

PRZEKAŚKI / STARTERS

Nachos , cheddar, salsa, guacamole, kwaśna śmietana	48,-
Nachos , cheddar, salsa, guacamole, sour cream	
Bruschette , pomidor, czosnek, bazylia, grana padano	48,-
Bruschette , tomato, garlic, basil, grana padano	
Tapas : talerz hiszpańskich wędlin i serów, oliwki, konfitura z pieczonej papryki, chleb na zakwasie	81,-
Tapas : selection of Spanish matured meats and cheeses, olives, roasted pepper jam, sourdough bread	
Krewetki tygrysie , pepperoni, czosnek, białe wino, foccacia	65,-
Tiger prawns , pepperoni, garlic, white wine, focaccia	
Tatar z sezonowanej wołowiny , puder truflowy, majonez lubczykowy, borowik, konfitowane żółtko, dym	69,-
Seasoned beef tartare , truffle powder, lovage mayo, boletus, egg yolk confit, smoke	

NA ZIELONO / GREEN FACTORY

Sałatka Cezar – sałata rzymska, sos Cezar, domowe grzanki, parmezan	45,-
Caesar salad – romaine lettuce, Caesar dressing, homemade crostini, parmesan	
z grillowaną pierśią kurczaka	58,-
with grilled chicken breast	
Burrata z pieczonym burakiem , awokado, kompresowany ogórek z chili, granat, pistacjowe pesto z bazylią	59,-
Burrata with roasted beetroot , avocado, compressed cucumber with chili, pomegranate, pistachio and basil pesto	
Sałatka z krewetkami , pomidor koktajlowy, awokado, oliwki, pieczona papryka, emulsja z rukoli i kolendry	69,-
Salad with shrimps , cherry tomatoes, avocado, olives, roasted peppers, arugula and coriander emulsion	

ZUPY / SOUPS

Toskański krem z pomidorów, pesto z bazylii	31,-
Tuscan cream of tomatoes, basil pesto	
Żurek na żytnim zakwasie z podgrzybkami, jajkiem i kiełbasą	35,-
“Żurek” Polish soup with eggs, sausage and boletus	
Tom Yum Kung – tajska, pikantna zupa z krewetkami	45,-
Tom Yum Kung – spicy Thai soup with shrimps	
Rosół z kury z lubczykiem i makaronem	35,-
Chicken broth with lovage and noodles	

MAKARONY I PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

Polskie pierogi z kapustą i podgrzybkim, cebula konfitowana w oleju lnianym, kwaśna śmietana	54,-
Polish pierogi with cabbage and boletus, onion confit in linseed oil, sour cream	

Ravioli z ricottą bawolą i szpinakiem, pomidorowe velouté, grana padano, rukola	54,-
Ravioli with buffalo ricotta and spinach, tomato velouté, grana padano, arugula	

Strozzapreti , tagliatelle z cukinii, bakłażan, pomidory, peperoncino i parmezan	56,-
Strozzapreti , zucchini tagliatelle, eggplant, tomatoes, peperoncino and parmesan	

Yaki udon z krewetkami w tempurze , pak choi, boczniak, zielona cebulka	69,-
Yaki udon with tempura shrimps , pak choi, oyster mushrooms and green onion	

Pad thai , smażone tofu, fasolka, papryka, kiełki mung, chili, orzeszki ziemne, kolendra, zielone cebulki, szczypior	54,-
Pad thai , fried tofu, green beans, peppers, mung sprouts, chili, peanuts, coriander, green onions	
z piersią kurczaka / with chicken breast	65,-
z krewetkami / with shrimps	69,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Grillowany okoń morski , beurre blanc, ziemniaki z pecorino i majerankiem, sałatka z kopru i pomarańczy	112,-
Grilled sea bass , beurre blanc, potatoes with pecorino and marjoram, fennel and orange salad	

Pieczony łosoś jurajski , sezam, smażony ryż, liście sałat w dressingu sojowym z limonką	106,-
Baked Jurassic salmon , sesame seeds, fried rice, salads with soy sauce and lime dressing	

Kaczka z majerankiem , sos z pomarańczy z likierem Cointreau, purée z szalotki, krokiety z dyni, żółty burak, karmelizowana salsefia	106,-
Duck with marjoram , orange sauce with Cointreau liqueur, shallot purée, pumpkin croquettes, yellow beetroot, carmelized salsify	

Stek z polędwicy wołowej Black Angus , masło truflowe, sos pieprzowy, warzywa korzenne, frytki	169,-
Beef steak Black Angus , truffle butter, pepper sauce, root vegetables, French fries	

Kotlet z kostką ze świni Złotnickiej , sos szalwiowy, konfitura z pieczonego jabłka i agrestu, orientalna mizeria, ziemniaki	99,-
Cutlet with bone from Złotnicka pig in sage sauce , with baked apple and gooseberry jam, oriental cucumber salad and potatoes	

BURGERY I KANAPKI / BURGERS & SANDWICHES

Klasyyczna kanapka klubowa z kurczakiem, bekonem i frytkami 59,-
Classic club sandwich with chicken, bacon and French fries

Kraftowy burger z wołowiny Black Angus, warzywa, ekologiczny bekon, cheddar, frytki, brioche 65,-
Craft burger with Black Angus beef, vegetables, organic bacon, cheddar, French fries, brioche

DESERY / DESSERTS

Fondant z belgijskiej czekolady, lody mascarpone z figą, karmelizowany banan, salsa liquirizia 38,-
Belgian chocolate fondant, mascarpone ice cream with figs, caramelized banana, salsa liquirizia

Crème brûlée, kompresowane truskawki, lody solony karmel 38,-
Crème brûlée, compressed strawberries, salted caramel ice cream

Sernik z białą czekoladą, żel rabarbarowy, solony karmel miso, maślany crumble 38,-
White chocolate cheesecake, rhubarb gel, salted miso caramel, butter crumble

Sałatka z owoców, sorbet mango 38,-
Fruit salad, mango sherbet

ALERGENY POKARMOWE FOOD ALLERGENS

Uprzejmie prosimy o przekazanie naszej obsłudze wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej – z pewnością uwzględnimy je, przygotowując Państwa danie. Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji.

When ordering please inform us about your diet, allergies or food intolerance – we shall certainly take it into consideration when preparing your meal. Should you wish to have detailed dishes ingredients, our staff will be pleased to assist you.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

Kropla Beskidu / Kropla Delice – woda mineralna / mineral water	0,33 l	12,-
San Pellegrino – woda mineralna / mineral water	0,25 l	18,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic Water	0,25 l	14,-
Fever Tree Indian Tonic / Mediterranean Tonic		18,-
Fever Tree Ginger Beer		18,-
Red Bull	0,25 l	20,-
Homemade lemonade		24,-

SOKI OWOCOWE / FRUIT JUICES

Soki / Juices	0,25 l	14,-
Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices	0,3 l	26,-

KAWA ILLY / HERBATA DAMMANN ILLY COFFEE / DAMMANN TEA

Caffè crema		18,-
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee		18,-
Espresso		18,-
Cappuccino, Latte macchiato		20,-
Podwójne espresso / Double espresso		20,-
Flat white		22,-
Kawa irlandzka / Irish coffee		40,-
Wybór herbat liściastych / Selection of leaf teas		20,-

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEER

Tyskie 5%	0,33 l	18,-
	0,5 l	22,-
Pilsner Urquell 4,4%	0,33 l	22,-
	0,5 l	25,-

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Lech Free 0,0%	0,33 l	18,-
Cydr / Apple cider 4,5%	0,33 l	18,-
Paulaner 5,5%	0,5 l	24,-
Księżęce IPA / PORTER 5,4% / 8%	0,5 l	22,-

SZAMPANY / CHAMPAGNE



G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 12,5%	80,-	500,-
Moët & Chandon Imperial Brut 12,5%		500,-
Taittinger Brut Reserve 12,5%		600,-
Perrier Jouët Blason Rosé 12%		800,-
Perrier Jouët Belle Epoque Brut 12,5%		1800,-
Dom Pérignon 12,5%		2300,-

PROSECCO



Baglietti Prosecco Extra Dry No. 10 11%	36,-	220,-
---	------	-------

WINA BIAŁE / WHITE WINES



Nos Racines Sauvignon Blanc, IGP Pais D'OC, France 12%	29,-	150,-
Allendorf Riesling, Germany 12%	32,-	160,-
Bouchard Aîné & Fils Chardonnay, France 13%	34,-	170,-
Analivia Sauvignon Blanc, Spain 13%	34,-	170,-
Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Alto Adige, Italy 13%	36,-	180,-
Robert Mondavi, Chardonnay, California, USA 13,5%		150,-
Jean Leon 3055, Chardonnay, Spain 13,5%		190,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand 13,5%		290,-
Laroche Chablis Saint Martin, France 12%		320,-

WINA CZERWONE / RED WINES



Nos Racines Merlot, IGP Pais D'OC, France 13%	29,-	150,-
Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, France 13%	34,-	170,-
Castellani Riserva, Chianti, Italy 12,5%	34,-	170,-
Viña Bujanda Tinto Rioja Tempranillo, DOC, Spain 12,5%	34,-	170,-
Finca El Origen Reserva, Malbec, Argentina 14,7%	34,-	170,-
Conte di Campiano Primitivo di Manduria, DOC, Italy 14,5%	40,-	200,-
Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, California, USA 13,5%		200,-
Jean Leon 3055, Merlot-Petit Verdot, Penedes, Spain 14,5%		200,-
Penfolds Koonuga Hill Shiraz, Cabernet, Australia 14,5%		220,-
Maraia Barbera del Monferato D.O.C.G. Italy 13%		230,-
Château La Croix Mazeran, AOC Saint-Emilion Grand Cru 13,5%		290,-

KOKTAJLE / COCKTAILS 0%

Ginger Berry – fresh raspberries, lime, rosemary, Ginger Beer	38,-
Tropical Garden – pineapple, passion fruit, lime, vanilla syrup	38,-
Citrus Lavender & tonic – lavender syrup, lime, mint, tonic	38,-

Masz ochotę na klasyki? Zapytaj naszą ekipę o swoje ulubione!
Craving the classics? Ask our team for your favourites!

KOKTAJLE / COCKTAILS

Today & Tomorrow – Woodford Rye, Ramazotti Amaro, Dom Benedectine, chocolate bitter	55,-
Raspberry Smash – Belvedere Vodka, Triple sec, lime, sugar, raspberry, soda	45,-
Paloma – 1800 Tequila, grapefruit juice, lime, agave syrup, soda	45,-
Right Hand – Bacardi, Campari, Vermouth Rosso, Chocolate Bitter	55,-
Smugglers' Bay – Havana, Bacardi, Chairman's Reserve, passion fruit, lime, sugar	55,-
Green Park – Fords Gin, lemon, sugar basil, egg white, celery bitter	45,-
Lavender Field – Bombay, lavender, elderflower liqueur, sugar, lime, egg white	45,-
Lemon Tree – Limoncello, Hendrick's, lemon, sugar, egg white	55,-
Lynchburg Lemonade – Jack Daniels, lime, Triple Sec, sugar, sprite	45,-
Tequila Espresso Martini – Patron Reposado, Kahlua, chocolate bitter, agave syrup	55,-
Black Amber – Fernet Branca, Creme De Cassis, Cointreau, Fever Indian Tonic	45,-
Dark & Stormy – Havana7, lime, sugar, Angostura, Ginger Beer	55,-
Sidecar – Hennessy VSOP, Cointreau, lemon	55,-
Gold Fashioned – Patron Reposado, lime bitter, agave syrup	55,-
Juicy Melon – Midori, Cointreau, lime bitter, lime, egg white,	45,-
Old Cuban – Bacardi 4, lime, mint, sugar, Angostura, Prosecco	45,-
Rosemary Sour – Chopin Potato Vodka, lime, sugar, rosemary	45,-
Pisco Sour – Pisco, lime, sugar, egg white	45,-
Sherry Blossom – Sherry, lime, vanilla syrup, Prosecco	45,-
Patron Margarita – Patron Silver, Cointreau, lime, sugar	55,-

APERITIVE, DIGESTIVE

Sambuca 38%	4 cl	24,-
Averna 29%	4 cl	24,-
Campari 25%	4 cl	24,-
Grappa di amarone 40%	4 cl	24,-
Fernet – Branca 39%	4 cl	24,-
Jägermeister 35%	4 cl	24,-
Porto 19%	4 cl	24,-
Ramazotti Amaro 30%	4 cl	24,-
Noilly Prat Dry 18%	4 cl	24,-
Cocchi Storico Rosso 16%	5 cl	24,-
Cocchi Americano Bianco 16,5%	5 cl	24,-

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

	4 cl	
Ballantine's 21 yo 40%		55,-
Ballantine's 30 yo 40%		120,-
Chivas Regal 12 yo 40%		35,-
Chivas Regal 18 yo 40%		65,-
Chivas Regal 25 yo 40%		145,-
Famous Grouse 40%		29,-
Hibiki 43%		55,-
Monkey Shoulder 40%		28,-
Jameson 40%		29,-
Redbreast 12 yo 40%		45,-
Tullamore Dew 40%		29,-
Tullamore Dew 12 yo 40%		35,-
Jack Daniel's 40%		29,-
Jack Daniel's Gentleman Jack 40%		35,-
Jack Daniel's Frank Sinatra 45%		85,-
Baker's 53,5%		65,-
Basil Hayden's 40%		57,-
Booker's 63,7%		65,-
Four Roses 40%		35,-
Knob Creek Rye 50%		35,-
Maker's Mark 33 45%		29,-
Wild Turkey Bourbon 40,5%		22,-
Woodford Reserve / Rye 43,2%		35,-
Eagle Rare 45%		50,-

SINGLE MALT WHISKY

4 cl

Ardbeg 10 yo 46%	55,-
Aberlour 16 yo 40%	55,-
Aberlour 18 yo 43%	85,-
Balvenie DoubleWood 12 yo 40%	35,-
Bowmore 12 yo 40%	35,-
Cardhu 12 yo 40%	35,-
Laphroaig 10 yo 40%	43,-
GlenDronach 12 yo 43%	37,-
GlenDronach 18 yo 46%	84,-
Glenfiddich 12 yo 40%	35,-
Glenfiddich 15 yo 40%	45,-
Glenfiddich 18 yo 40%	55,-
Glenfiddich 21 yo 40%	85,-
The Glenlivet 15 yo 40%	59,-
The Glenlivet 21 yo 43%	95,-
The Glenlivet XXV 43%	245,-
Glenmorangie 40%	35,-
Oban 14 yo 43%	40,-
Talisker 10 yo 45,8%	35,-
Yamazaki 12 yo 43%	110,-
The Macallan 12 yo 40%	65,-
The Macallan 15 yo 43%	110,-

WÓDKI / VODKA

4 cl

Żubrówka Czarna 40%	22,-
Żubrówka Bison Grass 37,5%	24,-
Finlandia 40%	24,-
Wyborowa 40%	24,-
Ostoya 40%	26,-
Belvedere 40%	29,-
Chopin 40%	29,-
Grey Goose 40%	29,-

GIN, RUM, TEQUILA

Bombay Sapphire 40%	28,-
Hendrick's 41,4%	35,-
Fords Gin 45%	35,-
Tanqueray 47,3%	35,-
Dictador Rum 12 yo 40%	26,-
Dictador Rum 20 yo 40%	36,-
Santa Teresa 40%	26,-
Chairman's Reserve Spiced 40%	24,-
Havana Club 37,5%	24,-
Havana Club dark 7 yo 40%	35,-
Bacardi 4 Añejo 40%	28,-
Cachaça Leblon 40%	32,-
Tequila 1800 Silver 38%	28,-
Herradura Plata 40%	45,-
Patron XO Cafe 35%	35,-
Patron Silver 40%	40,-
Patron Reposado 40%	45,-
Patron Añejo 40%	50,-

LIKIERY / LIQUEUR

4 cl

Amaretto Disaronno 28%	24,-
Archers 18%	24,-
Baileys 17%	24,-
Cointreau 40%	24,-
Drambuie 40%	24,-
Grand Marnier 40%	32,-
Kahlua 16%	24,-
Limoncello 25%	24,-
Malibu 18%	24,-
Passoã 15%	24,-
Southern Comfort 35%	24,-
St~Germain 20%	32,-

BRANDY & COGNAC

4 cl

Calvados Château de Breuil 40%	40,-
Hennessy VSOP 40%	50,-
Hennessy XO 40%	110,-
Martell VSOP 40%	50,-
Martell Chanteloup Perspective 40%	255,-
Martell Cohiba 43%	325,-
Metaxa ***** 38%	28,-
Metaxa ***** 40%	40,-
Metaxa 12 yo 40%	50,-
Metaxa Private Reserve 40%	70,-
Rémy Martin VSOP 40%	50,-
Remy Martin 1738 Accord Royal 40%	80,-
Rémy Martin XO 40%	110,-