



SZEF KUCHNI POLECA :

ZUPA CZOSNKOWA Z OLIWĄ TRUFLOWĄ 250 ML **12 PLN**
GARLIC SOUP WITH TRUFFLE OLIVE OIL

STEK Z ROSTBEFU PODANY Z FRYTKAMI STEAKHOUSE **55 PLN**
I ŚWIEŻĄ SAŁATĄ 300 G.
RIB-EYE STEAK, SERVED WITH STEAKHOUSE CHIPS,
AND FRESH SALAD



PRZYSTAWKI / STARTERS

BEFSZTYK TATARSKI Z ŻÓŁTKIEM PRZEPIÓRCZYM 80G **28 PLN**

TRADITIONAL „TATAR” BEEF STEAK WITH QUAIL EGGS

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA Z JABŁKIEM, CZERWONĄ CEBULĄ **19 PLN**

I ŚWIEŻYM MAJERANKIEM 100 G

VEAL LIVER PREPARED WITH APPLES, RED ONION
AND MARJORAM

CARPACCIO Z JELENIA PODANE NA KAPAROWYM PESTO **24 PLN**

ZE ŚWIEŻO TARTYM PARMEZANEM 60G

CARPACCIO OF VENISON SERVED ON PESTO SAUCE WITH CAPERS
AND FRESHLY GRATED PARMESAN

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE CZOSNKOWYM **29 PLN**

ZE ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ, PODANE Z CIEPLĄ BAGIETKĄ 100G

GARLIC BUTTER FRIED PRAWNS SERVED WITH PARSLEY
AND BAKED BAGUETTE



ZUPY / SOUPS

ZUPA RYBNA Z ŁOSOSIA 250 ML **14 PLN**
SALMON SOUP

KREM Z PIECZONYM ZIEMNIAKÓW
Z KURKAMI I CHORIZO 250 ML **14 PLN**
BAKED POTATOES CREAM SOUP
WITH CHANTERELLE MUSHROOMS AND CHORIZO

ZUPA WĘGIERSKA 250 ML **14 PLN**
HUNGARIAN SOUP

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM 250 ML **8 PLN**
CHICKEN BROTH WITH NOODLES



DANIA Z RYB / FISH DISHES

ŁOSOŚ PODANY NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH **36 PLN**
Z DELIKATNYM SOSEM POMARAŃCZOWO – LIMONKOWYM 200g
SALMON SERVED ON POTATO PANCAKES AND ORANGE – LIME SAUCE

SANDACZ PODANY NA WARZYWNYM TAGLIATELLE **38 PLN**
Z CYTRYNOWYM SOSEM 200 g
ZANDER SERVED WITH VEGETABLE TAGLIATELLE
COVERED IN LEMON SAUCE

FILET Z DORSZA 170 g. **36 PLN**
Z MAŚLANYM SOSEM BEUREE BLANC,
PODANY Z ZIEMNIACZANYM PUREE I SZPARAGAMI
COD IN BEURRE BLANC SAUCE
SERVED WITH POTATO PUREE AND ASPARAGUS



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

ROLADA DROBIOWA NADZIEWANA SEREM, POMIDORKAMI CHERRY 28 PLN
I SZPINAKIEM, OWINIĘTA PLASTREM BOCZKU,
PODANA Z ZIEMNIACZANYM PUREE I SOSEM LAZUROWYM 180G
CHICKEN ROULADE WITH CHEESE, TOMATOES AND SPINACH FILLING
SERVED WITH POTATOES PUREE AND BLUE CHEESE SAUCE

KACZE UDO W SOSIE ŻURAWINOWYM, 250 G 39 PLN
PODANE Z CZERWONĄ KAPUSTĄ I KLUSKAMI
DUCK LEG IN CRANBERRY SAUCE SERVED
WITH RED CABBAGE AND DUMPLINGS

ŻEBERKA PIECZONE W SOSIE BARBECUE 550 G 39 PLN
PODANE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I CUKINIĄ
THE RIBS BAKED IN A HONEY MUSTARD SAUCE SERVED WITH FRIES

GOŁONKA DUSZONA W PIWIE, SERWOWANA 38 PLN
Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ I ZIEMNIAKAMI
PIG'S KNUCKLES STEWED IN BEER SERVED WITH FRIED CABBAGE AND POTATOES



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIEROGI NADZIEWANE KACZKĄ (6 SZTUK) **28 PLN**
DUMPLINGS WITH DUCK

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE PODANE **38 PLN**
NA ŚLIWKOWYM SOSIE Z KLUSKAMI
I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ 200G
PORK TENDERLOIN IN PLUM SAUCE, SERVED
WITH DUMPLINGS

POŁĘDWICA WOŁOWA PODANA NA KAMIENIU **69 PLN**
Z PLASTRAMI WĘDZONEGO BEKONU, 200 G
SERWOWANA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SZPARAGAMI
SIRLOIN SERVED ON A STONE WITH SMOKED BACON,
ROASTED POTATOES AND ASPARAGUS

PEPPER STEAK PODANY Z PIECZONYM ZIEMNIAKIEM **69 PLN**
I CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ 200G
PEPPER STEAK SERVED WITH BAKED PATATO
AND FRESH VEGETABLES



SALĄTY / SALADS

{ AŁATA CEZAR **23 PLN**
(SAŁATA RZYMSKA , KURCZAK , GRZANKI , PARMEZAN , SOS CEZAR)
CEZAR SALAD (LETTUCE , CHICKEN , PARMESAN , CROUTONS , CESAR DRESSING)

SAŁATA Z KALMARAMI
I CYTRUSOWO- ORZECHOWYM VINEGRETTEM **25 PLN**
(MIX SAŁAT, KALMARY, PESTKI DYNI, SER GRECKI, POMARAŃCZE)
SALAD WITH CALAMARI (CALAMARI , LETTUCE , PUMPKIN SEEDS,
GREEK CHEESE, ORANGE, WALNUT – CITRUS VINEGRETTE)



MAKARONY/ PASTAS

CZARNY MAKARON Z OLIWĄ, CZOSNKIEM I POMIDORKAMI **23 PLN**

BLACK TAGLIATELLE WITH OLIVE, GARLIC AND CHERRY TOMATOES

TAGLIATELLE ZE SZPINAKIEM I SEREM GORGONZOLA **25 PLN**

TAGLAITELLE WITH SPINACH AND GORGONZOLA CHEESE

TAGLIATELLE CARBONARA **25 PLN**



DESERY / DESSERTS

PANNA COTTA NA MALINOWYM SOSIE PANNA COTTA WITH RASPBERRY SAUCE	14 PLN
TARTA CYTRYNOWA LEMON TARTE	14 PLN
TIRAMISU	14 PLN
PUCHAR LODOWY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI ICE CREAM WITH FRESH FRUITS	14 PLN



KAWY / COFFEE

KAWA	8 PLN
CAPPUCINIO	9 PLN
CAFFE LATTE	10 PLN
IRISH COFFEE (KAWA, WHISKY, BITA ŚMIETANA)	14 PLN
MROŻONA MOCHA (KAWA, LODY WANILIOWE, CZEKOLADA LUB TOFFI)	12 PLN
WANILIOWE FRAPPE	12 PLN
HERBATA	6 PLN



WARZYWA / VEGATABLE

GRILLOWANY BAKŁAŻAN / CUKINIA

GRILLED EGGPLANT/ ZUCCHINI

8 PLN

SZPARAGI

ASPARAGUS

9 PLN

WARZYWA BLANSZOWANE

COOKED VEGATABLES

5 PLN

BUKIET SURÓWEK ZIMNYCH

FRESH VEGETABLES

7 PLN

DODATKI / EXTRAS

FRYTKI

CHIPS (FRENCH FRIES)

5 PLN

ZIEMNIAKI

POTATOES

4 PLN

ZIEMNIAKI ZAPIEKANE

BAKED POTATOES

5 PLN

RYŻ BIAŁY / RYŻ PIKANTNY

RICE / SPICE RICE

4 PLN



SOKI / BEVERAGES

SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY	12 PLN
FRESH ORANGE JUICE	

SOK POMARAŃCZOWY	5 PLN
ORANGE JUICE	

SOK JABŁOWY	5 PLN
APPLE JUICE	

SOK Z CZARNEJ PORZECZKI	5 PLN
BLACK CURRANT JUICE	

SOK GREJPFROUTOWY	5 PLN
GRAPEFRUIT JUICE	

SOK POMIDOROWY	5 PLN
TOMATO JUICE	

SOK ANANASOWY	5 PLN
PINAPPLE JUICE	

PORCJA 0,200 ML



b APOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

COCA – COLA 0,2	5 PLN
FANTA 0,2	5 PLN
SPRITE 0,2	5 PLN
TONIC 0,2	5 PLN
NESTEA 0,2	5 PLN
WODA CISOWIANKA / PERLAGE 0,3	4 PLN
WODA CISOWIANKA / PERLAGE 0,7	8 PLN
REB BULL 0,25	10 PLN



PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

KOŃSKA GRZYWA „KASZTANKA” 0,5 (PRODUKT REGIONALNY)	12 PLN
JOHANNES 0,5 (PRODUKT REGIONALNY)	9 PLN
HEINEKEN 0,33	8 PLN
ŻYWIEC 0,33	6 PLN
LECH BEZALKOHOLOWY 0,33	6 PLN

PIWO PSZENICZNE / WHEAT BEER

PAULANER 0,5	12 PLN
KSIĄŻĘCE ZŁOTE PSZENICZNE 0,5	10 PLN

PIWO BECZKOWE / BEER ON DRAUGHT

KSIĄŻĘCE 0,5	10 PLN
KSIĄŻĘCE 0,3	8 PLN



í j 5 YL / VODKAS

GOLD WASSER 1/50	12 PLN
TEQUILA 1/40	12 PLN
ABSOLUT 1/50	9 PLN
FINLANDIA / CRANBERRY 1/50	9 PLN
CZARNA ŻUBRÓWKA 1/50	7 PLN
LUKSUSOWA 1/50	6 PLN
GORZKA ŻOŁĄDKOWA 1/50	6 PLN
WYBOROWA 1/50	6 PLN
ŻUBRÓWKA 1/50	6 PLN



Í HISKY

BALLANTINES GOLD 1/50	18 PLN
BALLANTINES 1/50	13 PLN
SINGLETON 12 Y 1/50	18 PLN
GLENFIDDICH 12 Y 1/50	18 PLN
CHIVAS REGAL 1 /50	18 PLN
GRANT'S 1/50	13 PLN
JAMESON 1/50	13 PLN
JACK DANIELS 1/50	15 PLN
JIM BEAM BOURBON 1/50	13 PLN



AĪ ĢĪ HĪ ĢĢ

! PEROL 1 /50	9 PLN
CAMPARI BITTER 1/50	10 PLN
JAGERMEISTER 1/40	9 PLN

GIN

GIN GORDON'S 1/50	12 PLN
--------------------------	---------------

RUM

BACARDI GOLD 1/50	10 PLN
BACARDI SILVER 1/50	10 PLN





HENNESSEY V.S.O.P 1 /40

25 PLN

MARTEL V.S.O.P 1/40

25 PLN

CAMUS V.S.O.P 1 /40

25 PLN

METAXA 7* 1/50

16 PLN

STOCK 1/50

12 PLN



LIKIERY / LIQUEUR'S

COINTREAU 1/50	12 PLN
KAHLUA 1/50	10 PLN
BAILEY'S IRISH 1/50	10 PLN
BLUE CURACAO 1/50	9 PLN
CRÈME DE MENTHE 1/50	9 PLN
CRÈME DE BANANAS 1/50	9 PLN
PASSOA 1/50	6 PLN
ADVOCAT GDAŃSKI 1/50	5 PLN



/ COCKTAILS

CUBA LIBRE (BACARDI GOLD, COCA-COLA, LIMONKA) **16 PLN**

CUBA LIBRE (BACARDI GOLD, COCA-COLA, LIME)

MANHATTAN (JACK DANIELS , MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTER) **16 PLN**

MANHATTAN (JACK DANIELS , MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTER)

**SEX ON THE BEACH (WÓDKA, LIKIER BRZOSKWINIOWY, SOK POMARAŃCZOWY,
SOK ŻURAWINOWY)** **14 PLN**

SEX ON THE BEACH (VODKA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE, CRANBERRY JUICE)

GIN FIZZ (GIN, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, WODA GAZOWANA) **16 PLN**

GIN FIZZ (GIN, LEMON JUICE, SUGAR SYRUP, SPARKLING WATER)

LONG ISLAND ICED TEA (WÓDKA, TEQUILA, RUM, GIN, COINTREAU, **22 PLN**

SYROP CUKROWY, COCA-COLA)



COCKTAILS

PINA COLADA (RUM, MLEKO KOKOSOWE, ANANAS) 18 PLN

PINA COLADA (RUM, PINAPPLE , COCO MILK)

MOJITO (BACARDI SILVER, LIMONKA, ŚWIEŻA MIĘTA, WODA SODOWA) 14 PLN

MOJITO (BACARDI SILVER, LIME, FRESH MINT, SODA WATER)

MARGARITA (TEQUILA, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY) 16 PLN

MARGARITA (TEQUILA, COINTREAU, LEMON JUICE)

CAMPARI ORANGE (CAMPARI, SOK POMARŃCZOWY) 10 PLN

CAMPARI ORANGE (CAMPARI, ORANGE JUICE)

COSMOPOLITAN (WÓDKA CYTRYNOWA, COINTREAU, SOK Z CYTRYNY, SOK ŻURAWINOWY) 14 PLN

COSMPOLITAN (LEMON VODKA, COINTREAU, LEMON JUICE, CRANBERRY JUICE)

