

Club HEMINGWAY

restauracja

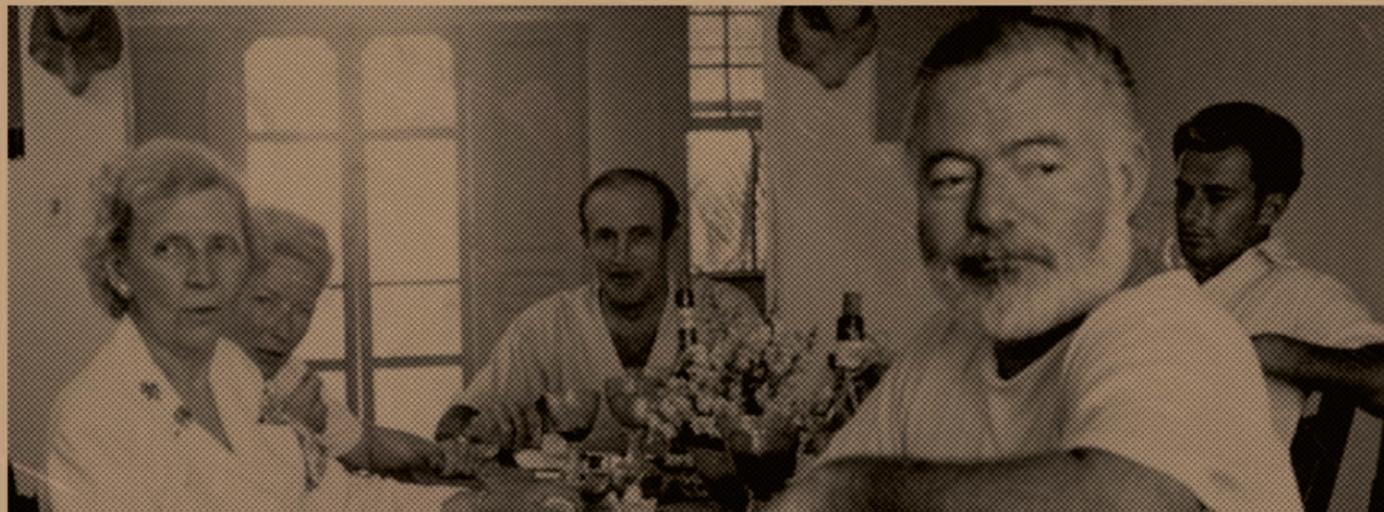
cocktail bar

klub muzyczny

SPRAWDZ NASZE NOWOŚCI

- Zapiekanka Ernesta
- Stek z tuńczyka
- Makaron bezglutenowy

HEMINGWAY SHOWS SOFT SIDE IN NEWLY PUBLIC LETTERS!



■ The Telegraph

Ernest Hemingway shows a tenderness that wasn't part of his usual macho persona in 12 letters that were released on Wednesday in a collection of the author's papers at the Kennedy presidential library.

In a letter to his friend Gianfranco Ivancich written in Cuba and dated February 1953, Hemingway wrote of euthanising his cat "Uncle Willie" after it was hit by a car.

"Certainly missed you. Miss Uncle Willie. Have had to shoot people but never anyone I knew and loved for eleven years," the author wrote. "Nor anyone that purred with two broken legs."

The letters span from 1953 to 1960, a year before the prize-winning writer's

suicide. Whether typed or written in his curly script, some of the dispatches arrived on personalised, onionskin stationery from his Cuban villa Finca Vigia.

The author also wrote from Europe, while on safari in Africa, and from his home in Idaho.

The two men met in a Venice hotel bar in 1949, bonding despite a two-decade age difference because they had both suffered leg wounds in war.

Experts say the letters demonstrate a side to Hemingway that wasn't part of his persona as an author whose subjects included war, bullfighting, fishing and hunting.

The Kennedy library foundation bought the letters from Ivancich in November, and Hemingway Collection curator Susan Wrynn met the now-elderly

gentleman in Italy. The letters, as a whole, show the author had a gentle side, and was someone who made time to be fatherly and nurturing to a younger friend, said Susan Beegel, editor of scholarly journal *The Hemingway Review*.

Hemingway's letter about his cat's death also showed the author's struggle to separate his private and public lives. Hemingway told how a group of tourists arrived at his villa that day.

"I still had the rifle and I explained to them they had come at a bad time and to please understand and go away," he wrote.

But one wasn't deterred, according to the letter, saying, "We have come at a most interesting time. Just in time to see the great Hemingway cry because he has to kill a cat."

In multiple letters, Hemingway also asks about his friend's sister Adriana Ivancich.

The young Italian socialite became a muse for the writer after they met at a duck-shooting outing in Italy. The woman was the model for the female lead in Hemingway's novel "Across the River and into the Trees," Beegel said.

Experts say Hemingway credited her visit to Cuba in 1950 with inspiring him as he crafted the Pulitzer Prize-winning "The Old Man and the Sea." He wrote of the literary award in a June 1953 letter to his friend, saying, "The book is back on the Best Seller lists due to the ig-noble Prize," a line Beegel sees as self-deprecating humour.



Ernest's italian pleasure

■ Wikipedia

The Lancia Flaminia was a luxury car from the Italian automaker, Lancia, built from 1957 to 1970. It was Lancia's flagship model at that time, replacing the Aurelia. It was available throughout its lifetime as sedan, coupé, cabrio, and a stretched limousine model was even created for official service. The Flaminia (save for the sedan) was a coachbuilt car with bodies from the most prestigious

Italian coachbuilders. The demise of this model in 1970 left a void only filled by Lancia Gamma in 1976.

With only 12,633 sold over 13 years, the Flaminias were truly exclusive and unique cars, and are very rare collectibles now.

The Flaminia was one of the more exclusive and prestigious vehicles in its time, which is why it was often the vehicle of choice of the rich and famous. Among them were famous actors Mar-

cello Mastroianni, Sofia Loren, Brigitte Bardot and Audrey Hepburn (who had a dark blue Berlina, which she used from 1967 to 1975 when living in Switzerland). Prince Aly Khan had a fatal accident in his Flaminia Touring near Bois de Boulogne. Ernest Hemingway and even the Pope are also listed among Flaminia owners.



Coś na ząb / Snacks

- Tatar ze śledzia z ogórkiem konserwowym, pieczarką marynowaną, cebulką oraz jajkiem 13,-
podane z pieczywem (120 g). 1 3 4 7 9 10 *
Herring tartare with pickled cucumber, marinated mushroom, onion and egg served with bread (120 g).
- Tatar siekany z polędwicy wołowej z pieczywem, masłem, pieczarkami, cebulką, 35,-
ogórkiem konserwowym oraz kaparami (120 g). 1 3 10 12 *
Minced beef sirloin tartare with bread, butter, mushrooms, onion, pickled cucumber and capers (120 g).
- Śledź z cebulką w śmietanie z koperkiem lub w oleju i sosie musztardowo-miodowym 10,-
z pietruszką (120 g). 1 3 4 7 * / 1 3 4 10 *
Herring with onion in sour cream with dill or in oil and mustard and honey sauce with parsley (120 g).
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe zapiekane z mozzarellą. 1 3 6 11 7 10 * 6 szt. 12,-
Garlic and herb bread baked with mozzarella cheese. 6 pcs.
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe zapiekane z oliwkami, kaparami i mozzarellą. 6 szt. 13,-
*Garlic and herb bread baked with olives, capers and mozzarella cheese. 6 pcs. 1 3 6 11 7 10 **
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe z oliwkami, kaparami, jalapeño zapiekane 6 szt. 15,-
z serem mozzarellą. 1 3 6 11 7 12 *
Garlic and herb bread with olives, capers, and jalapeño pepper baked with mozzarella cheese. 6 pcs.
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe zapiekane z szynką, pieczarkami oraz mozzarellą. 6 szt. 14,-
*Garlic and herb bread baked with ham, mushrooms and mozzarella cheese. 6 pcs. 1 3 6 11 7 10 **
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe zapiekane z serem feta, szpinakiem oraz mozzarellą. 6 szt. 14,-
*Garlic and herb bread baked with feta cheese, spinach and mozzarella cheese. 6 pcs. 1 3 6 11 7 10 **
- Pieczywko czosnkowo-ziołowe zapiekane z kurczakiem, kukurydzą i mozzarellą. 6 szt. 14,-
*Garlic and herb bread baked with chicken, sweetcorn and mozzarella cheese. 6 pcs. 1 3 6 11 7 10 **
- Tortilla do wyboru: panierowany kurczak 1 3 7 8 *, grillowany kurczak 1 3 7 *, 15,-
kurczak w nachosach 1 3 7 * (120 g) ze świeżymi warzywami oraz sosem do wyboru:
czosnkowym, jogurtowym, tajskim, miodowym.
*Tortilla with breaded or grilled chicken or nacho-crusted chicken(120 g), fresh vegetables and sauce of your choice:
garlic/yoghurt/Thai/honey*
- Pierogi ruskie, obsmażane lub gotowane, podane ze smażoną cebulką. 1 3 7 9 10 * 6 szt. 15,-
Dumplings with curd and potato stuffing, fried or boiled, served with fried onions. 6 pcs.
- Zagrycha „Rycha” – trzy gatunki grillowanych mięs (1,2 kg), chrupiący bekon, pikle
oraz sos czosnkowy i tajski. 1 3 6 8 9 10 11 * 85,-
Rycha's snack – three varieties of grilled meat (1.2 kg), crunchy bacon and pickles and garlic and Thai sauce.
- Frytki z aromatyczną paprykową przyprawą. 1 3 7 6 8 9 12 * 300 g 12,-
French fries with aromatic paprika seasoning.
- Dodatki: papryka jalapeño, śmietana. 7 * 3,-
Extras jalapeño pepper, sour cream.



Ernest Miller Hemingway urodził się 21 lipca 1899 r. w Oak Park w USA. Pisarz amerykański, wybitny nowelista. Został laureatem nagrody Nobla w 1954 r.



Ernest Miller Hemingway was born on July 21, 1899 in Oak Park, USA. American writer, distinguished novelist.

He won the Nobel Prize in 1954.



Ernest Miller Hemingway urodził się 21 lipca 1899 r. w Oak Park w USA. Pisarz amerykański, wybitny nowelista. Został laureatem nagrody Nobla w 1954 r.

Ernest Miller Hemingway urodził się 21 lipca 1899 r. w Oak Park w USA. Pisarz amerykański, wybitny nowelista. Został laureatem nagrody Nobla w 1954 r.

Ernest Miller Hemingway was born on July 21, 1899 in Oak Park, USA. American writer, distinguished novelist.

He won the Nobel Prize in 1954.

Przystawki / Starters

- Skrzydełka buffalo z sosem blue cheese 7* oraz selerem naciowym 3 5 6 7 9 12* 0,6 kg 28,-
Buffalo wings with blue cheese sauce and celery
- Nachos na gorąco z sosem tajskim lub serowym. 1 7* 150 g 12,-
Hot nachos with Thai or cheese sauce.
- Krewetki tygrysie (7 szt.) na maśle z czosnkiem, papryczkami chili, pietruszką i białym winem podane na rukoli z octem balsamicznym. 1 2 3 7 12* 45,-
Tiger prawns (7 pieces) with garlic butter, chilli peppers, parsley and white wine served on arugula with balsamic vinegar.
- Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce na ostro z sosem bbq, tajskim lub 1000 wysp do wyboru. 1 12* 300 g 20,-
Chicken tenders in crunchy breading with a sauce of your choice: bbq/Thai/1000 islands.
- Panierowany Camembert z sosem żurawinowym. 1 3 8 7* 120 g 16,-
Breaded camembert cheese with cranberry sauce.

Makarony / Pasta

- Smażony makaron tajski z warzywami i kurczakiem lub wołowiną. 250 g 25,- / 30,-
Fried Thai noodles with vegetables and chicken or beef 1 3 5 6 7 8 9 10 12*
- Makaron ryżowy z krewetkami, chorizo i serkiem mascarpone. 250 g 26,-
Rice noodles with shrimps, chorizo, and mascarpone cheese. 2 6 7 8 9*
- Orecchiette z Pesto pomidorowo-orzechowym, grillowanym kurczakiem oraz pomidorami suszonymi, posypane parmezanem. 250 g 25,-
Orecchiette with tomato and nut pesto, grilled chicken and sundried tomatoes, sprinkled with parmesan cheese. 1 5 12 7*
- Pennoni Rigati z sosem śmietanowym, łososiem i krewetkami. 250 g 26,-
Pennoni Rigati with salmon and shrimps served with cream sauce. 1 2 3 4 6 7 10 12*
- Bezglutenowy makaron ze szpinakiem, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, papryczką chili oraz cukinią z dodatkiem parmezanu. 250 g 22,-
Gluten free pasta with spinach, cherry tomatoes, garlic, chili peppers and zucchini sprinkled with parmesan cheese. 3 7 12*
- Papardelle z sosem borowikowym. 250 g 26,-
Papardelle with boletus mushroom sauce. 1 7 3 12*

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22



Zupy / Soups

- Chili z wiórkami sera mozzarella i nachosami. 1 3 7 * 350 ml 15,-
Chilli soup with mozzarella cheese and nachos.
- Żurek Śląski z kiełbasą i jajkiem. 1 3 6 7 9 10 * 350 ml 15,-
Silesian sour rye soup with sausage and egg.
- Barszcz czysty gotowany na wędzonce. 12 10 * 300 ml 8,-
Clear beet soup cooked on smoked bacon stock.
- Barszcz z krokietem, mięsem, grzybami i kapustą. 1 3 7 9 * 300 ml 15,-
Beet soup with meat, mushroom and cabbage croquette.
- Rosół swojski z makaronem z jaj przepiórczych. 1 3 7 9 10 * 350 ml 10,-
Homemade chicken soup with noodles made with quail eggs.
- Krem z pieczonej papryki z chipotles z serkiem feta, grillowanym chorizo. 6 7 9 10 * 350 ml 15,-
Roast pepper cream soup with chipotles, feta cheese and grilled chorizo
- Krem pomidorowy z mozzarellą kulką. 1 3 7 9 10 * 350 ml 14,-
Tomato cream soup with mozzarella cheese ball.

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22



Dania główne / Main courses

- Zapiekanka Hemingwaja – ziemniaki, kiełbasa, boczek, ogórek konserwowy, pieczarka, cebula, ser mozzarella, sos czosnkowy lub salsa pomidorowa. 300 g 30,-
 Hemingway's casserole – potatoes, sausage, bacon, pickled cucumber, mushrooms, onion, mozzarella cheese, garlic sauce or tomato salsa.
9 12 7 6 10 *
- Zapiekanka Ernesta – makaron penne, szpinak, kurczak, kukurydza, szynka, śmietana, ser mozzarella. 300 g 28,-
 Ernest's casserole – penne, spinach, chicken, sweetcorn, ham, cream, mozzarella cheese.
7 3 1 6 9 10 *
- Zapiekanka pomidorowa z cukinią i pieczarkami na sosie beszamelowym zapiekana z mozzarellą. 300 g 25,-
 Tomato casserole with zucchini and mushrooms in béchamel sauce and mozzarella cheese.
1 3 6 7 9 *

Drób / Poultry

- Wątróbka drobiowa z flambowanym jabłkiem podana z plackami ziemniaczanymi lub puree. 250 g 22,-
 Chicken liver with flambéed apple served with potato cakes or mashed potatoes.
1 3 7 9 12 *
- Filet z kurczaka z grilla. 180 g 15,-
 Grilled chicken fillet.
1 3 7 9 10 *
- Filet z kurczaka w chrupiących nachosach lub złocistej panierce. 180 g 16,-
 Chicken fillet in crispy nachos or golden breading.
1 3 7 9 10 *
- Sakiewki z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem, parmezanem z sosem kurkowym. 180 g 26,-
 Chicken pockets with sundried tomatoes, spinach, Parmesan cheese and chanterelle mushroom sauce.
7 6 8 9 10 *
- Filet z kurczaka z grilla zapiekany ze świeżym pomidorem i mozzarellą kulką oraz świeżą bazylią. 210 g 17,-
 Grilled chicken fillet baked with fresh tomato, mozzarella cheese ball and fresh basil.
1 3 7 9 10 *
- Udko z kaczki 160 g 30,- marynowane w sosie teriyaki.
 Duck leg marinated in teriyaki sauce.
9 10 * 1 12 *

Wołowina / Beef

- Rolada wołowa z sosem pieczeniowym. 220 g 25,-
 Beef roulade with gravy.
1 10 9 6 *
- Stek z polędwicy wołowej 210 g 65,- podany z sosem do wyboru: roquefort 7 *, pieprzowy 7 * lub grzybowy 7 10 *.
 Beef tenderloin steak served with a sauce of your choice: Roquefort, pepper or mushroom.
1 3 7 9 10 12 *
- Kawałki polędwicy wołowej 150 g 30,- w sosie z zielonego pieprzu lub grzybowym 7 9 10 *.
 Diced beef sirloin in green pepper or mushroom sauce.

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22

Hemingway przez całe życie z pasją oddawał się rybołówstwu i myślistwu. Mieszkając w Hiszpanii był zafascynowany korridą, sportem polegającym na walce człowieka z bykiem.

Hemingway has been passionate about fishing and hunting all of his life. Living in Spain, he was fascinated by bullfight, a sport involving the fight between a man and a bull.



Wieprzowina / Pork

- **Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-borowikowym.** 7 10 12 * 180 g 30,-
Pork tenderloin in cream and boletus mushroom sauce.
- **Polędwiczki wieprzowe w sosie porowym.** 7 * 180 g 28,-
Pork tenderloin in leek sauce.
- **Kotlet schabowy w złocistej panierce smażony na smalcu.** 3 7 10 12 * 180 g 16,-
Pork chop in golden breading fried in lard.
- **Placek po węgiersku posypany szczypiorkiem podany ze śmietaną.** 450 g 30,-
Hungarian potato cake sprinkled with chives and served with sour cream. 12 1 3 7 9 10 *
- **Placek po zbożnicku przekładany schabem oraz kapustą zasmażaną.** 450 g 30,-
Highlander potato cake layered with pork loin and fried cabbage. 1 3 7 6 9 10 *
- **Żeberka wieprzowe paski w sosie bbq podane ze świeżą marchwią i selerem naciowym.** 250 g 40,-
Pork ribs in bbq sauce served with fresh carrot and celery.

Ryby / Fish

- **Filet z łososia atlantyckiego z grilla lub na parze.** 1 4 3 7 9 10 * ok. 200 g 40,-
Atlantic salmon fillet grilled or steamed.
- **Stek z tuńczyka.** 4 * ok. 220 g 60,-
Tuna steak.
- **Łosoś w cieście francuskim.** 1 3 4 7 9 10 * ok. 130 g 35,-
Salmon in puff pastry.

Dodatki do dań / Extras

- **Tłuczone ziemniaki.** 7 * 150 g 6,-
Mashed potatoes.
- **Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą.** 1 3 6 7 9 10 * ok. 200 g 8,-
Potatoes fried with bacon and onions.
- **Ziemniaki z wody.** 1 * 150 g 6,-
Boiled potatoes.
- **Ryż biały lub dziki z masełkiem.** 1 * 150 g 5,-
White or wild rice with butter.
- **Kasza pęczak.** 1 * 150 g 5,-
Pearl barley.
- **Kluski śląskie.** 1 3 * 8 szt. 7,-
Silesian dumplings.
- **Frytki do dań głównych.** 1 3 7 6 8 9 12 * 150 g 7,-
French fries for main courses.
- **Sosy:** czosnkowy 7 10 *, salsa pomidorowa 9 10 11 12 *, miodowo-musztardowy 10 *, 50 ml 3,-
1000 wysp 3 7 10 *, bbq, majonez 3 10 12 *, ketchup 1 9 12 *,
bazyliowy-jogurtowy 12 *, tajski 12 *, serowy 1 7 *.
Sauces: garlic, tomato salsa, honey and mustard, 1000 islands, bbq, mayonnaise, ketchup, basil and yoghurt,
Thai, cheese 50 ml 4,-

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22

● Sos borowikowy 7 10 *, sos kurkowy 7 10 12 *, sos z zielonego pieprzu 4 7 9 11 *, sos roquefort 7 *, sos pieczeniowy. 1 6 9 10 *	100 ml	7,-
<i>Boletus mushroom sauce, chanterelle mushroom sauce, green pepper sauce, Roquefort sauce, gravy.</i>		
● Parmezan tarty. 7 *	20 g	6,-
<i>Grated Parmesan cheese.</i>		
● Pieczywo ciemne lub białe. 1 3 *	2 kromki	3,-
<i>Wholegrain or white bread.</i>		

Surówki / Vegetable salads

● Buraczki gotowane z cebulką. 0 *	150 g	7,-
<i>Boiled beet with onion.</i>		
● Mizeria. 7 *	150 g	7,-
<i>Cucumber with cream.</i>		
● Świeży ogórek na ostro. 10 9 6 *	150 g	7,-
<i>Spicy cucumber.</i>		
● Marchewka z mandarynką. 0 *	150 g	7,-
<i>Carrot with tangerine.</i>		
● Kiszona kapusta z jabłkiem, cebulą oraz pietruszką i koperkiem. 0 *	150 g	7,-
<i>Sauerkraut with apple, onion, parsley and dill.</i>		
● Sałatka lodowa z sosem winegret i szczypiorkiem. 9 10 12 *	150 g	7,-
<i>Iceberg lettuce with vinaigrette dressing and chives.</i>		
● Zestaw surówek. 6 7 9 10 *	220 g	9,-
<i>Salad mix.</i>		
● Pekińska z świeżym ogórkiem, pomidorami, papryką w sosie musztardowym.	150 g	9,-
<i>Napa cabbage with cucumber, cherry tomatoes, bell pepper and mustard sauce.</i>		
● 10 6 7 *		
● Bukiet warzyw gotowanych podanych z masełkiem i bułką tartą. 1 7 *	200 g	9,-
<i>Boiled vegetables mix served with butter and breadcrumbs.</i>		
● Czerwona kapusta. 9 10 *	150 g	8,-
<i>Red cabbage.</i>		

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22



Sałatki / Salads

- **Sałatka z pieczonym burakiem** (pieczony burak (100 g), brzoskwinia, rukola, czerwona cebula, smażone kawałki camembert (120 g), płatki migdałów, miodowo-musztardowy winegret). 1 3 6 7 9 10 11 12*
Baked beet salad (baked beetroot (100 g), peach, arugula, red onion, fried camembert cheese (120 g), almond flakes, honey and mustard vinaigrette dressing).
- **Sałatka z wołowiną** (wołowina, plastry kiełbasy chorizo, marynowany czosnek, pomidory coctailowe, mix sałat, papryka jalapeño, cebula, ogórek konserwowy, sos jogurtowy, winegret). 1 3 7 9 10 12*
Beef salad (beef, slices of chorizo sausage, marinated garlic, cherry tomatoes, lettuce mix, jalapeño pepper, onion, pickled cucumber, yoghurt sauce, vinaigrette dressing).
- **Sałatka grecka** (mix sałat, ogórek zielony, pomidor, czerwona cebula, oliwki czarne, ser feta, sos winegret). 7 9 10 12*
Greek salad (lettuce mix, cucumber, tomato, red onion, black olives, feta cheese, vinaigrette dressing).
- **Sałatka „Paryska”** (mix sałat, pomidor, ogórek zielony, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, szynka, jajko, kurczak smażony na maśle z ziołami (120 g), sos winegret). 1 3 6 7 9 10 12*
Parisian salad (lettuce mix, tomato, cucumber, marinated mushrooms, ham, egg, chicken fried in butter with herbs (120 g), vinaigrette dressing).
- **Sałatka z kurczakiem** (mix sałat, pomidor, ogórek zielony, gotowane brokuły, grillowany kurczak, migdały, sos bazyliowo-jogurtowy, winegret). 1 3 7 8 9 10*
Chicken salad (lettuce mix, tomato, cucumber, boiled broccoli, grilled chicken, almonds, basil and yoghurt and vinaigrette dressings).
- **Sałatka z panierowanym kurczakiem** (mix sałat, pomidor, ogórek zielony, awokado, jajko, kurczak panierowany, rzodkiewka, kasztany prażone, grzanki, sos czosnkowy, winegret). 1 3 6 7 8 9 10 12*
Breaded chicken salad (lettuce mix, tomato, cucumber, avocado, egg, breaded chicken, radish, roasted chestnuts, croutons, garlic sauce, vinaigrette dressing).
- **Sałatka z kozim serem** (rukola, szpinak, gruszka duszona w brandy i miodzie, orzechy włoskie, ser kozi, burak pieczony, winegret pomarańczowy, szparagi). 1 3 6 7 9 10 11 12*
Goat cheese salad (arugula, spinach, pear stewed in brandy and honey, walnuts, goat cheese, baked beetroot, orange vinaigrette dressing, asparagus).
- **Sałatka z grillowanym łososiem** (mix sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, awokado, oliwki czarne, grillowany łosoś, krewetki koktajlowe, grzanki ziołowe, sos koktajlowy, winegret). 1 3 6 7 8 9 10 11 12*
Grilled salmon salad (lettuce mix, cherry tomatoes, cucumber, avocado, black olives, grilled salmon, cocktail shrimps, herb croutons, cocktail and vinaigrette dressings).

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

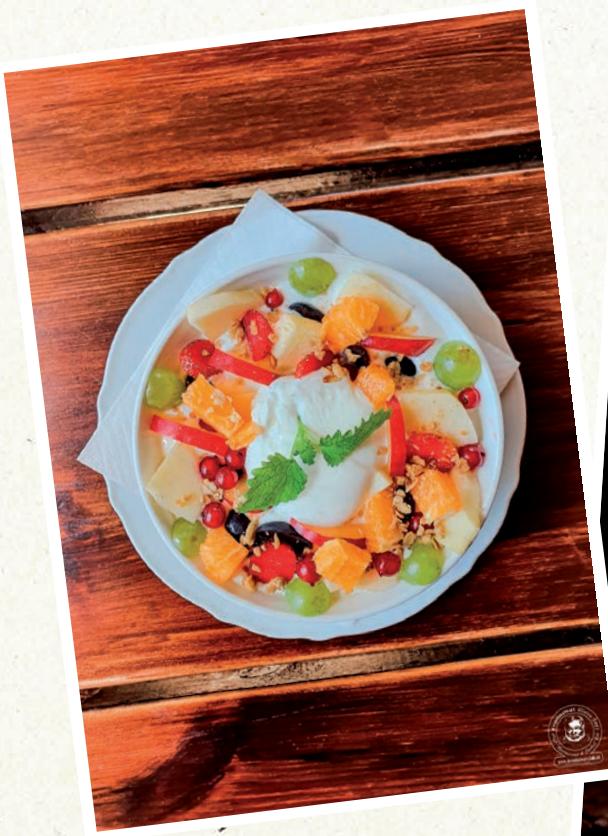
* Allergen list can be found on page 22

Desery / Desserts

- **Tiramisu z musem malinowym z bitą śmietaną i owocami.** 1 3 7 8 11* 150 g 16,-
Tiramisu with raspberry mousse, whipped cream and fruit.
- **Suflet czekoladowy podany z sorbetem malinowym i sosem waniliowym.** 120 g 14,-
Chocolate souffle served with raspberry sorbet and vanilla sauce.
- **Szarlotka na półkruchym cieście z lodami i bitą śmietaną.** 1 3 7 12* 150 g 13,-
Shortcrust pastry apple pie with ice-cream and whipped cream.
- **Sernik wiedeński w polewie czekoladowej.** 1 3 7 * 150 g 15,-
Vienna style chocolate-covered cheesecake.
- **Deser lodowy** (3 gałki lodów: waniliowa, malinowa i czekoladowa;bita śmietana; sos krówkowy; owoce). 1 3 7 12* 150 g 15,-
Ice cream cup (3 scoops of ice-cream: vanilla, raspberry and chocolate; whipped cream; fudge sauce; fruit).
- **Musli z jogurtem naturalnym i świeżymi owocami.** 1 3 7 8 11* 250 ml 12,-
Muesli with plain yoghurt and fresh fruit.

* Spis alergenów znajduje się na str. 22

* Allergen list can be found on page 22



Kawa na wynos
Teraz zapłacisz za
nią tylko 5 zł

Kawa

1. Espresso 6,-
2. Espresso Macchiato 7,-
Espresso z dodatkiem odrobiny spienionego mleka.
3. Espresso Con Panna 7,-
Espresso z dodatkiem bitej śmietany.
4. Doppio 9,-
Podwójne espresso.
5. Kawa czarna 7,-
6. Kawa czarna - duża 9,-
Duża kawa czarna na podwójnym espresso.
7. Kawa parzona 9,-
8. Kawa biała - mała 9,-
9. Kawa biała - średnia 10,-
10. Kawa biała - duża 11,-
11. Kawa biała mocna - duża 14,-
Duża kawa biała na podwójnym espresso.
12. Cappuccino 9,-
13. Latte 11,-
14. Latte Macchiato 11,-
Trójwarstwowa kawa na bazie espresso, ze spienionym mlekiem.
15. Mocha 12,-
Espresso z dodatkiem gorącego mleka i czekolady.
16. Kawa Irish 19,-
Czarna kawa z irlandzką whisky i bitą śmietaną.
17. Kawa Amaretto 15,-
Latte z dodatkiem Amaretto.
18. Kawa Bailey's 15,-
Espresso z dodatkiem gorącego mleka, Bailey's i bitą śmietaną.
19. Kawa mrożona 12,-
Kawa mrożona na bazie espresso z bitą śmietaną.
20. Kawa mrożona Frappe 13,-
Kawa mrożona na bazie espresso z gatką lodów śmietankowych, kruszonym lodem i bitą śmietaną.

„Szczęście to po prostu dobre zdrowie i zła pamięć.”
E. Hemingway

Napoje gorące

1. Herbata 8,-
czarna, zielona, armotajzowana lub owocona
2. Czekolada na gorąco 12,-
biała/czarna
3. Hot Shot 15,-
Espresso z likierem Galliano i bitą śmietaną
4. White Creme 15,-
Biała czekolada z espresso
4. Fernet coffe 13,-
Americano, Fernet Branca, Creme de Cacao, spienione mleko

Napoje zimne

1. Mrożona herbata 9,-
2. Lemoniada cytrynowa 9,-
Lemonade
3. Lemoniada pomarańczowa 9,-
Orange lemonade
4. Lemoniada ogórkowa 10,-
Ogórek, mięta
5. Coca-Cola 6,-
Klasyczna/Zero
6. Sprite/Fanta/Kinley tonic 6,-
Bitter Lemon/Ginger Ale
7. Kropla Beskidu 6,-
gazowana/niegazowana
8. Cappy 6,-
9. Woda mineralna 6,-
gazowana/niegazowana
10. Perrier 8,-
11. Bitter Lemon 6,-
12. Red bull 10,-

Soki

1. Wyciskany ze świeżych owoców 0,3 l 12,-
Pomarańczowy, grapefruitowy.
2. Sok 6,-
Jabłkowy, Porzeczkowy, Żurawinowy, Pomarańczowy, Grapefruitowy rubinowy, Ananasowy, Bananowy, Kaktusowy, Pomidorowy, Mango.
3. Dzbanek soku (1 litr) 20,-
4. Dzbanek coli (1 litr) 24,-

Vermouth

1. Martini	100 ml	10,-
Extra Dry, Bianco, Rosso, Rosato		
2. Martini	40 ml	7,-
Riserva Speciale, Ambrato		
3. Martini	40 ml	7,-
Riserva Speciale, Rubino		

Piwa

BECZKOWE

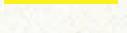


1. Pilsner Urquell	Hladinka / Cochtan	0,5 l	12,-
	Mliko	0,5 l	10,-
		0,5 l	10,-
2. Książęce Złote Pszeniczne		0,3 l	8,-
		0,5 l	10,-
3. Książęce Irish Ale		0,3 l	8,-
		0,5 l	10,-
4. Książęce IPA		0,3 l	8,-
		0,5 l	10,-
5. Książęce Czerwony Lager		0,3 l	8,-
6. Grolsch		0,4 l	10,-
		0,5 l	9,-
7. Kozel Lezak		0,3 l	7,-
		0,5 l	9,-
8. Kozel Cerny		0,3 l	7,-
		0,5 l	13,-
9. Kozel Rezany / Pilsner		0,3 l	11,-
		0,5 l	9,-
10. Lech Pils		0,3 l	7,-
		0,5 l	16,-
11. Guinness		0,2 l	10,-

Sok do piwa (malinowy lub imibirowy) - 1,-
Skomponuj swoje piwo!

Monin: Czarna Porzeczka, Kokosowy, Żurawinowy, Ogórkowy, - 2,-
Cynamonowy, Kwiat Czarnego Bzu, Zielone Jabłko, Grenadina,
Jaśmin, Mango, Gruszka, Różowy Grejpfrut, Brzoskwinia,
Marakuja, Pikantny, Arbuz, Truskawka, Wanillia, Czeresnia.

BUTELKOWE



12. Książęce Porter

0,5 l 10,-

13. Książęce Weizen

0,5 l 10,-

14. Grolsch

0,45 l 12,-

TYSKIE

Pilzne

15. Tyskie Pilzne

0,5 l 9,-

TYSKIE

Palone

16. Tyskie Palone

0,5 l 9,-

REDD'S

Jabłko

17. Redd's Jabłko

0,4 l 8,-

REDD'S

Żurawina

18. Redd's Żurawina

0,4 l 8,-

REDD'S

Mango

19. Redd's Mango

0,4 l 8,-

REDD'S

Papaja

20. Redd's Papaja

0,4 l 8,-

REDD'S

Malina

21. Redd's Malina

0,4 l 8,-

LECH SHANDY

Lemon

22. Lech Shandy Lemon

0,5 l 9,-

LECH SHANDY

Strawberry Margarita

23. Lech Shandy Strawberry Margarita

0,5 l 9,-

LECH SHANDY

Mojito

24. Lech Shandy Mojito

0,5 l 9,-

LECH SHANDY

Spritz

25. Lech Shandy Spritz

0,5 l 9,-

Captain Jack

Orange

26. Captain Jack

0,4 l 10,-

Captain Jack

Mango

27. Captain Jack Orange

0,4 l 10,-

Browar Hajer

4 rodzaje

28. Browar Hajer - 4 rodzaje

0,5 l 13,-

PIWA BEZALKOHOLOWE 0,0%

29. Lech Free Lager

0,33 l 8,-

30. Lech Free Limonka z miętą

0,33 l 8,-

31. Lech Free Granat i Acai

0,33 l 8,-

32. Lech Free Ananas i Guawa

0,33 l 8,-

33. Lech Free Pomelo i Grejpfrut

0,33 l 8,-

34. Lech Free Marakuja i Melon

0,33 l 8,-