

Menu

PRZYSTAWKI I SAŁATKI / APPETIZERS AND SALADS:

Krewetki/pomidor cherry/sos winny/pieczyno  **59,00/180g**
(krewetki - 10szt - z sosem maślano-winnym, pomidorem cherry i pieczywem)
Shrimps / cherry tomato / wine sauce / bread

Grillowany kurczak lub krewetki/sałata rzymska/sos anchois   **47,00/55,00**
120g/100g
(sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i boczkiem/ lub krewetką z sosem na bazie anchois i kaparów)
Grilled chicken with bacon or shrimps/romaine lettuce/anchovy sauce

Tatar z łososia/sałatka Wakame/awokado   **55,00/100g**
(krojony świeży łosoś z olejem sezamowym i sosem sojowym, sałatką z wodorostów i awokado)
Salmon tartare / wakame salad / avocado

Sałatka z pieczonym łososiem/piklowana cebula    **57,00 /100g**
(pieczony łosoś podany na rukoli, sałacie radichio z czerwoną fasolą i awokado z sosem miodowo- musztardowym)
Salad with roasted salmon / pickled onion

Wątróbka drobiowa/grzyby/schiacciata   **45,00/100g**
(wątróbka drobiowa podana na włoskim pieczywie z sosem z borowika i podgrzybka, parmezan, rukola i oliwa truflowa)
Chicken liver / mushrooms / schiacciata

ZUPY / SOUPS:

Rosół/makaron domowy/lubczyk **23,00/250ml**
(makaron nitki, marchewka, świeży lubczyk i nać)
Chicken broth/homemade pasta/lovage

Żurek na wędzonce/jajko/ziemniak   **25,00/250ml**
(biała kiełbasa, boczek wędzony, ziemniak puree i jajko gotowane)
Sour rye soup with smoked meat / egg / potato

Zupa grzybowa/makaron/świeże zioła   **27,00/250ml**
(warzywa, 3 gatunki grzybów, makaron świderki i świeże zioła)
Mushroom soup / pasta / fresh herbs

Zupa krem z dyni/mleko kokosowe/słonecznik  **25,00/250ml**
(krem z dodatkiem mleka kokosowego, kolendry i imbiru)
Pumpkin cream soup / coconut milk / sunflower seeds

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os. doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

DANIA GŁÓWNE: MAIN COURSES:

Burger wołowy/bekon/jajko/sos BBQ / surówka Coleslaw  **55,00/200g**
(wołowina 100%, bułka maślana, boczec, jajko sadzone, surówka Coleslaw)
Beef burger/becon/egg/BBQ sauce / Coleslaw

Łosoś/ziemniaki po lyońsku z kaparami/szpinak/sos maślany   **73,00/180g**
(pieczony filet, ziemniaki francuskie podane w sosie maślanym z kaparami
i natką pietruszki ze świeżym szpinakiem)
Salmon / Lyonnaise potatoes with capers / spinach / butter sauce

Sandacz/ ziemniak puree /sos kurkowy/sałata rzymska  **75,00/170g**
(smażony filet, ziemniak puree, kurki, grillowana sałata rzymska i puder grzybowy)
Pike-perch / mashed potatoes / chanterelle sauce / romaine lettuce

Kotlet schabowy/ ziemniak puree /marchew/groszek  **55,00/250g**
(tradycyjny kotlet smażony na smalcu, z puree ziemniaczanym, marchwią i groszkiem zielonym)
Pork chop / mashed potatoes / carrot / peas

Kaczka ½ pieczona/ kluski dyniowe /puree z dyni/burak **73,00/300g**
(pieczone pół kaczki z kluskami dyniowymi, puree z dyni, buraki i sos własny)
½ roasted duck / pumpkin dumplings / pumpkin purée / beetroot

Żeberka wieprzowe/frytki/sos serowy/surówka Coleslaw  **67,00/500g**
(pieczone żebro w glazurze miodowej, frytki oblane sosem serowym z jalapeno
i surówka z kapusty białej)
Pork ribs / fries / cheese sauce / coleslaw

MAKARONY i inne / PASTA and other:

Makaron rigatoni z grzybami i kurczakiem   **49,00/200g**
(makaron typu rurka, sos grzybowy z 3 gatunków grzybów, filet z kurczaka, ser parmezan)
Rigatoni pasta with mushrooms and chicken

Gnocchi/owoce morza/pomidory   **55,00/150g**
(gnocchi w sosie marinara z małżami, krewetkami, kalmarem i łososiem, z dużą ilością ziół)
Rigatoni pasta with mushrooms and chicken

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

DESERY / DESSERTS:

Sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym   **31,00/200g**
(własny wypiek, z dodatkiem białej czekolady i wiśni)
White chocolate cheesecake with cherry sauce

Jabłecznik z lodami waniliowymi i sosem cynamonowym   **31,00/200g**
(własny wypiek z lodami, polewa na bazie czekolady i cynamonu)
Apple pie with vanilla ice cream and cinnamon sauce

Beza/mascarpone/marakuja/sos mango  **33,00/150g**
(beza francuska, krem mascarpone, owoc marakuja i sos mango)
Meringue / mascarpone / passion fruit / mango sauce

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU:

Zupa pomidorowa lub rosół z makaronem nitki   **19,00/200ml**
Tomato soup or chicken broth

Naleśniki/ser/owoce   **31,00/250g**
(dwa naleśniki z twarogiem na słodko, sos owocowy, owoce sezonowe)
Pancakes/sweet cheese/fruits

Paluszki z kurczaka/frytki/mizeria   **33,00/150g**
(panierowany kurczak, frytki 120g, mizeria ze śmietaną)
Chicken strips/fries/cucumber salad

Deser lodowy/haribo/bita śmietana  **29,00/120g**
(lody 3 kulki o smaku waniliowym, czekoladowym i gumy balonowej, śmietanka)
Ice cream/haribo/whipped cream



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

NAPOJE: KAWA, HERBATA

Wybór herbat liściastych Eiles	12,00
Kawa Espresso	11,00
Kawa Double Espresso	14,00
Kawa Espresso Macchiato	12,00
Kawa Americano	12,00
Kawa Cappuccino	14,00
Kawa Latte Macchiato	14,00
Mleko roślinne 100 ml.....	4,00

NAPOJE ZIMNE:

Woda Górską Natura 0,3l.....	9,00
Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/ 7up/Schweeps Tonic/Lipton Ice Tea 0.2l.....	12,00
Soki owocowe Toma 0,2/1,0l	10,00/25,00
Sok ze świeżych owoców 0,2l (pomarańcza, grapefruit, mix).....	24,00
Red Bull 0,25l.....	22,00
Woda Aqua Carpatica gaz./nie gaz. 0,7l.....	20,00
Dzban wody(cytryna, mięta) 1.2l.....	16,00
Mrożona herbata zielona jaśminowa z syropem z kwiatu czarnego bzu 0.3l.....	16,00
Lemoniada – marakuja-truskawka / cytryna-mięta/ hibiskus-cytryna 0.3/1.2l.....	18,00 /59,00
Kawa mrożona (kawa, lody waniliowe, syrop waniliowy, bita śmietana)0.3l.....	26,00
<u>Letnie orzeźwienie</u> (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta) 0.3l.	21,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

Piwo Beczkowe:

Żywiec 0,33 l zaw. alk. 5,2 %.....	13,00
Żywiec 0,5l zaw. alk. 5,2 %	18,00

Piwo Butelkowe:

Warka Radler 0% lub 3,5%, Warka 0,5 / Królewskie 0,5 zaw. alk. 5,2%..	18,00
Żywiec Porter. zaw. alk. 9,5 % / Pszeniczne 0,5 zaw. alk. 4,9 %.....	18,00
Żywiec 0.5 b/alko 0%/ Żywiec pszeniczny 0,5 b/alko 0%.....	18,00
Desperados 0,4 zaw. alk. 5,9 %	26,00

Wino:

Conquesta 150ml/0,75l zaw. alk. 12,5 %.....	12,00/55,00
Eisberg b/alko 0% 0,75l.....	55,00
Prosecco 125 ml zaw. alk. 11,0 % /Prosecco b/alko 0% 125ml.....	18,00

Wódka 4cl:

Stumbras zaw. alk. 40%.....	10,00
Amundsen zaw. alk. 40%.....	12,00
Stumbras Premium Organic zaw. alk. 40%.....	14,00
Ostoya zaw. alk. 40%	14,00
Grey Goose zaw. alk. 40%	32,00

Aperitif 4/8 cl

Martini Bianco/Fiero zaw.alk. 14,4%.....	14,00
Martini Rosso/Rosato zaw. alk. 14,4%	14,00
Martini Extra Dry zaw. alk.18%.....	14,00
Martini Floreale b/alko 0%.....	14,00
Aperol zaw. alk. 11%	16,00
Campari zaw. alk. 25 %	21,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

DIGESTIF 4cl:

Jagermeister zaw. alk. 35%.....16,00

GIN 4cl:

Beefeater zaw. alk. 40%15,00

Bombay Sapphire zaw. alk. 40%20,00

TEQUILA 4cl:

TEQUILA Gold zaw. alk. 38%20,00

TEQUILA Blanco zaw. alk. 38%18,00

RUM 4cl:

Bacardi Carta Blanca/Spiced/Negra zaw. alk. 37,5%16,00

Stroh „80” zaw. alk. 80%20,00

LIQUEURS 4cl:

Malibu zaw. alk. 18 %14,00

Passoa zaw. alk. 15 %14,00

Bols Liqueurs zaw. alk. 21%14,00

Sambuca zaw. alk. 40%16,00

Baileys zaw. alk. 17%16,00

Cointreau zaw. alk. 40%20,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

WHISKY / BOURBON 4cl: (zaw. alk. 40% - wszystkie pozycje poniżej)	
J. Walker Red	16,00
J. Walker Black	20,00
Jim Beam.....	16,00
Jim Beam Black zaw. alk. 43%	20,00
Jim Beam Double Oak zaw. alk. 43%	20,00
Jameson	16,00
Jack Daniels	20,00
Grant's 8 yo	18,00
Grant,s 12 yo.....	20,00
Chivas Regal „12"	26,00
Chivas Regal „15"	40,00
Chivas Regal „18"	56,00

COGNAC / BRANDY 4cl

Metaxa „5" zaw. alk. 38%	16,00
Metaxa „7" .zaw. alk. 40%	20,00
Hennessy zaw. alk. 40%	235,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

COCTAILS

<u>HOTEL 500</u> (stumbras, likier brzoskwiniowy, hibiskus, sok z cytryny, sok ananasowy, puder malinowy.	30,00
<u>BAHAMA MAMA</u> (bacardi carta blanca, malibu sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadyna, sok z cytryny..	35,00
<u>SCOTTISH LEMONADE</u> (tamnavulin shery cask whisky ,likier brzoskwiniowy, lemoniada cytrynowa, pomarańcz.	29.00
<u>MARGARITA CYTRYNOWA</u> (tequila, Cointreau, sok z cytryny, cytryna, sól).....	32,00
<u>APEROL SPRITZ</u> (aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcz).....	35,00
<u>PORN STAR</u> (stumbras, Passoa, syrop waniliowy, purre marakuja, limonka ,Prosecco).....	36,00
<u>SEX ON THE BEACH</u> (stumbras, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, likier brzoskwiniowy).....	26,00
<u>WHISKY SOUR</u> (jack daniels, angostura, syrop cukrowy, sok cytryna)	29,00
<u>HUGO SPRITZ</u> (prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta)	26,00
<u>JAGERBOMB</u> (jagermeister, red bull)	31,00
<u>BACARDI MOJITO</u> (bacardi carta blanca, woda gazowana, limonka, cukier, mięta)	29,00
<u>MARTINI TONIC</u> (martini bianco/ martini rosso, limonka / pomarańcza, tonic)...	29,00
<u>BOMBAY TONIC</u> (bombay gin, tonic, limonka)	32,00
<u>BACARDI CUBA LIBRE</u> (bacardi spiced, limonka, pepsi)	29,00
SHOTS :	
<u>MADDOG</u> (Wódka, sok malinowy, tabasco).....	14,00
<u>KAMIKAZE BLUE</u> (Wódka, Bols Blue, sok cytryna).....	29,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

COCTAILS B/ALKO 0%

APERITIVO FREE B/ALKO 0% (cin cin free aperitivo, prosecco, pomarańcz, woda gazowana).....25,00

MARTINI FLOREALE TONIC B/ALKO 0% (martini floreale, tonic, cytryna).....25,00

LETNIE ORZEŻWIENIE B/ALKO 0% (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta)..... 21,00

ALKOHOL NA BUTELKI (Whisky ,Burbon, Żubrówka zaw. alk. 40%)

Żubrówka biała 0,5L + napój gazowany 0,85 L (pakiet)99,00

Wódka Ostoya 0,5 L..... 155,00

Wódka Amundsen 0,7 L180,00

Whisky J.Walker Red 0,7 L..... 190,00

Whisky J.Walker Black 0,7 L.....310,00

Whiskey Jack Daniels 0,7 L 310,00

Burbon Jim Beam White 0,7 L zaw. alk. 43%..... 250,00

Burbon Jim Beam Black 0,7 L zaw. alk. 43%..... 290,00

Burbon Jim Beam Double Oak 0,7L 310,00

Whisky Grant's 8 yo 0,7 L..... 280,00

Whisky Grant,s 12 yo. 0,7 L 310,00

Whisky Jameson 0,7 L 270,00

Whisky Chivas Regal 12 0,7 L 360,00

Whisky Chivas Regal 15 0,7 L 660,00

Whisky Chivas Regal 18 0,7 L 920,00

Tequila Gold 0,7 L zaw. alk. 38% 360,00

Tequila Silver 0,7 L zaw. alk. 38%..... 320,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS