

## PRZYSTAWKI

### Appetizers

Tatar wołowy z majonezem borowikowym i marynatami ..... 48 PLN  
Beef tenderloin tartare

Krewetki panierowane w panco z pikantnym majonezem  
i glonami wakame ..... 49 PLN  
Panco-breaded shrimps with spicy mayonnaise and wakame algae

Tatar japoński z prażonymi krewetkami ..... 42 PLN  
Salmon tartare with shrimp crisps

Carpaccio wołowe z parmezanem ..... 46 PLN  
Beef carpaccio with parmesan

## ZUPY

### Soups

Zupa grzybowa z kluseczkami ..... 28 PLN  
Mushroom soup with dumplings

Krem z kiszonej kapusty z prażonymi migdałami ..... 25 PLN  
Cream of sauerkraut with roasted almonds

Zupa rybna z mleczkiem kokosowym i limonką ..... 28 PLN  
Fish soup with coconut milk and lime

## SALATY

### Salads

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem ..... 39 PLN  
Caesar salad with grilled chicken

Salata z polędwicą wołową marynowaną w whisky ..... 43 PLN  
Lettuce with beef tenderloin marinated in whiskey

Salata z ośmiornicą ..... 60 PLN  
Octopus salad

Dla grup powyżej 5 osób, doliczamy dodatkową opłatą serwisową w wysokości 10%.

## RISOTTO I MAKARON

### Risotto and pasta

Krewetki na czarnym makaronie ..... 54 PLN  
Black pasta with shrimps

Risotto grzybowe z serem ple niowym ..... 48 PLN  
Mushroom risotto with blue cheese

Makaron Trofie z sosem curry, kalmarem i krewetkami ..... 52 PLN  
Trofie pasta with curry sauce, calamari and shrimps

## RYBY

### Fish

Grillowana o miornica z sals i frytkami z batata ..... 86 PLN  
Grilled octopus with salsa and sweet potato fries

Halibut z pieca, purée ziemniaczane i ogórki z sezamem ..... 64 PLN  
Oven-baked halibut with mashed potatoes and cucumbers with sesame seeds

Łoso grillowany z soczewic i sosem prowansalskim ..... 64 PLN  
Grilled salmon with lentils and Provençal sauce

Sma ony sandacz, purée ziemniaczane z kaszank  
i sos z kiszzonego ogórka ..... 62 PLN  
Fried pikeperch with mashed potatoes with black pudding  
and pickled cucumber sauce

Dla grup powy ej 5 osób, doliczamy dodatkowa opłat serwisow w wysoko ci 10%.

# WIEPRZOWINA I DRÓB

## Pork and poultry

berka wieprzowe z frytkami, kr kami cebulowymi  
i surówk z białej kapusty ..... 63 PLN  
Pork ribs with fries, onion rings and Coleslaw salad

Szaszłyk z pol dwicy, grillowane ziemniaki i sałata ..... 52 PLN  
Tenderloin skewer with grilled potatoes and lettuce

Kurczak w sosie chorizo z purée ziemniaczanym  
i pieczonymi warzywami ..... 52 PLN  
Chicken in chorizo sauce with mashed potatoes and roasted vegetables

Pieczony mini kurczak z frytkami,  
sosem ma lanym i sałat ..... 54 PLN  
Baked mini chicken with fries, butter sauce and lettuce

Golonka pieczona z zasma an kapust kiszon  
i kasz j czmienn ..... 60 PLN  
Roasted pork knuckle with fried sauerkraut and barley groats

# STEKI

## Steaks

Filet mignon ok. 200g ..... 130 PLN  
Filet mignon  
Stek sezonowany na mokro nie mniej ni 21 dni  
Wet-aged steak not less than 21 days

Rib Eye ok. 300g ..... 130 PLN  
Rib Eye steak  
Stek sezonowany na mokro nie mniej ni 21 dni  
Wet-aged steak not less than 21 days

## Dodatki do steka

Additions to steak

kr ki cebulowe, kolba kukurydzy, frytki, sos pieprzowy  
onion rings, corn on the cob, fries, pepper sauce

Dla grup powy ej 5 osób, doliczamy dodatkowa opłat serwisow w wysoko ci 10%.

## DANIA WEGETARIA SKIE

### Vegetarian dishes

Carpaccio z buraka ..... 33 PLN  
Beet carpaccio

Risotto z grzybami ..... 43 PLN  
Risotto with mushroom

Stek z kalafiora z sosem Mojoblanco ..... 40 PLN  
Cauliflower steak with Mojoblanco sauce

## DESERY

### Desserts

Czekoladowy fondant z musem orzechowym ..... 31 PLN  
Chocolate fondant with peanut mousse

Sernik baskijski ..... 29 PLN  
Basque cheesecake

Dla grup powy ej 5 os6b, doliczamy dodatkowa oplac serwisow w wysoko ci 10%.

## NAPOJE GORĄCE

Herbata .....	16 PLN
Herbata Hot Winter .....	21 PLN
Kawa .....	12 PLN
Espresso .....	12 PLN
Cappucino .....	14 PLN
Late macchiato .....	19 PLN
Kawy smakowe .....	14 PLN
orzechowa, pomarańczowa, waniliowa, migdałowa	
Kawa po irlandzku .....	27 PLN

## NAPOJE ZIMNE

Woda 0,3l. ....	10 PLN
Woda Cisowianka 0,7l. ....	17 PLN
Napoje gazowane 0,2l. ....	12 PLN
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up, Tonic, Ice Tea	
Soki owocowe 0,25l. ....	11 PLN
Pomarańczowy, Jabłkowy, Pomidorowy	
Nektary owocowe 0,25l. ....	11 PLN
urawinowy, ananasowy, grapefruitowy	
Sok wieprzowy wyciskany 0,2l. ....	18 PLN
Pomarańczowy, Grapefruitowy	

## PIWA

Wywiec 0,33l. ....	12 PLN
Wywiec bez alkoholu 0,33l. ....	12 PLN
Piwo regionalne 0,5l. (Browar Amber) .....	17 PLN
Lager, Ipa, Ipa 0%, Pils, Kołak, Pszenicznik	

Dla grup powyżej 5 osób, doliczamy dodatkową opłatę serwisową w wysokości 10%.

#### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE Q4.

Mojito .....	24 PLN
Pinacolada .....	24 PLN
Marakuja z limonk .....	24 PLN
Smoothie owocowe .....	24 PLN
Lemoniada .....	24 PLN

#### A PERITIF Q05.

Campari .....	15 PLN
Aperol .....	15 PLN

#### LIKIERY Q05.

Jagermeister .....	14 PLN
Malibu .....	15 PLN
Passoa .....	12 PLN

#### VERMUTH Q11.

Martini Bianco .....	14 PLN
Martini Rosso .....	14 PLN
Martini Dry .....	14 PLN

#### ALKOHOLE SMAKOWE Q04.

ubrówka .....	14 PLN
Gorzka ołdkowa .....	14 PLN
Cytrynówka .....	14 PLN

#### ALKOHOLE CZYSTE Q05.

Finlandia .....	12 PLN
Absolut .....	12 PLN
Ogi ski .....	10 PLN

Nie ma twojego ulubionego koktajlu - spytaj obsług .

Dla grup powyżej 5 osób, doliczamy dodatkowa opłat serwisow w wysokości 10%.

WHISKY/WHISKEY/BOURBON Q04.

Ballantine's .....	16 PLN
Johnnie Walker .....	16 PLN
Jameson .....	16 PLN
Jim Beam .....	16 PLN
Jack Daniel's .....	18 PLN
Chivas Regal .....	20 PLN
Dimple .....	26 PLN
Cardhu .....	26 PLN
Singleton .....	26 PLN

KONIAK Q04.

Hennessy V.S. ....	20 PLN
Martell V.S. ....	20 PLN

TEQUILA Q05.

Olmecca Silver .....	18 PLN
Olmecca Gold .....	18 PLN

Dla grup powyżej 5 osób, doliczamy dodatkową opłatę serwisową w wysokości 10%.