

## PRZEKAŚKI / STARTERS

---

<b>Nachos</b> , cheddar, salsa, guacamole, kwaśna śmietana	44,-
<b>Nachos</b> , cheddar, salsa, guacamole, sour cream	
<b>Tre bruschette</b> , pomidor, czosnek, bazylia, grana padano/ tapenada z czarnych oliwek/ szpinak, gorgonzola piccante	48,-
<b>Tre bruschette</b> , tomato, garlic, basil, grana padano/ black olives tapenade/ spinach, gorgonzola piccante	
<b>Tapas</b> : deska hiszpańskich wędlin i serów, oliwki, konfitura z pieczonej papryki, chleb na zakwasie	69,-
<b>Tapas</b> : selection of Spanish matured meats and cheeses, olives, roasted pepper jam, sourdough bread	
<b>Krewetki tygrysie</b> , palone pepperoni, pomidor, kapary, oliwki, ser halloumi, foccacia z rozmarynem i czosnkiem	65,-
<b>Tiger shrimps</b> , roasted pepperoni, tomato, capers, olives, halloumi cheese, focaccia with rosemary and garlic	
<b>Tatar z sezonowanej wołowiny</b> , puder z trawą żubrowa, borowik, konfitowane żółtko, dym	66,-
<b>Seasoned beef tartare</b> , powder with bison grass, boletus, egg yolk confit, smoke	
<b>Tatar z łososia jurajskiego</b> , awokado, sezam, mirin, tykwa, marynowany imbir, chipsy wakame	69,-
<b>Jurassic salmon tartare</b> , avocado, sesame seeds, mirin, gourd, pickled ginger, wakame crisps	

---

## NA ZIELONO / GREEN FACTORY

---

<b>Sałatka Cezar</b> – sałata rzymska, sos Cezar, domowe grzanki, parmezan	45,-
<b>Caesar salad</b> – romaine lettuce, Caesar dressing, homemade crostini, parmesan	
z grillowaną pierśią kurczaka with grilled chicken breast	58,-
<b>Sałaty</b> , kozi ser, truskawki, gruszka, chałka, malinowy vinaigrette	59,-
<b>Lettuce</b> , goat cheese, strawberries, pear, challah, raspberry vinaigrette	
<b>Sałaty</b> , krewetki, pomidor koktajlowy, awokado, oliwki, pieczona papryka, emulsja z rukoli i kolendry	69,-
<b>Lettuce</b> , shrimps, cherry tomato, avocado, olives, roasted peppers, arugula and coriander emulsion	

---

## ZUPY / SOUPS

---

<b>Toskański krem</b> z pomidorów, pesto z bazylii	31,-
<b>Tuscan cream</b> of tomatoes, basil pesto	
<b>Żurek</b> na żytnim zakwasie z podgrzybkami, jajkiem i kielbasą "Żurek" Polish soup with eggs and sausage	35,-
<b>Tom Yum Kung</b> – tajska, pikantna zupa z krewetkami	45,-
<b>Tom Yum Kung</b> – spicy Thai soup with shrimps	

---

## MAKARONY / PASTA

---

<b>Ravioli</b> z ricottą bawolą i szpinakiem, pomidorowe velouté, grana padano, rukola	54,-
<b>Ravioli</b> with buffalo ricotta and spinach, tomato velouté, grana padano, arugula	
<b>Garganelli</b> , kurczak, czosnek, chili, pomidor, cukinia, grana padano	65,-
<b>Garganelli</b> , chicken, garlic, chili, tomato, zucchini, grana padano	
<b>Zielone tagliatelle</b> , krewetki tygrysie, czosnek, chili, pomidor koktajlowy, rukola	65,-
<b>Green tagliatelle</b> , tiger prawns, garlic, chili, cherry tomato, arugula	
<b>Pad thai</b> , smażone tofu, fasolka, papryka, kielki mung, orzeczki ziemne, kolendra, zielone cebulki	54,-
<b>Pad thai</b> , fried tofu, beans, peppers, mung sprouts, peanuts, cilantro, green onions	
z piersią kurczaka	65,-
with chicken breast	
z krewetkami	69,-
with shrimps	

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

<b>Wolno pieczony halibut bałtycki</b> , kruszonka z limonką, puree z bobu, białe wino, pomidor, szafran, caponata	106,-
<b>Slow-roasted Baltic halibut</b> , lime crumble, broad bean puree, white wine, tomato, saffron, caponata	
<b>Żeberka wieprzowe BBQ</b> z pieprzem kajeńskim, kukurydza, frytki	75,-
<b>BBQ pork ribs</b> with cayenne pepper, maize, French fries	
<b>Sznicel wiedeński</b> , ziemniaki francuskie, żurawina, mix sałat	79,-
<b>Viennese schnitzel</b> , French potatoes, cranberries, salad mix	
<b>Pieczony łosoś jurajski</b> , sezam, smażony ryż, liście sałat w dressingu sojowym z limonką	106,-
<b>Baked Jurassic salmon</b> , sesame seeds, fried rice, salads with soy sauce and lime dressing	
<b>Kaczka z żurawiną</b> , jabłko, kopytka, spring roll z czerwoną kapustą	106,-
<b>Duck with cranberries</b> , apple, dumplings, spring roll with red cabbage	
<b>Stek z polędwicy wołowej Black Angus</b> , masło bazyliowe, sos rozmarynowy, pieczone warzywa, domowe frytki	169,-
<b>Beef steak Black Angus</b> , basil butter, rosemary sauce, roasted vegetables, homemade fries	

---

## BURGER, KANAPKI / BURGERS AND SANDWICHES

---

**Bułeczki bao**, szarpana wieprzowina, hoisin, sałatka z glonów wakame, marynowany imbir, chipsy krewetkowe 59,-

**Bao rolls**, pulled pork, hoisin, wakame seaweed salad, pickled ginger, shrimp crisps

---

**Klasyczna kanapka klubowa** z kurczakiem, bekonem i frytkami 59,-

**Classic club sandwich** with chicken, bacon and French fries

---

**Kraftowy burger z wołowiny Black Angus**, warzywa, bio bekon, cheddar, domowe frytki, brioche 59,-

**Craft burger with Black Angus beef**, vegetables, bio bacon, cheddar, homemade fries, brioche

\* zapytaj kelnera o wersję wegetariańską

\* ask the waiter about the vegetarian option

---

**Chrupiący kurczak kentucky**, majonez louisiana, ogórek z curry, frytki, brioche 59,-

**Crispy Kentucky chicken**, louisiana mayonnaise, curry cucumber, French fries, brioche

---

## DESERY / DESSERTS

---

**Brownie** z miso i białą czekoladą, crème fraîche, sorbet z czarnej porzeczki 35,-

**Brownie** with miso and white chocolate, crème fraîche, blackcurrant sorbet

---

**Crème brûlée**, kompresowane truskawki, lody solony karmel 35,-

**Crème brûlée**, compressed strawberries, salted caramel ice cream

---

**Sernik nowojorski**, mus truskawkowy, puder z białej czekolady 35,-

**New York cheesecake**, strawberry mousse, white chocolate powder

---

**Sałatka z owoców**, sorbet mango 35,-

**Fruit salad**, mango sorbet

---

## 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.

Wszystkie ceny podano w PLN i zawierają VAT / All prices are in PLN and include VAT  
Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej / A 10% service fee is added to the bill

## 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, Ginger Ale	0,25 l	14,-
Crodino	0,25 l	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

---

Świeżo parzona kawa / Freshly brewed coffee		18,-
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee		18,-
Espresso		18,-
Cappuccino, Latte macchiato		20,-
Podwójne espresso / Double espresso		20,-
Flat white		22,-
Kawa irlandzka / Irish coffee		32,-
Wybór herbat / Selection of teas		16,-
Wybór herbat liściastych / Selection of leaf teas		20,-

---

## PIWA BECZKOWE / DRAFT BEER

---

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

---

## PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

---

Lech Free 0,0%	0,33 l	18,-
Cydr / Apple cider	0,33 l	18,-
Paulaner	0,5 l	24,-

---

## SZAMPANY / CHAMPAGNE



---

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

---

## PROSECCO



---

Baglietti Prosecco Extra Dry No. 10	36,-	220,-
Baglietti Prosecco Rosato Extra Dry No. 7	36,-	220,-
Baglietti Prosecco Rosato Dolce No. 6		220,-

---

## WINA BIAŁE / WHITE WINES



Nos Racines Sauvignon Blanc, IGP Pais D'OC, France	29,- 150,-
Allendorf Riesling, Germany	32,- 160,-
Bouchard Aîné & Fils Chardonnay, France	34,- 170,-
Terre Dei Dogi Ribolla Gialla IGP, Italy	32,- 160,-
Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Alto Adige, Italy	36,- 180,-
Domaine Schaller Petit Chablis 2020	40,- 200,-
Robert Mondavi, Chardonnay, California, USA	150,-
Santa Digna, Sauvignon Blanc, Chile	150,-
Jean Leon 3055, Chardonnay, Spain	190,-
Western Cellars Chardonnay California, USA	200,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand	290,-
Chablis Vaudon Joseph Drouhin, France	290,-

## WINA CZERWONE / RED WINES



Nos Racines Merlot, IGP Pais D'OC, France	29,- 150,-
Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, France	34,- 170,-
Castellani Riserva, Chianti, Italy	34,- 170,-
Viña Bujanda Tinto Rioja Tempranillo, DOC, Spain	34,- 170,-
Finca El Origen Reserva, Malbec, Argentina	34,- 170,-
Conte di Campiano Primitivo di Manduria, DOC, Italy	40,- 200,-
Anakena Tama Vineyard Carmenere, Chile	190,-
Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, California, USA	200,-
Jean Leon 3055, Merlot-Petit Verdot, Penedes, Spain	200,-
Matua Pinot Noir, New Zealand	200,-
Penfolds Koonuga Hill Shiraz, Cabernet, Australia	220,-
Maraia Barbera del Monferato D.O.C.G. Italy	230,-
Escudo Rojo Maipo Valley, Chile	240,-
Finca Museum Reserva, Cigales, Spain	290,-
Château La Croix Mazeran, AOC Saint-Emilion Grand Cru	290,-

## KOKTAJLE / COCKTAILS

<b>Negroni</b> – Bombay, Campari, Martini Rosso, orange	45,-
<b>Raspberry Smash</b> – Belvedere Vodka, Triple sec, lime, sugar ,raspberry, soda	45,-
<b>Barbie</b> – Infused Belvedere Vodka, lime, sugar, white egg	45,-
<b>Caipirinha</b> – Cachaça Canario, lime, sugar	45,-
<b>Manhattan</b> – Wild Turkey, Martini Rosso, Angostura	45,-
<b>Mai Tai</b> – Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, triple sec, lime, pineapple juice	45,-
<b>Dirty Martini</b> – Bombay, Martini Extra Dry	45,-
<b>Black/White Russian</b> – Zubrówka Black, Kahlua	45,-
<b>Lynchburg Lemonade</b> – Jack Daniels, lime, Triple Sec, sugar, sprite	45,-
<b>Martini Espresso</b> – Zubrowka Black, Kahlua, espresso, sugar	45,-
<b>Strawberry Field</b> – Infused Belvedere Vodka, lime, sugar, Prosecco	45,-
<b>Orgasm</b> – Kahlua, Baileys, Amaretto, milk	45,-
<b>Hugo</b> – prosecco, lime, Elderflower liqueur	45,-
<b>Old Fashioned</b> – Woodford, Angostura, sugar, orange	45,-
<b>Japanese Slipper</b> – Midori, Cointreau, lime	45,-
<b>Old Cuban</b> – Sailor Jerry Rum, lime, mint, sugar, angostura, Prosecco	45,-
<b>New York Sour</b> – Four Roses, Merlot, lemon, Angostura, sugar, white egg	45,-
<b>Passion Fruit Sour</b> – Wild Turkey, Passion Fruit, sugar, lemon, Angostura, white egg	45,-
<b>Pisco Sour</b> – Pisco, lime, sugar, white egg	45,-
<b>Pornstar Martini</b> – Finlandia Vodka, lemon, Passion Fruit, vanilla, Prosecco	45,-
<b>Long Island Ice Tea</b> – Zubrowka Black, Finsbury Gin, Sailor Jerry Rum, Tequilla Sierra, Triple Sec, lemon, sugar, coca-cola	45,-
<b>Gin Basil Smash</b> – Bombay, lemon, sugar, basil	45,-
<b>Limoncello Spritz</b> – Limoncello, Prosecco, lemon	45,-
<b>Tom Collins</b> – Hendrick's, lime, sugar, soda	55,-
<b>Patron Margarita</b> – Patron Silver, Cointreau, lime, sugar	55,-
<b>French 75</b> – Hendrick's, lemon, Angostura, sugar	55,-

## BITTERS

Aperol	4 cl	24,-
Averna	4 cl	24,-
Campari	4 cl	24,-
Grappa di amarone	4 cl	24,-
Lillet	4 cl	24,-
Jägermeister	4 cl	24,-
Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso	5 cl	22,-
Osborne Porto	5 cl	22,-
Ramazotti Amaro	5 cl	24,-
Sherry medium	4 cl	22,-

## WHISKY, WHISKEY & BOURBON 4 cl

Baker's	65,-
Ballantine's 12 yo	28,-
Ballantine's 17 yo	40,-
Ballantine's 21 yo	55,-
Ballantine's 30 yo	120,-
Basil Hayden's	57,-
Booker's	65,-
Chivas Regal 12 yo	35,-
Chivas XV	50,-
Chivas Regal 18 yo	65,-
Chivas Regal 25 yo	145,-
Famous Grouse	22,-
Four Roses	22,-
Jack Daniel's	29,-
Jack Daniel's Gentleman Jack	35,-
Jack Daniel's Single Barrel	45,-
Jack Daniel's Gold 27'	80,-
Jack Daniel's Frank Sinatra	85,-
Jameson	22,-
Knob Creek Rye	35,-
Knob Creek	43,-
Maker's Mark 33	29,-
Maker's Mark 46	42,-
Tullamore Dew	29,-
Tullamore Dew 12 yo	35,-
Wild Turkey Bourbon	22,-
Wild Turkey 101 Proof	24,-
Woodford Reserve / Rye	35,-

Wszystkie ceny podano w PLN i zawierają VAT / All prices are in PLN and include VAT  
Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej / A 10% service fee is added to the bill



## SINGLE MALT WHISKY

4 cl

Ardbeg Wee Beastie 5 yo	40,-
Ardbeg 10 yo	55,-
Aberlour 16 yo	55,-
Aberlour A'bunadh	85,-
Ardmore Legacy	35,-
Balvenie DoubleWood 12 yo	35,-
BenRiach Heart of Speyside	27,-
BenRiach 10 yo	32,-
BenRiach 12 yo	45,-
BenRiach 21 yo	119,-
Bowmore 12 yo	35,-
Cardhu 12 yo	35,-
Kilbeggan 8 yo	40,-
Laphroaig 10 yo	43,-
Glenglassaugh Torfa	35,-
Glenglassaugh Evolution	45,-
Glenglassaugh Revival	45,-
GlenDronach 12 yo	37,-
GlenDronach 15 yo	84,-
GlenDronach 21 yo	119,-
Glenfiddich 12 yo	35,-
Glenfiddich 15 yo	45,-
Glenfiddich 18 yo	55,-
Glenfiddich 21 yo	85,-
The Glenlivet 12 yo	38,-
The Glenlivet 15 yo	59,-
The Glenlivet 21 yo	95,-
The Glenlivet XXV	245,-
Glenmorangie 10 yo	35,-
Hibiki 12 yo	55,-
Monkey Shoulder	28,-
Monkey Shoulder Smoky	35,-
Oban 14 yo	40,-
Talisker 10 yo	35,-
Yamazaki 12 yo	110,-

## WÓDKI / VODKA

4 cl

Żubrówka Czarna	22,-
Żubrówka Bison Grass	24,-
Soplica Staropolska Oryginalna	24,-
Finlandia	24,-
Amundsen Vodka	24,-
Absolut	24,-
Wyborowa	24,-
Wyborowa Exquisite	24,-
Ostoya Vodka	26,-
Belvedere	29,-
Chopin	29,-
Grey Goose	29,-
Beluga Transatlantic Racing	45,-
Beluga Golden Line	80,-

## GIN, RUM, TEQUILA

Sailor Jerry	22,-
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Bacardi Carta Negra	24,-
Millhills Gin London Dry	24,-
Havana Club	24,-
Dictador Rum 12 yo	26,-
Dictador Rum 20 yo	36,-
Santa Teresa	26,-
Bacardi 10 Diez	28,-
Bombay Sapphire	28,-
Bacardi 4 Añejo	28,-
Cana Rio Cachaça	28,-
Cachaça Leblon	32,-
Havana Club dark 7 yo	35,-
Hendrick's	35,-
Fords Gin	35,-
El Jimador Blanco, Repasado	35,-
Herradura Plata	45,-
Patron XO Cafe	35,-
Patron Silver	40,-
Patron Gold	45,-

## LIKIERY / LIQUEUR

4 cl

Amaretto Disaronno	24,-
Archers	24,-
Baileys	24,-
Cointreau	24,-
Chambord	24,-
Drambuie	24,-
Grand Marnier	32,-
Fernet-Branca	24,-
Kahlua	24,-
Limoncello	24,-
Malibu	24,-
Passoã	24,-
Sambuca	24,-
Southern Comfort	24,-
St~Germain	32,-

## BRANDY & COGNAC

4 cl

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