



Kawa / Coffee

Espresso	10,00 zł
Espresso Macchiato	10,00 zł
Double espresso	18,00 zł
Kawa czarna / Black coffee	11,00 zł
Americano	12,00 zł
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	12,00 zł
Kawa z mlekiem w kubku / Coffee with milk in big cup	15,00 zł
Flat white	17,00 zł
Cappuccino	16,00 zł
Latte Macchiato	16,00 zł
Śniadaniowe kakao / Breakfast cocoa drink	9,00 zł
Mleko roślinne (sojowe, migdałowe, owsiane)	5,00 zł
<i>Alternative milk (soy, almond, oat)</i>	

***** 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	15,00 zł
z bitą śmietaną / with whipped cream	
Kawa kapitańska / Captain's coffee	18,00 zł
kawa, rum 2cl, bita śmietana / coffee, rum, whipped cream	
Kawa karaibska / Caribbean coffee	18,00 zł
kawa, Malibu 2cl, bita śmietana / coffee, malibu, whipped cream	
Kawa po irlandzku / Irish coffee	19,00 zł
kawa, whisky 2cl, bita śmietana / coffee, whisky, whipped cream	
Kawa po włosku / Italian coffee	19,00 zł
kawa, Stock 84' 2cl, likier amaretto 2cl, bita śmietana / coffee, brandy 2cl, amaretto liqueur 2cl, whipped cream	
Kawa alpejska / Alpine coffee	19,00 zł
kawa, Bailey's 2cl, Likier miętowy 1cl, bita śmietana / coffee, Bailey's 2cl, mint liquer 1cl, whipped cream	

Herbata / Tea

Richmont

19,00 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

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: zielona herbata, liście mięty, naturalny aromat mięty
pieprzowej / *green tea, mint leaf,
natural peppermint flavor*

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

Kawy i herbaty na chłodne dni

Coffees and teas for chilly days

Klonowe latte / Maple café latte kawa, syrop klonowy 2cl, mleko / coffee, maple syrup 2cl, milk	19,00 zł
Piernikowe cappuccino / Honey-cake cappuccino	17,00 zł
Herbata Szefowej / Boss tea czarna herbata, pomarańcza, miód, cytryna, świeży imbir / black tea, orange, fresh ginger, honey, lemon	18,00 zł
Zimowa herbata / Winter tea herbata owoce leśne, kandyzowane owoce, pomarańcza, goździki forest fruit tea, orange, lemon, cloves	18,00 zł
Zimowa herbata miętowa / Winter mint tea herbata miętowa, pomarańcza, św. imbir, miód mint tea, fresh orange, fresh ginger, honey	17,00 zł
Herbata jak u Mamy / Tea like at home czarna herbata, konfitura truskawkowa/ wiśniowa/ z gorzkiej pomarańczy black tea, strawberry or cherry confiture	16,00 zł

Czekolada na gorąco

Hot chocolate

Klasyczna czekolada / Classic chocolate z bitą śmietaną / with whipped cream	16,00 zł
Czekolada z chili / Chocolate with chili z mleczną pianką / with milk cream	16,00 zł
Czekolada z piankami marshmallow / Chocolate with marshmallows	17,00 zł
Czekolada z wiśniówką / Chocolate with cherry liqueur	20,00 zł
Czekolada z Malibu / Chocolate with Malibu liqueur	22,00 zł

Napoje bezalkoholowe

Soft beverages



10,00 zł / 20cl



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

10,00 zł / 30cl



10,00 zł / 20cl

100% sok: pomarańcza, ananas, jabłko, pomidor,
czarnej porzeczka , banan, grejpfrut, żurawina

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

Świeżo wyciskane soki z owoców / Fresh fruits juice

17,00 zł 15cl

pomarańcza, grejpfrut lub mix owoców

orange, grapefruit or fruits mix.

Cisowianka Perlage

18,00 zł / 70cl

woda mineralna:
gazowana / nie gazowana
mineral water: sparkling / still



Piwa/ Beers

Piwo beczkowe / Draft beer

Książęce Lager	18,00 zł/ 0,5l 15,00 zł/ 0,3l
Książęce Złote Pszeniczne	18,00 zł/ 0,5l 15,00 zł/ 0,3l

Piwo butelkowe / Bottled beer

Peroni Nastro Azzurro	14,00 zł/ 0,3l
Pilsner Urquell	17,00 zł/ 0,5l
Książęce Ipa	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Czerwony Lager	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Ciemne Łagodne	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Cherry Ale	16,00 zł/ 0,5l
Książęce Porter Bałtycki	17,00 zł / 0,5l
Lech Premium	16,00 zł/ 0,5l

Piwo bezalkoholowe / Alcohol-free beer

Lech Free Lager	15,00 zł/ 0,5l
Lech Free Limonka z Miętą	15,00 zł/ 0,5l
Lech Free Pomelo i Grejpfrut	15,00 zł/ 0,5l
Książęce Złote Pszeniczne 0%	15,00 zł/ 0,5l
Książęce Ipa 0%	15,00 zł/ 0,5l

Syropy do piwa / Beer sirups

malinowy, imbirowy / raspberry, ginger	3,00 zł/ 4cl
banan, brzoskwinia, marakuja, pomarańcza, limonka, wiśnia, truskawka, czarna porzeczka banana, peach, passionfruit, orange, lime, cherry, strawberry, blackcurrant	4,00 zł/ 4cl

Alkohole na gorąco

Hot alcohol beverages

Miód pitny na gorąco / Hot honey wine	18,00 zł
Miód pitny 17cl, cytryna, przyprawy korzenne Honey wine, lemon, cinnamon, cloves	
Grzane wino / mulled wine	18,00 zł
Grzaniec galicyjski 17cl, pomarańcza, przyprawy korzenne Grzaniec galicyjski, orange, cinnamon, cloves	
Grzane piwo lager, pszeniczne lub ciemne/ Hot beer lager/ /wheat or dark	20,00zł
Piwo 50cl, sok malinowy lub imbirowy, przyprawy korzenne, pomarańcza Beer, raspberry or ginger sirup, cinnamon, cloves, orange	
Cytrusowe grzane piwo / Citrus hot beer	20,00 zł
Piwo 50cl, syrop marakuja, cytrusy Beer, passionfruit sirup, citrus fruits	
Grzany cydr z pomarańczą/ Hot cider with orange	18,00 zł
Cydr 40cl, świeża pomarańcza, sok pom., laska cynamonu Cider 40cl, fresh orange, orange juice, cinnamon stick	
Grzany cydr z imbirem i miodem/ Hot cider with ginger and honey	18,00 zł
Cydr 40cl, cytryna, miód, imbir Cider 40cl, lemon, honey, fresh ginger	
Bombardino / Bombardino	20,00 zł
Advocaat 8cl, gorące mleko, bita śmietana Advocaat, hot milk, whipped cream	

Drinki bezalkoholowe

Virgin mojito 20cl	16,00 zł
7up, mięta, limonka, cukier trzcinowy, lód sprite, lime, fresh mint, cane sugar, ice	
Grzaniec bezalkoholowy / Alcohol-free mulled wine 25cl	17,00 zł
Grzaniec Galicyjski bezalkoholowy, pomarańcza, goździki alcohol-free Grzaniec Galicyjski red wine, orange, cloves	
Cytrusowe piwo grzane bezalkoholowe Alcohol-free citrus hot beer 35cl	17,00 zł
Lech free 0%, syrop marakuja, cytrusy Lech free 0% beer, passionfruit sirup, citrus fruits	

Koktajle

Classic cocktails

Woodford Old Fashioned	31,00 zł
Woodford 4cl, syrop cukrowy, angostura Woodford 4cl, sugar sirup, angostura bitters	
Bloody Mary	22,00 zł
Wyborowa vodka 4cl, sok pomidorowy 20cl, Tabasco, sos worcestershire Wyborowa vodka, tomato juice, Tabasco, worcestershire sauce	
Bacardi Cuba Libre	22,00 zł
Bacardi Carta Oro 4cl, pepsi, limonka Bacardi Carta Oro, pepsi, lime	
Espresso Martini	24,00 zł
Espresso, wódka 4cl, kahlua 2cl	
Sex on the beach	28,00 zł
Finlandia redberry 4cl, Peach Tree 2cl, sok pomarańczowy/ redberry vodka, peach tree, orange juice	
Aperol Spritz	26,00 zł
Aperol 4cl, prosecco 10cl, woda gazowana Aperol 4cl, prosecco 10cl, sparkling water	
Long Island Iced Tea	39,00 zł
Finlandia vodka 2cl, gin 2cl, tequila 2cl, rum 2cl, triple sec 2cl, pepsi Finlandia vodka, gin, tequila, rum, triple sec, pepsi	
Old Cuban	27,00 zł
Bacardi Spiced 4cl, sok z limonki, angostura, syrop cukrowy mięta, champagne/ Bacardi Spiced 4cl, limes, angostura, simple sirup, champagne	
Cosmopolitan	25,00 zł
Finlandia Lime 4cl, Triple sec 2cl, napój żurawinowy/ Lime vodka, triple sec, cranberry juice	
Manhattan	23,00 zł
Martini Rosso 2cl, whiskey 4cl, angostura	
Negroni	32,00zł
Gin 3cl, Campari 3cl, Martini Rosso 3cl	
Margherita	23,00 zł
Tequila 4cl, triple sec 2cl, sok cytrynowy / Tequila, triple sec, sour	

Shoty/ Shots

Wściekły pies / Mad dog	14,00 zł/ 1x4cl
Wyborowa vodka 2cl, sok malinowy, Tabasco	
Wyborowa vodka, rasperry juice, Tabasco	
Kamikaze	25,00 zł/ 6x2cl
Wyborowa vodka 4cl, Bols Triple Sec 2cl,	
Blue Curacao 2cl, sok z limonki, syrop cukrowy	
Wyborowa, Triple Sec, Blue Curacao, lime juice, sugar syrup	
Metaxa sour shot	29,00 zł/ 2x4cl
Metaxa 4cl, sour, syrop karmel	
Metaxa 4cl, sour, caramel sirup	

Alkohole

Spirits & Liqueurs

Vodka

Belvedere	200,00zł/70cl
Wyborowa	12,00zł/4cl
Wyborowa	140,00zł/50cl
Finlandia	14,00zł/4cl
Finlandia	165,00zł/50cl

Flavoured vodka – 4cl

Limoncello	12,00 zł
Finlandia	14,00 zł
lime / grapefruit / mango	
cranberry / blackcurrant /	
redberry / coconut	
Finlandia Botanical	15,00 zł
cucumber&mint/	
wildberry&rose	

Polskie wódki smakowe/ Polish flavoured vodka 4cl

Soplica Staropolska Oryginalna	
<i>Original</i>	16,00zł
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	15,00 zł
Bacardi Carta Negra	15,00 zł
Bacardi Carta Oro	15,00 zł
Bacardi Spiced	15,00 zł

Tequila – 4cl

Salitos Tequila Silver	21,00zł
Salitos Tequila Gold	21,00zł

Gin – 4cl

Finsbury Gin	15,00 zł
Bombay Sapphire	19,00 zł
Fords Gin	22,00 zł

Aperitif & Vermouth

Martini	14,00 zł / 10cl
bianco/rosso/rosato/extra dry/fiero	
Campari	15,00 zł / 4cl
Jägermeister	15,00 zł / 4cl
Aperol	15,00 zł / 4cl

Likiery/Liqueurs – 4cl

Advocaat	10,00 zł
Malibu	15,00 zł
Passoa	13,00 zł
Bailey's	15,00 zł
Liqueurs	13,00 zł
blue curacao / amaretto / triple	
sec / menthe / peach tree /	
strawberry / lychee/	

Whisky & Bourbon

Jack Daniel's	20,00 zł
Jack Daniel's Honey/Fire/Apple/	22,00 zł
Jack Daniel's Gentleman	25,00 zł
Woodford Reserve	29,00 zł
BenRiach Single Malt	29,00 zł
Grant's 12Yo Triple Wood	18,00 zł
Jameson	20,00 zł
Johnnie Walker Black Label	25,00 zł

Torfowe/ Peated

Bruichladdich The Classic Laddie <i>Peated</i>	35,00 zł
---	-----------------

Brandy & Cognac

Metaxa *****	19,00 zł
Hennessy V.S. Cognac	29,00 zł
Stock 84'	16,00 zł

Wina wytrawne

Dry wine

Biale/ White wine

Mauro Chardonnay IGT Puglia Italy <i>chardonnay</i>	18,00 zł/10cl 105,00 zł/but.
Bolla Pinot Grigio IGT Italy <i>pinot grigio</i>	21,00 zł/10cl 130,00 zł/but.
Santa Digna Reserva Chile <i>sauvignon blanc</i>	18,00 zł/10cl 105,00 zł/but.
Winnica KOROL Poland <i>riesling</i>	17,00 zł/10cl 100,00 zł/but.

Różowe/ Rose wine

Torres De Casta Rosado Spain <i>carinena, garnache</i>	17,00 zł/10cl 100,00 zł/but.
--	-------------------------------------

Czerwone/ Red wine

Mauro Primitivo IGT Puglia Italy <i>primitivo</i>	18,00 zł/10cl 105,00 zł/but.
Villa Belvedere Merlot, Italy <i>merlot</i>	19,00 zł/10cl 115,00 zł/but.
Bolla Valpolicella Classico DOC Italy <i>corvine / multi</i>	19,00 zł/10cl 115,00 zł/but.
Leccioni Chianti Marchesi di Frescobaldi DOCG Italy <i>chianti</i>	19,00 zł/10cl 115,00 zł/but.
Santa Digna Reserva Chile <i>carmenere</i>	16,00 zł/10cl 95,00 zł/but.

Wina półwytrawne

Semi-dry wine

Białe/ White wine

J. Moreau Select Blanc France
chenin / multi 16,00 zł/10cl 95,00 zł/but.

Santa Libera Italy
cataratto / pinot grigio 15,00 zł/10cl 90,00 zł/but.

Czerwone/ Red wine

J. Moreau Select Rouge France
grenache / syrah / multi 16,00 zł/10cl 95,00 zł/but.

Santa Libera Italy
merlot / cabernet 15,00 zł/10cl 90,00 zł/but.

Wina półsłodkie

Semi-sweet wine:

Leone Di San Marino Bianco IGT Italy
białe / white 15,00 zł/10cl 90,00 zł/but.

Leone Di San Marino Rosso IGT Italy
czerwone / red 15,00 zł/10cl 90,00 zł/but.

Wina musujące

Sparkling wine

Prosecco Monvin IT, białe, wytrawne 16,00zł/10cl

Prosecco Monvin IT, białe, wytrawne 60,00zł/50cl

Śniadania (serwowane do godziny 12:00)

Breakfasts (served up to 12 p.m.)

Dodatkowo do śniadań / Add to breakfast

Prosecco 10 cl

10,00 zł

Zestawy śniadaniowe

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

Breakfast menu

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

- Croissanty na słodko / Sweet croissants** **V** **22,00 zł**
2 świeżo wypiekane croissanty z dżemem
2 freshly baked croissants served with jam
- Croissanty z szynką parmeńską / Croissants with parma ham** **27,00 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** **24,00 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
- Owocowe śniadanie / Fruits breakfast** **V** **24,00 zł**
Jogurt naturalny, musli, owoce sezonowe
Natural yoghurt, muesli, seasonal fruits
- Śniadanie staropolskie / Polish old-fashioned breakfast** **39,00 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*
- Śniadanie angielskie / English breakfast** **37,00 zł**
2 jajka sadzone na bekonie, grillowany pomidor, czerwona cebula,
fasolka w sosie pomidorowym, pieczywo i masło
*Fried eggs with bacon, 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

Prosecco 10 cl

10,00 zł

Zestawy śniadaniowe

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

Breakfast menu

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

Omlet ze szpinakiem, awokado i serem feta (z 3 jaj) V 28,00 zł
Omelette with spinach, avocado and feta cheese (3 eggs)

Jaja sadzone na tostach z frankfurterkami i sałatką 27,00 zł
Fried eggs on toasts with Frankfurter sausages and salad
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

Tosty zapiekane z serem i pomidorem (2 szt.) 26,00 zł
Roasted toasts with cheese and tomato (2 pcs.)
1 dodatek do wyboru : szynka / bekon / camembert
One to choose from : ham / bacon / camembert cheese

Zestaw kanapek na wynos / Sandwich set to take away 28,00 zł
Zestaw 2 kanapek (1: ser żółty/ sałata/ pomidor/ ogórek zielony;
2: szynka/ sałata/ pomidor/ ogórek konserwowy)
słodka przekąska, woda mineralna 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, mineral water 0,5l; fruit juice 0,2l; fresh fruit*

Przystawki / Appetizers

- Deska przekąsek śródziemnomorskich** **65,00 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** **65,00 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*
- Ser burrata z warzywami i bagietką** **V** **32,00 zł**
Burrata cheese with vegetables and baguette
Ser burrata, rukola, roszponka, świeże warzywa, vinaigrette,
crema balsamico, słonecznik, bagietka
*Burrata cheese, fresh vegetables, rucola, rosponka, vinaigrette
crema balsamico, sunflower seeds, baguette*
- Tradycyjny tatar z polędwicy wołowej z bagietką** **58,00 zł**
Traditional style beef tenderloin tartare with baguette
Polędwica wołowa surowa mielona, cebula czerwona,
grzyby marynowane, żółtko surowe, ogórek kiszony,
musztarda dijon, masło, bagietka
*Raw minced beef tenderloin, red onion, marinated mushrooms,
raw egg yolk, pickled cucumber, dijon mustard, butter, baguette*
- Duo tatar z wędzonego pstrąga z bagietką** **V** **42,00 zł**
Smoked trout tartare duo with baguette
Pstrąg wędzony, cebula, suszone pomidory
pstrąg wędzony, cebula, kapary; bagietka
*Smoked trout, onion, dried tomatoes
smoked trout, onion, capers; baguette*
- Krewetki z patelni na mix salat z bagietką** **V** **44,00 zł**
Shrimps from the pan on mixed salads with baguette
Krewetki, mix salat ze świeżymi warzywami, czosnek,
sos winny, bagietka
Shrimps, mixed salad, garlic, wine sauce, baguette
- Koszyk piwnych przekąsek** **V** **39,00 zł**
Beer snacks basket
Frytki, krążki cebulowe w cieście piwnym,
paluszki serowe, sos czosnkowy i barbecue
*French fries, onion rings in beer dough,
mozzarella sticks, garlic & barbecue sauce*

Zupy / Soups

Tradycyjny rosół domowy z makaronem Traditional Polish meat broth with noodles		23,00 zł
Krem pomidorowy z grzankami z bagietki V Tomato cream soup with baguette croutons		23,00 zł
Żurek po polsku z białą kielbasą i jajkiem na twardo Polish sour soup with white sausage and hard-boiled egg		26,00 zł

Pierogi domowe

Handmade polish dumplings

Mięsne / With meat Podawane z cebulką i świeżym szczypiorkiem <i>Served with onion and fresh chives</i>	8 szt. / 8 pcs.	35,00 zł
Ruskie / With cottage cheese and sweet potatoes V Podawane z cebulką <i>Served with onion</i>	8 szt. / 8 pcs.	33,00 zł
Mix pierogów / Dumpling mix Podawane z cebulką i świeżym szczypiorkiem <i>Served with onion and fresh chives</i>	8 szt. / 8 pcs.	34,00 zł

Burgery (podawane z frytkami)

Burgers (served with french fries)

Klasyczny / Classic Stek woł., bekon, cheddar, pomidor, sałata, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos barbecue, sos czosnkowy, frytki <i>Beef steak, bacon, cheddar cheese, tomato, marinated cucumber, lettuce, red onion, barbecue & garlic sauces, french fries</i>		43,00 zł
Burger z kurczakiem / Chicken burger Kurczak w płatkach kukurydzianych, pomidor, świeży ogórek, cebula czerwona, sałata, majonez i sos czosnkowy, frytki <i>Chicken steak in cornflakes, lettuce, tomato, fresh cucumber, red onion, mayonnaise & garlic sauce, french fries</i>		43,00 zł
Burger z camembert / Camembert cheeseburger V Grillowany camembert, pesto z suszonych pomidorów, ogórek konserwowy, pomidor, karmelizowana czerwona cebula, sałata, sos barbecue, frytki <i>Grilled camembert cheese, dried tomato pesto, tomato, lettuce marinated cucumber, red onion confiture, barbecue sauce, french fries</i>		43,00 zł

Salatki (podawane z sosem i bagietką)

Salads (served with dressing and baguette)

Salatka Cezara / Caesar's salad

42,00 zł

Salata 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 grillowanym łososiem / Grilled salmon salad

47,00 zł

Salaty mieszane, łosoś grillowany, pomidorki koktajlowe, jabłko, orzechy włoski, pestki słonecznika, sos vinaigrette cytrusowy, bagietka

Mixed salads, grilled salmon, cherry tomatoes, apple, walnuts, sunflower seeds, citrus vinaigrette sauce, baguette

Salatka z halloumi i awokado

Halloumi cheese and avocado salad

V

42,00 zł

Salata rzymska, grillowany halloumi, suszone pomidory, awokado, płatki migdałów, pesto z suszonych pomidorów, sos vinaigrette, bagietka

Romain lettuce, grilled halloumi cheese, dried tomatoes, avocado, dried tomato pesto, almond flakes, vinaigrette sauce, baguette

Makarony *dostępne w wersji bezglutenowej

Pastas *available in gluten-free version

- Tagliatelle z kurczakiem, świeżą figą i suszonymi pomidorami**
Chicken, fresh fig & dried tomato tagliatelle 44,00 zł
Makaron tagliatelle, kurczak, świeża figa, suszone pomidory,
czosnek, sos winno-maślany, grana padano
*Tagliatelle pasta, chicken, fresh fig, dried tomatos, garlic,
wine & butter sauce, grana padano*
- 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 44,00 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 cukinią i sosem pomidorowym**
Zucchini & tomato sauce tagliatelle V 35,00 zł
Makaron tagliatelle, cukinia, pomidorki cherry,
czosnek, sos pomidorowy, natka pietruszki
*Tagliatelle pasta, zucchini, cherry tomatos,
garlic, tomato sauce, parsley*
- Tagliatelle z lososiem / Salmon tagliatelle** 46,00 zł
Makaron tagliatelle, łosoś, szpinak, czosnek,
sos na białym winie, śmietana
*Tagliatelle pasta, salmon, spinach, garlic, „white wine” sauce,
cream*
- Tagliatelle z szynką parmeńską / Parma ham tagliatelle** 48,00 zł
Makaron tagliatelle szynka parmeńska, czosnek,
orzechy włoskie, sos śmietanowy, grana padano
Tagliatelle pasta, Parma ham, garlic, nuts, cream sauce, grana padano

Dania Główne

Main Courses

Pierś z kaczki sous vide na puree z batatów Sous vide duck breast on sweet potato puree Pierś z kaczki, puree z batatów, sos żurawinowy <i>Duck breast, sweet potato puree, cranberry sauce</i>	58,00 zł
Stek z buraka z grillowanym halloumi V Beetroot steak with grilled halloumi cheese Burak, halloumi, konfitura z czerwonej cebuli, rukola, sos balsamiczny <i>Beetroot, halloumi cheese, red onion confiture, rucola, balsamico sauce</i>	42,00 zł
Filet z kurczaka sous vide ze szpinakiem w sosie serowym Sous vide chicken fillet with spinach & cheesy sauce Filet z kurczaka, szpinak, opiekane ziemniaki, sos serowy, warzywa z wody <i>Chicken fillet, roasted potatoes, cheesy sauce, boiled vegetables</i>	46,00 zł
Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą Traditional pork chop with stewed cabbage Schab wieprzowy, ziemniaki puree, kapusta zasmażana <i>Pork chop, potato puree, stewed white cabbage</i>	46,00 zł
Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem z grzybów leśnych Sous vide pork tenderloin in forest mushroom sauce Polędwiczka wieprzowa, sos z leśnych grzybów, gnocchi <i>Pork tenderloin, forest mushroom sauce, potato gnocchi</i>	55,00 zł
Filet z łososia na szpinaku Salmon fillet on spinach Filet z łososia, szpinak, czosnek, cebula, puree ziemniaczane <i>Salmon fillet, spinach, garlic, potato puree</i>	55,00 zł
Pstrąg z pieca Trout from stove Pstrąg, ziemniaki pieczone, sałaty i warzywa z sosem vinaigrette <i>Trout, roasted potatoes, salads & vegetables in vinaigrette sauce</i>	47,00 zł

Desery

Deserts

Creme bruléé z sezonowymi owocami Creme bruléé with seasonal fruits	25,00 zł
Firmowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną Warm home-made apple pie with vanilla ice cream and whipped cream	19,00 zł
Włoski tort bezowo-lodowy z bitą śmietaną Italian meringue – ice cream pie with whipped cream	25,00 zł
Torcik czekoladowy z orzechami i lodami miętowymi Chocolate cake with nuts and mint ice cream	25,00 zł
Włoskie desery lodowe Bindi : Italian ice desserts Bindi :	25,00 zł

Coppa Crema Pistacchio

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

Coppa Profiterol

Ptysie nadziewane kremem waniliowym w kremie czekoladowym
Puff pastry stuffed with vanilla cream, in chocolate cream

Menu dla dzieci

Children's menu

Tradycyjny rosół domowy z makaronem Traditional polish chicken broth with noodles	17,00 zł
Krem z pomidorów z grzankami Tomato cream soup with baguette croutons	15,00 zł
Nuggets'y z kurczaka z puree ziemniaczanym i mizerią Chicken nuggets with potato puree and fresh cucumber salad with cream	25,00 zł
Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowym, grana padano i pomidorkami cherry Chicken tagliatelle in creamy sauce with grana padano and cherry tomatoes	25,00 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>	15,00 zł

Dodatki do dań

Additions to courses

Pieczywo mieszane / <i>Mixed bread</i>	5,00 zł
Ziemniaki opiekane / <i>Roasted potatoes</i>	10,00 zł
Frytki + ketchup / <i>French fries + ketchup</i>	150 g 18,00 zł
Ziemniaki puree / <i>Potato puree</i>	8,00 zł
Puree z batatów / <i>Sweet potato puree</i>	8,00 zł
Kapusta zasmażana / <i>Stewed white cabbage</i>	10,00 zł
Zestaw surówek (kolesław / czerwona kapusta)	
<i>Salads set (coleslaw / red cabbage)</i>	8,00 zł
Mix sałat z sosem vinaigrette / <i>Mixed salads with vinaigrette sauce</i>	8,00 zł
Mizeria ze śmietaną / <i>Fresh cucumber salad with cream</i>	8,00 zł
Stripsy z kurczaka / <i>Chicken strips</i>	18,00 zł
Bekon smażony 3 plasterki / <i>Fried bacon 3 slices</i>	10,00 zł
Dżem owocowy / <i>Fruit jam</i>	5,00 zł
Frankfurterki 2szt. na ciepło / <i>Frankfurter sausages 2pcs.</i>	10,00 zł
Jajka na twardo 2szt. / <i>Hard boiled eggs 2pcs.</i>	8,00 zł
Ketchup	5,00 zł
Musztarda / <i>Mustard</i>	5,00 zł
Majonez / <i>Mayonnaise</i>	5,00 zł
Chrzan / <i>Horseradish</i>	5,00 zł
Sos czosnkowy / <i>Garlic sauce</i>	5,00 zł
Sos barbecue / <i>Barbecue sauce</i>	5,00 zł
Masło / <i>Butter</i>	5,00 zł
Miód / <i>Honey</i>	6,00 zł