



## NA START

- Sajgonki warzywne** 130g  
z curry i kolendrą, podane z sosem orient-mayo i sałatką z marynowanych warzyw
- Krewetki** 350g  
w sosie winno-maślanym z chilli, pomidorkami koktajlowymi, serem Grana Padano i grzankami
- Tatar wołowy** 220g  
z szalotką, borowikiem i szczypiorkiem, mayo lubczykowe, żel z żółtka, marynowana czerwona cebula i borowik, krakersy lubczykowe oraz grzanki z ciabattą
- Carpaccio z pieczonego buraka** 320g  
z wędzonym serem, sosem balsamicznym z owocami leśnymi, pestkami dyni, ziołami, liofilizowaną maliną i grillowaną ciabattą
- Chrupiące frytki z batata** 350g  
podane z zestawem sosów: BBQ-mayo i orient-mayo

## ZUPY

- Zupa dnia** 350ml  
z dodatkami, zapytaj Kelnera o ofertę dnia
- Marinara** 400ml  
zupa z pomidorów San Marzano z mulami, krewetkami, kalmarami, kawałkami ryb, bazylią, pietruszką i czosnkiem, podana z grillowaną focaccią

## STREET FOOD

- BURGER wołowy 100% hand made** 700g  
200g wołowiny przygotowanej na miejscu, brioche własnego wypieku, bekon, cheddar, piklowane ogórki z chilli, pomidor, sałata, frytki grubo ciosane, autorski sos BBQ-mayo
- BAO z krewetkami w panko** 3szt./ 420g  
kapusta kimchi, marynowana rzodkiew daikon, sos spicy-mayo, orzechy nerkowca, kolendra
- BAO z szarpanym kurczakiem teriyaki** 3szt./ 440g  
marynowane warzywa, emulsja mango-chilli, marynowana rzodkiew daikon, orzeszki ziemne, kolendra
- BAO z szarpaną kaczką Bulgogi** 3szt./430g  
sałatka z kapusty pekińskiej z sosem sezamowym, sos mayo z trawą cytrynową, dymka, orzechy ziemne, kolendra
- BAO z polędwicą wołową w sosie teriyaki** 3szt. /420g  
sałatka Colestów z kapusty pekińskiej, sos spicy-mayo, orzechy nerkowca, dymka, kolendra
- UDON w sosie koreańskim, do wyboru polędwica wołowa, grillowane krewetki lub Tofu** 700g  
z marchewką, groszkiem cukrowym, mini kolbami kukurydzy, kolendrą i sezamem

## DANIA GŁÓWNE

- 39 zł **Sałatka z grillowaną brzoskwinią, do wyboru Burrata, grillowana pierś z kurczaka lub krewetki** 650g  
 z pomidorkami koktajlowymi, karmelizowanymi orzechami laskowymi, sosem winegret i focaccią
- 53 zł **Arancini grzybowe** 480g  
z sosem truflowym, zielonym groszkiem, groszkiem cukrowym, chrustem ziemniaczanym z wędzoną solą i ziołami
- 55 zł **Spaghetti z sosem śmietanowo-porowym, do wyboru boczek lub krewetki** 400g/420g  
z chipsami porowymi i serem Grana Padano
- 39 zł **Filet z halibuta** 470g  
podany na puree z pieczonej dyni piżmowej, gnocchi dyniowe, dziki brokuł i komosa ryżowa
- 32 zł **Filet z kurczaka w szynce prosciutto** 420g  
faszerowany pesto pomidorowym, podany z puree ziemniaczano-bazyliowym, grillowaną sałatką rzymską z kruszoną pomarańczą, serem Grana Padano i pomarańczową oliwą
- 29 zł **Żeberka BBQ** 700g  
 podane z grillowanymi ziemniakami, sałatką rzymską z kiełkami, sosem winegret i marynowaną cebulą
- 56 zł **Policzek wołowy** 470g  
w sosie cebulowym z czerwonym winem i balsamico, podany z puree z korzenia pietruszki, zapiekanką ziemniaczaną i sałatką z marchewki i ziół
- Konfitowane udko z kaczki Barbarie** 500g  
 podane z puree ziemniaczano-buraczanym, sosem demi glace z żurawiną i sałatką z brukselki i pestek dyni
- 55 zł **Polędwiczka wieprzowa** 450g  
 zawijana w boczek z sosem z owoców leśnych i balsamico, sałatka z pieczonego buraka oraz ziemniak Hasselback

## DESERY

- Szarlotka** 240g  
kruche ciasto z cytrynowym nadzieniem z jabłek Szara Reneta, podawane z parfait z orzechami laskowymi i konfiturą śliwkową
- Monoporcja Tiramisu** 240g  
krem kawowy na bazie kremu angielskiego z moczonymi w kawie biszkoptami Ladyfingers i żelem z likieru Baileys

## DO JEDZENIA NA WYNOS DOLICZAMY

- Za jednorazowe opakowanie / kubek** 2 zł  
**Za papierową torbę** 1 zł

## PEŁNA LISTA ALERGENÓW ORAZ GRAMATUR DOSTĘPNA JEST U KELNERÓW!

- Opcja wegetariańska Bez laktozy Śladowe ilości glutenu

Czas oczekiwania na zamówienia przy dużej ilości Gości może się wydłużyć. Dziękujemy za wyrozumiałość!



## KAWY

<b>Espresso</b> * 35ml	10 zł
<b>Espresso doppio</b> ** 70ml	15 zł
<b>Espresso macchiato</b> * 50ml	13 zł
<b>Americano</b> * 100ml	14 zł
<b>Kawa czarna</b> ** 200ml	15 zł
<b>Kawa biała</b> * 100ml	15 zł
<b>Flat white</b> ** 200ml	18 zł
<b>Cappuccino</b> * 200ml	17 zł
<b>Cappuccino grande</b> ** 300ml	19 zł
<b>Latte</b> * 300ml	19 zł
<b>Matcha latte</b> syrop do wyboru 300ml	25 zł
<b>Kawa z czekoladą i pomarańczą</b> 300ml *	32 zł

\*porcja espresso

## NA ROZGRZANIE

<b>Grzaniec</b> 0% z sokiem pomarańczowym 300ml	29 zł
<b>Napar korzenny</b> 0% pomarańcza, cytryna, anyż, imbir 400ml	29 zł
<b>Grzaniec czerwony</b> 25ml rum/200ml wino/syrop 300ml	29 zł
<b>Grzaniec biały</b> 15ml malibu/200ml wino/ /ananas 300ml	29 zł
<b>HOT MARTINI</b> 75mlMartini/125ml Wino białe/syropy 400ml	29 zł
<b>HOT JACK</b> 50ml Jack Daniels cynamon/cytryna/miód 400ml	29 zł

## HERBATY W IMBRYKACH

<b>BIAŁA lub CZARNA klasyczna</b> 400ml	18 zł
<b>Earl grey</b> 400ml	18 zł
<b>Czarna z pomarańczą, mango, truskawką</b> 400ml	18 zł
<b>Zielona sencha</b> 400ml	18 zł
<b>Zielona sencha smakowa</b> 400ml	18 zł
<b>Zimowa z dodatkami</b> 600ml	26 zł
<b>Wiśnie w rumie 0%</b> 600ml	29 zł
<b>Rozgrzewająca z % wiśnie w wiśniówce 10%, miód</b> 600ml	29 zł

## NAPOJE ZIMNE

<b>Karafka wody z owocami gaz/niegaz</b> 1000ml	19 zł
<b>San Pellegrino, woda mineralna naturalny gaz</b> 250ml	13 zł
<b>Acqua Panna woda niegazowana</b> 250ml	13 zł
<b>Autorska lemoniada sezonowa</b> 1000ml	29 zł
<b>Sok świeżo wyciskany</b> 300ml	29 zł
<b>Napoje Pepsi/ Pepsi Max/ Schweppes/ 7Up</b> 200ml	9 zł
<b>Sok z butelki Pomarańcza/ Jabłko/ Porzeczka</b> 200ml	9 zł

## PIWO

<b>PINTA z Beczki</b> 500ml PILS 5,0% / WEIZEN 6,0%	19 zł
<b>PINTA z Butelki</b> <0,5% 500ml MINI MAXI IPA	19 zł

## 🕒 Godziny otwarcia

11:00 - 21:00 Poniedziałek - Czwartek  
 11:00 - 23:00 Piątek  
 12:00 - 23:00 Sobota  
 12:00 - 21:00 Niedziela



## KOKTAJLE I DRINKI ALKOHOLOWE

<b>MOHITO</b> szklanka koktajlowa 250ml	29 zł
35ml rumu Havana/ limonka/mięta /woda gazowana	
<b>HONEY SOUR</b> szklanka koktajlowa 200ml	32 zł
50ml Jack Daniels miodowy/ syrop korzenny	
<b>OLD FASHION</b> szklanka koktajlowa 200ml	32 zł
50 ml Woodford/ syrop cukrowy/ 5ml angostury	
<b>BELLINI</b> kieliszek do wina 400ml	29 zł
puree z białych brzoskwiń/ 150 ml prosecco	
<b>APEROL SPRITZ</b> kieliszek do wina 250ml	29 zł
70 ml aperol/ 150 ml prosecco/ woda gazowana	
<b>HUGO</b> kieliszek do wina 250ml	29 zł
150 ml prosecco/kwiat bzu/ limonka/mięta	
<b>LAVENDER</b> kieliszek koktajlowy 150ml	29 zł
25 ml wódka/ 70 ml prosecco/ lawenda/ cytryna	
<b>JAGER POWER</b> szklanka koktajlowa 200ml	29 zł
40 ml jagermeister/ arbuzy/ truskawka/ cytryna	
<b>NEGRONI</b> szklanka koktajlowa 200ml	34 zł
30ml Gin Tesselis/ 30ml Martini Rosso/ 30ml Campari	

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

<b>FREE % BUBBLES</b> kieliszek do wina 400ml	32 zł
marakuja/ pomarańcza/ prosecco 0%/ mięta	
<b>ORANGE SPRITZ</b> kieliszek do wina 250ml	28 zł
syrop pomarańczowy/ tonic/ pomarańcza	
<b>HUGO</b> kieliszek do wina 250ml	28 zł
kwiat bzu/limonka/mięta/ 7UP	
<b>MOJITO</b> 0% szklanka koktajlowa 250ml	
limonka/mięta/7up	
<b>BELLINI</b> kieliszek do wina 250ml	29 zł
puree z białych brzoskwiń/ Prosecco 0%	

## ALKOHOLE W KIELISZKACH 40ml

<b>Chopin Vodka</b> 40%	23 zł
<b>Pravda Vodka</b> 40%	25 zł
<b>Ketel One vodka</b> 40%	20 zł
<b>Tessellis</b> 40%	35 zł
<b>Śliwowica Podbeskidzka</b> 72%	20 zł
<b>Tanqueray No.10</b> 43,1%	20 zł
<b>Gin ROKU</b> 43%	28 zł
<b>Olmeca Silver/Gold</b> 35%	20 zł
<b>Jack Daniel's</b> 40%	20 zł
<b>Maker's Mark</b> 45%	26 zł
<b>Gentelman Jack</b> 40%	23 zł
<b>Woodford Reseve</b> 43,2%	36 zł
<b>Chivas 12YO</b> 40%	36 zł
<b>Singleton 12YO</b> 40%	20 zł
<b>Talisker 10YO</b> 45,8%	29 zł
<b>Dictador 12YO</b> 40%	35 zł
<b>Zacapa 23YO</b> 40%	45 zł
<b>Bumbu</b> 40%	32 zł

**SET BENRIACH 43-46% 3x 20ml** 49 zł

Osobom nietrzeźwym oraz dzieciom do lat 18 alkoholu NIE sprzedajemy!