



# MENU

*A treat. Or something to eat?*

## TO EAT

Delicious

### TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

Siekana polędwica wołowa, pickle, szalotka, musztarda francuska, majonez koperkowy, orzechy makadamia, pieczywo **A M F C H**  
Chopped beef loin, pickles, shallots, french mustard, dill mayonnaise, macadamia nuts, bread

160 g **57 PLN**

### CLUB SANDWICH

Pieczywo brioche, grillowany kurczak, bekon, jajko sadzone, majonez, pomidor, sałata, frytki, ketchup **A G G**  
Toasted brioche, grilled chicken, bacon, fried egg, mayonnaise, tomato, lettuce, French fries, ketchup

400 g **68 PLN**

### CAESAR SALAD

Sałata rzymska, sos cezar, grzanki, parmezan do wyboru z kurczakiem lub serem halloumi **C D A G F**  
Romaine lettuce, ceasar sauce, croutons, parmesan cheese  
Choose between chicken breast or halloumi cheese

Mała porcja / Small portion 200 g **35 PLN**  
Duża porcja / Large portion 300 g **47 PLN**

### PASTA

Makaron linguine, krewetki, bisque krewetkowy, pomidory koktajlowe, parmezan **C A B G G**  
Pasta linguine, prawns, prawn bisque, cherry tomatoes, parmesan cheese

Mała porcja / Small portion 300 g **59 PLN**  
Duża porcja / Large portion 400 g **79 PLN**

### ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY

Zapytaj o dzisiejszą propozycję  
Soup of the day—Ask about today's option

280 ml **28 PLN**

## MAINS

### FILET Z KULBINA / MEAGRE FILLET

Filet z kulbina, warzywa sezonowe z patelni, maślany sos Buerre blanc **D G O**  
Meagre fillet, pan-fried seasonal vegetables, butter buerre blanc sauce

380 g **89 PLN**

### STEK Z POŁĘDWICY / BEEF STEAK

Polędwica wołowa z grilla, podwędzane puree ziemniaczane, sos demi z zielonym pieprzem, warzywa sezonowe **F P O A**  
Grilled beef tenderloin, lightly smoked mashed potatoes, demi - glace with green peppercorns, seasonal vegetables

400 g **169 PLN**

### WEGE BURGER / PLANT BASED BURGER

Bułka brioche, kotlet z komosy ryżowej, pomidor, sałata, sos musztardowy, frytki **C A M N G**  
Brioche bun, quinoa cutlet, tomato, lettuce, mustard sauce, French fries

380 g **68 PLN**

### SZNYCEL / SCHNITZEL

Sznycel wieprzowy, duszona kapusta, sos aioli, frytki **A C G F**  
Pork schnitzel, braised cabbage, aioli sauce, French fries

400 g **75 PLN**

### CHEESEBURGER

Bułka brioche, grillowana wołowina, sałata, sos musztardowy, pomidor, korniszon, bekon, cheddar, frytki **C A G N**  
Brioche bun, grilled beef, lettuce, mustard sauce, tomato, gherkin, cheddar, French fries

Podwójny / Double 400 g **75 PLN**  
Pojedynczy / Single 300 g **56 PLN**

## The ultimate combo BEST DEAL



Mała sałatka cezar, stek z polędwicy wołowej, kieliszek wina **C D A G O F**  
Small Caesar salad, beef tenderloin steak, glass of wine

200 g / 400 g / 0,15 l **199 PLN**

Zapytaj o opcje bezalkoholowe  
Feel free to ask for non-alkoholic alternatives.

## ADD ONS

CENA  
OD **5 PLN**

Frytki / French fries 200 g 15 PLN  
Frytki z batatów / Sweet potato French fries 200 g 18 PLN  
Zielona sałatka / Green salad 120 g **M** 12 PLN  
Pieczywo / Bread 150 g **A H G N** 10 PLN  
Majonez lub ketchup /  
Mayonnaise or ketchup 50 g **C M** 5 PLN

## RISOTTO

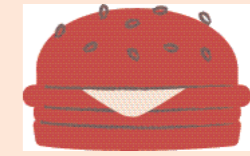
Wegetariańskie risotto, sezonowe warzywa, grzyby, ser gorgonzola **G O**  
Vegetarian risotto, seasonal vegetables, mushrooms, gorgonzola cheese

Mała porcja / Small portion 300 g **51 PLN**  
Duża porcja / Large portion 400 g **68 PLN**

## QUICK & FRESH

Klasyczna sałatka Cezar serwowana z kieliszkiem białego wina **C D A G O M**  
Classic Caesar salad served with a glass of white wine

Zapytaj o opcje bezalkoholowe  
Alcohol-free alternatives available  
350 g / 0,15 l **55 PLN**



A smashing deal

## PODWÓJNY CHEESEBURGER Z PIWEM / DOUBLE CHEESE BURGER & BEER

Bułka brioche, grillowana wołowina, sałata, sos musztardowy, pomidor, korniszon, bekon, cheddar, frytki, piwo beczkowe **C A G N**

Brioche bun, grilled beef, lettuce, mustard sauce, gherkin, bacon, cheddar, French fries, draft beer

400 g / 0,5 l **89 PLN**

Zapytaj o opcje bezalkoholowe  
Please ask about non-alkoholic alternatives

## DESSERT

Pick your favourite!

Crème anglaise z Prosecco, kruszona beza, świeże owoce sezonowe **C O G**  
Crème anglaise with Prosecco, crushed meringue, fresh seasonal fruit

**28 PLN**

Lody - zapytaj o dzisiejszą propozycję **C E A G H**  
Ice cream - ask about today's selection 150 g

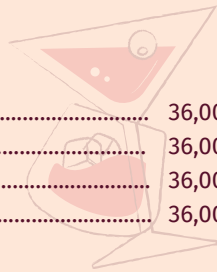
**Alergie?** Poinformuj nas o swoich alergiach  
**ALLERGIES?** Please let the staff know if you have any allergies



**A** Gluten **B** Skorupiaki /shellfish **C** Jajka/ egg **D** Ryby / fish **E** Orzechy ziemne - Mięczak / Peanuts **F** Soja / Soya **G** Laktoza / Milk  
**H** Orzechy / Nuts **L** Seler /cellery **M** Gorczyca / Mustard **N** Sezam / Sesame **O** Siarczany / Sulfites **U** Łubin / Lupine **R** Mięczak / Mollusks  
Alergie? Poinformuj nas o swoich alergiach. Our food may contain allergens. Please let the staff know if you have any allergies.

### Cocktails

Cuba Libre .....	36,00
Gin & Tonic .....	36,00
Aperol Spritz .....	36,00
Pornstar Martini .....	36,00



### Mocktails - non-alcoholic

Virgin Mojito .....	26,00
Domowa lemoniada (homemade lemonade) .....	20,00



All prices in PLN and including tax

## TO DRINK

### BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC

Woda Scandic gazowana lub niegazowana 0,4 l .....	8,00	Napoje gazowane / Soft drinks .....	12,00
<i>Scandic Water still or sparkling 0,4 l</i>		Soki owocowe / Fruit juices .....	12,00
Woda Scandic gazowana lub niegazowana 0,8 l .....	10,00	Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice .....	26,00
<i>Scandic Water still or sparkling 0,8 l</i>			

### WINA / WINE

#### Wino musujące / Sparkling wine

Cava Cabaret Brut, Hiszpania, alk. 11,5% 0,1 / 0,75 l .....	25,00 / 119,00
<i>Cava Cabaret Brut, Spain, alc. 11,5%</i>	

#### Wino białe / White wine

Grillo Sicilia Gergenti, Włochy, alk. 12,5% 0,15 l / 0,75 l .....	34,00 / 169,00
<i>Grillo Sicilia Gergenti, Italy, alc. 12,5%</i>	
Frappato Terre Siciliane, Włochy, alk. 13% 0,15 l / 0,75 l .....	34,00 / 169,00
<i>Frappato Terre Siciliane, Italy, alc. 13%</i>	

#### Wino czerwone / Red wine

Frappato Terre Siciliane, Włochy, alk. 13% 0,2 l / 0,75 l .....	34,00 / 169,00
<i>Frappato Terre Siciliane, Italy, alc. 13%</i>	

#### Wino bezalkoholowe (wegańskie) / Non-alcoholic wine (vegan)

Verdejo Blanco Aldea, Hiszpania, alk. 0% .....	18,00 / 89,00
<i>Verdejo Blanco Aldea, Italy, alc. 0%</i>	
Tempranillo Tinto Aldea, Hiszpania, alk. 0% .....	18,00 / 89,00
<i>Tempranillo Tinto Aldea, Italy, alc. 0%</i>	



### PIWO / BEER

#### Beczkowe / Tap beer

Tyskie Gronie, alk. 5,2% 0,3 l / 0,5 l .....	17,00 / 19,00
Książęce IPA, alk. 5,4% 0,3 l / 0,5 l .....	17,00 / 19,00

#### Butelkowane / Bottled beer

Lokalne rzemieślnicze (zapytaj o warianty) / <i>Local craft beer (ask about variants)</i>	
alk. 0%-6,8% / 0,5 l .....	26,00
Książęce(zapytaj o warianty) / <i>(ask about variants)</i>	20,00
Lech Free, alk 0% / 0,3l .....	14,00

### ALKOHOLE MOCNE / SPIRITS

Glenmorangie 10, alk. 40% 4 cl .....	32,00	Baczewski vodka, alk. 40% 4 cl .....	26,00
Glenmorangie 18, alk. 43% 4 cl .....	38,00	Żubrówka, alk. 37,5% / <i>Bison grass vodka, alc. 37,5%</i> 4 cl .....	18,00
Woodford Reserve, alk.43,2% 4 cl .....	30,00	Jagermeister, alk. 35% 4 cl .....	22,00
Hennessy VS, alk. 40% 4 cl .....	32,00	Tequilla Herradura Resposado, alk. 40% 4 cl .....	30,00
Hennessy XO, alk. 40% 4 cl .....	98,00	Tequilla Herradura Plata, alk. 40% 4 cl .....	30,00