

FOOD



DRINK

Do grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% wartości rachunku.
Jeśli nie jesteś zadowolony z obsługi, poinformuj nas przed dokonaniem płatności.

*Wszystkie pozycje oznaczone symbolem * nie podlegają wszelkim promocjom oraz rabatom.

We add 10% service fee to groups of 6 or more people. If you are not satisfied with the service, please inform us before the payment.

*All items marked with * are not subject to any promotions or discounts.

PRZYSTAWKI // STARTERS

Bruschetta a'la pomodoro 39 Zł

bagietka, pomidory cherry, bazylia, oliwa, sałata, ser, pesto bazyliowe, sos balsamiczny

baguette, cherry tomatoes, basil, olive oil, lettuce, cheese, basil pesto, balsamic sauce



Camembert z karmelizowaną gruszką 41 Zł

Camembert with caramelized pear

camembert, grzanka, gruszka, orzechy włoskie, miód, owoc żurawiny, zielona oliwa

camembert, toast, pear, walnuts, honey, cranberries, green olive oil



Krewetki w tempurze 49 Zł

Shrimps in tempura

krewetki, guacamole, pomidorki cherry, sos mango-chilli, oliwa

shrimps, guacamole, cherry tomatoes, mango-chilli sauce, olive oil



Tatar wołowy 49 Zł *

Beef tatare

polędwica wołowa, musztarda, kapary, oliwa, cebula, grzyby, majonez ziołowy, puder grzybowy, grzanka

beef tenderloin, mustard, capers, olive oil, onion, mushrooms, herbal mayonnaise, mushroom powder, croutons



Tradycyjny polski śledź w śmietanie 42 Zł

Traditional Polish herring in cream

śledź, śmietana, cebula, jabłko, koperek, ziemniak, granat

herring, cream, onion, apple, dill, potato, pomegranate



ZUPY // SOUPS

Tradycyjny rosół // Chicken broth ** 28 Zł

makaron, marchewka, natka pietruszki
chicken broth, pasta, carrot, parsley

**dostępny tylko w weekendy

**only available on weekends

Krem pomidorowy 31 Zł

Tomato cream soup

pomidory, pesto, ser
tomatoes, pesto, cheese

Krem grzybowy 34 Zł

Cream of mushroom soup

grzyby, śmietanka, grzanki
mushrooms, cream, croutons



Żurek Staropolski

We prepare Żurek according to an old Polish recipe that has deep roots in the culture and tradition of our country. This soup based on rye flour sourdough is enriched with aromatic pieces of white sausage, juicy pieces of meat, a blend of forest mushrooms and boiled egg, which perfectly complement its taste.

This soup is served in a traditional way in a bread bowl or a deep plate with bread on the side.

29 Zł

- z pieczywem // with bread
- w tradycyjnej czarce chlebowej
in traditional bread bowl

39 Zł *

MIĘSA // MEAT



Polędwica wołowa

129 Zł

Beef tenderloin

polędwica wołowa, puree ziemniaczano-truflowe,
sos winno – rozmarynowy, mus z marchewki
beef tenderloin, potato-truffle puree, wine
and rosemary sauce, carrot mousse

Rib Eye

135 Zł *

stek Rib Eye 300g, sos winno-rozmarynowy
Rib Eye steak 300g, wine and rosemary sauce



Nadziewana pierś z kurczaka

59 Zł

Stuffed chicken breast

filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem,
otoczony szynką prosciutto, sos paprykowy, frytki z batatów, coleslaw

chicken fillet stuffed with spinach, dried tomatoes and cheese,
wrapped in prosciutto, paprika sauce, sweet potato fries, coleslaw



Shoarma drobiowa

51 Zł

Shoarma chicken

mięso drobiowe, frytki, sos czosnkowy, sos koktajlowy, coleslaw

chicken meat, fries, garlic sauce, cocktail sauce, coleslaw



Wątróbka drobiowa

49 Zł

Chicken liver

karmelizowana cebula, jabłko, wino
czerwone, miód, ziemniaki opiekane
caramelized onion, apple, red wine,
honey, roasted potatoes



MIĘSA // MEAT



Policzki wieprzowe

66 Zł

Pork cheeks

policzki, mus z buraka, gratin ziemniaczany z brokoltami, sos własny

cheeks, beetroot mousse, potato gratin with broccoli, own sauce

Piwne żeberka

74 Zł

Beer pork ribs

żeberko wieprzowe, piwo, miód, sos bbq, ogórek kiszony

pork ribs, beer, honey, bbq sauce, pickled cucumber

Pieczona golonka

74 Zł

Roasted pork knuckle

golonka wieprzowa, kapusta zasmażana, musztarda, chrzan, pieczywo

pork knuckle, fried cabbage, mustard, horseradish, bread

Roasted pork knuckle is a classic, hearty Polish dish that impresses with juicy interior. Made from the lower part of the pork leg, it is slowly roasted in spices with the addition of broth.

Served with fried cabbage, which has slightly sour and buttery taste, perfectly balances the richness of the meat. The addition of mustard and horseradish give the dish a distinctive character.

The whole is complemented by fresh bread. It goes perfectly with a mug of well-chilled beer.



KUCHNIA POLSKA // POLISH CUISINE

Placki ziemniaczane 

48 Zł

Potato pancakes

do wyboru z gulaszem wieprzowym lub sosem pieczarkowym,
sałatka

with a choice of pork goulash or mushroom sauce, salad



Pierogi 10 szt., smażona cebula, natka pietruszki

Dumplings 10 pcs., fried onion, parsley

- ruskie // with cottage cheese and potatoes  38 Zł
- z mięsem // with meat 38 Zł



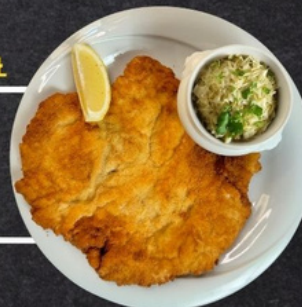
Kotlet schabowy

49 Zł

Pork chop

schab, sałatka sezonowa, cytryna

pork loin, seasonal salad, lemon



Bigos w chlebie

49 Zł

Polish hunter's stew in bread bowl

na czerwonym winie, kielbasa, mięso wieprzowe, mieszanka grzybów leśnych
sauerkraut, sausage, pork meat, red wine, mix of forest mushrooms



Bigos is a traditional Polish dish that combines sauerkraut with various types of meat, such as sausage and pork. It also contains additives such as prunes, mushrooms and spices, which give it a rich and intense flavor. Bigos is cooked slowly, which allows the ingredients to mingle and combine perfectly, creating an aromatic and filling dish.

RYBY // FISH

Fish and Chips

62 Zł

dorsz w cieście, frytki, puree z groszku, sos tatarski
cod in batter, fries, pea puree, tartar sauce

Filet z łososia

67 Zł *

Salmon fillet

łosoś, puree ziemniaczane, szpinak, suszone pomidory,
sos z kopru włoskiego

salmon, mashed potatoes, spinach, sun-dried tomatoes,
fennel sauce



SALATKI // SALADS

Sałatka z kurczakiem

47 Zł

Salad with chicken

grillowana pierś z kurczaka, mix sałat, pomidorki cherry,
bekon, grzanki, ser, sos czosnkowy

grilled chicken breast, lettuce mix, cherry tomatoes,
bacon, croutons, cheese, garlic sauce



Sałatka grecka // Greek salad

46 Zł

ser grecki, pomidor, ogórek, oliwki, cebula czerwona,
mix sałat, oliwa

greek cheese, tomato, cucumber, olives, red onion,
lettuce mix, olive oil



Sałatka z krewetkami i mango

49 Zł

Salad with shrimps and mango

krewetki, mix sałat, pomidorki cherry, mango,
granat, grzanki, sos mango-limonka

shrimps, lettuce mix, cherry tomatoes, mango,
pomegranate, croutons, mango-lime sauce



MAKARONY // PASTA



Trofie z kurczakiem

Trofie with chicken

49 Zł

pierś z kurczaka, śmietana, suszone pomidory, szpinak, czosnek, białe wino

chicken breast, cream, dried tomatoes, spinach, garlic, white wine

Spaghetti à la carbonara

45 Zł

boczek, śmietana, żółtko jajka, ser twardy

spaghetti, bacon, cream, egg yolk, hard cheese

Gnocchi ze szpinakiem

42 Zł

Gnocchi with spinach

gorgonzola, szpinak świeży

gorgonzola, fresh spinach



Pappardelle z wołowiną i grzybami

53 Zł

Pappardelle with beef and mushrooms

wołowina, grzyby, śmietana, wino białe

beef, mushrooms, cream, white wine



Tagliatelle nero z krewetkami

55 Zł

Tagliatelle nero with shrimps

krewetki, czosnek, pietruszka, chilli, oliwa, pomidorki cherry, sezam

shrimps, garlic, parsley, chilli, olive oil, cherry tomatoes, sesame

BURGER MENU

CLASSIC



180G/360G

CLASSIC

46 ZŁ / 62 ZŁ

bułka, wołowina, bekon, cheddar, sałata, pomidor, pikle, cebula czerwona, sos bbq

bun, beef, bacon, cheddar, lettuce, tomato, pickles, red onion, bbq sauce

180G/360G

FARMERS

49 ZŁ / 65 ZŁ

bułka, wołowina, bekon, ser wędzony, żurawina, sałata, pomidor, pikle, cebula czerwona, majonez

bun, beef, bacon, smoked cheese, cranberries, lettuce, tomato, pickles, red onion, mayonnaise

BLUE CHEESE



180G/360G

BLUE CHEESE

52 ZŁ / 68 ZŁ

bułka, wołowina, gorgonzola, gruszka, cheddar, rukola, pikle, pomidor, cebula, majonez

bun, beef, gorgonzola, pear, cheddar, arugula, pickles, tomato, onion, mayonnaise

BOSS



180G/360G

SPICY

46 ZŁ / 62 ZŁ

bułka, wołowina, bekon, ser cheddar, sos pikantny, jalapeño, sałata, pomidor, pikle, cebula czerwona

bun, beef, bacon, cheddar cheese, spicy sauce, jalapeño, lettuce, tomato, pickle, red onion

180G/360G

BOSS

54 ZŁ / 70 ZŁ

bułka, wołowina, ser panierowany, ser cheddar, bekon, pomidor, pikle, cebula, sałata, sos firmowy

bun, beef, breaded cheese, cheddar cheese, bacon, tomato, pickles, onion, lettuce, signature sauce

M E N U B U R G E R

TOMASZA 20

180G/360G
47 ZŁ / 63 ZŁ

bułka, wołowina, bekon, jajko sadzone, cheddar,
krążki cebulowe, sałata, pomidor, pikle,
cebula czerwona, sos koktajlowy

bun, beef, bacon, fried egg, cheddar, onion rings, lettuce,
tomato, pickles, red onion, cocktail sauce



JACK DANIEL'S

180G/360G
52 ZŁ / 68 ZŁ

bułka, wołowina, sos cheddar, karmelizowana
cebula, sos Jack Daniels

bun, beef, cheddar sauce, caramelized onion,
Jack Daniels sauce

CHICKEN

180G/360G
46 ZŁ / 62 ZŁ

bułka, grillowany kurczak, bekon, cheddar, sałata,
pomidor, pikle, cebula czerwona, sos bazyliowy

bun, grilled chicken, bacon, cheddar, lettuce,
tomato, pickles, red onion, basil sauce



FISH

48 ZŁ

bułka, panierowany dorsz 200g, sałata, pikle,
cebula czerwona, sos tatarski

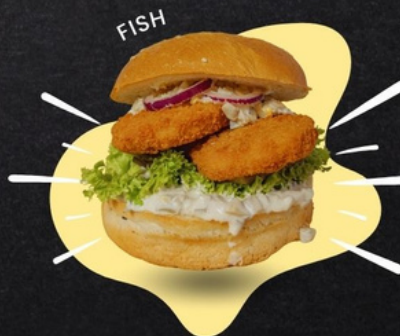
bun, breaded cod 200g, lettuce, pickles, red onion,
tartar sauce

VEGE

180G/360G
43 ZŁ / 59 ZŁ

bułka, falafel, sałata, pomidor, pikle, cebula
czerwona, sos koktajlowy

bun, falafel, lettuce, tomato, pickles, red onion,
cocktail sauce



DODATKI // EXTRAS

Frytki
Fries

16 Zł

Pieczywo
Bread

9 Zł

Frytki z batatów
Sweet potato fries

28 Zł

Puree ziemniaczane
Mashed potatoes

16 Zł

Ziemniaki opiekane
Fried potatoes

15 Zł

Salatka Colesław
Coleslaw salad

14 Zł

Krążki cebulowe
Onion rings

17 Zł

Sos ketchup, majonez, czosnkowy,
musztarda, bbq, koktajlowy
Sauce ketchup, mayonnaise, garlic sauce,
mustard, bbq, cocktaill,
4 Zł

SNACK SET 37 Zł *

frytki 150g, krążki cebulowe 150g, nachos 100g, sos BBQ, ketchup
fries 150g, onion rings 150g, nachos 100g, BBQ sauce, ketchup

FRYTKI Z SOSEM SEROWYM

z boczkiem
z jalapeño

32 Zł *
30 Zł *

FRIES WITH CHEESE SAUCE

with bacon
with jalapeño

32 Zł *
30 Zł *



DESERY // DESSERTS



Sernik // Cheesecake

30 Zł

sos czekoladowy, bita śmietana, kruszonka czekoladowa, kuleczki żelowe

chocolate sauce, whipped cream, chocolate crumble, jelly balls

Suflet czekoladowy

31 Zł

Chocolate souffle

sos malinowy, kuleczki żelowe, kruszonka, lody

raspberry sauce, jelly balls, crumble, ice cream



Szarlotka z lodami

29 Zł

Apple pie with ice cream

gałka lodów, kruszonka czekoladowa, bita śmietana, kuleczki żelowe

scoop of ice cream, chocolate crumble, whipped cream, gel balls



KAWY // COFFEE

Espresso	12 Zł
Double Espresso	16 Zł
Biała kawa // With milk	17 Zł
Cappucino	18 Zł
Flat White	20 Zł
Americano	17 Zł
Latte	21 Zł
Ice Coffee	25 Zł
Irish Coffee	30 Zł
Baileys Creme Coffee	32 Zł

HERBATA // TEA 18 Zł

Earl Grey
Czarna // Ceylon
Zielona // Green
Miętowa // Mint
Malinowa // Raspberry
Cynamonowa // Cinnamon
Owoce leśne // Forest fruits
Biała // White

NAPOJE ZIMNE // SOFT DRINKS

	Coca Cola Zero 0.25l.....	15 Zł
	Coca Cola 0.25l.....	15 Zł
	Fanta 0.25l.....	15 Zł
	Sprite 0.25l.....	15 Zł
	Kinley 0.25l (Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Zero Sugar Elderflower).....	15 Zł
	Kropla Beskidu niegazowana // Still water 0.33l / 0.75l.....	16 Zł/22 Zł
	Kropla Delice gazowana // Sparkling water 0.33l / 0.75l.....	16 Zł/22 Zł
	FuzeTea 0.25l.... (cytryna, brzoskwinia // lemon, peach).....	19 Zł
	Cappy 0.25l.... (jabłko, pomarańcz, multiwitamina, grejpfrut apple, orange, multivitamin, grapefruit)	15 Zł
	Burn Energy Drink 0.25l.....	19 Zł



LEMONIADY // LEMONADES

Cytrynowa // Lemon 0.33l.....19 zł
0.75l.....35 zł

Brzoskwiniowa
Peach

Mango

Truskawkowa
Strawberry

Tomasza 20 Resto Bar

PIWA // BEER

LANE // DRAFT

0,5l // 1l

Zatecky Lezak 20 zł // 36 zł

Carlsberg 20 zł // 36 zł

Brooklyn 20 zł // 36 zł

Okocim pszenica
wheat 21 zł // 38 zł

Guinness * 31 zł // 58 zł*

BUTELKA // BOTTLE

Zatecky Cerny 0,5l 20 zł

Carlsberg 0,5l 20 zł

Zatecky 0% 0,5l 20 zł

Okocim 0% Radler 0,5l 20 zł

Somersby 0,4l 22 zł

Garage 0,44l 22 zł

CYDR LANY

0,5l // 1l

DRAFT CIDER

20 zł // 38 zł

VERMOUTH

0,1l 0,2l

Martini Bianco 21 zł 40 zł

Martini Fiero 21 zł 40 zł

Martini Rosso 21 zł 40 zł

KLASYCZNE KOKTAJLE // CLASSIC COCKTAILS

MOJITO

41 Zł

rum 40 ml, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana
rum 40 ml, lime, mint, sugar cane, sparkling water

LONG ISLAND ICE TEA

46 Zł

wódka Finlandia 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml, gin 20 ml,
triple sec 20 ml, sok z cytryny, Coca-Cola
Finlandia vodka 20 ml, rum 20 ml, tequila 20 ml, gin 20 ml,
triple sec 20 ml, sour, Coca-Cola

ESPRESSO MARTINI

41 Zł

wódka Finlandia 40 ml, Kahlua 20ml, espresso, syrop waniliowy
Finlandia vodka 40 ml, Kahlua 20 ml, espresso, vanilla syrup

SEX ON THE BEACH

41 Zł

wódka Finlandia 40 ml, likier kokosowy 20 ml, sok
pomarańczowy, sok żurawinowy
Finlandia vodka 40 ml, coconut liqueur 20 ml, orange
juice, cranberry juice

APEROL SPRITZ

41 Zł

Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, woda gazowana, cząstka pomarańczy
Aperol 60 ml, Prosecco 90 ml, carbonated water, orange

PORNSTAR MARTINI

42 Zł

wódka Finlandia 40 ml, Passoa 20 ml, Prosecco 40 ml,
sok z cytryny, puree marakuja, syrop waniliowy, syrop
marakuja // Finlandia vodka 40 ml, Passoa 20 ml, Prosecco 40 ml,
lemon juice, passion fruit puree, vanilla syrup, passion fruit syrup

JAGERBOMB

42 Zł

Jagermeister 40 ml, Burn

CUBA LIBRE

41 Zł

rum 40 ml, Coca-Cola, limonka
rum 40 ml, Coca-Cola, lime



KLASYCZNE KOKTAJLE // CLASSIC COCKTAILS

WHISKY SOUR 41 Zł

whisky 40 ml, Angostura 3 dash, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka
whiskey 40 ml, Angostura 3 dashes, sour, sugar syrup, egg white

TEQUILA SUNRISE 41 Zł

tequila 40 ml, sok pomarańczowy, grenadyna
tequila 40 ml, orange juice, grenadine

HUGO SPRITZ 41 Zł

Prosecco 200 ml, woda gazowana, syrop z kwiatu czarnego bzu, limonka, mięta
Prosecco 200 ml, sparkling water, elderflower syrup, lime, mint



AUTORSKIE KOKTAJLE // SIGNATURE COCKTAILS

SCARLET VICE 42 Zł

Martini Rosato 40 ml, whisky 40 ml, Campari 10 ml, agnostura
Martini Rosato 40 ml, whiskey 40 ml, Campari 10 ml, agnostura

THINK PINK 41 Zł

Soplica truskawkowa 30 ml, wódka 30 ml, sok z cytryny, syrop truskawkowy, sok ananasowy
strawberry Soplica 30 ml, vodka 30 ml, sour, strawberry syrup, pineapple juice

MALIBU MIST 41 Zł

Malibu 40 ml, biały rum 20 ml, sok z cytryny, sok żurawinowy, białko jajka
Malibu 40 ml, white rum 20 ml, lemon juice, cranberry juice, egg white



AUTORSKIE KOKTAJLE // SIGNATURE COCKTAILS

SHREK 42 ZŁ

gin 40 ml, likier Blue Curacao 20 ml, puree z marakui, sok z cytryny, syrop marakuja, syrop kokosowy

gin 40 ml, Blue Curacao liqueur 20 ml, passion fruit puree, sour, passion fruit syrup, coconut syrup

RUBY BREEZE 41 ZŁ

gin 40 ml, sok grejfrutowy, syrop malinowy, sok z cytryny

gin 40 ml, grapefruit juice, raspberry syrup, sour

TROPICAL APEROL 41 ZŁ

rum 30 ml, Aperol 30 ml, Passoa 30 ml, sok z cytryny, syrop cukrowy, sok ananasowy

rum 30 ml, Aperol 30 ml, Passoa 30 ml, lemon juice, simple syrup, pineapple juice

MANGO TANGO 45 ZŁ

tequila 40 ml, triple sec 30 ml, sok z cytryny, syrop mango, sok pomarańczowy

tequila 40 ml, triple sec 30 ml, lemon juice, mango syrup, orange juice

JAGERMOJITO 42 ZŁ

Jagermeister 40 ml, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Jagermeister 40 ml, lime, mint, sugar cane, sparkling water

TROPICAL KISS 41 ZŁ

Soplica malinowa 40 ml, Passoa 20 ml, syrop truskawkowy, puree marakuja, sok pomarańczowy

Raspberry Soplica 40 ml, Passoa 20 ml, strawberry syrup, passion fruit puree, orange juice

RUMLIGHT 42 ZŁ

jasny rum 30 ml, ciemny rum 30 ml, syrop brzoskwiowy, sok z cytryny, sok ananasowy, sok pomarańczowy

light rum 30 ml, dark rum 30 ml, peach syrup, lemon juice, pineapple juice, orange juice



ALKOHOLE // ALCOHOLS

WHISKY

40 ML 80 ML

Ballantines	23 ZŁ	44 ZŁ
Jameson	23 ZŁ	44 ZŁ
Famous Grouse	24 ZŁ	46 ZŁ
Proper Twelve Apple	24 ZŁ	46 ZŁ
Maker's Mark	25 ZŁ	48 ZŁ
Jack Daniel's	25 ZŁ	48 ZŁ
Jack Daniel's Honey	26 ZŁ	50 ZŁ
Chivas Regal 12 YO	27 ZŁ	52 ZŁ
The Glenlivet 12	29 ZŁ	56 ZŁ
Talisker 10 YO	33 ZŁ	64 ZŁ
Chivas Regal 18 YO	36 ZŁ	70 ZŁ
The Glenlivet 18	40 ZŁ	78 ZŁ

RUM

40 ML 80 ML

Havana Club 3	22 ZŁ	42 ZŁ
Kraken	25 ZŁ	48 ZŁ
Havana Especial	25 ZŁ	48 ZŁ
Havana Club 7	27 ZŁ	52 ZŁ
Capitan Morgan Spice	25 ZŁ	48 ZŁ

LIKIERY // LIQUEURS

40 ML 80 ML

Malibu	19 ZŁ	36 ZŁ
Baileys	20 ZŁ	38 ZŁ
Kahlua	20 ZŁ	38 ZŁ
Sambuca	20 ZŁ	38 ZŁ
Amaretto	20 ZŁ	38 ZŁ
Aperol	20 ZŁ	38 ZŁ
Campari	20 ZŁ	38 ZŁ
Becherovka	21 ZŁ	40 ZŁ
Jagermeister	22 ZŁ	42 ZŁ
Absynt	22 ZŁ	42 ZŁ

WÓDKI // VODKA

40 ML 80 ML

 Finlandia	20 ZŁ	38 ZŁ
Wyborowa	20 ZŁ	38 ZŁ
Soplica smakowa/flavored	20 ZŁ	38 ZŁ
Żołądkowa mięta/mint	20 ZŁ	38 ZŁ
Żołądkowa tradycyjna	20 ZŁ	38 ZŁ
Żubrówka Bisson Grass	20 ZŁ	38 ZŁ
Ostoya	21 ZŁ	40 ZŁ
Absolut	21 ZŁ	40 ZŁ
J.A. Baczewski	24 ZŁ	46 ZŁ
Śliwowica	27 ZŁ	52 ZŁ
Belvedere	30 ZŁ	58 ZŁ
Grey Goose	31 ZŁ	60 ZŁ

GIN

40 ML 80 ML

Beefeater	22 ZŁ	42 ZŁ
Beefeater Rose Strawberry	23 ZŁ	44 ZŁ
Beefeater Orange Bloody	23 ZŁ	44 ZŁ
Bombay Sapphire	26 ZŁ	50 ZŁ
Bulldog	26 ZŁ	50 ZŁ
Hendrick's	34 ZŁ	66 ZŁ

KONIAKI // COGNACS

40 ML 80 ML

Torres 10	21 ZŁ	40 ZŁ
Metaxa 5*	23 ZŁ	44 ZŁ
Hennessy	27 ZŁ	52 ZŁ

TEQUILA

40 ML 80 ML

Jose Cuervo Silver	22 ZŁ	42 ZŁ
Jose Cuervo Reposado	23 ZŁ	44 ZŁ
Espolon	23 ZŁ	44 ZŁ
Olmeca Silver	24 ZŁ	46 ZŁ

BUTELKA ALKOHOLU 0,7L = 0,9* (CENA 40ML * 17,5) + 0,85L SOFT GRATIS
BOTTLE OF ALCOHOL 0,7L = 0,9* (PRICE 40ML * 17,5) + 0,85L SOFT GRATIS

Tomasza 20 Resto Bar