

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami, oliwkami i parmezanem - 39 zł

Sirloin carpaccio with rucola, capers, olives and parmesan cheese

Tatar wołowy z marynatami i żółtkiem

(kurki marynowane, ogórki konserwowe, cebula) - 41 zł

Sirloin tartar served with egg yolk and marinates (chanterelles, pickles, onions)

Gravlax (łosoś marynowany w soli i cukrze z cytrusami) z sosem cytrusowym,

filetami z pomarańczy, limonki i owocami granatu

z grzankami czosnkowymi - 38 zł

Gravlax (salmon marinated in salt, sugar and citrus) served with citrus sauce, lime and orange fillets, pomegranate fruits and garlic bread

Panierowany camembert z grzankami z chałki,

sosem malinowym, świeżymi malinami i borówkami - 29 zł

Breaded camembert cheese served with challah croutons, raspberry sauce, fresh raspberries and blueberries

ZUPY

SOUPS

Krem ziemniaczano-porowy z łososiem i kruszonką z boczku - 18 zł

Potato-leek cream served with salmon and bacon crumbles

Krem z zielonych warzyw z pieczonym ziemniakiem, chipsami z pietruszki,

suszonymi pomidorami i oliwą z suszonych pomidorów- 19 zł

Green vegetables cream served with baked potato, parsley chips and sun-dried tomato oil

Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietem - 17/19 zł

Beetroot soup with meat ravioli or croquette

Rosół (tylko w niedziele) - 17 zł

Chicken broth (sundays only)

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Wegetariańskie cepeliny ze szpinakiem z prażonymi migdałami
na sosie z botwinki - 29 zł

*Vegetarian zeppelins (potato dumplings) stuffed with spinach and fried almonds
served with young beet sauce*

Pierś z kurczaka i panierowane mięso z udka, młode ziemniaki, sos z botwinki - 38 zł

*Chicken breast and breaded chicken drumsticks
served with young potatoes and young beet sauce*

Żeberka w sosie teriyaki z sezamem, frytki z batatów, mizeria - 41 zł

Ribs in teriyaki-sesame sauce served with sweet potato fries and cucumber salad

Pieczona golonka z glazurą hoisin, młode ziemniaki w śmietanie,
kapusta zasmażana - 45 zł

Roasted pork knuckle in hoisin glaze served with fried cabbage and young potatoes in cream

Polik wołowy duszony w czerwonym winie, kopytka, warzywa gotowane - 49 zł

Beef cheeks stewed in red wine, potato dumplings and boiled vegetables

Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki konfitowane, buraczki zasmażane - 37 zł

Traditional pork chop served with confit potatoes and fried beets

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Łosoś teriyaki, jajko zapiekane w szparagach, trufla z łososia
w sezamie, puree z batata, sok z ogórka- 56 zł

*Teriyaki salmon served with oven-baked asparagus and egg, salmon truffle
coated in sesame, sweet potato puree and fresh cucumber juicer*

Polędwica z dorsza w szynce parmeńskiej na puree z marchwi, z sokiem
z pomarańczy, zielonymi warzywami (kalafior romanESCO, groszek i groszek cukrowy)
i filetami z pomarańczy - 49 zł

*Cod sirloin in Parma ham served with carrot-orange puree,
green vegetables (Romanesco broccoli, green peas and sugar peas)*

Krewetki w sosie curry z groszkiem cukrowym, chili,
pomidorkami koktajlowymi i grzankami czosnkowymi -54 zł

Shrimp curry with sugar peas, chili, cherry tomatoes and garlic croutons

STEAKI i BURGERY

STEAKS and BURGERS

Polędwica wołowa z sosem pieprzowym, zapiekanka ziemniaczana z porami,
mix sałat - 79 zł

Beef tenderloin with pepper sauce served with potato-leek casserole and salad mix

Stek z Angusa z masłem czosnkowym,
grillowanymi ziemniakami i sałatką z sosem vinaigrette - 68 zł

*Angus steak with garlic butter served with grilled potatoes
and salad with vinaigrette sauce*

Soczysty rib-eye stek z pieczonym batatem, z jogurtem i granatem,
mix sałat - 65 zł

*Juicy rib-eye steak served with roasted sweet potato with yoghurt,
pomegranate and salad mix*

Burger wołowy z frytkami steak-house i mixem sałat - 39 zł
(burger wołowy 180g, mix sałat, pomidor, ogórek piklowany,
czerwona cebula, grillowany boczek, jajko sadzone)

*Beef burger with steak house fries and salad mix
(beef burger 180g, tomato, pickle, red onion, grilled bacon, fried egg)*

Burger wegetariański z frytkami steak-house -37 zł
(burger z czerwonej fasoli z sosem BBQ, pomidor, ogórek piklowany,
konfitura z czerwonej cebuli, mix sałat, pieczony camembert)

*Veggie burger with steak house fries and salad mix
(red-bean burger with BBQ sauce, tomato, pickle, red onion jam,
salad mix, roasted camembert cheese)*

Burger z krewetkami z frytkami z batatów - 42 zł
(smażone krewetki, sos koktajlowy, sałata rzymska, pomidor,
ogórek piklowany, jalapeno)

*Prawn burger with sweet potato fries
(fried prawns, cocktail sauce, romaine lettuce,
tomato, pickled cucumber, jalapeno)*

COŚ NA SZYBKO ?

Don't have time?

Shoarma – opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego
z frytkami lub ryżem oraz surówką białej kapusty – 36 zł

Shoarma – roasted pieces of poultry or pork served with French fries or rice with side salad

MAKARONY

PASTA

Ręcznie robiony makaron „pici” szpinakowy z cukinią,
pomidorkami koktajlowymi w sosie pomidorowym i grana padano - 34 zł

*Handmade Spinach Pici Pasta with courgette,
cherry tomatoes, tomato sauce and Grana Padano cheese*

Ravioli z mięsem i kaszą gryczaną w aromatycznym bulionie z warzywami - 35 zł

Ravioli pasta stuffed with meat and buckwheat served in flavory vegetable broth

Tagliatelle z kurczakiem w sosie z zielonych warzyw - 35 zł

Chicken tagliatelle pasta served in green vegetable sauce

Gnocchi w śmietanowym sosie z gorgonzolą, świeżym szpinakiem,
orzechami włoskimi, gruszką i chipsami z boczku - 35 zł

*Gnocchi pasta in creamy gorgonzola sauce,
fresh spinach, Italian nuts, pear and bacon chips*

SALAŃKI

SALADS

Sałata z łososiem, pomarańczą i granatem z cytrusowym dresingiem
oraz grzankami czosnkowymi - 39 zł

*Salmon salad with orange and pomegranate
in citrus dressing and garlic croutons*

Mix sałat z sosem vinaigrette i pieczoną piersią z kurczaka,
grillowaną cukinią, pomidorkami koktajlowymi,
ogórkiem i rzodkiewką - 35 zł

*Salad mix in vinaigrette sauce with roasted chicken,
grilled courgette, cherry tomatoes, cucumber and radish*

Świeży szpinak i rukola z pieczonym kozim serem na grzance, malinami,
winogronem, orzechami włoskimi oraz gruszką gotowaną
w czerwonym winie - 36 zł

*Roasted goat cheese crouton salad with fresh spinach and rucola,
raspberries, grapes, Italian nuts, and pear boiled in red wine*

PIZZA

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 31/26 zł
2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 34 zł
3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 36 zł
4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 37 zł
5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 41 zł
6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 39 zł
7. BOSCAIOLA – sos pomid., mozzarella, bakłażan, pieczarki, boczek, groszek – 35 zł
8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy, szpinak – 41 zł
9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 35 zł
10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 35 zł
11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 34 zł
12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 38,5 zł
13. PARMIGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto, jajko gotowane, grana padano – 38,5 zł
14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 41,5 zł
15. DON CAMILLO – sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, grana padano – 41,5 zł
16. LUNA ROSSA – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki, szpinak – 29,5 zł

PIZZA BIANCA

17. ALBA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 37 zł
18. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 36,5 zł
19. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 41,5 zł
20. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 35 zł
21. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 33 zł
22. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 49 zł
23. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -34 zł
24. LUNA BIANCA – ser tuma, anchois, oliwki – 28 zł

DESERY

Desserts

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną - 21 zł

Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin i kremem waniliowym - 22 zł

Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka lodów waniliowych - 21 zł

Warm Vienna Cheesecake with forest fruit sauce and one scoop of vanilla ice-cream

DESERY LODOWE

Ice-Cream desserts

OGRÓD OWOCOWY

FRUIT GARDEN

sałatka owocowa, lody owocowe, bita śmietana, owoce, polewa owocowa - 20 zł

fruit salad, fruit ice-cream, whipped cream, fruits, fruit topping

CONFETTI

CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy - 17 zł

vanilla ice-cream with chocolate topping, whipped cream, meringue

ULICA BAKALIOWA

STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, czekoladowe i toffi, bita śmietana, orzechy,

rodzynki, polewa czekoladowa - 20 zł

mixed dried fruit and nuts, chocolate and toffee ice-cream,

whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping

BIAŁA DAMA

WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny, brzoskwinie - 21 zł

vanilla ice-cream, whipped cream, egg liqueur, peaches

NAPOJE
BEVERAGES

HERBATA /TEA/ - 6 zł

HERBATA liściasta w dzbanku czarna lub zielona (2-3 filiżanki) /TEA pot/ - 14 zł

ESPRESSO – 8 zł

ESPRESSO macchiato – 9 zł

DOPPIO - podwójne espresso - 12 zł

DOPIO - double espresso

DUŻA kawa – 10 zł

Large coffee

CAPPUCCINO – 11 zł

CAPPUCCINO duże – 15 zł

Large Cappuccino

RENDEZ VOUS - espresso z dużą ilością gorącego mleka i piany z mleka - 15 zł

RENDEZ VOUS – espresso with lots of hot milk and milk foam

CAFFE LATTE - podwójne espresso z dużą ilością mleka – 16 zł

CAFFE LATTE – double espresso with lots of milk

KAWA PO WIEDEŃSKU - kawa z dodatkiem zimnej bitej śmietany - 12 zł

VIENNA COFFEE - coffee with cold whipped cream

IRISH COFFEE espresso z whisky z bitą śmietaną i brązowym cukrem - 18 zł

IRISH COFFEE espresso with whisky, whipped cream and brown sugar

MEXICAN CAFFE z likierem Kahlua, rumem i bitą śmietaną – 18 zł

MEXICAN CAFFE with Kahlua liqueur, rum and whipped cream

CZEKOLADA na gorąco - 10 zł

Hot chocolate

PEPSI, 7-UP, MIRINDA, TONIC – 7 zł

WODA but. - 0,33l - 5 zł, JAŁOWIEC but. 0,33 – 8 zł

MINERAL water-bottle - 0,33l

CISOWIANKA 0,75 – 9 zł

WODA Perrier 0,33l - 10,00 zł

SOKI
JUICES

pomarańczowy, grapefruitowy, pomidorowy, jabłkowy,

czarna porzeczka, winogronowy, egzotyczny – 6,5 zł

orange, grapefruit, tomato, apple, blackcurrant, grape, exotic fruit

ŚWIEŻY SOK WYCISKANY (wolnoobrotowo) Z OWOCÓW LUB WARZYW – 14 zł

Fresh squeezed orange juice

ALCOHOLE
ALKOHOLES

PIWO /BEER/

Żywiec 0,5l – 11 zł
Warka but. 0,5 l - 10 zł Warka Radler 0,5l – 11 zł
Warka bottle 0,5 l – 8 zł

Heineken but. 0,25 – 8 zł / 0,5l – 13 zł
Heineken bottle 0,25 – 7 zł / 0,5l – 10 zł

Trybunał 0,5l – 11 zł
Trybunał bottle 0,5 l

Cornelius 0,5l – 11 zł
Cornelius bottle 0,4 l

Paulaner – 13 zł

WÓDKA
VODKA

Sobieski 40 ml – 7 zł; Finlandia 40 ml – 8 zł; Absolut 40 ml – 8 zł;
Wyborowa – 7 zł

WHISKY

Johnnie Walker Red/ Black 50 ml – 14 zł /17 zł, Jim Beam – 12 zł
Ballantines 50 ml – 15 zł, Jack Daniels 50 ml – 15 zł, Singlenton – 20 zł

COGNAC

Martell V.S, Courvoisier, Hennessy 50 ml – 22 zł

BRANDY

Metaxa 5* 50 ml – 15 zł, Metaxa 7* 50 ml – 19 zł,

LIKIERY
LIQUEURS

Baileys 30 ml – 8 zł, Advocat 30 ml – 5 zł, Kahlua 30 ml – 8 zł

DRINKI I KOKTAJLE

ALCOHOLIC BEVERAGES AND COCKTAILS

MOJITO; rum, limonka, cukier trzcinowy, woda, mięta – 21 zł

Mojito; rum, lime, sugar cane, water, mint

SYMBIOZA; gin i tonic /Symbiosis; gin and tonic/– 13 zł

ZIELONA MIŁOŚĆ; brandy, blue curacao, likier pomar., sok z cytryny – 18 zł

Green love; brandy, blue curacao, orange liqueur, lemon juice

WŚCIEKŁY PIES; wódka Wyborowa, sok malinowy, tabasco – 12 zł

Mad dog; Wyborowa vodka, raspberry juice, tabasco

EUFORIA; Passoã, wódka, sok pomarańcz., grenadine, sok z cytryny – 21 zł

Euphoria; Passoa, vodka, orange juice, grenadine, lemon juice

MARAKUJA; rum, syrop, wino musujące – 20 zł

rum, passion fruit syrup, spumate wine

POZIOMKA; gin, syrop poziomka, sok z cytryny, woda gazowana – 18 zł

gin, currant syrup, lemon juice, sparkling water

LIMONKA; tequila, syrop limonka, sok grejfrutowy, woda gazowana – 20,5 zł

lequella, lime syrup, grapefruit juice, lemon juice

MANGO; rum, syrop mango, amaretto, sok pomarańczowy,, sok z cytryny - 20 zł

rum, mango syrup, amaretto, prange juice

GRENADINA; whisky, syrop grenadine, wytrawny wermut, sok z cytryny – 17 zł

Whisky, grenadine, vermouh dry, lemon juice