

20,- / 80,-

130,- / but.

160,- / but.

109,- / but.

109,- / but.

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)
Breakfast (served up to 12 p.m.)

Kawa: czarna/biała lub herbata: czarna/zielona lub sok jabłkowy, do wyboru za 5zł !
Coffee: black/with milk or tea: black/green or apple juice, you can choose for 5pln!

Croissant Iszt. 1 piece V **12,-**
świeżo wypiekany croissant
freshly baked croissant

Croissanty na słodko V **27,-**
Sweet croissants
2 świeżo wypiekane croissanty|dżem lub gorąca czekolada
2 freshly baked croissants|jam or hot chocolate

Croissanty z szynką parmeńską **32,-**
Croissants with parma ham
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 **30,-**
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 **45,-**
Polish old-fashioned breakfast
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*

Śniadanie angielskie **45,-**
English breakfast
2 jajka sadzone na bekonie|frankfurterka|grillowany pomidor
czerwona cebula|fasolka w sosie pomidorowym|pieczywo i masło
*2 fried eggs|grilled bacon|frankfurter sausage|grilled tomato|red onion
beans with tomato sauce|bread and butter*

Omlet ze szpinakiem, awokado i serem feta (z 3 jaj) V **33,-**
Omelette with spinach, avocado and feta cheese (3 eggs)

Omlet z szynką parmeńską, mango i serem lazur (z 3 jaj) **33,-**
Omelette with parma ham, mango and blue cheese (3 eggs)

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)
Breakfast (served up to 12 p.m.)

Kawa: czarna/biała lub herbata: czarna/zielona lub sok jabłkowy, do wyboru za 5zł !
Coffee: black/with milk or tea: black/green or apple juice, you can choose for 5pln!

Jaja sadzone na cukinii	35,-
<i>Fried eggs on toasts with zucchini</i> 2 jajka sadzone cukinia przyprawy bagietka i masło <i>2 fried eggs zucchini spices baguette and butter included</i>	
Jaja sadzone na tostach z frankfurterkami	35,-
<i>Fried eggs on toasts with frankfurter sausages</i> 2 jajka sadzone 2 frankfurterki sałatka ze świeżych warzyw pesto z bazylii <i>2 fried eggs 2 frankfurter sausages fresh vegetable salad basil pesto</i>	
Jajecznica (z 3 jaj) V	25,-
<i>Scrambled eggs (3 eggs)</i> Jeden dodatek do wyboru : szynka/bekon/cebula/pomidor pieczywo i masło <i>One to choose from : ham/bacon/onion/tomato bread and butter included</i>	
Jajecznica wiejska	29,-
<i>Countryside scrambled eggs</i> 3 jajka kielbasa cebulka czosnek pieczywo i masło <i>3 eggs sausages onion garlic bread and butter included</i>	
Owocowe śniadanie V	28,-
<i>Fruits breakfast</i> Jogurt typu greckiego granola owoce <i>Greek yogurt granola fruits</i>	
Tost z awokado i łososiem wędzonym V	33,-
<i>Avocado & smoked salmon toast</i> Opiekany tost serek kremowy szczypiorek awokado wędzony łosoś ogórek <i>Toasted bread creamy cheese chives avocado smoked salmon cucumber</i>	
Ser burrata z warzywami i bagietką V	33,-
<i>Burrata cheese with vegetables and baguette</i> Ser burrata mix салат świeże warzywa vinaigrette crema balsamico słonecznik bagietka <i>Burrata cheese fresh vegetables mixed salads vinaigrette crema balsamico sunflower seeds baguette</i>	

Przystawki Appetizers

Krewetki po grecku 39,-

Greek style prawns

*krewetki|czosnek|oliwki|pomidorki cherry|sos pomidorowy|cebula czerwona|feta|wino biale|bagietka
prawns|garlic|olives|cherry tomatoes|tomato sauce|red onion|feta cheese|white wine|baguette*

Deska przekąsek śródziemnomorskich 75,-

Mediterranean appetizer set

*Szynka parmeńska|sery pleśniowe|halloumi|marynowane oliwki|grzanki z pesto z suszonych pomidorów
Parma ham|mould cheeses|halloumi cheese|pickled olives|toasts with dried tomato pesto*

Staropolska deska przekąsek 75,-

Polish old-fashioned appetizer set

*Paszтет|kabanosy|szynka staropolska|boczek wędzony|domowy smalec|ogórki konserwowe|śliwki suszone|chrzan|pieczywo
Polish meat paté|small sausages|country-style ham|bacon|homemade lard|pickled cucumber|dried plums|horseradish|bread*

Talerz piwnych przekąsek V 41,-

Beer snacks plate

*Frytki|krążki cebulowe w cieście piwnym|panierowane halloumi|sos czosnkowy |ketchup
French fries|onion rings in beer dough|breaded halloumi cheese|garlic sauce|ketchup*

Zupy Soups

Żurek Szefa z ziemniakami, jajkiem i kielbaską 30,-

Chef's sour soup with potatoes, sausage and boiled egg

Krem z grzybów leśnych z grzankami V 35,-

Forest mushrooms soup with croutons

Krem z batatów i pomidorów z oliwą bazyliową i bagietką V 28,-

Sweet potato & tomato soup with basil olive oil and baguette

Tradycyjny rosół domowy z makaronem 28,-

Traditional Polish meat broth with noodles

Pierogi *Hand-made*
domowe *dumplings*

Mięsne / With meat 10 szt. / 10 pcs. **47,-**
podawane z cebulką|szczypiorkiem
served with onion|chives

Ruskie / With cottage cheese & sweet potatoes **V** 10 szt. / 10 pcs. **43,-**
podawane z cebulką / served with onion

Mix pierogów / Dumpling mix 10 szt. / 10 pcs. **45,-**
podawane z cebulką|szczypiorkiem / served with onion|chives

Burgery *Burgers*

Podawane z frytkami / served with french fries

Klasyczny / Classic **55,-**
Stek woł.|bekon|cheddar|pomidor|sałata|ogórek konserwowy|czerwona cebula|ketchup|sos czosnkowy
Beef steak|bacon|cheddar|tomato|marinated cucumber|lettuce|red onion|ketchup & garlic sauces

Burger z kurczakiem / Chicken burger **49,-**
Kurczak w płatkach kukurydzianych|pomidor|ogórek|cebula czerwona|sałata|majonez|sos czosnkowy
Chicken steak in cornflakes|lettuce|tomato|cucumber|red onion|mayonnaise & garlic sauce

Burger z serem halloumi / Halloumi cheeseburger **V** **49,-**
Grillowany ser halloumi|pesto z suszonych pomidorów|ogórek kons.|pomidor|karmelizowana cebula|sałata|ketchup
Grilled halloumi cheese|dried tomato pesto|tomato|lettuce|marinated cucumber|carmelised red onion|ketchup

Sałatki *Salads*

Ser burrata z warzywami i bagietką V **33,-**

Burrata cheese with vegetables and baguette

Ser burrata|mix салат|świeże warzywa|vinaigrette|crema balsamico|słonecznik|bagietka

Burrata cheese|vegetables|mixed salads|vinaigrette|crema balsamico|sunflower seeds|baguette

Sałatka z krewetkami i bekonem **49,-**

Prawns & bacon salad

Salata rzymska|krewetki|bekon|grzanki|pomidorki cherry|dressing z anchois|bagietka

Romain lettuce|prawns|bacon|croutons|cherry tomatoes|anchois dressing|baguette

Sałatka z kaczką pieczoną i buraczkami **49,-**

Roasted duck with beetroot salad

Salaty mieszane|kaczka pieczona|buraczki|pieczone jablko|orzechy|sos vinaigrette|balsamico|bagietka

Salad mix|roasted duck|beetroot|apple|nuts|vinaigrette sauce|balsamico|baguette

Makarony Pastas

Dostępne gluten-free /gluten-free available

Tagliatelle w sosie sera pleśniowego, porów i białego wina **V** **46,-**

Tagliatelle with blue cheese, leek, and white wine sauce

Makaron tagliatelle|ser blue|por|biale wino|grana padano

Tagliatelle pasta|blue cheese|leek|white wine|grana padano

Gnocchi z kozim serem i truflą z oliwą bazyliową **V** **46,-**

Gnocchi with goat cheese and truffles with basil oil

Gnocchi|kozi ser|trufle|sos serowy|rucola|sos balsamico

Gnocchi pasta stuffed with goat cheese and truffles|cheesy sauce|rucola|balsamico sauce

Tagliatelle z grzybami i policzkami wołowymi **55,-**

Tagliatelle with mushrooms and beef cheeks

Makaron tagliatelle|grzyby leśne|policzki wołowe|sos winny|grana padano

Tagliatelle pasta|mushrooms|beef cheeks|wine sauce|grana padano

Tagliatelle z krewetkami i szynką parmeńską **55,-**

Prawns and parma ham tagliatelle

Makaron tagliatelle|smazone krewetki|szynka parma|pomidorki cherry|palone maslo|pietruszka

Tagliatelle pasta|fried prawns|parma ham|cherry tomatoes|brown butter|parsley

Tagliatelle z kurczakiem, suszonymi pomidorami i sosem serowym **47,-**

Chicken with blue cheese sauce tagliatelle

Makaron tagliatelle|sos z sera blue cheese|zielony pieprz|szczypiorek|suszone pomidory|rucola

Tagliatelle pasta|fried prawns|zucchini|cherry tomatoes|white wine sauce

Dania *Main*
Główne *Courses*

Filet z kurczaka sous-vide na szpinaku z serem feta **55,-**

Sous-vide chicken fillet on spinach with feta cheese

Filet z kurczaka | szpinak | ser feta | ziemniaki puree

Chicken fillet | spinach | feta cheese | potato puree

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną **55,-**

Traditional pork chop with stewed cabbage

Schab wieprzowy | ziemniaki puree | koperek | kapusta zasmażana

Pork chop | potato puree | fresh dill | stewed white cabbage

Policzki wołowe z czerwonym winem **69,-**

Beef cheeks in a red wine sauce

Policzki wołowe | sos na czerwonym winie | gnocchi | surówka z czerwonej kapusty

Beef cheeks | red wine sauce | gnocchi | red cabbage

Żeberka z pieca **69,-**

Pork ribs from stove

Żeberka wieprzowe | ziemniaki opiekane | sos barbeque | kapusta zasmażana

Pork ribs | roasted potatoes | stewed cabbage | barbecue sauce

Filet z kaczki sous-vide z jabłkami **65,-**

Sous-vide duck fillet with apples

Filet z kaczki | pieczone jabłko | opiekane ziemniaki | żurawinowy

Duck-fillet | baked apples | roasted potatoes | cranberries

Pstrąg z pieca **55,-**

Trout from stove

Pstrąg | ziemniaki opiekane | sałaty i warzywa | sos vinaigrette

Trout | roasted potatoes | salads & vegetables | vinaigrette sauce

Stek z łososia **65,-**

Salmon steak

Stek z łososia | kasza bulgur | sos maślano-winny | ogórek świeży | cz. cebulka | koper włoski

Salmon steak | bulgur | wine-butter sauce | cucumber | red onion | fennel

Buraki na gorąco zapiekane z serem **45,-**

Baked beetroots with cheese

Buraki czerwone | ser lazur | orzechy | cebulka kandyzowana | rucola | balsamico | bagietka

Beetroots | blue cheese | nuts | candied onion | arugula | balsamico | baguette

Desery Desserts

Creme bruléé z brzoskwiniami 29,-

Creme bruléé with peaches

Strudel gruszkowy na gorąco z sosem angielskim * 33,-

*Hot pear strudel with English sauce **

Firmowa szarlotka na ciepło z lodami 31,-

Warm home-made apple pie with ice cream

Szarlotka na ciepło|lody waniliowe|bita śmietana

Homemade apple pie|vanilla ice-cream|whipped cream

Włoski tort bezowo-lodowy z bitą śmietaną 31,-

Italian meringue – ice cream pie with whipped cream

Torcik czekoladowo-orzechowy na ciepło z lodami miętowymi 31,-

Warm chocolate cake with nuts and mint ice cream

Sernik mascarpone z sosem z czarnej porzeczki 29,-

Mascarpone cheesecake with blackcurrant sauce

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

Menu dla dzieci Children's menu

Tradycyjny rosół domowy z makaronem <i>Traditional polish broth with noodles</i>	19,-
Nuggets'y z kurczaka z frytkami i mizerią <i>Chicken nuggets with french-fries and cucumber salad</i>	32,-
Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym <i>Chicken tagliatelle in creamy sauce</i> Tagliatelle z kurczakiem sos śmietanowy pomidorki cherry grana padano <i>Tagliatelle with chicken creamy sauce grana padano cherry tomatoes</i>	29,-
Mini puchar lodowy <i>Mini ice-cream cup</i> 2 galki lodów waniliowych bita śmietana sos truskawkowy <i>2 scoops of vanilla ice-cream whipped cream strawberry topping</i>	25,-

Dodatki do dań Side dishes

<i>Pieczywo mieszane / Mixed bread</i>	5,-
<i>Ziemniaki opiekane / Roasted potatoes</i>	12,-
<i>Frytki + ketchup / French fries + ketchup 150 g</i>	20,-
<i>Kapusta zasmażana / Stewed white cabbage</i>	12,-
<i>Mix sałat z sosem vinaigrette / Mixed salads with vinaigrette sauce</i>	12,-
<i>Mizeria ze śmietaną / Fresh cucumber salad with cream</i>	12,-
<i>Dżem owocowy / Fruit jam</i>	5,-
<i>Frakfurterki 2szt. na ciepło / Frankfurter sausages 2pcs.</i>	12,-
<i>Ketchup / Musztarda / Majonez / Chrzan Ketchup / Mustard / Mayo / Horseradish</i>	7,-
<i>Sos czosnkowy / Garlic sauce</i>	7,-
<i>Masło / Butter</i>	5,-
<i>Miód / Honey</i>	8,-





Sempre
BRACKA

*WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY Z WYŁĄCZNIE ŚWIEŻYCH
PRODUKTÓW NA PAŃSTWA INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE.*

CZAS OCZEKIWANIA NA DANIE GŁÓWNE TO OKOŁO 20 MINUT.

DANIA GŁÓWNE SĄ PEŁNĄ KOMPOZYCJĄ.

*KARTA DAŃ Z GRAMATURAMI I ALERGENAMI ZNAJDUJE SIĘ
DO WGLĄDU U KIEROWNIKA LOKALU.*

V OZNACZA DANIE WEGETARIAŃSKIE

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.

AKCEPTUJEMY KARTY PŁATNICZE.

WE CREATE OUR DISHES FROM FRESH AND STANDARD VALUE INGREDIENTS.

THE MAIN COURSES ARE INTENDED TO BE FULL COMPOSITION DISHES.

V STANDS FOR VEGETERIAN DISH

ALL PRICES ARE IN POLISH ZLOTY AND INCLUDE VAT TAX.

WE ACCEPT CREDIT CARDS.

*PRZYJMujemy REZERWACJE NA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE:
CHRZCINY, WESELA, URODZINY,
IMPREZY FIRMOWE, CATERING, SPOTKANIA ...*

WE ACCEPT BOOKINGS FOR PARTIES, DINNERS, MEETINGS ...

