

## PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy / seler naciowy / marynowany borowik

Beef tartare / celery / pickled boletus

— 51 zł / 190 g —

Gruszka / ser pleśniowy / orzechy / syrop klonowy (wege)

Pear / blue cheese / nuts / maple syrup (vegetarian)

— 41 zł / 400 g —

Ośmiornica / pomidorki cherry / oliwa bazyliowa / fasola

Octopus / cherry tomatoes / basil olive oil / beans

— 71 zł / 80 g —

Mule / białe wino / natka pietruszki

Mussels / white wine / parsley

— 51 zł / 500 g —

Półgęsek / wiśnia / jabłko / oliwa

Smoked goose breast / cherry / apple / olive oil

— 66 zł / 210 g —

## ZUPY / SOUPS

Cukinia / seler / feta (wege)

Zucchini / celery / feta (vegetarian)

— 33 zł / 250 ml —

Szczaw / ziemniak / pietruszka / koper

Sorrel / potato / parsley root / dill

— 33 zł / 250 ml —

Żurek

Sour rye soup

— 33 zł / 250 ml —

Rosół / ręcznie robiony makaron

Broth / handmade pasta

— 33 zł / 250 ml —



## DANIA GŁÓWNE / MAINS

**Żebro / figa / pietruszka**

Rib / fig / parsley

— **71 zł** / 420 g —

**Schab z kością / kapusta z wędzonką / palony seler / ziemniaki**

Bone-in pork loin / smoked bacon-braised cabbage / roasted celeriac / potatoes

— **59 zł** / 598 g —

**San Marzano / soja / seler / jabłko (wege)**

San Marzano / soy / celery / apple (vegetarian)

— **59 zł** / 280 g —

**Kurczak / cebula / pieczarki**

Chicken / onion / mushrooms

— **61 zł** / 350 g —

**Polędwiczka wieprzowa / boczniaki / cukinia / topinambur**

Pork tenderloin / oyster mushrooms / zucchini / jerusalem artichoke

— **59 zł** / 340 g —

**Kaczka / seler / czerwona kapusta**

Duck / celery / red cabbage

— **69 zł** / 330 g —

**Stek wołowy / ziemniaki / czerwona cebula / rabarbar**

Beef steak / potatoes / red onion / rhubarb

— **110 zł** / 430 g —



## MAKARONY / PASTA

Tagliolini / krewetki / chorizo / suszone pomidory

Tagliolini / prawns / chorizo / sun-dried tomatoes

— 69 zł / 400 g —

Gnocchi / gorgonzola / szparagi / fasola (wege)

Gnocchi / gorgonzola / asparagus / beans (vegetarian)

— 59 zł / 280 g —

## RYBY / FISH

Dorsz / ziemniaki / majonez / kolendra

Cod / potatoes / mayo / coriander

— 69 zł / 320 g —

Łosoś / boczniaki / czarny ryż / pomidorki cherry

Salmon / chanterelle / black rice / cherry tomatoes

— 78 zł / 400 g —

## SAŁATKI / SALADS

Salata rzymska / kurczak supreme / jajko przepiórcze / ser parmezan / pomidorki cherry

Romaine lettuce / chicken supreme / quail egg / parmezan cheese / cherry tomatoes

— 51 zł / 370 g —

Halloumi / szynka parmeńska / pomarańcza / rukola

Halloumi / parma ham / orange / arugula

— 66 zł / 290 g —



## MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosół / ręcznie robiony makaron (dostępne od piątku do niedzieli)

Broth / handmade pasta (available Friday to Sunday)

— 19 zł / 150 ml —

Zupa pomidorowa / ręcznie robiony makaron

Tomato soup / handmade pasta

— 19 zł / 150 ml —

Nuggetsy / frytki / marchew

Chicken nuggets / fries / carrots

— 39 zł / 280 g —

## DESERY / DESSERTS

Biała czekolada / malina / migdał

White chocolate / raspberry / almond

— 39 zł / 220 g —

Chątka / krem angielski / wanilia / nasturcja

Challah / crème anglaise / vanilla / nasturtium

— 39 zł / 240 g —

Czekolada / wanilia / kruszonka

Chocolate / vanilla / crumble

— 39 zł / 160 g —

## DRINKI / DRINKS

### NY SOUR

whiskey / wino czerwone / sok z cytryny / syrop cukrowy

— 29 zł / 125 ml —

### WHITE LADY

gin / syrop cukrowy / cointrau / białko

— 29 zł / 120 ml —

### OLD KUBAN

rum / prosecco / syrop miętowy

— 29 zł / 125 ml —

### WHISKEY SMASH

whiskey / mięta / syrop cukrowy

— 29 zł / 80 ml —

### PALOMA

tequila / świeży sok z grejpfruta

— 29 zł / 170 ml —

### GLASS KUPER

cacao blanc / śmietanka / syrop miętowy

— 29 zł / 90 ml —

### MANHATTAN

whiskey / rosso

— 29 zł / 60 ml —

### FIZZ

wódka / syrop cukrowy / sok z cytryny

— 29 zł / 300 ml —

### MUAI THAI

rum / syrop migdałowy / cointreau

— 29 zł / 110 ml —

### OLD FASHIONED

whiskey / syrop cukrowy / angoustura

— 29 zł / 50 ml —

### PORNSTAR

wódka waniliowa / marakuja / brzoskwinia / prosecco

— 29 zł / 120 ml —

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa Espresso / Espresso

— 9 zł / 30 ml —

Kawa Americano / Americano

— 10 zł / 200 ml —

Kawa z mlekiem / White coffee

— 12 zł / 200 ml —

Kawa Cappuccino / Cappuccino

— 14 zł / 300 ml —

Kawa Latte / Latte

— 15 zł / 250 ml —

Herbata Richmond / Richmond tea

— 10 zł / 300 ml —

Herbata zimowa / Winter tea

— 18 zł / 300 ml —

## SOKI WYCISKANE / FRESH JUICES

Pomarańczowy / Orange

— 18 zł / 250 ml —

Grejpfrutowy / Grapefruit

— 18 zł / 250 ml —

Mix / Mix

— 18 zł / 250 ml —

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi Zero Cukru

— 10 zł / 250 ml —



Pepsi

— 10 zł / 250 ml —



Mirinda

— 10 zł / 250 ml —



7 Up

— 10 zł / 250 ml —



Schweppes Tonic

— 10 zł / 250 ml —



Lipton Ice Tea

Zielona herbata, Brzoskwińowa  
/ Green, Peach

— 10 zł / 250 ml —



Toma

pomarańczowy, jabłkowy,  
czarna porzeczka, multiwitamina  
/ orange, apple, black currant, multivitamin

— 10 zł / 200 ml —



Rockstar Energy Drink

— 15 zł / 250 ml —



Woda karafka

Water carafe

— 10 zł / 1l —

Lemoniada

Lemonade

— 15 zł / 200 ml —

Lemoniada karafka

Lemonade carafe

— 35 zł / 1l —



## PIWA REGIONALNE / REGIONAL BEERS

### CERVISIA DE BUSK JUICY

Piwo jasne pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### CERVISIA DE BUSK

Piwo jasne pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### SUN O'CLOCK

Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### SUN O'CLOCK JUICY

Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### DNIEJE

Piwo jasne pełne, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### DILOK

Piwo typu lager wiedeński, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

### WISŁAW

Piwo typu ciemny lager, niefiltrowane, pasteryzowane

— 19 zł / 0,5l —

## PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEER

### LECH FREE 0,0%

Piwo typu lager, bezalkoholowe, pasteryzowane

— 10 zł / 330 ml —

## WHISKY / BOURBON

### CHIVAS

Chivas Regal 12Y	— 25 zł / 40 ml —
Chivas Regal 13Y	— 30 zł / 40 ml —
Chivas Regal 15Y	— 45 zł / 40 ml —
Chivas Regal 21Y Royal	— 95 zł / 40 ml —
Chivas Regal 21Y Fashion Daisy	— 95 zł / 40 ml —
Chivas Regal 21Y Orange Rose	— 95 zł / 40 ml —
Chivas Regal 25Y	— 99 zł / 40 ml —
Chivas Regal 30Y	— 199 zł / 40 ml —
Bulleit	— 20 zł / 40 ml —
Auchentoshan 12Y	— 29 zł / 40 ml —
Auchentoshan 18Y	— 40 zł / 40 ml —
Monkey Shoulder	— 29 zł / 40 ml —
Shanky's Whip	— 39 zł / 40 ml —
Singleton	— 39 zł / 40 ml —
Glenmorangie	— 39 zł / 40 ml —

## KONIAK / COGNAC

Hardy	— 20 zł / 20 ml —
Hardy	— 35 zł / 40 ml —

Glenlivet Founder's	— 30 zł / 40 ml —
Glenlivet 12Y	— 30 zł / 40 ml —
Glenlivet 15Y	— 45 zł / 40 ml —
Glenlivet 18Y	— 95 zł / 40 ml —
Glenlivet 21Y	— 99 zł / 40 ml —
Glenfiddich 15Y	— 40 zł / 40 ml —
Glenfiddich 18Y	— 49 zł / 40 ml —
Glenfiddich 23Y	— 95 zł / 40 ml —
Glenfiddich IPA	— 40 zł / 40 ml —
Glenfiddich Orchard	— 45 zł / 40 ml —
Macallan 12Y	— 40 zł / 40 ml —
Macallan 15Y	— 70 zł / 40 ml —
Macallan 18Y	— 120 zł / 40 ml —
Macallan 12Y Double Cask	— 50 zł / 40 ml —

## GIN

Bombay Sapphire	— 18 zł / 40 ml —
The Botanist	— 25 zł / 40 ml —
Gin Roku	— 25 zł / 40 ml —
Hendrick's	— 29 zł / 40 ml —

## WÓDKA / VODKA

Stumbras	— 10 zł / 40 ml —
Stumbras	— 115 zł / 0,5 l —
Baczewski	— 14 zł / 40 ml —
Baczewski	— 160 zł / 0,5 l —
Chopin RYE	— 18 zł / 40 ml —
Chopin RYE	— 290 zł / 0,7 l —
Belvedere	— 19 zł / 40 ml —
Belvedere	— 290 zł / 0,7 l —

## BITTER / WERMOUT

Campari	— 18 zł / 40 ml —
Jägermeister	— 17 zł / 40 ml —
Martini	— 20 zł / 100 ml —

## TEQUILA

Salitos Silver	— 25 zł / 40 ml —
Salitos Gold	— 25 zł / 40 ml —
Olmecca Silver	— 25 zł / 40 ml —
Olmecca Gold	— 29 zł / 40 ml —
Olmecca Altos Silver	— 34 zł / 40 ml —
Olmecca Altos Gold	— 34 zł / 40 ml —