

No21 Restaurant & Pub

MENU

Przystawki

Camembert panierowany 210g	26zł
podawany na gorąco z sosem żurawinowym, zieloną sałatą i grzankami z bagietki <i>Camembert breaded served with cranberry sauce, green salad and toasted baquette</i>	
Tost klubowy 300g	25zł
klasyczny tost pszenny, podany z szynką, boczkiem, jajkiem, serem i.... chipsami <i>Club sandwich - classic toast served with ham, bacon, egg, cheese and crisps</i>	
Krewetki tygrysie na maśle i winie 230g	39zł
marynowane w ziołach, podane na gorącej patelni ze świeżo pieczonymi bułeczkami <i>Sizzling shrimps, marinated in herbs, served on the hot pan with fresh baked rolls.</i>	
Tatar wołowy z polskiej wołowiny 180g	44zł
tatar wołowy (100g) podany z piklami, kaparami, cebulą, żółtkiem kurzego jaja i bułeczką <i>Beef tartare, served with pickles, capers, onion, yolk and freshly baked roll</i>	
Pieczarki zapiekane 230g	29zł
ze szpinakiem, serem pleśniowym i mozzarellą, podawane z bułeczką <i>Baked mushrooms with spinach, blue cheese and mozzarella, served with the baked roll</i>	
Zapiekana bagietka 250g	25zł
z pieczarkami / salami, cebulką, mozzarellą, rukolą, sosem czosnkowym i sałatką z pomidorów <i>Baked baquette with mushrooms / salami, onion, rocket leaves, garlic sauce and tomato salad</i>	
Gorąca deska przystawek (4-6 osób)	140zł
panierowane skrzydełka kurczaka 6szt, krążki cebulowe 12szt, koreczki z kurczaka w boczku 12szt, gorące kuleczki serowe 6szt, panierowane papryczki 6szt, krążki panierowane z kalmara 6szt, pikle, papryka konserwowa, dip jogurtowo - czosnkowy, keczup, ciepłe bułeczki 6szt <i>Hot appetizer board - breaded chicken wings 6pc, onion rings 12pc, chicken in the pig blanket 12pc, hot cheese balls 6pc, breaded pepper bells 6pc, pickles, pickled pepper, yoghurt and garlic dip, ketchup, hot rolls 6pc</i>	

Zupy

Krem z pomidorów 280ml	22zł
podany z kleksem śmietany, parmezanem i bazylią <i>Tomato cream soup served with cream fraiche, parmigiano regiano and basil</i>	
Krem z pieczonego kalafiora 280ml	22zł
podany z różyczką z kalafiora, prażoną cebulką i oliwą <i>Cauliflower cream soup, served with breaded cauliflower, roasted onion and olive oil</i>	
Krem porowo - ziemniaczny 280ml	22zł
podany z chipsami z boczku <i>Leek and potato cream soup, served with bacon chips</i>	
Rosół z makaronem 280g	20zł
podany z marchewką i natką pietruszki <i>Chicken broth with pasta, served with carrot and parsley</i>	



No21 Restaurant & Pub

MENU

Dania główne

- Placki ziemniaczane** 380g **44zł**
podawane z sosem wieprzowo-warzywnym / grzybowym i surówką z białej kapusty
Potato pancakes served with pork stew / mushrooms sauce and cabbage salad
- Beef burger** 380g **42zł**
rzemieślniczy grillowany burger wołowy (200g), z topionym serem, keczupem, musztardą, sałatą i pomidorem
Classic grilled burger, with cheese, ketchup, mustard, iceberg lettuce and tomato
- Chicken burger** 350g **38zł**
panierowany, chrupiący burger z kurczaka (200g), z topionym serem, sosem jogurtowo czosnkowym, sałatą i pomidorem
Chicken burger, served with cheese, yoghurt & garlic sauce, iceberg lettuce and tomato
- Burger vege** 300g **36zł**
warzywny burger wegetariański (110g), z topionym serem, sosem jogurtowo czosnkowym, sałatą i pomidorem
Vegetarian burger, served with cheese, yoghurt & garlic sauce, iceberg lettuce and tomato
- Stek wołowy z polskiej polędwicy** 200g **75zł**
podany z ciemno pieczeniowym pieprzowym sosem, serwowany z frytkami stekowymi i surówką z siekanej kapusty, czosnku i majonezu
Gravy pepper steak, served with dark black pepper sauce and cabbage salad and chips
- Żeberka wieprzowe pieczone** 550g **49zł**
w musztardzie, podawane z frytkami i surówką colesław
Roasted ribs (250g) in mustard sauce served with chips and coleslav
- Kotlet schabowy** 480g **45zł**
podawany z pure ziemniaczanym, koperkiem, świeżymi ogórkami i kwaśną śmietaną
Breaded pork chop, served with potato pure and cucumber salad
- Shoarma drobiowa** 500g **32zł**
soczysta, marynowana w ziołach pierś z kurczaka, zapiekana w warzywach, podawana z frytkami, sałatką colesław i sosem czosnkowym
Chicken shoarma - juicy chicken breast, marinated with herbs, baked with veges, served with chips and coleslav
- Polędwiczki wieprzowe** 500g **44zł**
grillowane polędwiczki (180g) w sosie grzybowym, podawane z kuleczkami ryżowymi i sałatkami w sosie musztardowym
Pork tenderloins with wild mushrooms sauce, rice balls and green salad with mustard sauce
- Grillowana karkówka** 500g **45zł**
karczek grillowany, podawany z frytkami stekowymi, sosem tatarskim i zieloną sałatką
Grilled pork neck, served with chips, tartar sauce and green salad



No21 Restaurant & Pub

MENU

Ryby / Fish

- Fish and chips** 520g **49zł**
smażona w cieście piwnym polędwica (250g) z dorsza atlantyckiego, podawana z frytkami z batatów / frytkami, świeżą zieloną sałatką i grillowaną cytryną
Potato pancakes served with pork stew / mushrooms sauce and cabbage salad
- Pstrąg z pieca** 550g **45zł**
Pstrąg z pieca (300g) faszerowany koperkiem i cytryną, podawany z opiekany ziemniakami i surówką z białej kapusty z koperkiem
Trout from the stove, served with wedges and white cabbage and dill salad
- Grillowany łosoś** (200g) 500g **55zł**
serwowany na brokułowo ziemniaczanym pure ze świeżymi warzywami
Grilled salmon, served on the broccoli and potato pure with fresh vegetables

Sałatki / Salads

- Sałatka Cezar** 350g **38zł**
grillowany kurczak, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, cebula perłowa, domowe grzanki, sos cezarski, parmezan
Cesar salad - grilled chicken breast, romain lettuce, cherry tomatoes, onion, crutons, ceasar sauce, parmigiano regiano
- Kurczak i awokado** 400g **46zł**
grillowany kurczak, mix sałat, awokado, gruszka, feta, cebula, seler naciowy, prażone ziarna słonecznika, oliwa
Chicken and avocado salad, with pear, feta, celery, onion, roasted sunflower seeds, olive oil
- Sałatka z grillowanym halloumi** 400g **44zł**
grillowany ser halloumi, mix sałat, cebula, ogórki, brzoskwinie
Grilled halloumi salad - salad mix, onion, cucumber, peach

Makarony / Pasta

- Kurczak w kremowym sosie** 450g **39zł**
makaron penne z grillowanym kurczakiem (180g), w kremowym sosie z krewetkami i szparagami, z dodatkiem sera Grana Padano
Penne with grilled chicken breast in creamy sauce with prawns and asparagus
- Tagliatelle z owocami morza** 400g **42zł**
duszonymi w kremowym sosie z dodatkiem białego wina i parmezanu
Seafood tagliatelle with creamy sauce with white wine and parmigiano
- Penne w pomidorowym sosie** 400g **35zł**
duszonymi w kremowym sosie z dodatkiem sera Grana Padano
Penne in tomato sauce with Grana Padano cheese
- Tagliatelle ze szpinakiem** 400g **35zł**
w śmietanowym sosie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, z dodatkiem parmezanu
Spinach tagliatelle in creamy sauce with dried tomatoes and parmigiano



No21 Restaurant & Pub

MENU

Dla Dzieci / For Kids

Rosół z makaronem 200ml	18zł
<i>Chicken broth with pasta</i>	
Makaron penne w sosie pomidorowym 150g	18zł
<i>Penne with tomato sauce</i>	
Fileciki z kurczaka (3szt) z frytkami i surówką 200g	32zł
<i>Chicken nuggets with chips and salad</i>	

Desery / Desserts

Lody melba 220g	35zł
<i>lody waniliowe, brzoskwinie, mus malinowy</i> <i>Melba ice cream, peach, raspberry mousse</i>	
Płonące lody z owocami 220g	35zł
<i>lody waniliowe, pistacjowe, owoce, polewa karmelowa</i> <i>Burning vanilla and pistachio ice cream, fruits, caramel sauce</i>	
Karmelizowane śliwki 200g	22zł
<i>w winie, maśle i brązowym cukrze, podane z bitą śmietaną, maślaną kruszonką, cynamonem i miętą</i> <i>Caramelized plums in the wine, brown sugar and butter, served with whipped cream, butter crumble, cinnamon and mint</i>	
Deser jabłkowy 200g	19zł
<i>zasmażane w miodzie jabłka, z przyprawami korzennymi, podane z bitą śmietaną i sosem karmelowym i czekoladowym i biszkoptową kruszonką</i> <i>Apple stewed with honey and spices, served with whipped cream, caramel and chocolate sauce and sponge crumble</i>	
Szarlotka na gorąco z lodami 200g	29zł
<i>Apple pie served hot with ice cream</i>	
Ciasto dnia	22zł
<i>The cake of the day</i>	



No21 Restaurant & Pub

MENU

Napoje zimne

Coca Cola	9zł
Coca Cola Zero	9zł
Fanta	9zł
Sprite	9zł
Woda gazowana	7zł
Woda niegazowana	7zł
Fuze Tea (Cytryna, Brzoskwinia & Hibiskus)	9zł
Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	9zł
Burn	15zł
Pink Grapefruit Soda	16zł
Ginger Beer	16zł
Pineapple Soda	16zł
Sok dzbanek 1l	20zł
Woda dzbanek 1l	15zł
Herbata mrożona 250ml	22zł
Kawa mrożona 250ml	23zł
Kawa mrożona 250ml z lodami	28zł

Napoje gorące

Herbata Sir William`s 250ml	11zł
Herbata rozgrzewająca 250ml <i>Miód/syrop malinowy, cytryna, pomarańcza</i>	19zł
Ski Patrol Tea 250ml	19zł
Kawa espresso 50ml	9zł
Kawa americano 150ml	11zł
Kawa biała 150ml	12zł
Kawa capuccino 150ml	14zł
Kawa latte machiato 250ml	17zł
Kawa latte smakowa 250ml <i>(kokos, wanilia, orzech, cukier trzcinowy)</i>	18zł
Kawa mokka 250ml <i>kawa z czekoladą i bitą śmietaną</i>	20zł
Irish coffee 250ml <i>(kawa z Ballantines i bitą śmietaną)</i>	22zł
Baileys coffee 250ml <i>(kawa z Baileys i bitą śmietaną)</i>	22zł
Gorąca czekolada 250ml z bitą śmietaną	19zł



No21 Restaurant & Pub

MENU

Koktajle alkoholowe

Mojito 150ml	29zł
50ml rum Barcelo, limonka, cukier brązowy, woda gazowana	
Pink aromatic berry 150ml	29zł
40ml Glendalough Rose Iris Gin, Kinley Pink Aromatic berry, Grejpfrut	
Cuba libre 180ml	29zł
50ml rum Barcelo Dorado, Coca Cola, Limonka	
Rosemary Gin & Tonic 150ml	28zł
40ml Wild Botanical Iris Gin, Kinley Tonic Water, Grejpfrut, Rozmaryn	
Irish old fashioned 60ml	32zł
60ml Glendalough Irish whiskey, angostura, syrop cukrowy, skórka pomarańczowy	
Long island iced tea 150ml	35zł
20ml Gin Bickens, 20ml Tequila Silver, 20ml Finlandia, 20ml Rum Barcelo, 20ml Cointreau, Cola	
Irish manhattan 90ml	32zł
60ml Glendalough Irish Whiskey, 30ml Martini Rosso, angostura	
Whisky sour 80ml	29zł
60ml Jameson, angostura, sok z cytryny, syrop cukrowy	
Aperol spritz 180ml	27zł
100ml Prosecco, 80ml Aperol, woda gazowana	

Sex on the beach 150ml	29zł
40ml wódka, 20ml Archers, sok pomarańczowy, grenadyna	
Lynchberg 150ml	28zł
25ml Jack Daniel`s, 25ml Cointreau, Sprite	
Rose spritz 150ml	27zł
40ml Finlandia Wildberry & Rose, lemoniada, sok z limonki	
Mint spritz 150ml	27zł
40ml Finlandia Cucumber & Mint, Kinley Tonic Water, sok z limonki	
Cosmopolitan 120ml	27zł
40ml Finlandia Lime, 20ml Cointreau, sok pomarańczowy	
Fizzy colada 250ml	32zł
50ml Rum, Three Cents Pineapple Soda, lókier kokosowy, ananas, sok z limonki	
Paloma 250ml	32zł
50ml Tequila Blanco, Three Cents Grapefruit Soda, grejpfrut	
Caribbean mule 250ml	32zł
50ml Rum, Three Cents Ginger Beer, Angostura, limonka	

Koktajle bezalkoholowe

Mohito 150ml	20zł
Limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana	
Hugo 150ml	22zł
Syrop z kwiatów czarnego bzu, prosseco 100ml, limonka, mięta	
Paradise 150ml	22zł
prosecco 100ml. syrop z brzoskwini, syrop z kwiatów czarnego bzu	

Coconut 150ml	20zł
Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, syrop kokosowy, mleko	
Sunrise 150ml	20zł
Sok pomarańczowy, woda sodowa, grenadyna, pomarańcza	
Kamikaze Orange 150ml	20zł
50ml soku pomarańczowego, 50ml soku z limonki, kawałki pomarańczy	

No21 Restaurant & Pub

MENU

Piwa

Beczkowe

KSIAŻĘCE LAGER 5.0% 0.5L	14zł
KSIAŻĘCE LAGER 5.0% 0.3L	12zł
KSIAŻĘCE PSZENICZNE ZŁOTE 4.9% 0.5L	16zł
KSIAŻĘCE PSZENICZNE ZŁOTE 4.9% 0.3L	14zł

Bezalkoholowe

KSIAŻĘCE PSZENICZNE JASNE 0% 0.5L	15zł
KSIAŻĘCE IPA 0% 0.5L	15zł
LECH FREE LAGER 0.5L	15zł
LECH FREE LIMONKA Z MIĘTĄ 0.5L	15zł
HARDMADE CITRUS ICE TEA CRUSH 0.4L	12zł

Butelkowe

KSIAŻĘCE CIEMNE ŁAGODNE 0.5L	15zł
KSIAŻĘCE PORTER 0.5L	16zł
KSIAŻĘCE CZERWONY LAGER 0.5L	15zł
LECH PREMIUM 0.5L	14zł
PILSNER URQUELL 0.5L	16zł
CAPTAIN JACK ORIGINAL 0.4L	12zł
CAPTAIN JACK BLUE LAGOON 0.4L	12zł
HARDMADE RASPBERRY 0.4L	12zł
HARDMADE BLACK BERRY VANILLA 0.4L	12zł

Wina

Wina domu 100ml

MUCHO MASS BLANCO	16zł
<i>Hiszpania, wytrawne</i>	
MUCHO MASS TINTO	16zł
<i>Hiszpania, wytrawne</i>	

Wina czerwone 0.7l

KAZBEK PEAK SAPERAWI	70zł
<i>Gruzja, półśładkie</i>	
ROSEMOUNT FOUNDERS EDT SHIRAZ	70zł
<i>Australia, wytrawne</i>	
STORCKFETESCA NEGRA	70zł
<i>Mołdawia, półśładkie</i>	

Wina musujące 0.7l

PROSECCO MIONETTO	70zł
<i>Włochy, lekko wytrawne</i>	
CAVA BONAVAL	70zł
<i>Hiszpania, wytrawne</i>	

Wina białe 0.7l

KAZBEK PEAK ALAZANI	70zł
<i>Gruzja, półśładkie</i>	
ZULUS WHITE	70zł
<i>RPA, półwytrawne</i>	
SECRET MOLDAVIAN MUSCAT	70zł
<i>Mołdawia, półwytrawne</i>	



No21 Restaurant & Pub

MENU

Alkohole

Wódki 50ml

FINLANDIA CLASSIC	10zł
STUMBRAS	9zł
WYBOROWA	8zł

Wódki smakowe 50ml

FINLANDIA LIME	10zł
FINLANDIA CUCUMBER & MINT	10zł
FINLANDIA WILDBERRY & ROSE	10zł
ŻUBRÓWKA GRASS	9zł
ABSOLUT CYTRYNOWA	12zł
SOPLICA WIŚNIOWA / ŚLIWKOWA	9zł

Likiery 25ml

BAILEYS	10zł
COINTREAU	10zł
BLUE BOLLS	10zł
ARCHERS	10zł
JAGERMAISTER	10zł

Rum 50ml

BARCELO BLANCO	15zł
BARCELO DORADO	15zł
BACARDI CARAT BLANCO	12zł
BACARDI CARAT NEGRA	12zł
MALIBU	11zł

Gin 50ml

GLENDALOUGH ROSE	22zł
GLENDALOUGH WILD BOTANICAL	22zł
BICKENS	15zł
SEAGRAM'S	11zł

Vermouth 100ml

MARTINI BIANCO	11zł
MARTINI ROSSO	14zł
MARTINI EXTRA DRY	14zł

Brandy/Cognac 50ml

METAXA*****	15zł
STOCK 84	13zł
HENNESSY VS	16zł

Tequila 40ml

DON DIEGO SILVER	11zł
DON DIEGO GOLD	11zł

Whisky 40ml

GLENDALOUGH DOUBLE BARREL WHISKEY	22zł
BALLANTINES	14zł
BALLANTINES 12 YO	18zł
CHIVAS REGAL	20zł
JAMESON	16zł
JOHNNIE WALKER RED	14zł
JOHNNIE WALKER BLACK	21zł
JACK DANIEL'S	17zł
JACK DANIEL'S GENTELMAN	22zł
JACK DANIEL'S HONEY	16zł
JACK DANIEL'S APPLE	16zł
GRANTS	14zł
JIM BEAM	16zł
TULLAMOR DEW	16zł