

**Tatar z polędwicy wołowej,** 29 zł  
**majonez z pieczonego czosnku, szczypior,**  
**parmezan**  
 Tatar - chopped beef meat, baked garlic mayonese,  
 parmesan cheese and chires

**Lahmacun - pizza turecka** 21 zł  
**z warzywami i mielonym mięsem**  
**jagnięco-wołowym**  
 Lahmacun - turkish pizza with vegetables  
 and minced meat lamb and beef

**Kalafior libański, jogurt z harissą,** 24 zł  
**orzechy, mix libańskich przypraw, granat**  
 Lebanese cauliflower, harissa yoghurt, nuts,  
 mix of lebanese spices, pomegranade

**Misa z falafel - hummus, warzywa i pikle** 24 zł  
 Bowl with falafel - hummus vegetables and pickles

**Grillowana cukinia, pomidor, ser mozzarella** 24 zł  
**pesto bazyliowe, jogurt, sumak**  
 Grilled zucchini, tomato, mozzarella cheese, pesto,  
 yogurt, sumac

**Placki z cukinii** 24 zł  
 Zucchini pancakes

**Hummus - pasta z ciecierzycy i tahini** 15 zł  
 Hummus - chickpeas and tahini pasta

**Baba ganoush - pasta z pieczonego** 18 zł  
**bakłażana, czosnek, tahini**  
 Baba ganoush - roasted eggplant, garlic  
 and tahini paste

**Tzatzyki - dip jogurtowy** 15 zł  
**świeży ogórek, czosnek**  
 Tzatzyki - yoghurt dip with cucumber and garlic

**Bakłażan z ognia, jogurt z czosnkiem,** 18 zł  
**kolendra, granat**  
 Baked eggplant, yoghurt with garlic, coriander  
 and pomegranade

**Bakłażan w pomidorach z warzywami** 18 zł  
**(na ciepło lub zimno)**  
 Eggplant in tomato sauce with vegetables  
 (served hot or cold)

**Mix greckich oliwek** 15 zł  
 Mix of greek olives

**Oryginalna feta saganaki** 19 zł  
**zapekana w miodzie i sezamie**  
 Baked original greek feta cheese in honey  
 and sesam

**Deska hummus - klasyczny, paprykowy, zielone pesto, lawasz, pasta z pieczonego bakłażana** 25 zł  
 Hummus board, classic, pepper, green pesto, baked eggplant paste, lavash

**Mezze trio - do wyboru 3 miseczki: tzatzyki, hummus klasyczny,** każda miseczka 10 zł  
**hummus pesto, hummus paprykowy, baba ganoush, bakłażan w pomidorach,**  
**bakłażan w jogurcie, mix oliwek, falafel**  
 Mezze trio - a choice of three bowls: hummus classic, pesto, pepper, baba ganoush,  
 eggplant in tomato sauce, eggplant in yoghurt, mix olives, falafel

**Super tapas - tzatzyki, hummus, baba ganoush, papryka faszerowana, dolma,** 49 zł  
**oliwki, ser feta, cieciora w przyprawach, falafel, kalafior libański, kim-chi, lawasz**  
 Super tapas - tzatzyki, hummus, babaganoush, stuffed pepper, dolma, olives, feta cheese, falafel  
 Lebanese cauliflower, kim-chi

**Zupa dnia** 10 zł  
 Soup of the day

**Frytki** 6 zł  
 Chips

**Surówka** 6 zł  
 Salad



## Z GRILLA

<b>Siekane mięso jagnięco-wołowe, grillowane na szpadzie podane (na ostro lub łagodnie) z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym</b> Chopped lamb and beef meat grilled on a sword, served (spicy or mild) with bulgur grits and garlic yoghurt dip	35 zł
<b>Siekane mięso jagnięco-wołowe zapiekane w sosie pomidorowym serwowane na tureckim chlebie z jogurtem</b> Chopped lamb and beef meat, baked with a fresh tomato sauce, served on tourkish bread with yoghurt	39 zł
<b>Grillowane kotleciki bałkańskie jagnięco-wołowe podane na ragout warzywnym z sosem jogurtowo-czosnkowym</b> Grilled beef-lamb meatballs, served with vegetable ragout and yoghurt-garlic dip	35 zł
<b>Szaszłyk z mięsa jagnięcego podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym</b> Lamb shaslyk served with salad, bulgur grits and yoghurt-garlic dip	39 zł
<b>Szaszłyk z mięsa jagnięcego podany na paście z pieczonego bakłażana</b> Grilled lamb shaslik served on baked eggplant paste	42 zł
<b>Szaszłyk z podudzia z kurczaka z surówką, frytkami i dipem jogurtowo-czosnkowym</b> Grilled chicken shank shaslyk served with chips, cabbage salad and yoghurt-garlic dip	28 zł
<b>Comber jagnięcy, grillowane warzywa, sos chimmichurri</b> Lamb saddle, season vegetables and chimichuri sauce	45 zł
<b>Stek z polędwicy wołowej, sezonowe warzywa, sos demi glace</b> Sirloin beef steak's eason vegetable, demi glace sauce	59 zł
<b>Lokma - grillowane kawałki rostbefu na rukoli, parmezan, pomidorki cherry</b> Lokma - grilled rostbef on rucola, parmesan cheese, cherry tomatoes	39 zł
<b>Mix mięs z grilla dla 2 osób - comber 2 szt., stek z kurczaka, lahmacun, kotleciki bałkańskie 2 szt., siekane mięso na szpadzie, kasza bulgur, surówka</b> A mix of grilled meat for 2 people, chicken steak, lahmacun, lamb-beef chops 2 pcs., chopped lamb-beef meat	89 zł
<b>Udo kaczki confit z gnocchi ziemniaczanymi, karmelizowana gruszka, sos z owoców leśnych</b> Duck thigh config served with gnocchi, carmelized pear and sorest fruit sauce	39 zł

## Z PIECA

<b>Zapiekany bakłażan z mielonym mięsem wołowo-jagnięcym podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym</b> Baked eggplant with minced beef-lamb meat served with bulgur grits, salad and yoghurt-garlic dip	33 zł
<b>Zapiekany bakłażan wegetariański z cieciorką i zieloną soczewicą podany z sałatką, kaszą bulgur i dipem jogurtowo-czosnkowym</b> Baked eggplant stuffed with chickpeas and lentils, served with salad, bulgur grits and yoghurt-garlic dip	31 zł
<b>Musaka z mielonym mięsem wołowo-jagnięcym, beszamel, mozzarella i chleb turecki</b> Mussaka with minced lamb-beef meat, bechamel, mozzarella cheese	29 zł
<b>Musaka wegetariańska, warzywa, beszamel, mozzarella i chleb turecki</b> Vegetarian mussaka, vegetables, bechamel, mozzarella cheese, bread	29 zł

## BURGERY

<b>Burger wołowy, cheddar, ogórek kiszony, sałata, pomidor, sos majonezowy</b> Beef burger, cheddar cheese, pickled cucubmer, lettuce, tomato, mayonese dip	29 zł
<b>Burger wołowy Adana na ostro jagnięco-wołowy, cheddar, kim-chi, ogórek kiszony, rukola, pomidor, sos andaluzijski</b> Spicy beef adana burger, cheddar cheese, kim-chi, pickled cucumber, rucola, tomato, andalusian dip	35 zł



# LOKMA

## NA POCZĄTEK

Tatar z łososia z salsą, pomidorki cherry, kapary 28 zł  
Salmon tatar with cherry tomatoes salsa and capers

## OWOCE MORZA

Kalmary baby smażone w tempurze, cytryna, natka 29 zł  
Fried calamari in tempura served with lemon

Owoce morza w tempurze, cytryna, natka 32 zł  
Seafood in tempura served with lemon

Mule w białym winie 0,5 kg - 32 zł / 1 kg - 59 zł  
Mussels in white wine

## SALAТЫ

Klasyczna sałata grecka 29 zł  
Classic greek salad

Sałata rzymska, sos cezar, kapary, parmezan, grzanki 29 zł  
- z kurczakiem 33 zł  
- z krewetkami

Romain lettuce on Cesar sauce, capers, parmesan cheese, croutons  
- with grilled chicken  
- with prawns

Sałata z karmelizowanym kozim serem, suszone owoce marynowane w czerwonym winie 29 zł  
Lettuce with caramelized goat cheese, dried fruits marinated on red wine

Carpaccio z buraka, pieczony kozi ser, rukola, pestki dyni, vinegret sezamowy 29 zł  
Beetroot Carpaccio, baked goat cheese, rucola, pumpkin seeds, sesam vineget

## KREWETKI

Krewetki królewskie w białym winie, pomidorki cherry, lawasz (7 szt.) 33 zł  
Royal prawns on white wine with cherry tomatoes and lavash

Krewetki królewskie w sosie musztardowym, pomidorki cherry, lawasz (7 szt.) 33 zł  
Royal prawns on mustard sauce with cherry tomatoes and lavash

## RYBY

Labrax z pieca, sezonowe warzywa z patelni 45 zł  
Oven labrax, season pan vegetable

Łosoś z pieca, sezonowe warzywa z patelni 48 zł  
Oven salmon, season pan vegetables

Dorada z pieca, sezonowe warzywa z patelni 45 zł  
Oven gilthead, season pan vegetables

## MAKARONY

Czarne tagliatelle z krewetkami, pomidorki, natka, sos winno-maślany 36 zł  
Black tagliatelle pasta with shrimps, mini tomatoes, wine-butter sauce

Spaghetti z owocami morza, sos winno-maślany 39 zł  
Spaghetti with seafood, wine-butter sauce

Gnocchi z kozim serem, palone masło z szałwią 29 zł  
Gnocchi with goat cheese, burned butter with sage

## PIDE

z owocami morza z białym sosem i kaparami, ser mozzarella 34 zł  
with seafood on white sauce, capers and mozzarella cheese

z łososiem, kaparami i oliwkami na białym sosie, ser mozzarella 34 zł  
with salmon, capers, olives, mozzarella cheese, white sauce

z grillowanymi warzywami, sos pomidorowy, ser mozzarella 24 zł  
with grilled vegetable, tomato sauce and mozzarella cheese

z Sucukiem, marynowane papryczki, sos pomidorowy, ser mozzarella 26 zł  
with sucuk (turkish sausage) marinated pepper, tomato sauce and mozzarella cheese



## WINA DOMOWE

	1L	69 Zł
MOSTRA, białe/czerwone (Grecja)	0,5L	39 Zł
KECHRIBARI Restina, wino żywiczne (Francja)	0,5L	39 Zł

PROSECCO EXTRA DRY, Malibran (Włochy, Veneto)

20 Zł / 115 Zł

## WINA BIAŁE

	125ML /
SAUVIGNON BLANC, DEL MAR' LA VIRTU (Hiszpania, Alicante)	16 Zł / 80 Zł
ARROCERRO SEMIDULCE LAS VIRTUDES (Hiszpania, Alicante)	16 Zł / 80 Zł
GRAN CERDO BIANCO (Moscato, Viura) Hiszpania Rioja	19 Zł / 95 Zł
CHARDONNAY, VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)	21 Zł / 105 Zł
ALBARINIO, BICO DA RAN' ZARATE (Hiszpania, Rias Baixas)	23 Zł / 115 Zł
GARNACHA BLANCA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)	23 Zł / 115 Zł
GRUNER VELTLINER 'TERRASSEN' Joseph Ehmoser	130 Zł
PINOT GRIGIO, HILL' NALS MARGREID (Włochy, Trydent)	145 Zł
RIESLING TROCKEN VON BUHL (Niemcy, Palatynat)	160 Zł

## WINA CZERWONE

	125ML /
CABERNET SAUVIGNON 'TU' LAS VIRTUDES (Hiszpania, Alicante)	17 Zł / 85 Zł
PRIMITIVO 'SIRE' MOCVERO (Włochy, Apulia)	18 Zł / 90 Zł
GARNACHA VINA ZORZAL (Hiszpania, Navarra)	19 Zł / 95 Zł
CHIANTI DOCG FATTORIA DI SAMMONTANA (Włochy, Toskania)	23 Zł / 115 Zł
PINOT NOIR ,UNIQUE' DOMAINE DU SALVARD (Francja)	23 Zł / 115 Zł
VALPOLICELLA CLASSICO ,IL VELLUTO' MERONI (Włochy, Veneto)	125 Zł
LANGHE ROSSO GD VAJRA (Włochy, Piemonte)	135 Zł
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CIRELLI (Włochy, Abruzja)	145 Zł
VALPOLICELLA RIPASSO ,MALAVOGLIA' (Włochy, Veneto)	175 Zł
CHIANTI CLASSICO RISERVA IL MOLINO DI GRACE (Włochy, Toskania)	215 Zł

Do grup powyżej 6 osób doliczamy serwis 10%

For groups of more than 6 people will be a service 10%



## PIWO

ŻYWIEC	0,5L	12 Zł
ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY	0,33L	9 Zł
HEINEKEN	0,33L	10 Zł
MYTHOS / GRECJA	0,5L	14 Zł
PAULANER	0,5L	16 Zł
CYDR	0,3L	10 Zł

## COCTAIL FINLANDIA COPA

COPA FINLANDIA WINTER	25 Zł
FINLANDIA RED HOT CAIPIROSKA	25 Zł
LYNCHBURG LEMONADE	25 Zł
HOT APPLE PIE	25 Zł
OLD FASHIONED	25 Zł

APEROL SPRITZ 20 Zł

## KAWA

KAWA TURECKA	7 Zł
KAWA TURECKA Z KARDAMONEM	8 Zł
RISTRETTO	6 Zł
AMERICANO	7 Zł
ESPRESSO / DOPPIO	7 Zł / 9 Zł
ESPRESSO MACCHIATO / DOPPIO	8 Zł / 10 Zł
CAPPUCCINO / DOPPIO	10 Zł / 12 Zł
CAFE LATTE MACHIATTO / DOPPIO	12 Zł / 14 Zł

Kawę (espresso, americano, cappuccino, latte)  
możemy przygotować także w wersji bezkofeinowej

## HERBATA

HERBATA TURECKA Z KARDAMONEM	5 Zł
HERBATA W CZAJNIKU SIROCCO (wybór smaków u kelnera)	12 Zł

## WÓDKA / WHISKY

DEGUSTACYJNE DESKI Z WHISKY	20ML / 39 Zł	
GLEN DRONACH 12 YO	40ML / 24 Zł	
BENRIACH CURIOSTAS	40ML / 24 Zł	
GLENGLOSSAUGH REVIVAL	40ML / 24 Zł	
WÓDKA OSTOYA	0,5L / 120 Zł	40ML / 12 Zł
FINLANDIA VODKA	0,5L / 100 Zł	40ML / 10 Zł
FINLANDIA LIME	40ML / 10 Zł	
FINLANDIA REDBERRY	40ML / 10 Zł	
FINLANDIA COCONUT	40ML / 10 Zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKY	40ML / 16 Zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	40ML / 16 Zł	
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	40ML / 16 Zł	
GENTELMEN JACK	40ML / 18 Zł	
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	40ML / 18 Zł	

## NAPOJE

PEPSI	0,2L	7 Zł
PEPSI MAX	0,2L	7 Zł
7 UP	0,2L	7 Zł
MIRINDA ORANGE	0,2L	7 Zł
SCHWEPES TONIC	0,2L	7 Zł
LIPTON ICE TEA lemon, peach, green, green matcha	0,2L	7 Zł
WODA GAZ/ NGAZ	0,2L	7 Zł
SOKI TOMA jabłkowy, pomidorowy, grapefruitowy, pomarańczowy, czarna porzeczka	0,2L	7 Zł
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY pomarańczowy, grejfrutowy, mieszany	0,3L	15 Zł
CISOWIANKA GAZ/NGAZ	0,7L	12 Zł