

MENU

A treat. Or something to eat?

TO EAT

Delicious

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

Siekana polędwica wołowa, pikle, szalotka, musztarda francuska, wędzona słonina, demi glace, pieczywo A M F
Chopped beef loin, pickles, shallots, french mustard, smoked fatback, demi glace, bread

160 g **57 PLN**

CLUB SANDWICH

Pieczywo brioche, grillowany kurczak, bekon, jajko sadzone, majonez, pomidor, sałata, frytki, ketchup A C 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 O
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, czarna soczewica, warzywa sezonowe z patelni, maślany sos Beurre blanc D G O L
Fillet of meagre, black lentils pan-fried seasonal vegetables, beurre blanc butter sauce

380 g **89 PLN**

STEK Z POLĘDWICY / BEEF STEAK

Polędwica wołowa z grilla, pieczone ziemniaki z masłem ziołowym i parmezanem, sos demi z zielonym pieprzem, warzywa sezonowe G F O A
Grilled beef tenderloin, roasted potatoes with herb butter and parmesan cheese, 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**

POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS

Policzki wołowe, kremowa polenta, sałatka z selera, hoisin demi galce C L F A
Beef cheeks, creamy polenta, celeriac salad, hoisin demi glace

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**

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* L *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.*

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 G M	5 PLN

PIEROGI / DUMPLINGS

Pierogi z kaszą gryczaną, grzybami i twarogiem, ragout z grzybów, oliwa ziołowa G O A C
Buckwheat, mushroom and cottage cheese dumplings, mushroom ragout, herb oil

Duża porcja 6 sztuk / *Large portion 6 pieces* 350 g **57 PLN**
Mała porcja 4 sztuki / *Small portion 4 pieces* 250 g **47 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

300 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-alcoholic alternatives

DESSERT

Pick your favourite!

Rum Baba, nasączona w rumie, konfitura morelowa, lody C O G H A
Baba au rum soaked in rum, apricot jam, ice cream

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*



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
Scandic Water still or sparkling 0,4 l
Woda Scandic gazowana lub niegazowana 0,8 l 10,00
Scandic Water still or sparkling 0,8 l

Napoje gazowane / *Soft drinks* 12,00
Soki owocowe / *Frui juices* 12,00
Sok świeżo wyciskany / *Freshly squezzed juice* 26,00

WINA / WINE

Wino musujące / Sparkling wine

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

Wino białe / White wine

Grillo Sicilia Gergenti, Włochy, alk. 12,5% 0,15 l / 0,75 l ..... 34,00 / 169,00
Grillo Sicilia Gergenti, Italy, alc. 12,5%

Wino czerwone / Red wine

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



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

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

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

ALKOHOLE MOCNE / SPIRITS

Glenmorangie 10, alk. 40% 4 cl 32,00
Glenmorangie 18, alk. 43% 4 cl 38,00
Woodford Reserve, alk.43,2% 4 cl 30,00
Hennessy VS, alk. 40% 4 cl 32,00
Hennessy XO, alk. 40% 4 cl 98,00

Baczewski vodka, alk. 40% 4 cl 26,00
Żubrówka, alk. 37,5% / *Bison grass vodka, alc. 37,5%* 4 cl 18,00
Jagermaister, alk. 35% 4 cl 22,00
Tequilla Herradura Resposado, alk. 40% 4 cl 30,00
Tequilla Herradura Plata, alk. 40% 4 cl 30,00