

PRZEKAŚKI / STARTERS

Nachos , cheddar, salsa, guacamole, kwaśna śmietana Nachos , cheddar, salsa, guacamole, sour cream	48,-
Bruschette , pomidor, czosnek, bazylia, grana padano Bruschette , tomato, garlic, basil, grana padano	48,-
Tapas : talerz hiszpańskich wędlin i serów, oliwki, konfitura z pieczonej papryki, chleb na zakwasie Tapas : selection of Spanish matured meats and cheeses, olives, roasted pepper jam, sourdough bread	79,-
Krewetki tygrysie , pepperoni, czosnek, białe wino, foccacia Tiger prawns , pepperoni, garlic, white wine, focaccia	65,-
Tatar z sezonowanej wołowiny , puder truflowy, majonez lubczykowy, borowik, konfitowane żółtko, dym Seasoned beef tartare , truffle powder, lovage mayo, boletus, egg yolk confit, smoke	69,-
Orientalne spring rolls z kaczką , imbirem, warzywami i sosem śliwkowym, kimchi Oriental spring rolls with duck , ginger, vegetables and plum sauce, kimchi	69,-

NA ZIELONO / GREEN FACTORY

Sałatka Cezar – sałata rzymska, sos Cezar, domowe grzanki, parmezan Caesar salad – romaine lettuce, Caesar dressing, homemade crostini, parmesan	45,-
z grillowaną piersią kurczaka with grilled chicken breast	58,-
Sałatka z wołowiną , wybór sałat, konfitura z chili, chrupiące warzywa, pomidory, dressing francuski Beef salad , choice of lettuce, chili confiture, crunchy vegetables, tomatoes, french dressing	79,-
Sałaty , krewetki, pomidor koktajlowy, awokado, oliwki, pieczona papryka, emulsja z rukoli i kolendry Lettuce , shrimps, cherry tomato, avocado, olives, roasted peppers, arugula and coriander emulsion	69,-

ZUPY / SOUPS

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

MAKARONY I PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

Polskie pierogi z kapustą i podgrzybkim, cebula konfitowana w oleju lnianym, kwaśna śmietana Polish pierogi with cabbage and bay bolete, onion confit in linseed oil, sour cream	54,-
Ravioli z ricottą bawolą i szpinakiem, pomidorowe velouté, grana padano, rukola Ravioli with buffalo ricotta and spinach, tomato velouté, grana padano, arugula	54,-
Gnocchi , kurczak, borowik, czosnek, chili, pomidor confit, rukola, grana padano Gnocchi , chicken, boletus, garlic, chili, tomato confit, arugula, grana padano	65,-
Czarne tagliolini , krewetki tygrysie, czosnek, chili, pomidor koktajlowy, rukola Black tagliolini , tiger prawns, garlic, chili, cherry tomato, arugula	69,-
Pad thai , smażone tofu, fasolka, papryka, kielki mung, orzeszki ziemne, kolendra, zielone cebulki Pad thai , fried tofu, beans, peppers, mung sprouts, peanuts, cilantro, green onions	54,-
z piersią kurczaka / with chicken breast	65,-
z krewetkami / with shrimps	69,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Wolno pieczony halibut , kruszonka z limonką, purée z bobu, białe wino, pomidor, szafran, caponata Slow-roasted halibut , lime crumble, broad bean purée, white wine, tomato, saffron, caponata	106,-
Sznycel wiedeński , ziemniaki francuskie, żurawina, mix sałat Viennese schnitzel , French potatoes, cranberries, salad mix	99,-
Pieczony łosoś jurajski , sezam, smażony ryż, liście sałat w dressingu sojowym z limonką Baked Jurassic salmon , sesame seeds, fried rice, salads with soy sauce and lime dressing	106,-
Kaczka z żurawiną , jabłko, kopytka, spring roll z czerwoną kapustą Duck with cranberries , apple, gnocchi, spring roll with red cabbage	106,-
Stek z polędwicy wołowej Black Angus , masło bazyliowe, sos rozmarynowy, pieczone warzywa, domowe frytki Beef steak Black Angus , basil butter, rosemary sauce, roasted vegetables, homemade fries	169,-
New York / Polska sezonowany na sucho min. 60 dni / 350g masło truflowe, pak choi, ziemniak, sos pommery New York / Poland dry aged min. 60 days / 350g truffle butter, pak choi, potato, pommery sauce	179,-

BURGERY I KANAPKI / BURGERS & SANDWICHES

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

Kraftowy burger z wołowiny Black Angus , warzywa, ekologiczny bekon, cheddar, domowe frytki, brioche Craft burger with Black Angus beef , vegetables, organic bacon, cheddar, homemade fries, brioche * zapytaj kelnera o wersję wegetariańską * ask the waiter about the vegetarian option	65,-
--	------

DESERY / DESSERTS

Torcik czekoladowy z wiśniami i likierem Baileys Chocolate cake with cherries and Baileys	38,-
--	------

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

Sernik pistacjowy , coulis malinowe, chrupka karmelowa Pistachio cheesecake , raspberry coulis, caramel crunch	38,-
---	------

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

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	0,25 l	14,-
Fever Tree Indian Tonic / Mediterranean Tonic		18,-
Fever Tree Ginger Beer		18,-
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

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,-
Książęce 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,-
Baglietti Prosecco Rosato Extra Dry No. 7 11%	36,-	220,-
Baglietti Prosecco Rosato Dolce No. 6 6%	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,-
Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Alto Adige, Italy 13%	36,- 180,-
Domaine Schaller Petit Chablis 2020 12%	40,- 200,-
Robert Mondavi, Chardonnay, California, USA 13,5%	150,-
Santa Digna, Sauvignon Blanc, Chile 13,5%	150,-
Jean Leon 3055, Chardonnay, Spain 13,5%	190,-
Western Cellars Chardonnay California, USA 14%	200,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc New Zealand 13,5%	290,-

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,-
Matua Pinot Noir, New Zealand 13%	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

Negroni – Bombay, Campari, Vermouth Rosso, orange	45,-
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	45,-
Smugglers' Bay – Havana, Bacardi, Chairman's Spiced, passion fruit, lime, sugar	45,-
Green Park – Fords Gin, lemon, sugar basil, egg white, celery bitter	45,-
Lavender Field – Bombay, lavender, elderflower syrup, 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,-
Martini Espresso – Żubrówka Black, Kahlua, espresso, sugar	45,-
Bee's Knees – Bombay, lemon, honey syrup	45,-
Dark & Stormy – Havana7, lime, sugar, Angostura, Ginger Beer	55,-
Side Car – Hennessy VSOP, Cointreau, lemon	55,-
Old Fashioned – Woodford, Angostura, sugar, orange	45,-
Japanese Slipper – Midori, Cointreau, lime	45,-
Old Cuban – Bacardi 4, lime, mint, sugar, angostura, Prosecco	45,-
Passion Fruit Sour – Wild Turkey, Passion Fruit, sugar, lemon, Angostura, egg white	45,-
Pisco Sour – Pisco, lime, sugar, egg white	45,-
Pornstar Martini – Infused Belvedere Vodka, lemon, Passion Fruit, vanilla, Prosecco	45,-
Patron Margarita – Patron Silver, Cointreau, lime, sugar	55,-
French 75 – Hendrick's, lemon, Angostura, sugar	55,-
Spritz: – Aperol – Limoncello – Hugo	45,-

* zapytaj kelnera o klasyczne koktajle

* ask the waiter about classic cocktails

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%	5 cl	24,-
Ramazotti Amaro 30%	5 cl	24,-
Noilly Prat Dry 18%	4 cl	24,-
Cocchi Storico Rosso 16%	4 cl	24,-
Cocchi Americano Bianco 16,5%	4 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,-