



HOMEMADE LEMONADE

Grapefruit & Rosemary	16,-
Orange & Ginger	16,-
Lemon & mint	16,-

APERITIFF

Cherry Lady (Cointreau mini®, Cherry Puree, Cranberry Juice, Sour)	33,-
Pear my Dear (Cointreau Mini®, Pear Puree, Coconut Water, Sour)	33,-
French 75® (Beefeater Gin, Sour, Sugar Syrup, Prosecco)	33,-
Raspberry Margarita (Olmecca Tequila, Triple Sec, Raspberries, Sour)	33,-
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Sparkling Water, Orange)	33,-
Whisky Rose (Chivas Regal 12, Wild Rose Syrup, Hammered Pepper, Apple Juice, Sour)	33,-

Sparkling wine

NV	Prosecco Brut Treviso, Italy	glass	25,-
----	------------------------------	-------	------

HOUSE WINES

Silverlake Sauvignon Blanc, New Zealand	glass	30,-
Fuedo Arancio Tinchite, Grillo, Italy	glass	25,-
Labruno Et Fils, Pinot Noir, France	glass	30,-
Hazana Cosecha, Tempranillo, Rioja, Spain	glass	25,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź tradycyjny z olejem, cebulką i sałatką ziemniaczaną Traditional herring fish served with oil, onion and potato salad	27,-
Pierogi z mięsem ręcznie lepione okraszone skwarkami Hand-made dumplings with meat sprinkled with pork scratchings	33,-
Pierogi ze szpinakiem z serem feta i parmezanem (<i>vege</i>) Hand-made dumplings with spinach, feta cheese and parmesan	33,-
Bigos prawdziwie myśliwski w chlebie serwowany Polish hunter's stew served in bread	39,-
Tatar wołowy klasycznie z żółtkiem i marynatami z Podlasia Classic-style steak tartare made with beef with marinades from Podlasie	41,-
Pikantne krewetki w sosie winno-maślanym z natką pietruszki Spicy prawns in the wine-butter sauce with parsley	45,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową i kaparami Beef carpaccio with truffle oil and capers	49,-
Deska polskich serów zagrodowych i swojskich wędlin dla 2 osób A plate of Polish cheeses and homemade cold cuts for 2 pax	69,-
Czerwony kawior z Rosji z plackami ziemniaczanymi i śmietaną Red caviar from Russia served with potatoes pancakes and sour cream	89,-
Czarny kawior z Rosji z plackami ziemniaczanymi i śmietaną Black caviar from Russia served with potatoes pancakes and sour cream	189,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



SALATY / SALADS

Salata z kozim serem zapiekany na grzance, sos winegret (<i>vege</i>) Goat cheese baked on toast, salad, vinaigrette sauce	37,-
Salata Cezar z grillowaną pierśią zagrodowego kurczaka Caesar salad with slices of grilled chicken breast and anchovy dressing	37,-

ZUPY / SOUPS

Borowikowa z domowym makaronem (<i>vege</i>) Boletus soup with homemade noodles	23,-
Flaki wołowe po warszawsku Warsaw style Beef tripe soup	25,-
Żurek na domowym zakwasie z białą kielbasą i jajem na twardo Traditional zur - sour rye soup with white sausage and hard-boiled egg	25,-
Żurek na domowym zakwasie z kielbasą i jajem na twardo w chlebie Traditional zur - sour rye soup with white sausage and hard-boiled egg in bread	35,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z puree z zielonego groszku i sosem parmezanowym Chicken breast stuffed with spinach and sun-dried tomatoes, parmesan sauce and green peas puree	43,-
Kotlet schabowy z kapustą, ziemniakami z wody i koperkiem Traditional pork chop served with braised cabbage, boiled potatoes and dill	45,-
Golonka pieczona w piwie z opiekanyimi ziemniakami i kapustą zasmażaną Golonka (pork knuckle) beer braised served with potatoes and fried cabbage	53,-
Poliki wołowe duszone z pierogami z kozim serem i miętą oraz warzywami sezonowymi podane Slowly braised beef cheeks, homemade dumplings with goats cheese and mint, seasonal vegetables	55,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Dorsz atlantycki z ryżem parabolicznym i sosem porowym Atlantic cod with parabolic rice and leek sauce	57,-
Pieczone żeberka wieprzowe w sosie BBQ (500g) i opiekane ziemniaki Roasted pork spare ribs, large portion, BBQ sauce and roasted potatoes	59,-
Pół kaczki z pieca na sosie z leśnej żurawiny z buraczkami, opiekany ziemniaki i smażonym jabłkiem Roast half duck served on forest cranberry sauce with potatoes, beetroots and fried apple	69,-
Polędwiczki z dzika w sosie z wina Porto, polskie grzyby smażone z cebulką i złociste, chrupiące placki ziemniaczane Wild boar loins in Porto wine sauce, Polish mushrooms fried with onion and gold crunchy potato pancakes	79,-
Stek z Angus (220g), opiekane ziemniaki, sos z sera pleśniowego Angus steak (220g), roasted potatoes, blue cheese sauce	89,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



DESKA POLSKICH SERÓW ZAGRODOWYCH
BOARD OF POLISH FARM CHEESE

Dżersejowy młody / Young Jersey

Śmietankowy ser o sprężystej strukturze, urzekający świeżością i migdałową nutą.
Cream cheese of springy texture. Captivates with freshness and slightly almond tone.

Dżersejowy dojrzewający / Matured Jersey

Leżakuje przez kilka tygodni wytwarzając naturalną skórę oraz aksamitny,
głęboki orzechowy smak.

Ageing for a couple of weeks develops a natural skin and a velvety,
deep nutty flavour.

Mazuriano / Mazuriano

Owczy, twarde ser dojrzewający kilkanaście miesięcy,
o pikantnym, lekko owocowym aromacie.

Hard cheese from sheep's milk, matured for several months.
Spicy with distinct fruity notes.

Dżersejowy z błękitną pleśnią / Blue Jersey

Ser o żywej barwie oraz aksamitnym smaku i jedwabistej strukturze.
Intense colour suggests velvety flavour and silky texture.

59,-/for 2pax 99,-/for 4pax

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



DESERY / DESSERTS

Lody waniliowe z ciepłym sosem z polskich malin Vanilla ice cream with warm raspberry sauce	21,-
Szarlotka gorąca, aromatyczna i domowa z lodami waniliowymi Homemade warm apple pie with vanilla ice cream	23,-
Puszysty sernik z białą czekoladą „Barss” Cheesecake a’la BARSS made with white chocolate	25,-

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

2009 Tokaji Samorodni Edes, Hallokoi Mihaly	kiel. 27,-
---	------------

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Napoje Zimne / Cold Beverages

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Cola Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Tonic Kinley / Ginger Ale Kinley</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,33l</i>	<i>9,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,75l</i>	<i>19,-</i>
<i>Żywiec Zdrój</i>	<i>0,30l</i>	<i>9,-</i>
<i>Żywiec Zdrój</i>	<i>0,70l</i>	<i>19,-</i>
<i>Evian / Badoit</i>	<i>0,33l</i>	<i>15,-</i>
<i>Evian / Badoit</i>	<i>0,70l</i>	<i>25,-</i>
<i>Sok Cappy pomarańczowy / Orange Juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Sok Cappy jabłkowy / Apple Juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Sok Cappy czarna porzeczka/Blackcurrant Juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Sok Cappy grejpfrutowy/Grapefruit juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,-</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy/ Fresh orange</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów/ Fresh grapefruit</i>	<i>0,25l</i>	<i>16,-</i>

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Napoje Gorące / Hot Beverages

<i>Kawa po amerykańsku</i>	9,-
<i>Espresso</i>	9,-
<i>Double espresso</i>	15,-
<i>Cappuccino</i>	13,-
<i>Latte</i>	15,-
<i>Herbata/ Tea</i>	12,-

Wódki / Vodkas

<i>Wyborowa Exquiste</i>	<i>40ml</i>	19,-
<i>Ostoya</i>	<i>40ml</i>	14,-
<i>Krupnik Old (Honey)</i>	<i>40ml</i>	12,-
<i>Żubrówka Bison Grass</i>	<i>40ml</i>	12,-
<i>Chopin Rye</i>	<i>40ml</i>	15,-
<i>Chopin Wheat</i>	<i>40ml</i>	23,-
<i>Chopin Potato</i>	<i>40ml</i>	25,-
<i>Chopin Degustacyjnie rye/wheat/potato</i>	<i>3x25ml</i>	50,-
<i>Chopin Family Reserve</i>	<i>40ml</i>	81,-
<i>Belvedere</i>	<i>40ml</i>	25,-
<i>Śliwowica Pasovier 70%alk.</i>	<i>40ml</i>	19,-
<i>Saska Smakowa / Saska flavor</i>	<i>40ml</i>	15,-

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Gin

<i>Beefeater</i>	<i>40ml</i>	<i>17,-</i>
<i>Bombay Sapphire</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Monkey 47</i>	<i>40ml</i>	<i>39,-</i>

Rum

<i>Havanna Club 3YO</i>	<i>40ml</i>	<i>15,-</i>
<i>Kraken Black Spiced</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>

Tequila

<i>Olmeca Blanco</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Olmeca Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>21,-</i>

Whisky blended

<i>Ballantines</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Chivas 12YO</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Chivas XV</i>	<i>40ml</i>	<i>30,-</i>
<i>Chivas 18YO</i>	<i>40ml</i>	<i>35,-</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Whisky single malt

<i>The Glenlivet 12 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>The Glenlivet 18 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>50,-</i>
<i>Ardbeg 10 Y.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>39,-</i>

Whiskey & Bourbon

<i>Jameson</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>
<i>Jameson Black Barell</i>	<i>40ml</i>	<i>23,-</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>40ml</i>	<i>25,-</i>
<i>Wild Turkey 81 Proof</i>	<i>40ml</i>	<i>19,-</i>

Cognac

<i>Martell V.S.</i>	<i>40ml</i>	<i>21,-</i>
<i>Martell V.S.O.P.</i>	<i>40ml</i>	<i>27,-</i>
<i>Martell X.O.</i>	<i>40ml</i>	<i>79,-</i>

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Vermouth & Bitter

<i>Lillet Blanc</i>	<i>40ml</i>	<i>15,-</i>
<i>Lillet Rose</i>	<i>40ml</i>	<i>15,-</i>
<i>Campari</i>	<i>40ml</i>	<i>17,-</i>
<i>Aperol</i>	<i>40ml</i>	<i>17,-</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>40ml</i>	<i>20,-</i>
<i>Martini Dry</i>	<i>40ml</i>	<i>20,-</i>
<i>Martini Rosso</i>	<i>40ml</i>	<i>20,-</i>

Likiery i Specjały / Cordials and specials

<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>23,-</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>18,-</i>
<i>Kahlua</i>	<i>40ml</i>	<i>18,-</i>
<i>Baileys</i>	<i>40ml</i>	<i>18,-</i>
<i>Passoa</i>	<i>40ml</i>	<i>18,-</i>
<i>Sambuca Bianca</i>	<i>40ml</i>	<i>18,-</i>

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill



Piwa / Beer

<i>Tyskie klasyczne z beczki / Tyskie draft beer</i>	<i>0,30l</i>	<i>10,-</i>
<i>Tyskie klasyczne z beczki / Tyskie draft beer</i>	<i>0,50l</i>	<i>13,-</i>
<i>Książęce pszeniczne z beczki / Wheat draft beer</i>	<i>0,30l</i>	<i>14,-</i>
<i>Książęce pszeniczne z beczki / Wheat draft beer</i>	<i>0,50l</i>	<i>16,-</i>
<i>Książęce Ciemne Łagodne / mild dark beer</i>	<i>0,50l</i>	<i>16,-</i>
<i>Książęce Czerwony Lager / Red lager beer</i>	<i>0,50l</i>	<i>16,-</i>
<i>Lech bezalkoholowy/ Non-alcoholic beer „Lech”</i>	<i>0,33l</i>	<i>10,-</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>0,33l</i>	<i>13,-</i>
<i>Cydr / Cider</i>	<i>0,4l</i>	<i>13,-</i>

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku

We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill