

## PODZIEL SIĘ / TO SHARE

---

<b>Bruschetta</b> , pomidor, oliwki, bazylia, ser grana padano <b>Bruschetta</b> , tomato, olives, basil, grana padano cheese	21,-
<b>Nachos</b> , ser cheddar, salsa, guacamole, kwaśna śmietana <b>Nachos</b> , cheddar cheese, salsa, guacamole, sour cream	25,-
<b>Smażone kalmary</b> , pieczona cytryna, pomidor, chilli, crostini <b>Fried squids</b> , roasted lemon, tomato, chilli, crostini	28,-
<b>Dim sum parowane pierożki</b> z kaczką, owocami morza i warzywami <b>Dim sum steamed dumplings</b> with duck, seafood and vegetables	35,-

---

## PRZEKĄSKI / STARTERS

---

<b>Polskie pierogi</b> z kapustą, podgrzybkami i chrupiącym wędzonym boczkiem "Pierogi" – <b>Polish style dumplings</b> stuffed with cabbage, boletus and crispy smoked bacon	36,-
<b>Tacos z krewetkami</b> , czerwoną kapustą, kolendrą, limonką, kukurydzą i guacamole <b>Tacos with shrimps</b> , red cabbage, coriander, lime, corn and guacamole	46,-
<b>Tatar wołowy</b> , marynowana rzodkiewka, grzyby, żółtko confit, dym <b>Beef tartare</b> , pickled radish, mushrooms, yolk confit, smoke	46,-
<b>Tatar z łososia</b> , pieczone buraczki, ocet figowy, granat <b>Salmon tartare</b> , roasted beetroots, fig balsamic vinegar, pomegranate	46,-

---

## NA ZIELONO / GREEN FACTORY

---

<b>Sałatka Caprese</b> – pomidory, ser mozzarella, oliwa, bazylia <b>Caprese salad</b> – tomatoes, mozzarella cheese, olive oil, basil	27,-
<b>Sałatka Cezar</b> – sałata rzymska, sos Cezar, domowe grzanki, ser parmezan <b>Caesar salad</b> – romaine lettuce, Caesar dressing, homemade crostini, parmesan cheese	28,-
z grillowaną pierśią kurczaka with grilled chicken breast	39,-
z krewetkami with shrimps	46,-
z łososiem with salmon	52,-
<b>Sałatka z grillowaną wołowiną</b> , młode liście sałat, konfitura z chilli, chrupiące warzywa, pomidory, dressing francuski <b>Grilled beef salad</b> , young lettuce leaves, crispy vegetables, chilli confiture, tomatoes, French dressing	44,-

---

## BURGER, KANAPKA I WRAP / BURGER, CLUB SANDWICH & WRAP

---

**Burger wołowy**, warzywa, bekon, ser cheddar, frytki, bułka, konfitura z czerwonej cebuli, czarnuszka 46,-

**Beef burger**, vegetables, bacon, cheddar cheese, French fries, bun, red onion confiture, nigella seeds

---

**Burger z żeberkiem wołowym**, pesto, chutney z buraka, konfitura z czerwonej cebuli, belgijskie frytki 46,-

**Burger with beef rib**, pesto, beetroot chutney, red onion confiture, Belgian fries

---

**Klasyczna kanapka klubowa** z indykiem i frytkami 46,-

**Classic club sandwich** with turkey and French fries

---

**Quesadilla** z kurczakiem lub wieprzowiną, guacamole, domowa salsa, kwaśna śmietana 46,-

**Quesadilla** with chicken or pork, guacamole, homemade salsa, sour cream

---

## ZUPY / SOUPS

---

**Toskański krem z pomidorów** z bazyliowym pesto 24,-

Tuscan style tomato cream with basil pesto

---

**Żurek** na żytnim zakwasie z podgrzybkami, jajkiem i kielbasą 24,-

**"Żurek" – Polish style soup** with boletus, egg and sausage

---

## MAKARONY / PASTAS

---

**Tagliatelle**, kremowy sos z prawdziwkami, pomidory koktajlowe, ser gorgonzola, szpinak\* 38,-

**Tagliatelle**, creamy sauce with ceps, cherry tomatoes, gorgonzola cheese, spinach\*

---

z grillowaną pierśią kurczaka 48,-  
with grilled chicken breast

---

**Makaron udon z wołowiną**, pak choi, warzywa, orientalne grzyby i sezam 49,-

**Udon noodles with beef**, pak choi, vegetables, oriental mushrooms and sesame seeds

---

**Pad thai** z krewetkami, tofu, jajkiem, tamaryndowcem, kiełkami fasoli mung i orzechami 49,-

**Pad thai** with shrimps, tofu, egg, tamarind, mung bean sprouts and nuts

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

**Sznicel z młodej wieprzowiny z kostką**, jarmuż z płatkami czosnku i szalotką, frytki 46,-  
**Young pork schnitzel with bone**, kale with garlic flakes and shallots, French fries

---

**Żeberka wieprzowe Jack Daniel's** z pieprzem kajeńskim i melasą, sałatka ze szpinakiem, pietruszką, buraczkami, marchewką i czarną soczewicą, frytki 46,-  
**Jack Daniel's pork ribs** with cayenne pepper and molasses, salad with spinach, parsley, beetroots, carrot and black lentils, French fries

---

**Łosoś teriyaki** z prażonym sezamem, makaronem udon, liśćmi sałaty w dressingu sojowym z limonką 65,-  
**Teriyaki salmon** with roasted sesame seeds, udon noodles, salad leaves with soy sauce and lime dressing

---

**Kotlety jagnięce**, zielony pieprz i musztarda, babka ziemniaczana, sałatka z pieczonych warzyw 97,-  
**Lamb chops**, green pepper and mustard, potato cake, roasted vegetables salad

---

**Stek z polędwicy wołowej** z masłem bazyliowym, sosem rozmarynowo-pieprzowym, pieczonymi warzywami i frytkami 97,-  
**Beef tenderloin steak** with basil butter, rosemary and pepper sauce, roasted vegetables and French fries

---

## DESERY / DESSERTS

---

**Mus mango** z mlekiem kokosowym i nasionami chia 18,-  
**Mango mousse** with coconut milk and chia seeds

---

**Polski sernik** z emulsją z malin 25,-  
**Polish cheesecake** with raspberry emulsion

---

**Ciastko czekoladowe** z czerwoną porzeczką, crunch z orzechami włoskimi 25,-  
**Chocolate cake** with redcurrant, walnut crunch

---

**Tiramisu** 25,-  
**Tiramisu**

---

## 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.

## WINA MUSUJAĆE / SPARKLING WINES



---

Frederic Chopin – Vin Mousseux, France	20,- 120,-
Gancia Prosecco – Italy	27,- 160,-

---

## SZAMPANY / CHAMPAGNE



---

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut	55,- 399,-
Taittinger Brut Reserve	430,-
Perrier Jouët Blason Rosé	499,-
Perrier Jouët Belle Epoque Brut	1100,-
Dom Pérignon 2004	1100,-

---

## WINA BIAŁE / WHITE WINES



---

Nos Racines Sauvignon Blanc, IGP Pais D'OC, France	20,- 90,-
Bouchard Aîné & Fils Chardonnay, France	28,- 140,-
Allendorf Riesling, Germany	32,- 160,-
Woodlands Selection Chardonnay, Australia	32,- 160,-
Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Alto Adige, Italy	36,- 180,-
Mud House Sauvignon Blanc, New Zealand	38,- 190,-

---

## WINA CZERWONE / RED WINES



---

Nos Racines Merlot, IGP Pais D'OC, France	20,- 90,-
Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, France	28,- 140,-
Fontella Chianti, DOC, Italy	28,- 140,-
Viña Bujanda Tinto Rioja Tempranillo, DOC, Spain	28,- 140,-
Conte di Campiano Primitivo di Manduria, DOC, Italy	36,- 180,-
Matua Pinot Noir, New Zealand	38,- 190,-
Marques de Casa Concha, Cabernet Sauvignon, Chile	38,- 190,-

---

## PIWA BECZKOWE / DRAFT BEER

---

Tyskie	0,33 l	15,-
	0,5 l	19,-

---

Pilsner Urquell	0,33 l	16,-
	0,5 l	20,-

---

## PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

---

Grolsch	0,33 l	16,-
---------	--------	------

---

Lech Free 0,0%	0,33 l	16,-
----------------	--------	------

---

Cydr / Apple cider	0,33 l	16,-
--------------------	--------	------

---

Guinness	0,33 l	16,-
----------	--------	------

---

Paulaner	0,5 l	20,-
----------	-------	------

---

## KAWA ILLY & HERBATA / ILLY COFFEE & TEA

---

Świeżo parzona kawa / Regular coffee	16,-
--------------------------------------	------

---

Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	14,-
--	------

---

Espresso	16,-
----------	------

---

Cappuccino, Latte macchiato	18,-
-----------------------------	------

---

Podwójne espresso / Double espresso	19,-
-------------------------------------	------

---

Kawa irlandzka / Irish coffee	32,-
-------------------------------	------

---

Wybór herbat / Selection of teas	16,-
----------------------------------	------

---

Wybór herbat liściastych / Selection of leaf teas	19,-
---	------

---

## SOKI OWOCOWE / FRUIT JUICES

---

Soki / Juices	0,25 l	12,-
---------------	--------	------

---

Soki świeżo wyciskane / Freshly squeezed juices	0,3 l	24,-
---	-------	------

---

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE / SOFT DRINKS

---

Kropla Beskidu / Kropla Delice – woda mineralna / mineral water	0,33 l	12,-
---	--------	------

---

Evian – woda mineralna / mineral water	0,33 l	18,-
--	--------	------

---

San Pellegrino – woda mineralna / mineral water	0,25 l	18,-
---	--------	------

---

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic Water, Kinley Ginger Ale	0,25 l	12,-
---	--------	------

---

Red Bull	0,25 l	18,-
----------	--------	------

---

## KOKTAJLE PREMIUM / PREMIUM COCKTAILS

---

Mai Tai Special – Dictador Rum 12 yo, Havana Club Rum 3, lemon, orange & pineapple juice, sugar syrup	55,-
Bitter French – Bombay Gin infused with raspberry, sugar syrup, lemon juice, topped up with Prosecco	65,-
Margarita Premium - Tequila Patron, Cointreau, sweet&sour	65,-
Whiskey Sour – Jack Daniel’s Single Barrel, lemon juice, sugar syrup, egg white	65,-
Hayden’s Julep – fresh mint, sugar syrup, Basil Hayden’s Whisky	70,-
Polish Sour – Śliwowica Vodka 70 proof, Gorzka Żołądkowa, lemon, sweet&sour	70,-
Ultimate Long Island Iced Tea – Hendrick’s Gin, Belvedere Vodka, Dictador Rum 12 yo, Patron Silver Tequila, Cointreau, sugar syrup, lime juice, topped up with Prosecco	75,-

---

## KLASYKI / CLASSICS

---

Bloody Mary – Vodka Żubrówka Czarna, tomato juice, spices	28,-
Caipiroska – Vodka Finlandia Lime, limes, sugar	28,-
Martini Riserva Negroni – Martini Riserva Rubino, Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter	28,-
Aperol Spritz – Gancia Prosecco, Aperol	30,-
Shot Kamikaze Melon – Vodka Żubrówka Czarna, Midori Melon	30,-
Martini & Tonic - Martini Fiero, Tonic, orange	30,-
Bombay Tonic – Bombay Sapphire Gin, Tonic	33,-
Classic Martini – Vodka Żubrówka Czarna or gin, vermouth, olive	33,-
Four Roses Mojito – Bourbon, fresh mint, passion fruits, soda	33,-
Mojito – Rum Sailor Jerry, fresh mint, sugar, soda	33,-
Watermelon Mojito – Watermelon liqueur, fresh mint, Angostura, soda	33,-
Piña Colada – Rum Sailor Jerry, coconut, pineapple juice	33,-
Screaming Orgasm – Baileys, Amaretto, Kahlua, cream	33,-
White Russian – Vodka Russian Standard Platinum, Kahlua, cream	33,-
Espresso Martini – Vodka Żubrówka Czarna, espresso, De Kuyper Crème de Cacao White	35,-
Manhattan – Wild Turkey, Martini Rosso, Angostura	35,-
Margarita – Tequila Sierra, triple sec, sweet&sour	35,-
Strawberry Margarita – Tequila Sierra, triple sec, strawberries	35,-
Kir Royal – Mumm Champagne, Crème de Cassis	65,-

---

## WÓDKI / VODKA

4 cl

Żubrówka Czarna	20,-
Żubrowka Czarna / Aged at ash barrels	22,-
Żubrowka Czarna / Aged at oak barrels	22,-
Żubrówka / Bison Grass	22,-
Soplica Staropolska Oryginalna	22,-
Finlandia	22,-
Amundsen Vodka	22,-
Absolut	22,-
Wyborowa	22,-
Wyborowa Exquisite	24,-
Ostoya Vodka	24,-
Russian Standard Platinum	24,-
Belvedere	29,-
Chopin	29,-
Grey Goose	29,-
Beluga Transatlantic Racing	39,-
Beluga Golden Line	75,-

## WHISKY, WHISKEY & BOURBON

4 cl

Auchentoshan American Oak	24,-
Baker's	65,-
Ballantine's Finest	22,-
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,-
Grant's Triple Wood	22,-
Grant's Smoky	22,-
Grant's Ale Cask	22,-
Grant's Sherry Cask 8 yo	22,-
Grant's 12 yo	29,-
Jack Daniel's	29,-
Jack Daniel's Fire	29,-
Jack Daniel's Honey	29,-
Jack Daniel's Gentleman Jack	35,-
Jack Daniel's Single Barrel	45,-
Jack Daniel's Frank Sinatra	85,-
Jameson	22,-
Jim Beam White	22,-
Jim Beam Rye	22,-
Jim Beam Black	29,-
Jim Beam Red Stag	29,-
Jim Beam Signature Craft	35,-
Knob Creek Rye	35,-
Knob Creek	43,-
Maker's Mark	29,-
Tullamore Dew	29,-
Tullamore Dew 12 yo	35,-
Wild Turkey 81 Proof Bourbon	22,-
Wild Turkey 101 Proof	24,-
Woodford Reserve	35,-

---



## SINGLE MALT WHISKY

4 cl

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,-
Bowmore 12 yo	35,-
Cardhu 12 yo	35,-
Kilbeggan 8 yo	40,-
Laphroaig 10 yo	43,-
Glenlassaugh Torfa	35,-
GlenDronach 12 yo	37,-
GlenDronach 18 yo	84,-
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,-
Lagavulin 16 yo	55,-
Monkey Shoulder	28,-
Oban 14 yo	40,-
Talisker 10 yo	35,-
Yamazaki 12 yo	110,-

## GIN, RUM, TEQUILA

---

Finsbury	22,-
Sailor Jerry	22,-
Sierra Silver	22,-
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Bacardi Carta Negra	24,-
Havana Club	24,-
Sierra Gold	24,-
Dictador Rum 12 yo	26,-
Santa Teresa	26,-
Bacardi 10 Diez	28,-
Bombay Sapphire	28,-
Bacardi 4 Añejo	28,-
Cachaça Leblon	32,-
Havana Club dark 7 yo	35,-
Hendrick's	35,-
Patron XO Cafe	35,-
Dictador Rum 20 yo	36,-
Patron Silver	40,-
Patron Gold	45,-

---

## BITTERS

---

Aperol	4 cl	19,-
Campari	4 cl	19,-
Grappa di amarone	4 cl	19,-
Lillet	4 cl	20,-
Jägermeister	4 cl	24,-
Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso	5 cl	16,-
Martini Fiero	5 cl	20,-
Martini Riserva Ambrato, Martini Riserva Rubino, Martini Bitter	5 cl	20,-
Osborne Porto	5 cl	18,-
Ramazotti Amaro	5 cl	24,-
Sherry medium	4 cl	18,-

---

## LIKIERY / LIQUEUR

4 cl

---

Amaretto Disaronno	22,-
Archers	22,-
Baileys	22,-
Cointreau	22,-
Chambord	22,-
Drambuie	22,-
Galliano d'authentico	22,-
Grand Marnier	32,-
Fernet-Branca	22,-
Kahlua	22,-
Malibu	22,-
Passoã	22,-
Sambuca	22,-
Southern Comfort	22,-
St~Germain	32,-

---

## NALEWKI / TINCTURES

4 cl

---

Soplica Malina / Raspberry / Wiśnia / Cherry / Pigwa / Quince / Orzech laskowy / Hazelnut / Czarna porzeczka / Blackcurrant / Śliwka / Plum / Orzech włoski / Walnut / Truskawka / Strawberry / Jagoda / Blueberry / Mirabelka / Mirabelle / Cytrynowa z nutą miodu / Lemon with hint of honey / Przepalana klasyczna / "Przepalana" classic / Przepalana z suszem owocowym / "Przepalana" with dried fruits	20,-
Saska Śliwka węgierka / Purple plum / Czarny bez / Elderberry / Kawa / Coffee / Dzika róża / Wild rose	20,-

---

## 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,-

---