



ZUPY / SOUPS

- Krem z dyni z prażonymi pestkami i pierożkiem z kozim serem (350 ml) 29 zł
Cream of pumpkin soup garnished with pumpkin seeds and goat cheese dumpling
- Żurek Staropolski z grzybami, puree ziemniaczane okraszone białą kielbasą i panierowanym jajkiem (350 ml) 30 zł
Traditional Polish sour rye soup with mushrooms, potato puree with sausage cracklings and breaded egg
- Rosół z domowym makaronem (350 ml) 28 zł
Traditional Polish chicken noodle soup

PRZYSTAWKI / STARTERS

- Krewetki (5 szt) w śródziemnomorskim sosie oliwnym podane na pinsie 55 zł
Mediterranean shrimps with garlic olive oil, sun-dried tomatoes, herbs served on homemade mini pinsa
- Klasyczny tatar jak zawsze... 45 zł
Tatar wołowy (100 g) z żółtkiem, cebulką, ogórkiem, musztardą francuską, i kaparami (220 g)
Classic steak tartare (beef fillet, egg yolk, diced onion, gherkins, whole grain mustard, capers)
- Tatar regionalny jak nigdy... 47 zł
Tatar wołowy (100 g) z majonezem koperkowym, chrupiącymi skwarkami z kielbasy wiejskiej, piklowanymi warzywami, prażoną cebulką, dip'em musztardowo-pomidorowymi i tostem pszennym (250 g)
Steak tartare with a modern twist ...
(beef fillet, dill mayonnaise, sausage cracklings, pickles, toast, crispy onions, mustard and tomato dip, baked potato)
- Burak w dwóch odsłonach (Puree i salsa z buraka) z kozim serem, prażonymi pestkami słonecznika i marynowanym bakłażanem (220 g) 39 zł
Beetroot prepared two ways: pureed and salsa style beetroot with goat cheese, sunflower seeds and pickled aubergine



PINSA

Pinsa z pastą truflową, salami i rucolą (300 g)	33 zł
Pinsa with truffle paste, salami and rocket leaves	
Pinsa z prosciutto, burratą i pomidorkami na bazyliowym pesto (300 g)	37 zł
Pinsa with prosciutto, burrata, cherry tomatoes and basil pesto	
Pinsa w kremowym sosie serowym z chorizo (300 g)	33 zł
Pinsa with creamy cheese and chorizo sauce	

SAŁATY / GREEN SALADS

Salatka Cezar z chrupiącym kurczakiem, sałatą rzymską, warzywami z sosem czosnkowym lub anchois podawana na pinsie (450 g)	49 zł
Caesar salad with chicken, romaine lettuce, chopped seasonal vegetables, garlic or anchois dressing served on homemade pinsa	
Salatka z chrupiącymi krewetkami, fasolką edamame, dip'em spicy majo na sałacie rzymskiej (400 g)	55 zł
Asian-style salad with crispy panko shrimps, lettuce, cucumber, edamame beans, spicy mayo dressing	
Salatka z polędwiczką wieprzową, warzywami, kaszą perłową z soczewicą i dip'em czosnkowym (400 g)	49 zł
Pearl barley and lentil salad with sliced pork tenderloin, seasonal vegetables and garlic dressing	



MAKARONY / PASTA

- Spaghetti z polędwiczką wieprzową, szpinakiem, boczniakiem królewskim, grzybami shimeji i sosem demi-glace (400 g) 49 zł
Spaghetti with pork tenderloin, shimeji and king oyster mushrooms, spinach and demi -glace sauce
- Spaghetti pomidorowo-bazyliowe z kurczakiem i wędzoną burratą (400 g) 49 zł
Spaghetti with chicken, tomato basil-sauce and smoked burrata
- Spaghetti quattro fromaggi z kurczakiem i pomidorkami (400g) 49 zł
Spaghetti quattro fromaggi with chicken and cherry tomatoes
-

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

- Gnocchi verde z zielonymi warzywami i szpinakiem (400 g) 49 zł
Gnocchi verde with seasonal green vegetables and spinach
- Pierogi z leśnymi grzybami, soczewicą i sosem koperkowo-serowym (300 g) 42 zł
Traditional Polish dumplings stuffed with wild mushrooms and lentils with cheesy dill sauce



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Łosoś pieczony (130 g) z krokietami sezamowymi, brokułem i sosem krewetkowym z kawiolem masago (450 g) Baked salmon fillet with shrimp sauce served with sesame croquettes, steamed broccoli and topped with masago	75 zł
Mule (25 szt) w śmietanie na białym winie i pinsą Mussels in creamy white wine sauce, served with slices of pinsa	56 zł
Policzki wołowe (150 g) z krokietem ziemniaczanym z chrustem chorizo, puree z buraka z chrzanem, smażonymi boczniakami, majonez koperkowy i sosem demi-glace (450 g) Beef cheeks served with potato croquett, crispy chorizo, pureed beetroot with horseradish, demi-glace, pan-fried oyster mushrooms and dill mayonnaise	76 zł
Stek z polędwicy wołowej (180 g) z ziemniakami z ogniska, warzywami z patelni, majonezem truflowym i sosem demi-glace (450 g) Fillet Steak served with baked potatoes, sauteed vegetables, demi-glace and truffle mayonnaise	130 zł
Chrupiący de volaille (180 g) z chorizo, gnocchi szpinakowym, warzywami z patelni i majonezem truflowym (450 g) Crispy de volaille with chorizo, truffle mayonnaise served with spinach gnocchi and sauteed vegetables	59 zł
Pierś z kurczaka supreme (180 g) z kaszą perłową, chrupiącą sałatką rzymską z ziołowym majonezem, słonecznikiem i sosem serowym (450 g) Pan-fried chicken supreme served with cheese sauce, pearl barley, sunflower seeds, romaine lettuce and herb mayonnaise	59 zł
Kotlet schabowy z kością (250 g) z ziemniakami z patelni, kapustą kiszoną grzybową, smażonymi boczniakami i majonezem koperkowym (450 g) Bone-in pork schnitzel served with pan-fried potatoes, oyster mushrooms, braised sauerkraut and dill mayonnaise	56 zł



KLASYCZNA WIENIAWA / CLASSIC WIENIAWA

Polędwiczka wieprzowa (150 g) z krokietami ziemniaczanymi, gotowaną marchewką i sosem borowikowym (450 g) Medallions of pork tenderloin with porcini mushroom sauce, potato croquettes and steamed carrots	59 zł
Kaczka pieczona (1/2) po wielkopolsku z pyzami, modrą kapustą i sosem pieczeniowym (500 g) Traditional Polish roasted half duck served with regional steamed buns, red cabbage and gravy	75 zł
Pierś z kurczaka (150 g) panierowana z ziemniakami puree i mizerią (450 g) Breaded chicken fillet with potato puree, sour cream and cucumber salad	49 zł



DESERY / DESSERTS

Sernik z puree z mango, bezą włoską i kawiozem z jagód (220 g) Mango cheesecake topped with Italian meringue and blueberry caviar	30 zł
Fondant czekoladowy z duszonymi wiśniami, kruszonką z bezy i lodami waniliowymi (220 g) Chocolate fondant with stewed cherries, meringue crumble and vanilla ice cream	30 zł
Crème brûlée (180 g)	30 zł



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa biała / czarna 13 zł
Coffee white/black

Kawa biała / czarna - duża 15 zł
Coffee white/black - big

Cappucino 16 zł
Cappucino - big

Cappucino małe 14 zł
Cappucino - small

Espresso 12 zł

Espresso doppio 17 zł
Double espresso

Cafe latte 18 zł

Herbata Tea Forte 16 zł

English Breakfast
Klasyczna organiczna czarna herbata
Classic organic black tea
Earl Grey
Klasyczna czarna herbata
z nutą bergamotki
Classic black tea with a hint of bergamot
Jasmine Green
Zielona herbata Chung Hao
i kwiat jaśminu
Chung Hao green tea with jasmine flowers
Maroccan Mint
Zielona, mocno orzeźwiająca
herbata miętowa
Refreshing green mint tea

W naszej ofercie posiadamy:
In our offer we have:

Kawę bezkofeinową
Decaffeinated coffee

Mleko bez laktozy
Milk without lactose

Mleko roślinne 4 zł
Plant milk

Syropy: 4 zł
Syrups:
- Biała czekolada / White chocolate
- Wanilia / Vanilla
- Orzech laskowy / Hazelnut

Green Mango Peach
Nuty tropikalnego mango, soczystej
brzoskwini i mięty
Notes of tropical mango, juicy peach,
and mint
Cherry Blossom
Zielona herbata z dojrzałymi
owocami wiśni
Green tea with ripe cherry fruits
Raspberry Nectar
Hiszpańskie maliny, płatki hibiskusa
i owoce róż
Spanish raspberries, hibiscus petals,
and rose fruits



Herbaty zimowe (600 ml)

24 zł

Malina z lipą + puree z gruszki i jabuticaba

Raspberry with linden + pear and jabuticaba purée

Alpejskie zioła + imbir i marakuja

Alpine herbs + ginger and passion fruit

Grzaniec + spiced red berries

Mulled wine tea + spiced red berries

Grzaniec 200 ml/ bezalkoholowy 21 zł

21 zł

Mulled wine / non-alcoholic

Czekolada na gorąco

21 zł

Hot chocolate

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca-cola, Sprite,
Fanta, Tonic (0,25 l)

12 zł

Karafka wody (1,0 l)
Carafe of water

17 zł

Sok ze świeżych owoców (0,2 l)
Fresh juice

19 zł

Karafka soku (1,0 l)
Carafe of juice

25 zł

Woda Kropla Beskidu
gaz. / niegaz. (0,3 l)
Sparkling water / still water

10 zł

Karafka Coca coli
/ sprite 0,85 l

25 zł

Woda Cisowianka
gaz./niegaz. (0,7 l)
Sparkling water / still water

16 zł

Fuzetea
(brzoskwiniowa
/ cytrynowa) (0,25 l)
Fuzetea (peach / lemon)

12 zł

Redbull (0,2 l)

17 zł

Lemoniada (0,4 l)
(Cytrynowa / arbuzowa
/ gruszkowa / mango
/ truskawka / brzoskwinia)

18 zł

Sok owocowy Tymbark (0,2 l)
Fruit juice

9 zł

Lemonade
(Lemon / watermelon
/ pear / mango / strawberry
/ peach)

Sok pomidorowy (0,3 l)
Tomato juice

14 zł



PIWO / BEER

Lane piwo:

Draught beer:

Holba Premium keg (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Butelkowe:

Tyskie butelka (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Lech Premium butelka (0,3l / 0,5l)

14 zł / 17 zł

Książęce pszeniczne (0,5 l)

Wheat beer

18 zł

Książęce ciemne (0,5 l)

Dark beer

18 zł

Książęce IPA (0,5 l)

18 zł

Bezalkoholowe:

Lech bezalkoholowy but. (0,3 l)

17 zł

Lech free

Książęce bezalkoholowe but. (0,5 l)

18 zł

PRZEKĄSKI DO PIWA / SNAKS

Orzeszki słone (150 g)

17 zł

Salted peanuts

Paluszki (125 g)

14 zł

Salty sticks

WÓDKI, BRANDY, COGNAC, WHISKY



Absolut (40 ml / but. 0,5 l)	12 zł / 130 zł
J.A.Baczewski (40 ml / but. 0,5 l)	16 zł / 175 zł
Finlandia (40 ml / but. 0,5 l)	12 zł / 130 zł
Wyborowa (40 ml / but. 0,5 l)	9 zł / 120 zł
Belvedere (40 ml / but. 0,7 l)	30 zł / 410 zł
Ballantines (40 ml / but. 0,5 l)	16 zł / 180 zł
Ballantines 12y (40ml)	29 zł
Ballantines 17y (40ml)	40 zł
Ballantines 21y (40ml)	42 zł
Ballantines 30y (40ml)	75 zł
Whiskey Paprocky Single Malt (40ml)	25 zł
Whiskey Paprocky Single Barrel (40ml)	34 zł
Johnie Walker Red (40 ml / but. 0,5 l)	14 zł / 180 zł
Johnie Walker Black (40 ml / but. 0,5 l)	24 zł / 250 zł
Johnie Walker Green (40ml)	38 zł
Johnie Walker Gold (40ml)	40 zł
Johnie Walker Blue (40ml)	85 zł
Jack Daniel's (40 ml / but. 0,5 l)	20 zł / 270 zł
Jack Daniel's Gentelman (40ml)	28 zł
Jack Daniel's Single Barrel (40ml)	49 zł
Chivas 12y (40 ml / but. 0,7 l)	24 zł / 330 zł
Chivas 15y (40 ml)	35 zł
Chivas 18y (40 ml)	42 zł
Jameson (40 ml)	18 zł
Glenfidich (40 ml)	30 zł
Metaxa*7 (40 ml)	20 zł
Hennessy VS (40 ml)	35 zł
Hennessy VSOP (40 ml)	45 zł
Havana (40 ml)	18 zł
Tequila gold / silver (40 ml)	24 zł / 22 zł
Gin Seagrams (40 ml)	16 zł
Gin witkacy (40 ml)	20 zł
Martini Bianco (100 ml)	18 zł
Jagermeister (40ml)	18 zł



KLASYCZNA WIENIAWA / CLASSIC WIENIAWA

Amandówka - słodki owocowy drink z wyraźną nutą gruszki,
bardzo orzeźwiający 29 zł

(Wódka / sok z cytryny / puree z gruszki / woda gazowana)
(Vodka / lemon juice / pear puree / sparkling water)

Arbuzowa Bomba - słodki, z wyczuwalnym arbuzem i truskawką,
lekki letni drink 33 zł

(Wódka / puree truskawkowe / monin arbuzowy / sok z cytryny
/ sok pomarańczowy)
(Vodka / strawberry puree / watermelon monin / lemon juice
/ orange juice)

Mojito tradycyjne - świeże, miętowe, orzeźwiające 30 zł

(Rum / limonka / cukier brązowy / mięta / woda gazowana)
(Rum / lime / brown sugar / sparkling water)

Margaritta - kwaśno-słony, cytrusowy i mocny z wyrazistym
finiszem tequili 30 zł

(Tequila / sok z cytryny / likier Triple Sec)
(Tequila / lime juice / Triple Sec liqueur)

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Hunter's spice - Słodko-pikantny, z nutą korzenną i imbirową,
rozgrzewający 33 zł

(Jägermeister / sok z limonki / ginger beer)
(Jägermeister / lime juice / ginger beer)

Orange gin - świeży z przyjemną słodyczą pomarańczy 28 zł

(Gin / vege białko / świeży sok z pomarańczy / puree z mandarynki
/ orange bitters)
(Gin / vegan protein / fresh orange juice / mandarin purée
/ orange bitters)

Berry kiss - owocowy, słodki, z malinową nutą i delikatną pianką 26 zł

(Gin / malina liofilizowana (puder) / sok z cytryny
/ syrop cukrowy / vege białko)
(Gin / freeze-dried raspberry powder / lemon juice
/ sugar syrup / vegan protein)



KOKTAJLE ALKOHOLOWE

- Melon - tropikalny i słodki, z nutą melona i cytrusów 38 zł
(Rum / wódka / likier melonowy / Blue Curaçao / sok z cytryny
/ syrop cukrowy / vege białko)
(Rum / vodka / melon liqueur / Blue Curaçao / lemon juice
/ sugar syrup / vegan protein)
- Pornstar martini - słodko-kwaśny z wyraźną nutą marakui, 33 zł
podawany z prosecco, mocny
(Wódka / puree z marakuji / syrop waniliowy / syrop cukrowy
/ sok z limonki / prosecco)
(Vodka / passion fruit purée / vanilla syrup / sugar syrup
/ lime juice / prosecco)

DRINKI BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

- Mojito bezalkoholowe / non-alcoholic Mojito 23 zł
- orzeźwiające, miętowe, świeże
(Syrop Monin Mojito Mint / puree Monin limonka / ćwiartki limonki
/ mięta / woda gazowana)
(Monin mohito mint syrup, monin lime puree, lime wedge,
mint, sparkling water)
- Blood orange aperol bezalkoholowy / Aperol Spritz non-alcoholic 30 zł
- lekko gorzkawy i cytrusowy na końcu delikatna słodycz pomarańczy
(Prosecco bezalkoholowe, syrop monin aperol spritz,
woda gazowana, pomarańcza)
(Non-alcoholic prosecco, monin aperol spritz syrup,
sparkling water, orange)
- Collins bezalkoholowy - słodki, orzeźwiający, z bąbelkami, świeży 28 zł
(Gin bezalkoholowy / puree z truskawki / sok z cytryny / woda gazowana)
(Non-alcoholic gin / strawberry purée / lemon juice / sparkling water)
- Limonetta Martini bezalkoholowy - słodko-kwaśny, 25 zł
lemoniadowy, bardzo orzeźwiający
(Martini bezalkoholowe / lemoniada gazowana / sok z limonki)
(Non-alcoholic Martini / sparkling lemonade / lime juice)



KLASYCZNE KOKTAJLE Z PROSECCO

Bella Prosecco - delikatny, lekko wytrawny, z nutą cytrusów (Prosecco / Limoncello / Angostura / kremowa pianka cytrusowa) (Prosecco / Limoncello / Angostura / creamy citrus foam)	30 zł
Mimoza - wytrawny z nutą pomarańczy (Prosecco / sok ze świeżych pomarańczy) (Prosecco / fresh orange juice)	29 zł
Aperol Spritz - lekko gorzki, wytrawny, klasyczny włoski aperitif (Prosecco / likier Aperol / woda gazowana / pomarańcza) (Prosecco / Aperol liqueur / sparkling water / orange)	36 zł
Art Drink - egzotyczny, słodko-wytrawny, z nutą gruszki (Prosecco / wódka gruszkowa / sok z cytryny / syrop cukrowy / puree jabuticaba) (Prosecco / pear vodka / lemon juice / sugar syrup / jabuticaba purée)	33 zł
