

Czyś z bohemy, czyś z biznesu,
zapraszamy do Hadesu

Art or business, whatever you do,
Hades always welcomes you



La bohème, le business,
bienvenue au Hades

Всех из Бизнеса, с эстрады
в „Хадесе” Мы видеть рады

TATARY / STEAK TARTARES

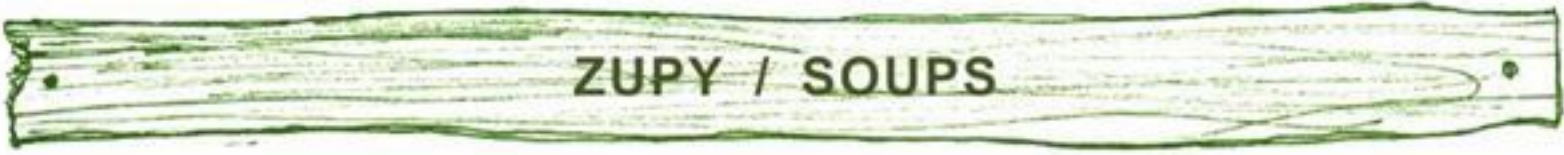
1. tatar tradycyjny	20,-
żółtko, cebula, ogórek konserwowy, musztarda, grzybki marynowane	
<i>Tartare steak</i> egg yolk, onion, mustard, pickled cucumber, pickled mushrooms	
2. tatar a l'A. A. Widelski 	29,-
żółtko, cebula, ogórek konserwowy, bazylia, anchois, musztarda, śliwka kresowa, grzybki marynowane	
<i>Tartare a la A. Widelski</i> egg yolk, anchois, onion, pickled cucumber, mustard, pickled mushrooms, basil, pickled plum	
3. tatar po argentyńsku	21,-
żółtko, smażony boczek, orzeszki, ketchup	
<i>Argentinian style</i> egg yolk, fried bacon and peanuts, ketchup	
4. tatar po ukraińsku	21,-
żółtko, cebula, nasiona kopru, pomidor kiszony, czosnek niedźwiedzi, papryka	
<i>Ukrainian style</i> egg yolk, onion, fennel seeds, pickled tomato, garlic, pepper	
5. tatar po prowansalsku	26,-
czosnek, tymianek, bazylia, anchois, kapary, natka pietr.	
<i>Provence style</i> (garlic, thyme, basil, anchois, chopped green parsley)	
6. tatar po chińsku	21,-
żółtko, cebula, sezam, sos sojowy, imbir	
<i>Chinese style</i> egg yolk, onion, sesame, soya sauce, garlic, ginger	
7. tatar myśliwego	28,-
z rydzami, borowikami i kurkami, żółtko, cebula, tymianek, musztarda	
<i>Hunter's tartare</i> with wild mushrooms: saffron milk caps, chanterelle, porcini, egg yolk, onion, thyme, mustard	
8. tatar ze śledzia	16,-
jajo na twardo, cebula, natka pietruszki, fasola, ogórek kiszony	
<i>herring tartare</i> hard-boiled egg, onion, parsley, pickled cucumber in brine, beans	
9. tatar z łososia	24,-
łosoś wędzony, jabłko, sok z cytryny, ogórek konserwowy, koperek, szczypiorek, rukola	
<i>Salmon tartare</i> smoked salmon, apple, lemon juice, pickled cucumber, dill, chives, rocket	
10. tatar wegetariański sezonowy	17,-
<i>seasonal vegetarian tartare steak</i>	

ZIMNE PRZEKĄSKI / COLD STARTERS

- 11. śledź tradycyjny w oleju z cebulą** 10,-
herring fillets in aroma oil and onion
- 12. śledź po żydowsku** 10,-
cebula, ogórek kiszony, jabłko, buraki
jewish style herring onion, sour pickled cucumber, apple, beetroot
- 13. łosoś na carpaccio z gruszki** 15,-
wędzony łosoś, rukola, kapary, oliwa
smoked salmon with pear carpaccio on rocket with capres and oil
- 14. deska serów regionalnych (vegetarian)**  29,-
ser bursztyn, ser kozi, biały ser wędzony, kapary, orzechy włoskie, suszone morele, rukola
regional cheese platter amber, goat, white cheese smoked, capres, walnuts, dried apricots, rocket

SALATKI / SALADS

- 15. z kaszą gryczaną (z wieży wodnej) (vegetarian)**..... 15,-
sałaty, cebula, pomidor, papryka, ogórek
Fresh vegetable salad with buckwheat
mix salad, onion, tomato, pepper, cucumber
- 16. z grillowanym kurczakiem** 16,-
sałaty, ser fawita, pomidor, papryka, ogórek
Fresh vegetable salad with grilled chicken
mix salad, feta cheese, tomato, pepper, cucumber
- 17. z pieczoną kaczką**  26,-
sałaty, maślane grzanki, sos żurawinowy
salad with roasted duck mix of salads, butter toast, cranberry sauce
- 18. z wędzonym łososiem** 30,-
sałaty, suszone pomidory, czarne oliwki, grzanki
salad with smoked salmon mix of salads, sun-dried tomatoes, black olives
- 19. z grillowanym kozim serem (vegetarian)**  29,-
sałaty, gruszka, prażone orzechy
with goat's cheese mix of salad, pear, roasted walnuts



ZUPY / SOUPS

20. zupa dnia	6,-
<i>soup of the day</i>	
21. barszcz czerwony czysty	6,-
<i>red beetroot soup</i>	
22. barszcz czerwony z pielmieni	9,-
<i>red beetroot soup with pelmeni dumplings</i>	
23. rosół domowy z makaronem	6,-
<i>homemade chicken soup with noodles</i>	
24. rosół domowy z pielmieni	9,-
<i>homemade chicken soup with pelmeni dumplings</i>	
25. rosół O. Tomasza (z żółtkiem)	6,-
<i>homemade chicken soup with egg yolk</i>	
26. chłodnik Dostatni z ziemniakami (vegetarian)	10,-
<i>(kefir, jogurt, maślanka, śmietana, ogórek, botwinka, jajo na twardo)</i> prosperous (Dostatni) cooler soup <i>(kefir, yogurt, buttermilk, sour cream, cucumber, beet leaves, boiled egg, boiled potatoes)</i>	
27. cebulowa z grzankami i serem (vegetarian)	8,-
<i>onion soup with cheese and croutons</i>	
28. żur lubelski z chrzanem, jajem i kiełbasą	9,-
<i>Lublin style sour flour based soup</i> <i>with horseradish sour soup egg and sausage</i>	

GORĄCE PRZEKĄSKI / HOT STARTERS

29. pieczone śliwki w boczku z sosem czosnkowym	16,-
<i>roast prunes with bacon and garlic sauce</i>	
30. gryczano - serowe kotleciki (vegetarian) 	17,-
<i>z sosem pieczarkowym</i> <i>buckwheat and cheese cutlets in mushroom sauce</i>	
31. pierogi Sabiny (vegetarian) 	20,-
<i>z kaszą gryczaną i borowikami ze smażoną na maśle cebulką</i> <i>Sabina dumplings filled with buckwheat and porcini with onion fried in butter</i>	
32. pierogi z nadzieniem z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli ...	26,-
<i>dumplings filled with duck with red onion jam</i>	
33. pierogi ruskie z cebulką i boczkiem	16,-
<i>dumplings with cottage cheese and potatoes with onion gravy and bacon</i>	
34. pierogi ze szpinakiem i serem (vegetarian)	20,-
<i>z grzybowym sosem</i> <i>dumplings with spinach and cottage cheese in mushroom sauce</i>	
35. łódki z cukinii z warzywami 	22,-
<i>zapekane z serem, dziki ryż</i> <i>baked courgette "boats" with cheese and vegetables, wild rice</i>	
36. opiekane ziemniaki z czosnkiem (vegetarian)	8,-
<i>garlic roast potatoes</i>	
37. frytki z czerwonym sosem (vegetarian)	6,-
<i>french fries with tomato-pepper sauce</i>	
38. grillowane warzywa (vegetarian)	10,-
<i>grilled vegetables</i>	
39. pakiet piwosza	19,-
<i>krążki cebuli, kurczak w sezamie, frytki z boczkiem, kulki mięsne</i> <i>beer nibbles (fried onion, fried chicken, chips and bacon,</i> <i>pork meat balls with parsley and chive)</i>	

DANIA GŁÓWNE / MAINS

- | | |
|--|-------------|
| 40. przysmak dla dziecka kurczak, frytki | 10,- |
| <i>kids treat (chicken, chips)</i> | |
| 41. schabowy do wyboru | 23,- |
| <i>panierowany / po lubelsku / saute, ziemniaki, zestaw surówek</i> | |
| pork chop to choose | |
| <i>breaded / Lublin style / saute, potatoes, mix of raw salads</i> | |
| 42. golonka a la Grześkowiak  | 35,- |
| <i>marynaty, chrzan, musztarda, ziemniaki</i> | |
| pork knuckle a la Grześkowiak | |
| <i>pickled, horseradish, mustard, boiled potatoes</i> | |
| 43. kaczka wyluzowana po staropolsku  | 48,- |
| <i>z pieczonym jabłkiem i sosem żurawinowym, kopytka</i> | |
| Old Polish boneless duck with baked apple | |
| <i>and cranberry sauce, potato noodles</i> | |
| 44. rumsztyk wołowy z cebulą | 30,- |
| <i>ziemniaki puree, mix sałat</i> | |
| Rump steak with onion, | |
| <i>mash potato and mixed salad</i> | |
| 45. pstrąg pieczony w całości | 40,- |
| <i>w migdałach, dziki ryż, grillowane warzywa</i> | |
| roasted whole trout with almonds, wild rice, grilled vegetables | |
| 46. sandacz Królowej Marysienki  | 53,- |
| <i>z brokułami, sosem śmietanowo - maślanym, kopytka, grillowane warzywa</i> | |
| zander Queen Marysienka style | |
| <i>broccoli, creamy butter sauce, potato noodles, grilled vegetables</i> | |

TARTY Z PIECA / TARTS

- | | |
|--|------|
| 47. lubelska z kaszą gryczaną (vegetarian)  | 35,- |
| z borowikami i kurkami
<i>Lublin style tart with buckwheat and porcini and chanterelles</i> | |
| 48. wiejska z ziemniakami i boczkiem | 24,- |
| <i>potatoes and bacon tart</i> | |
| 49. szpinakowa z fetą i orzeszkami (vegetarian) | 26,- |
| <i>spinach tart feta cheese and peanuts</i> | |
| 50. prowansalska z ratatouille (vegetarian) i zielonym pesto | 28,- |
| <i>Provencale style tart with ratatouille</i> | |
| 51. brokułowa z trzema serami (vegetarian) | 26,- |
| <i>broccoli tart with three cheeses</i> | |
| 52. z szynką i pieczarkami | 26,- |
| <i>wild ham and mushrooms tart</i> | |
| 53. z porami, migdałami i papryką (vegetarian) | 27,- |
| <i>tart with leeks, almonds and pepper</i> | |
| 54. baskijska z gruszką i bekonem  | 28,- |
| <i>cebula, ser, bazylia</i>
<i>Basque style tart with pear and bacon onion, cheese, basil</i> | |
| 55. z kurczakiem, ananasem i kukurydzą | 28,- |
| <i>pineapple tart with chicken and sweetcorn</i> | |
| 56. z łososiem i szpinakiem | 32,- |
| <i>tart with salmon and spinach</i> | |

MAKARONY / PASTA

- 57. spaghetti bolognese** 22,-
 sos pomidorowy, mięso mielone, cebula
spaghetti bolognese tomato sauce, minced meat, onion
- 58. penne ze szpinakiem i fetą (vegetarian)** 23,-
 i tartym parmezanem
penne with spinach and feta cheese, grated parmesan

DESERY / DESSERTS

- 59. deser Soszany (vegetarian)**  10,-
 zmrożona bita śmietana z nutellą i orzechami.
Soszana's dessert frozen whipped cream with nutella and nuts
- 60. pascha tradycyjna z migdałami (vegetarian)** 12,-
pascha (curd cheese cake with almonds)
- 61. puchar lodowy z owocami (vegetarian)** 12,-
 i bitą śmietaną
ice cream sundae with fruits and whipped cream
- 62. kresowy specjał śliwkowy (vegetarian)**  15,-
 śliwka suszona faszerowana orzechami i skórką pomarańczową, ze śmietanką
plum stuffed with nuts and orange skin, pouring cream

KAWY / COFFEE

espresso	6,-
espresso doppio	9,-
czarna / biała	7,-
cappuccino	9,-
americano	8,-
latte	10,-
mrożona	10,-
frappe	10,-
frappe z lodami	12,-
irish cofee	15,-

HERBATY DILMAH / TEA

filiżanka	5,-
<i>czarna, earl grey, zielona, owocowa, miętowa</i>	
imbryk	6,-
korzenna	10,-
mrożona	10,-
z rumem	11,-

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGE

lemoniada 0,4 l	10,-
dzban lemoniady 1 l	20,-
coca cola 0,25 l	5,-
coca cola zero 0,25 l	5,-
fanta, sprite, tonic 0,25 l	5,-
fuzetea 0,25 l	5,-
sok owocowy Cappy - 0,25 l	5,-
<i>fruit juice Cappy - 0,25 l</i>	
dzban soku - 1 l	12,-
<i>jug of fruit juice - 1 l</i>	
woda gazowana (but. 0,33 l)	4,-
<i>sparkling mineral water</i>	
woda niegazowana (but. 0,33 l)	4,-
<i>still mineral water</i>	
dzban wody gazowanej - 1 l	10,-
<i>z cytryną i miętą</i>	
<i>jug of sparkling mineral water with lemon and mint</i>	
dzban wody niegazowanej - 1 l	9,-
<i>z cytryną i miętą</i>	
<i>jug of still mineral water with lemon and mint</i>	

PIWO Z BECZKI

DRAUGHT BEER

perła chmielowa:

0,3 l	5,-
0,5 l	6,-
2,5 l	25,-

zwierzyniec:

0,3 l	6,-
0,5 l	7,-
2,5 l	30,-
syrop do piwa 50 ml	1,-

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

perła chmielowa 0,5 l	7,-
perła niepasteryzowana 0,5 l	8,-
perła porter bałtycki 0,3 l	7,-
perła koźlak 0,3 l	7,-
trybunalskie miodowe 0,5 l	8,-
książęce złote pszeniczne 0,5 l	9,-
książęce czerwony lager 0,5 l	9,-
książęce ciemne łagodne 0,5 l	9,-
książęce weizen 0,5 l	9,-
książęce IPA 0,5 l	9,-
somersby 0,5 l	8,-
piwo bezglutenowe 0,5 l	10,-
żywiec 0% 0,5 l	8,-
perła chmielowa 0% 0,5 l	7,-

GRZANCE

MULLED DRINKS

grzane wino / mulled wine - 0,3l	10,-
grzane piwo / mulled beer - 0,5l	10,-
grzany cydr / mulled cider - 0,3l	10,-

CYDR / CIDER 250 ml

cydr lubelski klasyczny	7,-
-------------------------------	-----

• WÓDKI / VODKAS 40 ml •

butelka (0,5 l)	20% taniej
absolut	10,-
finlandia	9,-
krupnik	7,-
stock	7,-
śliwowica paschalna	12,-
wyborowa	7,-
żubrówka	5,-
żółdkowa gorzka:	
tradycyjna	6,-
z miętą	6,-
z czarną wiśnią	6,-
czysta de luxe	5,-

• APERITIFF •

campari - 40 ml	10,-
martini bianco - 80 ml	10,-
martini dry - 80 ml	10,-
martini rosso - 80 ml	10,-
jagermeister - 40 ml	10,-
aperol - 40 ml	9,-

• LIKIERY / LIQUERS 40 ml •

malibu	8,-
kahlua	10,-
passoa	7,-
cassis	6,-
cointreau	10,-
jagermeister	12,-
baileys	12,-

GIN 40ml

bombay	10,-
lubuski	6,-

RUM 40ml

bacardi carta negra	12,-
bacardi carta blanca	10,-

TEQUILA 40ml

olmeca silver	14,-
olmeca gold	16,-

WHISKY 40ml

grant's	12,-
ballantines	13,-
jack daniels	16,-
johnnie walker black	16,-
johnnie walker red	12,-
chivas regal 12	20,-
chivas regal 18	24,-
jameson	16,-
jim beam	14,-

• COGNACS / BRANDIES 20ml •

hennessy v.s	12,-
metaxa *****	8,-
metaxa *****	6,-
stock '84	6,-

SHOTY / SHOTS

wściekły pies	7,-
<i>wódka, syrop malinowy, tabasco</i>	
wściekła śliwka Ireneusza	15,-
<i>śliwowica paschalna, syrop imbirowy, tabasco</i>	
kamikadze (4 X 40 ml)	18,-
<i>wódka, syrop, sok z cytryny</i>	
BMW	10,-
<i>Baileys, Malibu, Whisky</i>	
biedronka	6,-
<i>syrop truskawkowy, sok z cytryny, wódka</i>	
green lantern	7,-
<i>żółdkowa z miętą, sok z cytryny, sok bananowy</i>	
tour de France	9,-
<i>tequila, syrop blue curacao, grenadyna</i>	
chupa chups (4 X 40 ml)	22,-
<i>kruszony lód, żółdkowa z czarną wiśnią, syrop jabłkowy i bananowy</i>	
heaven	7,-
<i>wódka, syrop blue curacao, syrop bananowy</i>	
smashed smerf	8,-
<i>syrop mango, żółdkowa gorzka, baileys, grenadyna, syrop blue curacao</i>	

DRINKI / COCKTAILS

touch of the sun	16,-
<i>wódka, campari, passoa, sok grejpfrutowy, grenadyna</i>	
Cuba libre	18,-
<i>rum, limonka, coca cola</i>	
mojito	18,-
<i>rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, sprite</i>	
conesso gin	22,-
<i>gin, limonka, mięta, cukier trzcinowy, tonic, espresso</i>	
long island ice tea	27,-
<i>wódka, gin, rum, tequila, cointreau, syrop cukrowy, coca cola</i>	
biały rosjanin	14,-
<i>wódka, kahlua, mleko</i>	
krwawa mery	20,-
<i>wódka, sól, pieprz, tabasco, sok z cytryny, sok pomidorowy, worchester sauce</i>	
negroni	15,-
<i>gin, campari, martini rosso</i>	
shark attack	17,-
<i>wódka, grenadyna, syrop blue curacao, sprite, sok z cytryny</i>	
PeZet	21,-
<i>sok z cytryny, sok z limonki, angostura, sprite, tonic, ballantines</i>	
margarita	24,-
<i>sok z limonki, sól, tequila, cointreau</i>	
aperol spritz	20,-
<i>prosecco, aperol, woda gazowana, sok z pomarańczy</i>	

DRINKI 0% / COCKTAILS 0%

no name	9,-
<i>sok jabłkowy, sok grejpfrutowy, grenadyna</i>	
mojito virgin	13,-
<i>limonka, mięta, cukier trzcinowy, sprite</i>	
conesso	18,-
<i>limonka, mięta, cukier trzcinowy, tonic, espresso</i>	
joghurt	15,-
<i>sok grejpfrutowy, jogurt naturalny, cukier trzcinowy, sok ananasowy</i>	
różowy destylat	12,-
<i>tonic, grenadyna, syrop melonowy, skórka pomarańczy</i>	