

Sałatka
38,-
<Salad>
Szpinak, rukola, krewetka, figa, ogórek,
karczochy, mango
<Spinach, arugula, shrimp, fig, cucumber,
artichoke, mango>

Ceviche
42,-
Sea bass, awokado, juzu, kolendra, wasabi
<Sea bass, avocado, yuzu, cilantro, wasabi>

Wołowina
44,-
<Beef>
Szalotka, gruszka, żółtko, gorczyca,
majonez domowy, oliwa rydzowa
<Shallot, pear, yolk, mustard seed,
homemade mayo, red pine
mushroom oil>

Mleczko cielęce
42,-
<Sweetbread>
Podgrzybek, nerkowce, Demi-glace,
rozmaryn
<Bay bolete, cashew nut,
demi-glace, rosemary>

Consommé
24,-
Gęś, fagottini, szczypiorek
<Goose, fagottini, chives>

Krem
19,-
<Cream>
Dyńia, papryka, ser Bursztyn,
oliwa orzechowa
<Pumpkin, pepper, Bursztyn cheese, nut oil>

Krem
28,-
<Cream>
Pomidory, ryba, krewetka, red curry,
mleko kokosowe
<Tomatoes, fish, shrimp, red curry,
coconut milk>

Halibut
79,-
Palony ziemniak, seler, żółtko,
oliwa pietruszkowa
<Roasted potato, celery, yolk, parsley oil>

Ośmiornica
62,-
<Octopus>
Pomarańcza, oliwki, rozmaryn
<Orange, olives, rosemary>

Pierś kaczki
52,-
<Duck breast>
Pietruszka, tonka, Foie Gras, cydr, juzu
<Root parsley, tonquin beans,
Foie Gras, cider, yuzu>

Wołowina
89,-
<Beef>
Śliwki, topinambur, kapusta, szpik, kawa
<Plums, topinambour, cabbage,
bone marrow, coffee>

Sarna
56,-
<Roe deer>
Mech ziołowy, skorzonera, ziemniak,
Demi-glace, smardze
Herb moss, black salsify, potato,
demi-glace, morel

Pierogi
42,-
<Dumplings>
Jagnięciną, bulion, boczniak, trybula
<Lamb, bullion, oyster mushroom, chervil>

Tagliattele
39,-
Masło, Pecorino Romano, pinii, trufla
<Butter, Pecorino Romano, pine nuts, truffle>

Krem angielski
26,-
<Crème anglaise>
Szafran, orzechy laskowe, czekolada, śliwki
<Saffron, coffee, hazelnut, chocolate, plums>

Sorbet z bazylii
19,-
<Basil sorbet>
Limonka, mango
<Lime, mango>

Jabłko
23,-
<Apple>
Słony karmel, syrop klonowy, jogurt
<Salted caramel, maple syrup, yoghurt>

Tarta czekoladowa
24,-
<Chocolate tart>
Ricotta, gruszka, brandy
Ricotta, pear, brandy

Tort bezowy
34,-
<Meringue cake>
Krem mascarpone
<Mascarpone cream>



Wybór serów polskich
34,-
<Selection of polish cheese>
Gruszka, orzech, śliwka, migdał
<Pear, hazelnut, plum, almond>

1/2 Homar - tak jak lubisz
160,-
<1/2 Lobster - the way you like it>
Gotowany / pieczony / grillowany
<Boiled /baked / grilled>

Steki z polskiej wołowiny
(cena uzależniona od wagi steka)
<Steaks from polish beef>
100g - 38,-
Antrykot, Rib Eye
<Entrecôte, Rib Eye>
(price depends on the weight of the steak)

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING

MENU

Śniadanie Pink Lobster 42,-
<Pink Lobster Breakfast>

Tost z homarem, domowym majonezem,
ikra z łososia, różowe wino
musujące 120 ml
<Toast with lobster, homemade mayo,
salmon roe, rose sparkling wine 120 ml>

Śniadanie Zieleńca 29,-
<“Zieleniec” Breakfast>

Grzanki korzenne, awokado,
pstrąg wędzony, jajka poché, salsa mango
<Spice toast, avocado, smoked trout,
poached eggs, mango salsa>

Śniadanie Jajka po Florencku 28,-
<Eggs Florentine Breakfast>

Grzanki korzenne na szpinaku,
z szynką / bekonem / wędzonym łososiem
i sosem holenderskim
<Spice toast on spinach,
ham / bacon / smoked salmon,
hollandaise sauce>

Śniadanie Francuskie 21,-
<French Breakfast>

Brioche, konfitura figowa, karmelizowany
kozi ser, masło
<Brioche, fig jam, caramelized
goat cheese, butter>

Śniadanie Kogucika 28,-
<Rooster Breakfast>

Jajko sadzone, bekon, kiełbaski
wieprzowe, ser Radamer, fasola,
pomidory, pieczywo, masło
<Fried egg, bacon, pork sausage,
Radamer cheese, beans, tomatoes,
bread, butter>

Śniadanie Klasyczne 16,-
<Classic Breakfast>

Jajecznicą z wędzonym łososiem /
boczkiem wędzonym / szynką
<Scrambled eggs with smoked salmon /
smoked bacon / ham>

Omlet w croissancie 22,-
<Croissant filled with omelet>

Warzywa lub Chorizo, ser Bursztyn,
sos holenderski, rukola
<Vegetables or chorizo, Bursztyn cheese,
hollandaise sauce, arugula>

Śniadanie Domowa Granola 23,-
<Homemade Granola>

Owoce, miód, orzechy włoskie,
migdały, pistacje, skórka pomarańczowa,
jogurt grecki
<Fruits, honey, walnuts, almonds,
pistachios, orange zest, Greek yoghurt>

Śniadanie Mleczarki 14,-
<Milkmaid's Breakfast>

Twarożek, ogórek, rzodkiewka, pomidory,
pieczywo, masło
<Cottage cheese, cucumber, radish,
tomatoes, bread, butter>

Śniadanie Mamuśki 19,-
<Mamma's Breakfast>

Kasza jaglana na słono z groszkiem
cukrowym, cukinią, pestkami dyni
i oliwą ziołową
<Savoury millet with sugar snap peas,
zucchini, pumpkin seeds and
herb olive oil>

Śniadanie Pancakes 19,-
<Pancakes>

Mascarpone, owoce, syrop klonowy,
sos waniliowy
<Mascarpone, fruit, maple syrup,
vanilla sauce>

Śniadanie Kokosowe 21,-
<Coconut Breakfast>

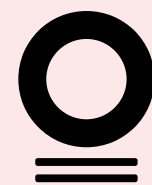
Chia, mango, jogurt, owoce
<Chia, mango, yoghurt, fruit>



ŚNIADANIE

<BREAKFAST>

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING



NAPOJE ZIMNE
<COLD DRINKS>

Lemoniada klasyczna <Classis lemonade>	12,-
Lemoniada marakuja z miętą <Passionfruit and mint lemonade>	12,-
Lemoniada ogórkowa <Cucumber lemonade>	12,-
Acqua Panna 0,25	10,-
Acqua Panna 0,7	19,-
S. Pellegrino 0,25	10,-
S. Pellegrino 0,7	19,-

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI
<FRESHLY SQUEZZED JUICE>

Pomarańczowy <Orange>	15,-
Grejpfrutowy <Grapefruit>	15,-
Mix	15,-
Jabłkowy <Apple>	15,-

Świeżaki (Zapytaj kelnera)
<Fresh> (Ask the waiter)

SMOOTHIE
<SMOOTHIES>

Spirulina	17,-
Spirulina, mango, kiwi, mięta, jabłko, cytryna <Spirulina, mango, kiwi, mint, apple, lemon>	

Warzywny <Vegetable>	17,-
Awokado, szpinak, ogórek, jabłko, pietruszka <Avocado, spinach, cucumber, apple, parsley>	

Ananas <Pineapple>	17,-
Ananas, mango, pomarańcza, mleko kokosowe, kardamon <Pineapple, mango, orange, coconut milk, cardamon>	

Owoce leśne <Forest fruits>	17,-
Maliny, jagody, mięta, miód, mleko migdałowe <Raspberries, berries, mint, honey, almond milk>	

NAPOJE GORĄCE
<HOT DRINKS>

Americano	11,-
Espresso	9,-
Espresso Macchiato	9,-
Espresso Doppio	12,-
Espresso Affogato	14,-
Cappucino	12,-
Latte	14,-
Flat White	12,-
Herbata <Tea>	15,-
Blood Orange Rooibos / Chaling Jasmine / Chamomile Yuzu / Earl Grey / Emperor's Breakfast / Iron Goddess Oolong / Meridian Chai / Royal Passion Fruit / Three Rivers Green / Verbena Mint / Vintage Pu'er / White Lotus	

Herbata Tea Dripper (2 os.) <Tea Dripper> (2 pers.)	28,-
--	------

Herbata Tea Dripper (3 os.) <Tea Dripper> (3 pers.)	39,-
--	------

KAWY ALTERNATYWNE
<ALTERNATIVE COFFEE>

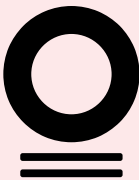
Kalita	15,-
Chemex (2 os.) <Chemex> (2 pers.)	23,-
Chemex (3 os.) <Chemex> (3 pers.)	31,-
Cascara	18,-

HERBATA ZIMOWA
<WINTER TEA>

Herbata z imbirem <Ginger tea>	16,-
Herbata z żurawiną <Cranberry tea>	16,-

NAPOJE
<DRINKS>

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING



NAPOJE GORĄCE
<HOT DRINKS>

Americano	11,-
Espresso	9,-
Espresso Macchiato	9,-
Espresso Doppio	12,-
Espresso Affogato	14,-
Cappuccino	12,-
Latte	14,-
Flat White	12,-
Herbata <Tea>	15,-
Blood Orange Rooibos / Chaling Jasmine / Chamomile Yuzu / Earl Grey / Emperor's Breakfast / Iron Goddess Oolong / Meridian Chai / Royal Passion Fruit / Three Rivers Green / Verbena Mint / Vintage Pu'er / White Lotus	
Herbata Tea Dripper (2 os.) <Tea Dripper> (2 pers.)	28,-
Herbata Tea Dripper (3 os.) <Tea Dripper> (3 pers.)	39,-

KAWY ALTERNATYWNE
<ALTERNATIVE COFFEE>

Kalita	15,-
Chemex (2 os.) <Chemex> (2 pers.)	23,-
Chemex (3 os.) <Chemex> (3 pers.)	31,-
Cascara	18,-

HERBATA ZIMOWA
<WINTER TEA>

Herbata z imbirem <Ginger tea>	16,-
Herbata z żurawiną <Cranberry tea>	16,-

NAPOJE ZIMNE
<COLD DRINKS>

Evian 0,3	12,-
Badoit 0,3	12,-
Acqua Panna 0,25	10,-
Acqua Panna 0,7	19,-
S. Pellegrino 0,25	10,-
S. Pellegrino 0,7	19,-
Fentimans Tonic	12,-
Fentimans Herbal Tonic	12,-
Fentimans Curiosity Cola	12,-
Fentimans Rose Lemonade	12,-
Sok pomidorowy <Tomatoe juice>	15,-
Sok pomarańczowy <Orange juice>	15,-
Sok grejpfrutowy <Grapefruit juice>	15,-
Lemoniada klasyczna <Classis lemonade>	12,-
Lemoniada marakuja z miętą <Passionfruit and mint lemonade>	12,-
Lemoniada Ogórkowa <Cucumber lemonade>	12,-

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI
<FRESHLY SQUEZZED JUICE>

Pomarańczowy <Orange>	15,-
Grejpfrutowy <Grapefruit>	15,-
Mix	15,-
Jabłkowy <Apple>	15,-
Świeżaki (Zapytaj kelnera) <Fresh> (Ask the waiter)	

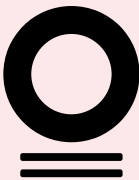
KOKTAILE
<COCKTAILS>

Americano	24,-
Campari, sweet Vermouth, soda	
Fireball	25,-
Fireball, lime, pear jam	
French 75	24,-
Gin, lemon, sweet Prosecco	
Kir Royal	24,-
Creme de Cassis, Prosecco	
Negroni	22,-
Gin, Campari, sweet Vermouth	
Old Cuban	28,-
Aged rum, lime, mint, Angostura, Prosecco	
Old Fashioned	26,-
Bourbon, brown sugar, Angostura	
Passion Hurricane	28,-
Rum, passionfruit, orange, vanilla, Angostura	
Perfect Ginger	28,-
Rum, lime, ginger beer, Angostura	
Rum Swiggle	26,-
Rum, lime, honey, mint, rosmery	
Vesper Martini	26,-
Gin, spelled vodka, Lillet	
Vieux Caree	32,-
Cognac, burbon, Benedictine, sweet Vermouth, Angostura, Peychaud's	



NAPOJE
<DRINKS>

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING



KARTA WIN

<WINE LIST>

WINA RÓŻOWE <ROSÉ WINES>

Cune Rosado, CVNE, DOC Rioja	90,-
Grottole, Castello Cole Masari, IGT Tuscany	130,-
Tavel Beaurevoir, Michel Chapoutier, AOC Tavel	160,-

WINA CZERWONE <RED WINES>

FRANCJA <FRANCE>

Cheverny Rouge 'Le Vieux Clos', Domaine du Salvard, AOC Cheverny Rouge	150,-
Petit Clos, Jean-Luc Baldes, AC Cahors	159,-
Chateauneuf-du-Pape La Bernardine, Michel Chapoutier, AOC Chateauneuf-du-Pape	265,-
Chateau Pontac Lynch, AOC Margaux Cru Bourgeois	285,-
Beaune 1er Cru Les Aigrots, Domaine Albert Morot, AOC Beaune 1er Cru	300,-
Chateau Clerc Milon, AOC Pauillac	999,-

WŁOCHY <ITALY>

Rubiolo, Orlandi Contucci Ponno, Montepulciano d'Abruzzo	90,-
Primitivo di Manduria, Masserie Civitella, DOP Primitivo di Manduria	105,-
Ceraso Paestum Aglianico, A.A.Vitivinicola San Salvatore, IGP Paestum Aglianico	135,-
Valpolicella Classico 'Il Velluto', Meroni, DOC Valpolicella Classico	140,-
Erema, Siddura, IGT Isola dei Nuraghi	145,-
Borbonero, Borgo Scopeto, IGT Toscana	155,-

Perricone, Tasca Conti D'Almerita, DOC Sicilia 160,-

Valpolicella Ripaso, Ca Rugate,
DOC Valpolicella Ripaso Superiore 175,-

Pelaverqa, Azienda Agricola Burlotto,
DOC Verduno Pelaverqa 180,-

Chianti Classico Riserva, Castello di Radda,
DOCG Chianti Classico 185,-

Puntay Pinot Nero, Erste+Neue,
DOC Sudtirol-Alto Adige 200,-

80 Vecchie Vigne Primitivo, Cignomoro,
DOC Primitivo di Manduria 260,-

Barolo, Forte Masso, DOCG Barolo 280,-

La Casa, Caparzo,
DOCG Brunello di Montalcino 395,-

Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano,
Speri, DOC Amarone della Valpolicella 600,-

HISZPANIA <SPAIN>

PradoRey Roble, PradoRey,
DO Ribera del Duero 105,-

Gran Colegiata Crianza,
Bodegas Farina, DO Toro 160,-

Shiraz/Cabernet Sauvignon Reserva,
Enrique Mendoza, DO Alicante 170,-

Vina Alberdi Reserva, La Rioja Alta,
DOC Rioja 180,-

Artigas Negre, Bodegas Mas Alta,
DOC Priorat 210,-

7 Lunas Vandimia Seleccionada, Bodegas
Campos Goticos, DO Ribera del Duero 350,-

PORTUGALIA <PORTUGAL>

Alvaro Castro Tinto Reserva,
Alvaro Castro, DOC Dao 175,-

IZRAEL <ISRAEL>

Recanati Reserve Petit Syrah,
Recanati, Galilea 200,-

NOWY ŚWIAT <NEW WORLD>

Novas Gran Reserva Carmenere,
Emiliana, Colchagua Valley 125,-

Howling Monn Old Vine Zinfandel,
Scotto Cellars, AVA Lodi, USA 155,-

Pinot Noir Red Soil Select, Manos Negras,
Neuquem-Patagonia, Argentyna <Argentina> 160,-

Malbec Selected Vines, Pascual Toso,
Mendoza, Argentyna <Argentina> 170,-

Coyam, Emiliana Vinedos,
Colchagua Valley, Chile 210,-

Pinotage Family Reserve, Kleine Zalze,
WO Coastal Region, RPA <RSA> 220,-

WINA SŁODKIE <SWEET WINES>

Moscatel de la Marina, Enrique Mendoza,
DO Alicante 145,-

Royal Oporto LBV, Porto 160,-

Sauternes, Chateau Lamothe-Guignard
2'eme Grand Cru Classe, AOC Sauternes 260,-

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING

KARTA WIN

<WINE LIST>

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

<CHAMPAGNE
AND SPARKLING WINES>

Prosecco Redentore Grand Cuvee Extra Dry, De Stefani DOC Prosecco	95,-
Sottoriva Frizante, Malibran, IGT Colli Trevigian	130,-
Pinot Nero Rose Brut, La Monde, Friuli	135,-
Cremant de Limoux Rose Emotion 2014, Antech, AOC Cremant de Limoux	145,-
Gramona Cava La Cuve Gran Reserva Brut, Gramona, DO Cava	180,-
Pol Roger Brut Reserve, AOC Champagne	350,-
Pol Roger Rose 2008, AOC Champagne	395,-
Pol Roger Blanc de Blanc 2004/2008, AOC Champagne	440,-
Cuvee Millesime Extra Brut, Fleury, AOC Champagne	490,-
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge	300,-
Moet Chandon Brut Imperial, AOC Champagne	320,-
Dom Perignon, AOC Champagne	999,-

pink
LOBSTER
DRINK & FINE DINING

WINA BIAŁE <WHITE WINES>

FRANCJA <FRANCE>

Muscadet La Louvertrie, Domaine Landron, AOP Muscadet Sevre et Maine Sur Lie	125,-
Pinot Blanc, Maison F.E. Trimbach, AOC Alsace	139,-
Vouvray Tranquille, Benoit Gautier, AC Vouvray	145,-
Bourgogne Chardonnay, Remoissenet Pere et Fils, AOC Bourgogne	165,-
Pouilly Fume Mademoiselle de T, Chateau de Tracy, AOC Pouilly Fume	165,-
Gewurztraminer, Maison F.E. Trimbach, AOC Alsace	170,-
Chablis 1er Cru Vaillons, Domaine Luis Michel & Fils, AOC Chablis Premier Cru	220,-

WŁOCHY <ITALY>

Grillo Vino Biologico, Cantine Paolini, IGP Terre Siciliane	80,-
Porconero Fiano, Azienda Agricola Vitivinicola San Salvatore, IGP Campania	90,-
Pinot Grigio, Vigneti Le Monde, DOC Friuli Grave	105,-
Pinot Bianco, Vigneti Le Monde, DOC Friuli Grave	105,-
San Michele Soave Classico, Ca'Rugate, DOC Soave Classico	119,-
Spera, Siddura, DOCG Vermentino di Gallura	119,-
Castellare Le Ginestre, Castellare di Castellina, DOC Maremma Toscana	150,-
Catarratto, Tasca Conti D'Almerita, DOC Contea di Sclafani	160,-
Chardonnay Siet Vignis, Ronco del Gelso, DOC Friuli	180,-

Roero Arneis, Vietti, DOCG Roero Arneis	200,-
Beru, Siddura, DOCG Vermentino di Gallura Superiore	260,-

HISZPANIA <SPAIN>

Finca Nueva Viura, Finca Nueva, DOCa Rioja	95,-
PradoRey Verdejo, PradoRey, Tierra de Leon	95,-
Chardonnay Fermentado en Barrica, Enrique Mendoza, DO Alicante	155,-
Lagar de Cervera Albarino, La Rioja Alta, DO Rias Baixas	165,-

NIEMCY, AUSTRIA <GERMANY, AUSTRIA>

Kamptal Gruner Veltliner, Domaene Gobelsburg, DAC Kamptal	110,-
Kamptal Riesling, Domaene Gobelsburg, DAC Kamptal	119,-
Gemischter Satz Symphonie, Pfaff, DAC Weinviertel	135,-
Riesling Von Buhl, Von Buhl, Pfalz	140,-

IZRAEL <ISRAEL>

Recanati Yasmin White, Galile	105,-
Recanati Reserve Chardonnay, Galilea	190,-

NOWY ŚWIAT <NEW WORLD>

Novas Gran Reserva Riesling, Emiliana, DO Valle del Bio Bio Chile	120,-
Spy Valley Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia <New Zeland>	130,-
Chenin Blanc Vineyard Selection, Kleine Zalze, WO Stellenbosch, RPA <RSA>	140,-
Vino Pinot Grigio, Charles Smith Wines, Columbia Valley, USA	160,-