

ZAKĄSKI/ZUPY

Grzanka z kozim serem 160 g 20 i konfiturą z cebuli
Krewetki z patelni 160 g 48
Tatar z polskiej polędwicy wołowej 140 g 40 w asyście marynowanych warzyw i borowików, cebuli, musztardy, zwieńczony kurzym żółtkiem
Tatar z lososia 140 g 37 w asyście marynowanych warzyw, cebuli, musztardy, kaparów i majonezu, wędzony w momencie podania
Krem z białych warzyw 350 ml 21 z oliwą truflową
Żurek na własnym zakwasie 500 ml 21 z kielbasą, jajkiem i chrzanem, okraszony słoniną smażoną

MAKARONY

— własnej produkcji —

Tagliatelle z kurkami 400 g 44 w sosie śmietanowym z serem Grana Padano i pietruszką
Tagliatelle z krewetkami 350 g 50 ze szpinakiem, serem Grana Padano, czosnkiem, pietruszką i oliwą
Tagliatelle ze szpinakiem 400 g 44 w sosie serowym z filetem drobiowym i suszonymi pomidorami
Tagliatelle z polędwicą wołową 400 g 46 w sosie śmietanowym, podane z kurkami, jarmużem i suszonymi pomidorami

PIZZA

29 cm / 39 cm

Margarita 39/49 ciasto pszenne, sos pomidorowy, pomidor, ser
Pepperoni 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, salami, papryka piri piri, pieczarki, ser
Klasyczna 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, szynka, pieczarki, kukurydza, ser
Salami 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, salami, boczek, oliwki zielone, czosnek, ser
Szpinakowa 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, szpinak, suszone pomidory, ser, ser Gorgonzola
Serowa 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, ser Grana Padano, ser Gorgonzola, ser
Hiszpańska 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, chorizo, szpinak, ser kozi, ser
Włoska 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, szynka dojrzewająca, pomidor, rukola, ser Grana Padano, ser
Łańcucka 45/55 ciasto pszenne, sos pomidorowy, kurczak, pieczarki, cebula, czosnek, ser

DESERY

Tiramisu 200 g 24
Gorąca szarlotka z lodami i bitą śmietaną 230 g 24
Puchar lodowy z owocami 280 g 32

SALATKI

Grillowany filet drobiowy 350 g 38 na mieszanych salatach z pomidorem, cebulą, papryką i serem Grana Padano**
Szynka dojrzewająca z serem kozim 350 g 40 na mieszanych salatach z pomidorem, owocami oraz orzechami i czarnym sezamem**
Grillowany losoś 350 g 43 na mieszanych salatach z awokado, ogórkiem zielonym, suszonymi pomidorami, cebulą i pestkami dyni**
Ser kozi 350 g 38 na mieszanych salatach z cebulą, pomidorem, pomarańczą i granatem**
Ser halloumi 350 g 42 na mieszanych salatach z gruszką, cebulą, awokado, orzechem włoskim i sosem winegret
Krewetki duszone w białym winie 350 g 48 na mieszanych salatach z pomidorem, awokado, ogórkiem zielonym i zielonymi oliwkami**

** Wybierz sos do sałatki: winegret lub czosnkowy

DANIA GŁÓWNE

Filet drobiowy z grilla 430 g 49 z sosem kurkowym, z kopytkami lub frytkami i surówką
Filet drobiowy w szynce dojrzewającej 430 g 49 na sosie jagodowym z kopytkami lub frytkami i surówką
Filet z kaczki z sosem Cumberland 430 g 59 podany z kopytkami lub frytkami i surówką
Stek z polędwicy wołowej 450 g 89 z masłem czosnkowym, z kopytkami lub frytkami i surówką
Grillowany filet z lososia 450 g 62 podany z karmelizowanymi buraczkami, kopytkami lub frytkami i surówką
Filet z sandacza 450 g 62 podany z bobem, kurkami, kopytkami lub frytkami i surówką

BURGERY

Burger klasyczny 500 g 42 wołowina, ogórek konserwowy, cebula, pomidor i sałata**
Burger z serem i boczkiem 530 g 45 wołowina, ser Cheddar, boczek, pomidor, ogórek konserwowy, cebula i sałata**
Burger z serem i kielbasą chorizo 530 g 45 wołowina, ser Cheddar, kielbasa chorizo, pomidor, cebula i rukola**
Burger z kurczakiem 500 g 42 filet z kurczaka, pomidor, cebula, ogórek konserwowy i sałata**
Burger z lososiem 490 g 45 filet z lososia, pomidor, awokado, cebula i sałata**

** Burgery podajemy w bułce pszennej z keczupem i majonezem oraz z przygotowanymi na miejscu frytkami z ziemniaka i surówką dnia

MENU DLA DZIECI

Złociste faworki drobiowe 250 g 28 podane z frytkami i ogórkiem
Grillowany filet z lososia 250 g 34 podane z frytkami i ogórkiem

KAWA

Espresso 30 ml 11
Espresso podwójne 60 ml 13
Espresso macchiato 60 ml 11
Caffè Crema Czarna 180 ml 12
Cappuccino 200 ml 13
Caffè latte 300 ml 15
Moccachino 300 ml 15
Latte macchiato 300 ml 15
Latte macchiato 300 ml 17 z syropem
Kawa mrożona 300 ml 22 z galką lodów i bitą śmietaną
Frappe 300 ml 16 z syropem waniliowym
Irish Coffee 200 ml 23

Na Twoje życzenie podajemy
kawę z napojem sojowym

HERBATA

Assam Special Czarna 500 ml 15
Earl Grey Czarna 500 ml 15
Owoce Lata 500 ml 15
Vita Orange 500 ml 15
Ziółowy Ogród 500 ml 15
Zielona 500 ml 15
Słońce Azji 500 ml 15
Bio Gruntec Jaśmin Blatt 500 ml 15
Rooibos Vanilla 500 ml 15
Rumianek 500 ml 15
Mięta Pieprzowa 500 ml 15

LIKIERY

Jagermeister 5 cl. 18
Cointreau 5 cl. 19
Baileys Irish Cream 5 cl. 17
Malibu 5 cl. 16
Bols Platinum 5 cl. / 0,5 l 12/110
J.A. Baczewski 5 cl. / 0,5 l 16/150
Żubrówka 5 cl. 12
Żołądkowa gorzka 5 cl. 12

RUM

Sailor Jerry 5 cl. 17
Bacardi Superior 5 cl. 19

NAPOJE

Sok 350 ml / 1 l 10/25 jabłko, pomarańcza
Sok pomidorowy 330 ml 12
Sok ze świeżych owoców 350 ml 18 pomarańcza
Napoje 350 ml / 1 l 10/25 Pepsi Cola, 7up, Mirinda
Tonic 200 ml 10
Lemoniada 500 ml 15 cytryna, syrop z cukru trzcinowego, mięta, lód, woda gazowana
Red Bull 200 ml 15
Woda stołowa 350 ml / 1,5 l 6/12 gazowana lub niegazowana
Woda mineralna Cisowianka 700 ml 15 gazowana lub niegazowana

DRINKI

Aperol Spritz 250 ml 35
Frozen Sap's strawberry 170 ml 35 Gin Bombay Sapphire, Amaretto Liqueur, cytryna, syrop z marakui, truskawki
Dzielnicy 250 ml 30 Whisky Grants, 7up, Curaçao Blue, limetka
Mojito 200 ml 30 Bacardi Superior, limetka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana
Mojito truskawkowe 200 ml 30 Bacardi Superior, truskawki, limonka, cytryna, woda gazowana, Monin truskawkowy
Green Island 250 ml 30 wódka Bols Platinum, Malibu, Curaçao Blue, sok pomarańczowy

COGNAC/BRENDY

Hennessy V.S 5 cl. 26
Metaxa 5* 5 cl. 17
Metaxa 7* 5 cl. 27
Metaxa 12* 5 cl. 34
Metaxa Private Reserve 5 cl. 60

GIN

Finsbury 5 cl. 17
Bombay Sapphire 5 cl. 24
Hendrick's 5 cl. 30

APERITIF/WERMUTY

Campari Bitter 5 cl. 17
Martini Bianco 10 cl. 17
Martini Extra Dry 10 cl. 17
Martini Rosato 10 cl. 17
Martini Rosso 10 cl. 17

PIWO

Książęce Pszeniczne 12/15/27 beczka 300 ml / 500 ml / 1 l
Kozel Velkopopovický 12/15/27 beczka 300 ml / 500 ml / 1 l
Browar Łańcut Piwo kraftowe 21 butelka 500 ml
Lech Free butelka 500 ml 15

DRINKI PIWNE

Radler 500 ml 19 piwo Kozel, 7up, cytryna
Piwo zielone 500 ml 19 piwo Kozel, 7up, Curaçao Blue
Piwo pomarańczowe 500 ml 19 piwo Kozel, Mirinda, syrop z marakui
Piwo miętowe 500 ml 19 piwo Kozel, listki świeżej mięty, cukier trzcinowy, limetka
Piwo arbużowe 500 ml 19 piwo Kozel, 7up, syrop arbużowy Monin
Piwo bananowe 500 ml 19 piwo Kozel, 7up, limonka, syrop zielony banan Monin

Dostępne także w wersji bezalkoholowej

WHISKY/WHISKEY

Grant's 5 cl. 18
Grant's 12 yo 5 cl. 28
Glenfiddich 12 yo 5 cl. 35
Glenfiddich 15 yo 5 cl. 41
Glenfiddich 18 yo 5 cl. 58
Tullamore Dew Irish 5 cl. 18
Jim Beam 5 cl. 18
Jameson 5 cl. 18
Jack Daniel's 5 cl. 20
Monkey Shoulder 5 cl. 25
Johnnie Walker Red Label 5 cl. 18
Johnnie Walker Black Label 5 cl. 25
Ballantines 5 cl. 18

PIKTÓNÓWKA

RESTAURANT — CAFÉ — PUB

APPETIZERS/SOUPS

Toast with goat cheese 160 g	20
and onion jam	
Pan-seared shrimp 160 g	48
Polish beef tenderloin tartare 140 g	40
accompanied by pickled vegetables, porcini mushroom, onion and mustard, crowned with egg yolk	
Salmon tartare 140 g	37
accompanied by pickled vegetables, onion, mustard, capers and mayonnaise, smoked when served	
White vegetables cream 350 ml	21
with truffle oil	
Sour rye soup 500 ml	21
served with sausage, egg, horseradish and bacon	

PASTA

homemade

Tagliatelle with chanterelles 400 g	44
in cream sauce with Grana Padano cheese and parsley	
Tagliatelle with shrimps 350 g	50
with spinach, Grana Padano cheese, garlic, parsley and olive oil	
Tagliatelle with spinach 400 g	44
in cheese sauce with chicken fillet and sun-dried tomatoes	
Tagliatelle with beef tenderloin 400 g	46
in cream sauce, served with chantarelle mushrooms, kale and sun-dried tomatoes	

PIZZA

29 cm / 39 cm

Margarita	39 / 49
wheat dough, tomato sauce, tomato, cheese	
Pepperoni	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, salami, piri piri peppers, champignon mushrooms, cheese	
Classic	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, ham, champignon mushrooms, corn, cheese	
Salami	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, salami, bacon, green olives, garlic, cheese	
Spinach	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, spinach, sun-dried tomatoes, Gorgonzola cheese, cheese	
Cheeses	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, Grana Padano cheese, Gorgonzola cheese, cheese	
Spanish	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, chorizo, spinach, goat cheese, cheese	
Italian	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, Black Forest ham, arugula, tomato, Grana Padano cheese, cheese	
Łańcucka	45 / 55
wheat dough, tomato sauce, chicken, onion, champignon mushrooms, garlic, cheese	

DESSERTS

Tiramisu 200 g	24
Hot apple pie with ice cream and whipped cream 230 g	24
Ice cream cup with fruit 280 g	32

SALADS

Grilled chicken fillet 350 g	38
on mixed lettuce with tomato, onion, bell pepper and Grana Padano cheese**	
Black Forest ham with goat cheese 350 g	40
on mixed lettuce with tomato, fruit, walnuts and black sesame**	
Grilled salmon 350 g	43
on mixed lettuce with avocado, cucumber, sun-dried tomatoes, onion and pumpkin seeds**	
Goat cheese 350 g	38
on mixed lettuce with onion, tomato, orange and pomegranate**	
Halloumi cheese 350 g	42
on mixed lettuce with pear, onion, avocado, walnuts and vinaigrette sauce	
Shrimps braised in white wine 350 g	48
on mixed lettuce with tomato, cucumber, avocado and green olives**	

** Choose topping: vinaigrette or garlic sauce

MAIN COURSES

Grilled chicken fillet 430 g	49
in chanterelle mushrooms sauce, served with potato dumplings or fries and salad	
Chicken fillet with Black Forest ham 430 g	49
in blueberry sauce, served with potato dumplings or fries and salad	
Duck fillet in Cumberland sauce 430 g	59
served with potato dumplings or fries and salad	
Beef tenderloin steak with garlic butter 450 g	89
served with potato dumplings or fries and salad	
Grilled salmon fillet 450 g	62
served with caramelized beets, potato dumplings or fries and salad	
Zander fish fillet 450 g	62
with beans, chanterelle mushrooms, potato dumplings or fries and salad	

BURGERS

Classic burger 500 g	42
beef, dill pickle, onion, tomato and lettuce**	
Cheesburger with bacon 530 g	45
beef, Cheddar cheese, bacon, tomato, dill pickle, onion and lettuce**	
Cheesburger with chorizo sausage 530 g	45
beef, cheddar cheese, chorizo sausage, tomato, onion and arugula**	
Chicken burger 500 g	42
chicken fillet, tomato, dill pickle, onion and lettuce**	
Salmon burger 490 g	45
salmon fillet, tomato, avocado, onion and lettuce**	

** We serve burgers in wheat bun with ketchup and mayonnaise
with homemade potato fries and salad of the day

KIDS' MENU

Golden chicken nuggets 250 g	28
served with fries and cucumber	
Grilled salmon fillet 250 g	34
served with fries and cucumber	

COFFEE

Espresso 30 ml	11
Double espresso 60 ml	13
Espresso macchiato 60 ml	11
Caffè Americano 180 ml	12
Cappuccino 200 ml	13
Caffè latte 300 ml	15
Moccachino 300 ml	15
Latte macchiato 300 ml	15
Latte macchiato 300 ml	17
with syrup	
Ice coffee 300 ml	22
with ice cream & whipped cream	
Frappe 300 ml	16
with vanilla syrup	
Irish Coffee 200 ml	23

Ask our staff for coffee
with soy sauce

TEA

Assam Special Black Tea 500 ml	15
Earl Grey Black Tea 500 ml	15
Summer Berries 500 ml	15
Vita Orange 500 ml	15
Herbal Garden 500 ml	15
Green Tea 500 ml	15
Asia Sun 500 ml	15
Bio Gruntec Jasmine Blatt 500 ml	15
Rooibos Vanilla 500 ml	15
Camomile 500 ml	15
Peppermint 500 ml	15

LIQUEUR

Jagermeister 5 cl.	18
Cointreau 5 cl.	19
Baileys Irish Cream 5 cl.	17
Malibu 5 cl.	16

VODKA

Bols Platinum 5 cl. / 0,5 l	12 / 110
J.A. Baczewski 5 cl. / 0,5 l	16 / 150
Żubrówka 5 cl.	12
Żołądkowa gorzka 5 cl.	12

RUM

Sailor Jerry 5 cl.	17
Bacardi Superior 5 cl.	19

BEVERAGES

Juice 350 ml / 1 l	10 / 25
apple, orange	
Tomato juice 330 ml	12
Fresh orange juice 350 ml	18
Sodas 350 ml / 1 l	10 / 25
Pepsi Cola, 7up, Mirinda	
Tonic 200 ml	10
Lemonade 500 ml	15
lemon, cane sugar syrup, mint, ice, sparkling water	
Red Bull 200 ml	15
Table water 350 ml / 1,5 l	6 / 12
sparkling or still	
Cisowianka mineral water 700 ml	15
sparkling or still	

DRINKS

Aperol Spritz 250 ml	35
Frozen Sap's strawberry 170 ml	35
Gin Bombay Sapphire, Bols Amoretto Liqueur, lemon, passion fruit syrup, strawberries	
Dzielnicy 250 ml	30
Whisky Grants, 7up, Curaçao Blue, lime	
Mojito 200 ml	30
Bacardi Superior, lime, mint, cane sugar, sparkling water	
Strawberry Mojito 200 ml	30
Bacardi Superior, strawberries, lime, lemon, sparkling water, Monin strawberry syrup	
Green Island 250 ml	30
vodka Bols Platinum, Malibu, Curaçao Blue, orange juice	

COGNAC/BRENDY

Hennessy V.S 5 cl.	26
Metaxa 5* 5 cl.	17
Metaxa 7* 5 cl.	27
Metaxa 12* 5 cl.	34
Metaxa Private Reserve 5 cl.	60

GIN

Finsbury 5 cl.	17
Bombay Sapphire 5 cl.	24
Hendrick's 5 cl.	30

APERITIF/VERMOUTH

Campari Bitter 5 cl.	17
Martini Bianco 10 cl.	17
Martini Extra Dry 10 cl.	17
Martini Rosato 10 cl.	17
Martini Rosso 10 cl.	17

BEER

Książęce Pszeniczne	12 / 15 / 27
draft beer 300 ml / 500 ml / 1 l	
Kozel Velkopopovický	12 / 15 / 27
draft beer 300 ml / 500 ml / 1 l	
Browar Łańcut Piwo kraftowe	21
bottled 500 ml	
Lech Free bottled 500 ml	15

BEER DRINKS

Radler 500 ml	19
Kozel beer, 7up, lemon	
Green beer 500 ml	19
Kozel beer, 7up, Curaçao Blue	
Orange beer 500 ml	19
Kozel beer, Mirinda, passion fruit syrup	
Mint beer 500 ml	19
Kozel beer, fresh mint leaves, cane sugar, lime	
Watermelon beer 500 ml	19
Kozel beer, 7up, Monin watermelon syrup	
Banana beer 500 ml	19
Kozel beer, 7up, lime, Monin green banana syrup	

Also available with alcohol-free beer

WHISKY/WHISKEY

Grant's 5 cl.	18
Grant's 12 yo 5 cl.	28
Glenfiddich 12 yo 5 cl.	35
Glenfiddich 15 yo 5 cl.	41
Glenfiddich 18 yo 5 cl.	58
Tullamore Dew Irish 5 cl.	18
Jim Beam 5 cl.	18
Jameson 5 cl.	18
Jack Daniel's 5 cl.	20
Monkey Shoulder 5 cl.	25
Johnnie Walker Red Label 5 cl.	18
Johnnie Walker Black Label 5 cl.	25
Ballantines 5 cl.	18

PIKTÓNÓWKA

RESTAURANT — CAFÉ — PUB