

Zakąski

GRZANKA Z KOZIM SEREM 160 g 20
i konfiturą z cebuli

GRZANKA Z OLIWKAMI 160 g 20
na sosie pomidorowym z serem i rukolą

GRZANKA Z SALAMI 160 g 20
na sosie pomidorowym z serem i rukolą

KREWETKI Z PATELNI* 160 g 50

TATAR Z POLSKIEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ* 140 g 44
w asyście marynowanych warzyw i borowików, cebuli,
musztardy, zwieńczony kurczym żółtkiem

TATAR Z ŁOSOSIA* 140 g 41
w asyście marynowanych warzyw, cebuli, musztardy,
kaparów i majonezu, wędzony w momencie podania

* Podane z pieczywem pełnoziarnistym własnego wypieku

Salatki

GRILLOWANY FILET DROBIOWY 350 g 41
na mieszanych sałatach z pomidorem,
cebulą, papryką i serem Grana Padano

SZYŃKA DOJRZEWAJĄCA Z SEREM KOZIM 350 g 43
na mieszanych sałatach z pomidorem, owocami
oraz orzechami i czarnym sezamem

GRILLOWANY ŁOSOŚ 350 g 49
na mieszanych sałatach z awokado, ogórkiem zielonym,
suszonymi pomidorami, cebulą i pestkami dyni

SER KOZI 350 g 41
na mieszanych sałatach z cebulą,
pomidorem, pomarańczą i granatem

SER HALLOUMI 350 g 45
na mieszanych sałatach z gruszką, cebulą,
awokado, orzechem włoskim i sosem winegret

KREWETKI DUSZONE W BIAŁYM WINIE 350 g 53
na mieszanych sałatach z pomidorem, awokado,
ogórkiem zielonym i zielonymi oliwkami

Wszystkie sałatki podajemy z pieczywem
pełnoziarnistym własnego wypieku
oraz z sosem: winegret lub czosnkowym

Desery

PANNA COTTA 200 g 24
z malinami

TIRAMISU 200 g 24

GORĄCA SZARLOTKA 230 g 24
z lodami i bitą śmietaną

PUCHAR LODOWY 280 g 28
z owocami

CRÈME BRÛLÉE 220 g 24
z porcją lodów

Zupy

ZUPA CEBULOWA 300 ml 25
z grzanką z serem Grana Padano

KREM Z POMIDORÓW* 300 ml 25
z serem mascarpone

ŻUREK NA WŁASNYM ZAKWASIE* 450 ml 25
z kielbasą, jajkiem i chrzanem, okraszony słoniną smażoną

* Podane z pieczywem pełnoziarnistym własnego wypieku

Dania główne

ŻEBERKA 550 g 62
z sosem barbecue na kapuście

FILET DROBIOWY Z GRILLA 430 g 52
z sosem bazyliowym

FILET DROBIOWY 430 g 52
w szynce dojrzewającej na sosie jagodowym

FILET Z KACZKI 430 g 61
z sosem Cumberland

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 450 g 94
z masłem czosnkowym i sosem pieprzowym

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA 450 g 71
z karmelizowanymi buraczkami

FILET Z SANDACZA 450 g 65
z bobem i kurkami

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 430 g 59
z sosem pieprzowym

Dania główne podajemy z kopytkami lub frytkami i surówką

Burgery

BURGER KLASYCZNY 500 g 45
z pomidorem, ogórkiem konserwowym, cebulą i sałatą

BURGER Z SEREM CHEDDAR I BOCZKIEM 530 g 48
z pomidorem, ogórkiem konserwowym, cebulą i sałatą

BIG BURGER Z PODWÓJNYM MIĘSEM 730 g 68
z podwójnym serem Cheddar, podwójnym boczkiem,
pomidorem, ogórkiem konserwowym, cebulą i sałatą

BURGER Z KIEŁBASĄ CHORIZO 530 g 48
z serem Cheddar, pomidorem, cebulą i rukolą

BURGER Z KURCZAKIEM 500 g 45
z pomidorem, ogórkiem konserwowym, cebulą i sałatą

BURGER Z ŁOSOSIEM 490 g 53
z pomidorem, awokado, cebulą i sałatą

BURGER Z SEREM HALLOUMI 500 g 48
z gruszką, żurawiną, cebulą i sałatą

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

Makarony

własnej produkcji

TAGLIATELLE Z KURKAMI 400 g 48
w sosie śmietanowym z serem Grana Padano
i pietruszką

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI 350 g 54
ze szpinakiem, serem Grana Padano,
czosnkiem, pietruszką i oliwą

TAGLIATELLE ZE SZPINAKIEM 400 g 46
w sosie serowym z filetem drobiowym
i suszonymi pomidorami

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ 400 g 49
w sosie śmietanowym, podane z kurkami,
jarmużem i suszonymi pomidorami

Pizza

29 cm / 39 cm

MARGARITA 43 / 55
ciasto pszenne, sos pomidorowy,
pomidor, ser

PEPPERONI 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, salami,
papryka piri piri, pieczarki, ser

KLASYCZNA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, szynka,
pieczarki, kukurydza, ser

SALAMI 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, salami,
boczek, oliwki zielone, czosnek, ser

SZPINAKOWA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, szpinak,
suszone pomidory, ser Gorgonzola, ser

SEROWA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, ser Grana Padano,
ser Gorgonzola, ser

HISZPAŃSKA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, chorizo,
szpinak, ser kozi, ser

WŁOSKA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, szynka dojrzewająca,
pomidor, rukola, ser Grana Padano, ser

ŁAŃCUCKA 49 / 61
ciasto pszenne, sos pomidorowy, kurczak,
pieczarki, cebula, czosnek, ser

Menu dla dzieci

ZŁOCISTE FAWORKI DROBIOWE 250 g 31
podane z frytkami i ogórkiem

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA 250 g 39
podane z frytkami i ogórkiem

Obsługa lokalu rozliczy Wasz stolik jednym rachunkiem.
Dziękujemy za zrozumienie!

PIKTÓNÓWKA

RESTAURANT — CAFÉ — PUB

Kawa

ESPRESSO 30 ml	13
ESPRESSO PODWÓJNE 60 ml	15
ESPRESSO MACCHIATO 60 ml	13
FLAT WHITE 200 ml	17
CAFFÈ CREMA CZARNA 180 ml	14
CAPPUCCINO 200 ml	15
CAFFÈ LATTE 300 ml	17
LATTE MACCHIATO 300 ml	16
LATTE MACCHIATO 300 ml	19
z syropem	
KAWA MROŻONA 450 ml	25
z gałką lodów i bitą śmietaną	
FRAPPE 300 ml	19
z syropem waniliowym	
IRISH COFFEE 200 ml	25

Na Twoje życzenie podajemy
kawę z napojem sojowym

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

Koktajle alkoholowe

APEROL SPRITZ 250 ml	35
prosecco, Aperol, woda gazowana i cząstka pomarańczowy	
HUGO 250 ml	35
prosecco, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta i woda gazowana	
MARGARITTA 120 ml	32
tequila, Contreau, sok z limonki	
MOJITO 200 ml	32
Bacardi Superior, limetka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana	
MOJITO TRUSKAWKOWE 200 ml	32
Bacardi Superior, truskawki, limonka, cytryna, woda gazowana, Monin truskawkowy	
GREEN ISLAND 250 ml	32
wódka Bols Platinum, Malibu, Curaçao Blue, sok pomarańczowy	

Gin

FINSBURY 5 cl.	17
BOMBAY SAPPHIRE 5 cl.	24
HENDRICK'S 5 cl.	30

Herbata

ASSAM SPECIAL CZARNA 500 ml	17
EARL GREY CZARNA 500 ml	17
OWOCE LATA 500 ml	17
VITA ORANGE 500 ml	17
ZIOLOWY OGRÓD 500 ml	17
ZIELONA 500 ml	17
SŁOŃCE AZJI 500 ml	17
BIO GRUNTEE JAŚMIN BLATT 500 ml	17
ROOIBOS VANILLA 500 ml	17
RUMIANEK 500 ml	17
MIĘTA PIEPRZOWA 500 ml	17

Koktajle z piwem

PIWO ZIELONE 500 ml	21
Książęce, 7up, Curaçao Blue	
PIWO POMARAŃCZOWE 500 ml	21
Książęce, Mirinda, syrop z marakui	
PIWO MIĘTOWE 500 ml	21
Książęce, listki świeżej mięty, cukier trzcinowy, limetka	
PIWO ARBUZOWE 500 ml	21
Książęce, 7up, syrop arbużowy Monin	
PIWO BANANOWE 500 ml	21
Książęce, 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

Rum

SAILOR JERRY 5 cl.	17
BACARDI SUPERIOR 5 cl.	19

Napoje

SOK OWOCOWY 200 ml	12
jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka	
SOK POMIDOROWY 300 ml	14
SOK ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH POMARAŃCZY 350 ml	23
NAPOJE GAZOWANE 200 ml	12
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Tonic	
LEMONIADA 500 ml	17
cytryna, syrop z cukru trzcinowego, mięta, lód, woda gazowana	
RED BULL 200 ml	15
WODA STOŁOWA 350 ml / 1,5 l	8/20
gazowana lub niegazowana	

Piwo

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 14/17/30 beczka 300 ml / 500 ml / 1 l	
KSIĄŻĘCE LAGER 14/17/30 beczka 300 ml / 500 ml / 1 l	
BROWAR ŁAŃCUT PIWO KRAFTOWE 23 butelka 500 ml	
LECH FREE 17 butelka 500 ml	

Wódki

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

Likiery

JAGERMEISTER 5 cl.	18
COINTREAU 5 cl.	19
BAILEYS IRISH CREAM 5 cl.	17
MALIBU 5 cl.	16

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

Appetizers

- TOAST WITH GOAT CHEESE** 160 g 20
and onion jam
- TOAST WITH OLIVES** 160 g 20
on tomato sauce with cheese and arugula
- TOAST WITH SALAMI** 160 g 20
on tomato sauce with cheese and arugula
- PAN-SEARED SHRIMP*** 160 g 50
- POLISH BEEF TENDERLOIN TARTARE*** 140 g 44
accompanied by pickled vegetables and porcini mushroom, onion, mustard, crowned with egg yolk
- SALMON TARTARE*** 140 g 41
accompanied by pickled vegetables, onion, mustard, capers and mayonnaise, smoked when served

* Served with homemade whole grain bread

Salads

- GRILLED CHICKEN FILLET** 350 g 41
on mixed lettuce with tomato, onion, bell pepper and Grana Padano cheese
- BLACK FOREST HAM WITH GOAT CHEESE** 350 g 43
on mixed lettuce with tomato, fruit, walnuts and black sesame
- GRILLED SALMON** 350 g 49
on mixed lettuce with avocado, cucumber, sun-dried tomatoes, onion and pumpkin seeds
- GOAT CHEESE** 350 g 41
on mixed lettuce with onion, tomato, orange and pomegranate
- HALLOUMI CHEESE** 350 g 45
on mixed lettuce with pear, onion, avocado, walnuts and vinaigrette sauce
- SHRIMPS BRAISED IN WHITE WINE** 350 g 53
on mixed lettuce with tomato, avocado, cucumber and green olives

We serve salads with homemade whole grain bread and sauce: vinaigrette or garlic sauce

Desserts

- PANNA COTTA** 200 g 24
with raspberries
- TIRAMISU** 200 g 24
- HOT APPLE PIE** 230 g 24
with ice cream and whipped cream
- ICE CREAM CUP** 280 g 28
with fruit
- CRÈME BRÛLÉE** 220 g 24
with ice cream

Soups

- ONION SOUP** 300 ml 25
served with Grana Padano cheese toast
- TOMATO CREAM*** 300 ml 25
with mascarpone cheese
- SOUR RYE SOUP*** 450 ml 25
served with sausage, egg, horseradish and bacon

* Served with homemade whole grain bread

Main courses

- RIBS** 550 g 62
with barbecue sauce on cabbage
- GRILLED CHICKEN FILLET** 430 g 52
in basil sauce
- CHICKEN FILLET** 430 g 52
with Black Forest ham in blueberry sauce
- DUCK FILLET** 430 g 61
in Cumberland sauce
- BEEF TENDERLOIN STEAK** 450 g 94
with garlic butter and pepper sauce
- GRILLED SALMON FILLET** 450 g 71
with caramelized beets
- ZANDER FISH FILLET** 450 g 65
with beans and chanterelle mushrooms
- PORK TENDERLOIN** 430 g 59
with pepper sauce

We serve main courses with potato dumplings or fries and salad

Burgers

- CLASSIC BURGER** 500 g 45
with tomato, dill pickle, onion and lettuce
- BURGER WITH CHEDDAR CHEESE AND BACON** 530 g 48
with tomato, dill pickle, onion and lettuce
- BIG BURGER WITH DOUBLE MEAT** 730 g 68
with double Cheddar cheese, double bacon, tomato, dill pickle, onion and lettuce
- BURGER WITH CHORIZO SAUSAGE** 530 g 48
with Cheddar cheese, tomato, onion and arugula
- CHICKEN BURGER** 500 g 45
with tomato, dill pickle, onion and lettuce
- SALMON BURGER** 490 g 53
with tomato, avocado, onion and lettuce
- HALLOUMI CHEESE BURGER** 500 g 48
with pear, cranberry, onion and lettuce

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

Pasta

homemade

- TAGLIATELLE WITH CHANTERELLES** 400 g 48
in cream sauce with Grana Padano cheese and parsley
- TAGLIATELLE WITH SHRIMPS** 350 g 54
with spinach, Grana Padano cheese, garlic, parsley and olive oil
- TAGLIATELLE WITH SPINACH** 400 g 46
in cheese sauce with chicken fillet and sun-dried tomatoes
- TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN** 400 g 49
in cream sauce, served with chantarelle mushrooms, kale and sun-dried tomatoes

Pizza

29 cm / 39 cm

- MARGARITA** 43 / 55
wheat dough, tomato sauce, tomato, cheese
- PEPPERONI** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, salami, piri piri peppers, champignon mushrooms, cheese
- CLASSIC** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, ham, champignon mushrooms, corn, cheese
- SALAMI** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, salami, bacon, green olives, garlic, cheese
- SPINACH** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, spinach, sun-dried tomatoes, Gorgonzola cheese, cheese
- CHEESES** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, Grana Padano cheese, Gorgonzola cheese, cheese
- SPANISH** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, chorizo, spinach, goat cheese, cheese
- ITALIAN** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, Black Forest ham, tomato, arugula, Grana Padano cheese, cheese
- ŁAŃCUCKA** 49 / 61
wheat dough, tomato sauce, chicken, champignon mushrooms, onion, garlic, cheese

Kids' menu

- GOLDEN CHICKEN NUGGETS** 250 g 31
served with fries and cucumber
- GRILLED SALMON FILLET** 250 g 39
served with fries and cucumber

Restaurant staff will settle your table with one bill. Thank you for your understanding!

Coffee

ESPRESSO	30 ml	13
DOUBLE ESPRESSO	60 ml	15
ESPRESSO MACCHIATO	60 ml	13
FLAT WHITE	200 ml	17
CAFFÈ AMERICANO	180 ml	14
CAPPUCCINO	200 ml	15
CAFFÈ LATTE	300 ml	17
LATTE MACCHIATO	300 ml	16
LATTE MACCHIATO	300 ml	19
	with syrup	
ICE COFFEE	450 ml	25
	with ice cream and whipped cream	
FRAPPE	300 ml	19
	with vanilla syrup	
IRISH COFFEE	200 ml	25

Ask our staff for coffee
with soy sauce

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

Cocktails

APEROL SPRITZ	250 ml	35
	prosecco, Aperol, sparkling water and a slice of orange	
HUGO	250 ml	35
	prosecco, elderberry syrup, lime, mint and sparkling water	
MARGARITTA	120 ml	32
	tequila, Contreau, lime juice	
MOJITO	200 ml	32
	Bacardi Superior, lime, mint, cane sugar, sparkling water	
STRAWBERRY MOJITO	200 ml	32
	Bacardi Superior, strawberries, lime, lemon, sparkling water, Monin strawberry syrup	
GREEN ISLAND	250 ml	32
	vodka Bols Platinum, Malibu, Curaçao Blue, orange juice	

Gin

FINSBURY	5 cl.	17
BOMBAY SAPPHIRE	5 cl.	24
HENDRICK'S	5 cl.	30

Tea

ASSAM SPECIAL BLACK TEA	500 ml	17
EARL GREY BLACK TEA	500 ml	17
SUMMER BERRIES	500 ml	17
VITA ORANGE	500 ml	17
HERBAL GARDEN	500 ml	17
GREEN TEA	500 ml	17
ASIA SUN	500 ml	17
BIO GRUNTEE JASMINE BLATT	500 ml	17
ROOIBOS VANILLA	500 ml	17
CAMOMILE	500 ml	17
PEPPERMINT	500 ml	17

Beer cocktails

GREEN BEER	500 ml	21
	Książęce, 7up, Curaçao Blue	
ORANGE BEER	500 ml	21
	Książęce, Mirinda, passion fruit syrup	
MINT BEER	500 ml	21
	Książęce, fresh mint leaves, cane sugar, lime	
WATERMELON BEER	500 ml	21
	Książęce, 7up, Monin watermelon syrup	
BANANA BEER	500 ml	21
	Książęce, 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

Rum

SAILOR JERRY	5 cl.	17
BACARDI SUPERIOR	5 cl.	19

Beverages

FRUIT JUICE	200 ml	12
	apple, orange, blackcurrant	
TOMATO JUICE	300 ml	14
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE	350 ml	23
SODAS	200 ml	12
	Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Tonic	
LEMONADE	500 ml	17
	lemon, cane sugar syrup, mint, ice, sparkling water	
RED BULL	200 ml	15
TABLE WATER	350 ml / 1,5 l	8/20
	sparkling or still	

Beer

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE	14/17/30
draft beer	300 ml / 500 ml / 1 l
KSIĄŻĘCE LAGER	14/17/30
draft beer	300 ml / 500 ml / 1 l
BROWAR ŁAŃCUT PIWO KRAFTOWE	23
bottled	500 ml
LECH FREE	17
bottled	500 ml

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

Liqueur

JAGERMEISTER	5 cl.	18
COINTREAU	5 cl.	19
BAILEYS IRISH CREAM	5 cl.	17
MALIBU	5 cl.	16

Cognac / Brandy

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