

Przystawki

Starters

Burrata z melonem 🌱🌱

Burrata 100 g, melon, czerwona cebula, mięta, maldon, pieprz mielony, pomidor malinowy, pomidor koktajlowy, truskawka, groszek cukrowy, bazylija, oliwa, sok z limonki, pini

Allergeny: mleko, orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Rocca Ventosa Pinot Grigio Włochy 12,5%

Burrata with melon 🌱🌱

Burrata 100 g, melon, red onion, mint, Maldon sea salt, freshly ground black pepper, raspberry tomato, cherry tomato, strawberry, sugar snap peas, basil, olive oil, lime juice, pine nuts

Allergens: milk, nuts

Best accompanied by 750 ml 125 zł
dry white wine, Rocca Ventosa Pinot Grigio, Italy 12,5% 150 ml 25 zł

Carpaccio wołowe 🌱

Polędwica wołowa 80 g, sos vitelo, owoce kaparów małe, Grana Padano, oliwa, świeży pieprz, sól morską, pieczywo

Allergeny: mleko, ryby

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Gnarly Head Pinot Noir, USA Kalifornia, 13,5%

Beef carpaccio 🌱

Beef tenderloin 80 g, vitello-style sauce, baby caper berries, Grana Padano, olive oil, freshly ground black pepper, sea salt, bread

Allergens: milk, fish

Best accompanied by 750 ml 180 zł
red wine, Gnarly Head Pinot Noir, California, USA, 13.5% ABV

Tatar wołowy 🌱

Polędwica wołowa 100 g, żółtko, majonez szczypiorkowy, szalotka, musztarda dijon, ogórek, maggi, sól, pieprz gruboziarnisty, olej

Allergeny: gluten, jaja, seler, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wódki Chopin Rye 40%

Beef tartare 🌱

Beef tenderloin 100 g, egg yolk, chive mayonnaise, shallot, Dijon mustard, cucumber, Maggi seasoning, salt, coarse black pepper, oil

Allergens: gluten, eggs, celery, mustard

Best accompanied by 40 ml 22 zł
Chopin Rye Vodka, 40% ABV

Tatar z tuńczyka

Tuńczyk saku polędwica 100 g, sos sojowy, smażony pomidor, pieprz, groszek cukrowy, ogórek zielony, vinaigrette

Allergeny: gluten, ryby, soja, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina różowego Baron De Ley Lagrima Rose, Rioja, Hiszpania 13,5%

Tuna tartare

Saku-grade tuna loin 100 g, soy sauce, roasted tomato, black pepper, sugar snap peas, cucumber, vinaigrette

Allergens: gluten, fish, soy, mustard

Best accompanied by 750 ml 125 zł
rosé wine, Barón de Ley Lágrima Rosé, 150 ml 25 zł
Rioja, Spain, 13.5% ABV

Awokado z pastą z orzechów nerkowca i pistacji 🌱

Awokado 70 g, pistacja, orzechy nerkowca, papryczka chili, szalotka, czosnek, kolendra, syrop klonowy, oliwa, limonka

Allergeny: orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Avocado with cashew and pistachio cream 🌱

Avocado 70 g, pistachios, cashew nuts, chilli, shallot, garlic, coriander, maple syrup, olive oil, lime

Allergens: nuts

Best accompanied by 750 ml 180 zł
dry white wine, Turnau Solaris Poland, 13% ABV 150 ml 36 zł

Riviera style

Shokupan, krewetki 100 g, sok z limonki, koper, majonez szczypiorkowy, sól, olej, wasabi

Allergeny: gluten, skorupiaki, jaja, mleko, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Marlborough Sun Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia 12,5%

Riviera style

Shokupan, prawns 100 g, lime juice, dill, chive mayonnaise, sea salt, oil, wasabi

Allergens: gluten, crustaceans, eggs, milk, mustard

Best accompanied by dry white wine, 750 ml 150 zł
Marlborough Sun Sauvignon Blanc, 150 ml 30 zł
New Zealand, 12.5% ABV

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i białym winem 🍷

Krewetki 80 g, masło, czosnek, natka pietruszki, wino białe, oliwa z oliwek, grzanki, chilli

Allergeny: mleko, jaja, soja, sezam, siarczyny, gluten, seler, gorczyca, owoce morza, lubin

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Madame Wisdom Chardonnay, USA Kalifornia 12,5%

Wątróbka drobiowa smażona sauté, podana na chrupiącej sałacie i grzance

Wątróbka drobiowa 90 g, ocet balsamiczny, miód, chilli, czosnek, szalotka, sałata rzymska, tost z bułki maślanej

Allergeny: mleko, jaja, gluten, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Butter-fried prawns with garlic and white wine 🍷

Prawns 80 g, butter, garlic, parsley, white wine, extra virgin olive oil, toasted bread, chilli

Allergens: milk, eggs, soy, sesame, sulphites, gluten, celery, mustard, seafood, lupin

Best accompanied by Madame Wisdom Chardonnay white wine, California, USA, 12.5%

Sautéed chicken livers, served on crisp romaine lettuce with brioche toast

Chicken livers 90 g, balsamic vinegar, honey, chilli, garlic, shallot, crisp romaine lettuce, brioche toast

Allergens: milk, eggs, gluten, mustard

Best accompanied by dry white wine, Turnau Solaris, Poland, 13% ABV

130 g 53 zł

750 ml 125 zł
150 ml 25 zł

140 g 42 zł

Sałatki Salads

Sałatka Cezar

Sałata rzymska, sos anchoise, pierś z kurczaka, boczek wędzony, grzanki, pomidor cherry, rzodkiewka, Grana Padano, sól Maldon

Allergeny: gluten, jaja, ryby, mleko, seler, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina musującego Prosecco Scudo Oro, Treviso, Włochy 11,5%

Kozi ser brûlée 🍷

Rukola, burak czerwony, malina, pomidor cherry, oliwa, krem balsamiczny, ser kozi, cukier brązowy, botwina

Allergeny: mleko, orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Solaris Winnica Turnau, Polska 13%

Tomatina 🍷🍷

Pomidor malinowy, pomidor cherry, burak chidda, pesto bazyliowe, ser feta, oliwa zielona, sól Maldon, pieprz czarny

Allergeny: mleko, orzechy

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina musującego Prosecco Scudo Oro, Treviso, Włochy 11,5%

Caesar salad

Romaine lettuce, anchovy dressing, chicken breast, smoked bacon, croutons, cherry tomatoes, radish, Grana Padano, Maldon sea salt

Allergens: gluten, eggs, fish, milk, celery, mustard

Best accompanied by Prosecco sparkling wine, Scudo Oro Prosecco, Treviso, Italy 11.5% ABV

230 g 46 zł

Goat's cheese brûlée 🍷

Rocket, beetroot, raspberries, cherry tomatoes, olive oil, balsamic glaze, goat's cheese, brown sugar, baby beet leaves

Allergens: milk, nuts

Best accompanied by dry white Turnau Solaris wine, Poland, 13% ABV

260 g 42 zł

Tomatina 🍷🍷

Raspberry tomato, cherry tomatoes, Chioggia beetroot, basil pesto, feta, green olive oil, Maldon sea salt, black pepper

Allergens: milk, nuts

Best accompanied by Prosecco sparkling wine, Scudo Oro Prosecco, Treviso, Italy 11.5% ABV

155 g 45 zł

750 ml 125 zł

Zupy

Soups

Capuccino pomidorowe 🍅🍅

Pomidory, marchew, cebula, czosnek, oliwa, bazylia świeża, śmietana 30%, Grana Padano, oliwa zielona, cukier, sól, bulion

Allergeny: mleko, seler

Tomato cappuccino 🍅🍅

Tomatoes, carrot, onion, garlic, olive oil, fresh basil, double cream 30%, Grana Padano, extra virgin olive oil, sugar, salt, vegetable stock

Allergens: milk, celery

250 ml 34 zł

Zupa rybna 🐟

Bulion rybny, łosoś, halibut, dorsz, ziemniaki, seler naciowy, seler, marchew, oliwa zielona

Allergeny: ryby, seler, soja

Fish soup 🐟

Fish broth, salmon, halibut, cod, potatoes, celery, carrot, extra virgin olive oil

Allergens: fish, celery, soy

250 ml 38 zł

Żur z białą kielbasą i jajkiem 🥚

Domowy zakwas z chleba żytniego, kielbasa biała, jajko sadzone, puree ziemniaczane, boczek wędzony, wędzonka, czosnek, świeży chrzan

Allergeny: mleko, jaja, soja, sezam, gluten, seler, gorczyca, łubin

Sour rye soup with white sausage and egg 🥚

Traditional rye sourdough soup, white sausage, fried egg, mashed potatoes, smoked bacon, garlic, fresh horseradish

Allergens: milk, eggs, soy, sesame, gluten, celery, mustard, lupin

250 ml 37 zł

Bulion z kaczki z zielonymi kluskami lanymi

Consommé z kaczki, domowe kluski lane, marchewka, pietruszka, seler, wolno gotowane mięso z kaczki

Allergeny: jaja, soja, sezam, gluten, seler, gorczyca, łubin

Duck broth with green drop noodles

Clear duck consommé, homemade drop noodles, carrot, parsley, celery, slow-cooked duck meat

Allergens: eggs, soy, sesame, gluten, celery, mustard, lupin

250 ml 36 zł

Dania mięsne

Meat

Stek z polędwicy wołowej z grilla 🍷

Polędwica wołowa 200 g, masło Café de Paris, olej, sól maldon, puree ziemniaczane, papryka czerwona, baby cukinia, sałata rzymska, oliwa, sakura mikroziola, oliwa zielona, czosnek, tymianek, masło, sos demi-glace

Allergeny: gluten, mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Luigi Bosca Malbec Mendoza, Argentyna 14%

Grillowany comber jagnięcy 🍷

Comber jagnięcy 200 g, puree ziemniaczane, młoda marchew, dziki brokuł, sos demi - glace tymiankowy

Allergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Borgodei Primitivo Di Manduria, Włochy 14,5%

Grilled beef tenderloin steak 🍷

Beef tenderloin 200 g, Café de Paris butter, oil, Maldon sea salt, potato purée, red pepper, baby courgette, romaine lettuce, olive oil, sakura cress, garlic, thyme, butter, demi-glace sauce

Allergens: gluten, milk, sulphites

Best accompanied by red wine, Luigi Bosca Malbec Mendoza, Argentina, 14% ABV

Grilled rack of lamb 🍷

Rack of lamb 200 g, potato purée, young carrots, wild broccoli, thyme demi-glace

Allergens: gluten, milk, sulphites, celery

Best accompanied by red wine, Borgodei Primitivo Di Manduria, Italy 14,5%

390 g 149 zł

750 ml 160 zł

150 ml 35 zł

390 g 138 zł

750 ml 125 zł

150 ml 25 zł

Schab z kością

Schab z kością 160 g, jajko, mąka, bułka tarta, cytryna, smalec, ziemniak francuski, młoda kapusta, Grana Padano, koper, boczek wędzony, szczypiorek

Allergeny: gluten, jaja, mleko, seler, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Rondo Regent Winnica Turnau 11,5%

Bone-in pork cutlet

Breaded bone-in pork cutlet 160 g, egg, flour, breadcrumbs, lemon, lard, new potatoes, young cabbage, Grana Padano, dill, smoked bacon, chives

Allergens: gluten, eggs, milk, celery, mustard

Best accompanied by 750 ml 180 zł

red wine, Turnau Rondo Regent 11.5% ABV 150 ml 36 zł

Kurczak supreme 🍷

Kurczak supreme 180 g, olej, masło, sos estragonowy, ziemniak francuski, pieczarka, zielony groszek

Allergeny: mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Massi Modello delle Venezie Bianco, Włochy 13%

Chicken supreme 🍷

Chicken supreme 180 g, butter, tarragon sauce, new potatoes, mushrooms, green peas

Allergens: milk, sulphites

Best accompanied by 750 ml 150 zł

dry white wine, Massi Modello delle Venezie Bianco, Italy 13% 150 ml 30 zł

Udko z kaczki confit 🍷

Udko z kaczki 280 g, sos z czerwonego wina, puree ziemniaczane, baby marchewki, masło, czosnek, dziki brokuł

Allergeny: gluten, soja, mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Chateau Dumas Cenot, Bordeaux, Francja 13,5%

Duck leg confit 🍷

Duck leg confit (280 g), red wine sauce, potato purée, baby carrots, butter, garlic, wild broccoli

Allergens: gluten, soy, milk, sulphites

Best accompanied 750 ml 150 zł

by red wine, Château Dumas Cénot Bordeaux, France, 13.5% ABV 150 ml 30 zł

Dania z ryb i owoców morza

Fish and seafood

Grillowany łosoś Norweski 🍷

Łosoś Norweski 160 g, masło, olej, tymianek świeży, czosnek, krem pomidorowy, omułki, krewetka, makaron orzo, białe wino, trybula, mix sałat, rzodkiewka, viegret

Allergeny: gulten, skorupiaki, jaja, ryby, mleko, gorczyca, mięczaki, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina różowego Turnau Rose, Polska 12,5%

Grilled Norwegian salmon 🍷

Norwegian salmon 160 g, butter, oil, fresh thyme, garlic, tomato cream, mussels, king prawn, orzo pasta, white wine, chervil, mixed leaves, radish, vinaigrette

Allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, milk, mustard, molluscs, sulphites

Best accompanied by rosé wine, Turnau Rosé Poland, 12.5% ABV

350 g 75 zł

750 ml 180 zł

Dorsz ze szpinakiem

Polędwica z dorsza 160g, szpinak, masło, oliwa, czosnek, cukinia, sól, bulion rybny, yuzu sok, szczypiorek

Allergeny: ryby, mleko, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Massi Modello delle Venezie Bianco, Włochy 13%

Cod with spinach

Cod loin 160 g, spinach, butter, olive oil, garlic, courgette, salt, fish broth, yuzu juice, chives

Allergens: fish, milk, celery

Best accompanied by dry white wine, Massi Modello delle Venezie Bianco, Italy 13%

320 g 78 zł

750 ml 150 zł
150 ml 30 zł

Halibut smażony sauté w mące kukurydzianej

Halibut 160 g, jajko, mąka, bułka tarta, masło, olej, sos tatarski, kalafior, zielony groszek, bób, sakura ziola, zielona oliwa, rzodkiew biała, tymianek

Allergeny: gluten, jaja, ryby, mleko, gorczyca

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina białego Drouhin Domaine de Vaudon Chablis A.O.C. Francja 12,5%

Pan-fried halibut lightly dusted in cornflour

Halibut 160 g, egg, flour, breadcrumbs, butter, oil, tartare sauce, cauliflower, green peas, broad beans, sakura herbs, extra virgin olive oil, white radish, thyme

Allergens: gluten, eggs, fish, milk, mustard

Best accompanied by white wine, Drouhin Domaine de Vaudon Chablis (AOC), France, 12.5% ABV

320 g 84 zł

750 ml 320 zł

Dania wegetariańskie

Vegetarian

Makaron linguine z karczochem w sosie pomidorowym 🍅

Makaron linguine 120 g, krem pomidorowy, masło, cukinia, grilowany karczoch, kapary, bazylia, zielona oliwa

Allergeny: gluten, jaja, mleko, seler

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina musującego Prosecco Scudo Oro, Treviso, Włochy 11,5%

Linguine with artichoke in tomato sauce 🍅

Linguine 120 g, tomato cream, butter, courgette, grilled artichoke, capers, basil, extra virgin olive oil

Allergens: gluten, eggs, milk, celery

Best accompanied by Prosecco sparkling wine, Scudo Oro Prosecco, Treviso, Italy, 11.5% ABV

310 g 54 zł

750 ml 125 zł

Dania flambirowane

Flambéed dishes

Flambirowane naleśniki 🍷

Mąka, mleko, jajko, olej, masło, cukier brązowy, skórka z pomarańczy, wiśnie mrożone, lody waniliowe, wiśniówka

Allergeny: gluten, jaja, mleko, siarczyny

Najlepiej smakuje w towarzystwie Iveriuli Alazani Valley Red Medium Sweet, Gruzja 11,5%

Flambéed crêpes 🍷

Flour, milk, egg, oil, butter, brown sugar, orange zest, frozen sour cherries, vanilla ice cream, cherry liqueur

Allergens: gluten, eggs, milk, sulphites

Best accompanied by red wine, Iveriuli Alazani Valley Red Medium Sweet, Georgia 11,5%

300 g 55 zł

750 ml 125 zł

150 ml 25 zł

Boeuf Stroganow 🍷🍅

Polędwica wołowa 70 g w sosie pomidorowym, pieczarki, cebula, natka pietruszki, śmietana, masło, brandy, wino czerwone

Allergeny: mleko, jaja, soja, sezam, siarczyny, gluten, seler, łubin

Najlepiej smakuje w towarzystwie wina czerwonego Borgodei Primitivo Di Madoria, Włochy 14,5%

Beef Stroganoff 🍷🍅

70 g beef tenderloin in a tomato-based sauce, mushrooms, onion, parsley, cream, butter, brandy, red wine

Allergens: milk, eggs, soya, sesame, sulphites, gluten, celery, lupin

Best accompanied by red wine Borgodei Primitivo Di Madoria Italy 14,5%

300 g 55 zł

750 ml 125 zł

150 ml 25 zł

Desery

Sweets

Orzechowy ptyś

Masło, mąka pszenna, jajko, orzechy laskowe, sól morską, gorzka czekolada, śmietana 30%, cukier, lody orzechowe, kakao

Allergeny: gluten, jaja, mleko, orzechy

Kogel mogel

Żółtka, cukier drobny, konfitura z owoców sezonowych, dekoracja czekoladowa

Allergeny: jaja, mleko

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Lody waniliowe 4 gałki, maliny w syropie

Allergeny: jaja, orzechy, soja, mleko, gluten, sezam

Hazelnut choux bun

Butter, wheat flour, egg, hazelnuts, sea salt, dark chocolate, double cream 30%, sugar, hazelnut ice cream, cocoa

Allergens: gluten, eggs, nuts, milk

Kogel mogel

Egg yolks whipped, caster sugar, seasonal fruit preserve, chocolate decoration

Allergens: eggs, milk

Vanilla ice cream with hot raspberries

4 scoops of vanilla ice cream, raspberries in syrup

Allergens: eggs, soy, nuts, milk, gluten, sesame

120 g 29 zł

110 g 32 zł

220 g 34 zł

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Lody waniliowe 2 gałki, lody czekoladowe 1 gałka, lody truskawkowe 1 gałka, świeże owoce, polewa czekoladowa, bita śmietana

Allergeny: jaja, orzechy, soja, mleko, gluten, sezam

Wiśnie w sosie cherry 🍷

Lody waniliowe 1 gałka, wiśnie, bita śmietana, sos cherry na bazie czerwonego wina i nalewki babuni

Allergeny: jaja, soja, orzechy, mleko, gluten, sezam, siarczyny

Ice cream sundae with fruit and whipped cream

2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream, 1 scoop of strawberry ice cream, fresh fruit, chocolate sauce, whipped cream

Allergens: eggs, peanuts, soy, nuts, milk, gluten, sesame

220 g 34 zł

Cherries in cherry sauce 🍷

1 scoop of vanilla ice cream, cherries, whipped cream, cherry sauce based on red wine and homemade fruit liqueur

Allergens: eggs, soy, nuts, milk, gluten, sesame, sulphites

250 g 34 zł

Kawa

Coffee

Kawa	Coffee	110 ml	17 zł
Espresso	Espresso	60 ml	17 zł
Espresso Doppio	Espresso Doppio	120 ml	22 zł
Cappuccino <i>Allergeny: mleko</i>	Cappuccino <i>Allergens: milk</i>	110 ml	17 zł
Latte Macchiato <i>Allergeny: mleko</i>	Latte Macchiato <i>Allergens: milk</i>	200 ml	20 zł
Latte Macchiato z syropem <i>Wanilia / Amaretto / orzech / karmel / banan</i> <i>Allergeny: mleko, orzechy</i>	Latte Macchiato with syrup <i>Vanilla / Amaretto / nut / caramel / banana</i> <i>Allergens: milk, nuts</i>	200 ml	22 zł
Flat white <i>Allergeny: mleko</i>	Flat white <i>Allergens: milk</i>	110 ml	22 zł
Kawa mrożona z lodami waniliowymi <i>Allergeny: mleko, orzechy ziemne, jaja, orzechy, soja, sezam</i>	Iced coffee with vanilla ice cream <i>Allergens: milk, peanuts, eggs, nuts, soy, sesame</i>	350 ml	30 zł

Herbata

Tea

Herbata Richmond <i>English breakfast / Ceylon gold / Earl grey / Ginger paradise / Raspberry & pear / Spicy cynamon / Gunpowder green</i>	Richmont tea <i>English breakfast / Ceylon gold / Earl grey / Ginger paradise / Raspberry & pear / Spicy cynamon / Gunpowder green</i>	300 ml	17 zł
Herbata Richmond z gorącymi malinami	Richmont tea with hot raspberries	300 ml	25 zł

Soki świeżo wyciskane

Freshly squeezed juice

Sok pomarańczowy	Apple juice	250 ml	25 zł
Sok jabłkowy	Orange juice	250 ml	25 zł
Sok grejpfrutowy	Grapefruit juice	250 ml	25 zł

Napoje

Soft drinks

Coca-Cola Original taste / Zero cukru	Coca-Cola Original taste / Zero sugar	250 ml	14 zł
Fanta	Fanta	250 ml	14 zł
Sprite	Sprite	250 ml	14 zł
Kinley Tonic Water	Kinley Tonic Water	250 ml	14 zł
Woda gazowana Kropla Delice	Sparkling water Kropla Delice	330 ml	12 zł
Woda niegazowana Kropla Beskidu	Still water Kropla Beskidu	330 ml	12 zł
Fuzetea Cytrynowa / Brzoskwinowa z hibiskusem	Fuzetea Lemon / Peach and hibiskus	250 ml	14 zł
Sok owocowy Cappy Pomarańczowy / Jabłkowy / Grejfrutowy / Czarna porzeczka	Cappy fruit juices Orange / Apple / Grapefruit / Blackcurrant	250 ml	14 zł
Burn Energy Drink	Burn Energy Drink	250 ml	18 zł

Koktajle bezalkoholowe

Mocktails

Lemoniada tropic Syrop marakuja, Grenadine, sok z cytryny, woda niegazowana, owoce sezonowe	Tropic lemonade Passion fruit syrup, Grenadine, lemon juice, still water, seasonal fruit	300 ml	27 zł
Lemoniada z kwiatów czarnego bzu Syrop z kwiatów czarnego bzu, sok z cytryny, woda niegazowana, owoce sezonowe	Elderflower lemonade Elderflower syrup, lemon juice, still water, seasonal fruit	300 ml	27 zł
Lemoniada cytrusowa Sok z pomarańczy, sok z cytryny, syrop cukrowy, owoce sezonowe	Citrus lemonade Orange juice, lemon juice, sugar syrup, seasonal fruit	300 ml	27 zł
Virgin Mojito Limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	Virgin Mojito Lime, mint, cane sugar, sparkling water	300 ml	30 zł
Aperol Free Wino musujące 0%, Aperitivo 0%, woda gazowana, pomarańcza <i>Allergeny: siarczyny</i>	Aperol Free Sparkling wine 0%, Aperitivo 0%, sparkling water, orange <i>Allergens: sulphites</i>	300 ml	36 zł

Koktajle alkoholowe

Cocktails

Mojito

Havana Club rum, syrop trzciniowy, woda gazowana, limonka, mięta

Mojito

Havana Club rum, cane rum, sparkling water, lime, mint

300 ml 44 zł

Sex on the Beach

Finlandia, Malibu, Bols Peach, sok pomarańczowy, sok żurawinowy

Sex on the Beach

Finlandia, Malibu, Bols Peach, orange juice, cranberry juice

300 ml 42 zł

Aperol Spritz

Aperol, Frizzante wino musujące, woda gazowana, pomarańcza

Allergeny: siarczyny

Aperol Spritz

Aperol, Frizzante sparkling wine, sparkling water, orange

Allergens: sulphites

300 ml 45 zł

Hugo

Wino musujące Frizzante, Bols Elderflower, syrop mojito mint, mięta, sok z cytryny

Allergeny: siarczyny

Hugo

Frizzante sparkling wine, Bols Elderflower, mint syrup, fresh mint, lemon juice

Allergens: sulphites

300 ml 42 zł

Whisky sour

Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja kurzego, Angostura Bitter

Allergeny: jajko

Whisky sour

Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup, egg white, Angostura bitters

Allergens: egg

200 ml 38 zł

Pornstar Martini

Wódka waniliowa, Passoa, wino musujące Frizzante, puree marakuja, syrop waniliowy, sok z limonki

Allergeny: siarczyny

Pornstar Martini

Vanilla vodka, Passoã, Frizzante sparkling wine, passion fruit purée, vanilla syrup, lime juice

Allergens: sulphites

180 ml 42 zł

Pina colada

Bacardi Blanca, Malibu, puree kokosowe, puree ananasowe, mleko

Allergeny: mleko, jaja

Pina colada

Bacardi Carta Blanca, Malibu, coconut purée, pineapple purée, milk

Allergens: sulphites, eggs

300 ml 45 zł

Martini Fiero

Wino musujące Frizzante, Bols Elderflower, syrop mojito mint, mięta, sok z cytryny

Allergeny: siarczyny

Martini Fiero

Martini Fiero, Frizzante sparkling wine, pomegranate syrup, orange, lime, lemon

Allergens: sulphites

300 ml 38 zł

Strawberry Gin & Tonic

Gordon's Premium Pink, Tonic Kinley, syrop truskawkowy

Strawberry Gin & Tonic

Gordon's Premium Pink Gin, Kinley tonic water, strawberry syrup

300 ml 40 zł

Long Island Iced tea

Finlandia, Olmeca Silver, Bacardi Blanca, Gordon's, Cointreau, sok z cytryny, syrop cukrowy, Coca-Cola

Long Island Iced tea

Finlandia vodka, Olmeca Silver tequila, Bacardi Blanca, Gordon's gin, Cointreau, lemon juice, sugar syrup, Coca-Cola

300 ml 50 zł

Espresso Martini

Wódka waniliowa, Kahlúa, espresso, syrop waniliowy

Espresso Martini

Vanilla vodka, Kahlúa, espresso, vanilla syrup

150 ml 40 zł

Negroni Classic

Gordon's gin, Campari, Martini Rosso

Negroni Classic

Gordon's gin, Campari, Martini Rosso

100 ml 42 zł

Piwo regionalne butelkowe

Regional bottled beer

Colberg niefiltrowane 4,9%	500 ml	21 zł
Colberg Pils 4,2%	500 ml	21 zł
Colberg pszeniczne 5,3%	500 ml	21 zł
Colberg IPA 6,3%	500 ml	21 zł
Colberg Zielony 5%	500 ml	21 zł
Colberg Zero 0%	500 ml	20 zł

Piwo beczkowe

Draft beer

Pilsner Urquell 4,4%	300 ml	19 zł
	500 ml	23 zł
Książęce Złote Pszeniczne 4,9%	300 ml	17 zł
	500 ml	20 zł
Peroni Nastro Azzurro 5%	300 ml	19 zł
	500 ml	23 zł

Piwo butelkowe

Bottled beer

Tyskie Gronie 5,2%	500 ml	20 zł
Żywiec 5,5%	500 ml	20 zł
Pilsner Urquell 4,4%	500 ml	24 zł
Paulaner 5,5%	500 ml	25 zł
Corona Extra 4,6%	330 ml	24 zł
Lech Free 0,0%	330 ml	17 zł

Wódka

Vodka

Wyborowa 40%

40 ml 14 zł
500 ml 150 zł

Finlandia

Classic 40% / Lime 40% / Redberry 37,5% / Cranberry 37,5% / Mango 37,5%

40 ml 16 zł
500 ml 175 zł

J.A. Baczewski 40%

40 ml 18 zł
500 ml 225 zł

J.A. Baczewski 38%

Wiśniówka / Orzechówka / Morelówka

40 ml 20 zł
500 ml 250 zł

Ostoya 40%

40 ml 18 zł
500 ml 200 zł

Chopin Rye 40%

40 ml 22 zł
500 ml 275 zł

Chopin Potato 40%

40 ml 30 zł
500 ml 375 zł

Belvedere 40%

40 ml 30 zł
700 ml 525 zł

Żołądkowa Gorzka Tradycyjna 32%

40 ml 14 zł
500 ml 175 zł

Żubrówka Bison Grass 37,5%

40 ml 14 zł
500 ml 175 zł

Whisky

Ballantine's 40%

40 ml 20 zł
700 ml 315 zł

Johnnie Walker Black Label 12 YO 40%

40 ml 26 zł
700 ml 455 zł

Johnnie Walker Ultimate 18 YO 40%

40 ml 60 zł
700 ml 1050 zł

Johnnie Walker Blue Label 40%

40 ml 105 zł
700 ml 1837 zł

Chivas Regal 12 YO 40%

40 ml 30 zł
700 ml 455 zł

Chivas Regal 18 YO 40%

40 ml 60 zł
700 ml 1050 zł

Jameson 40%

40 ml 22 zł
700 ml 350 zł

Whiskey & Bourbon

Jim Beam 40%

40 ml 24 zł
700 ml 385 zł

Maker's Mark 45%

40 ml 30 zł
700 ml 525 zł

Woodford Reserve 43,5%

40 ml 38 zł
700 ml 665 zł

Jack Daniel's 40%

40 ml 26 zł
700 ml 420 zł

Jack Daniel's Single Barrel 45%

40 ml 46 zł
700 ml 805 zł

Single malt

Ardbeg 10 YO 40%	40 ml	42 zł
Auchentoshan 12 YO 40%	40 ml	36 zł
Glenmorangie 10 YO 40%	40 ml	38 zł
Glenfiddich 12 YO 40%	40 ml	38 zł
Talisker 10 YO 45,8%	40 ml	40 zł
Glendalough Pot Still Irish 43%	40 ml	42 zł

Brandy

Metaxa 5* 38%	40 ml	25 zł
Metaxa 7* 40%	40 ml	30 zł
Metaxa 12* 40%	40 ml	40 zł

Tequila

Olmecca Silver 35%	40 ml	22 zł
Olmecca Gold 35%	40 ml	24 zł

Koniak Cognac

Martel V.S. 40%	40 ml	35 zł
Martel V.S.O.P. 40%	40 ml	45 zł
Martel X.O. 40%	40 ml	130 zł
Hennessy V.S. 40%	40 ml	35 zł
Hennessy V.S.O.P. 40%	40 ml	55 zł
Hennessy X.O. 40%	40 ml	125 zł
Remy Martin V.S.O.P 40%	40 ml	50 zł
Remy Martin X.O. 40%	40 ml	100 zł

Gin

Gordon's 37,5%	40 ml	18 zł
Bombay Sapphire 40%	40 ml	24 zł
Tanqueray No. Ten 47,3%	40 ml	36 zł

Rum

Bacardi Blanca 37,5%	40 ml	18 zł
Bacardi Black 37,5%	40 ml	18 zł
Bacardi Reserva Ocho 8 YO 40%	40 ml	28 zł
Zacapa Solera Gran Reserva No 23 40%	40 ml	54 zł

Aperitif & Digestif

Martini Bianco 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Rosso 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Rosato 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Fiero 14,4%	100 ml	18 zł
Martini Extra Dry 18%	100 ml	18 zł
Campari Bitter 25%	40 ml	20 zł
Calvados Boulard Grand Solage 40%	40 ml	30 zł
Underberg 44%	20 ml	25 zł

Likier Liqueur

Jägermeister 35%	20 ml	10 zł
Jägermeister Manifest 38%	20 ml	15 zł
Becherovka Original 38%	20 ml	10 zł
Heering Cherry Liqueur 24%	20 ml	15 zł
Krupnik Old Liqueur 38%	20 ml	10 zł
Baileys Original Irish Cream 17%	20 ml	10 zł
Goldwasser 40%	20 ml	15 zł


Wszystkie dania są przygotowywane na jednej powierzchni, dlatego nie możemy wykluczyć przenoszenia śladowych ilości alergenów między potrawami.

Wymienione w menu alergeny mogą występować w formie podstawowej i/lub przetworzonej.

 Wegetariańskie

 Wegańskie

 Danie zawiera alkohol

 Istnieje opcja przygotowania potrawy z produktów bezglutenowych, ale nie gwarantujemy nieobecności śladowych ilości glutenu w potrawie


All dishes are prepared on one surface, therefore we cannot exclude the transfer of trace amounts of allergens between dishes.

The allergens listed on the menu may be present in their basic and/or processed forms.

 Vegetarian

 Vegan

 Dish contains alcohol

 A gluten-free version of the dish can be prepared upon request; however, we cannot guarantee the absence of trace amounts of gluten.