

# menu

## ZUPY SOUPS

**ZUPA DNIA SOUP OF THE DAY**  
**18 PLN**

**KREM Z ZIELONYCH SZPARAGÓW CREAM OF GREEN ASPARAGUS**  
Puder z buraka, grissini  
Beetroot powder, grissini  
**20 PLN**

**DOMOWY ROSÓŁ HOMEMADE BROTH "ROSÓŁ"** (A,C,I)  
z tortellini  
Served with tortellini  
**20 PLN**

## PRZYSTAWKI STARTERS

**SALAŃKA CEZAR CEASAR SALAD** (A,C,D)  
Sałata rzymska, filet z kurczaka, boczek, pomidorki koktajlowe, grzanki, sos anchois  
Roman lettuce, chicken breast, bacon, cherry tomatoes, croutons, anchois sauce  
**37 PLN**

**SALAŃKA Z HALLOUMI HALLOUMI SALAD** (A,C,D)  
Grillowane halloumi, liście botwinki, rukola, sałata freeze, pieczona papryka, sos z żurawiny  
Grilled halloumi, chard, arugula, freeze salad, roasted peppers, cranberry dressing  
**35 PLN**

**SALAŃKA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ PARMA HAM SALAD** (A,C)  
Szynka parmeńska, melon, mieszanka włoskich sałat, pomidorki cherry, granat, sos mango-chilli  
Parma ham, melon, mix of Italian salads, cherry tomatoes, pomegranate, mango-chilli sauce  
**39 PLN**

**TATAR WOŁOWY BEEF TARTARE** (C,D,J)  
Siekana polędwica wołowa, cebula, olej, pikle, pieczywo, masło  
Chopped beef tenderloin, onion, rapeseed oil, pickles, bread, butter  
**45 PLN**

# menu

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

### WIOSENNE RISOTTO SPRING RISOTTO (L,H)

Ryż Arborio, cukinia, zielony groszek, liście botwiny, parmezan  
Arborio rice, zucchini, green peas, chard, parmesan

41 PLN

### SPAGHETTI AGLIO OLIO (A.,L)

Spaghetti, czosnek, papryczki piri piri, oliwa z oliwek, natka pietruszki,  
pomidoroki koktajlowe, parmezan

Spaghetti, garlic, piri piri peppers, olive oil, parsley, cherry tomatoes,  
parmesan

39 PLN

### FISH & CHIPS FISH & CHIPS (C,A,D,K,F)

Sandacz w cieście, frytki stekowe, mix sałat z sosem vinegret  
Zander in crispy batter, steakhouse fries, mix of salads with  
vinaigrette dressing

45 PLN

### BURGER WOŁOWY BEEF BURGER (A.,J,G)

100% wołowina, ser mimolette, grillowany boczek, konfitura  
z czerwonej cebuli, pomidor, ogórek konserwowy,  
sos majonezowy z wędzoną papryką, frytki stekowe

100% beef, mimolette cheese, bacon, red onion chutney, tomato,  
gherkin, smoked peppers mayo, steakhouse fries

43 PLN

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PORK TENDERLOIN (G.,J)

Pieczona polędwiczka z boczkiem, puree z zielonego groszku, sos  
winny z zielonym pieprzem

Roasted pork tenderloin with bacon, mushy peas, wine sauce with  
green pepper

47 PLN

### PIEROGI Z BIAŁYM TWAROGIEM I BORÓWKAMI COTTAGE CHEESE AND BLUBERRIES DUMPLINGS (A,C,G)

Ręcznie robione pierogi, twaróg, borówki, kwaśna śmietana  
Handmade dumplings, cottage cheese, blueberries, sour cream

35 PLN

## DESERY DESSERTS

### OWOCOWE CRUMBLE FRUIT CRUMBLE (G,C,A,H)

Owoce sezonowe pod kruszonką, lody pistacjowe  
Seasonal fruits, crumble, pistachio ice cream

22 PLN

### SZARLOTKA NA CIEPŁO APPLE PIE (C,A,M,G,F,H,5,C)

Lody waniliowe, sos malinowy, bita śmietana  
Vanilla ice cream, raspberry sauce, whipped cream

22 PLN

### LODY ICE CREAM (C,A,M,G,F,H,5,C)

Sorbet mango-marakuja, jagodowe, waniliowe, bita śmietana, owoce  
Mango-passionfruit sorbet, blueberry, vanilla, whipped cream, fruits

22 PLN

# drink

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Coca-Cola	0,25l	12,00 PLN
Coca-Cola Zero	0,25l	12,00 PLN
Sprite	0,25l	12,00 PLN
Fanta Orange	0,25l	12,00 PLN
Kinley Tonic Water	0,25l	12,00 PLN
Red Bull	0,25l	15,00 PLN

Cappy sok pomarańczowy  
*Orange juice*

0,25l 12,00 PLN

Cappy sok jabłkowy  
*Apple juice*

0,25l 12,00 PLN

Cappy nektar grejpfrutowy  
*Grapefruit nectar*

0,25l 12,00 PLN

Sok świeżo wyciskany  
Pomarańczowy lub grejpfrutowy  
*Fresh orange or grapefruit juice*

0,3l 20,00 PLN

## WODA WATER

Kropla Beskidu niegazowana  
*Still water*

0,33l 10,00 PLN

0,75l 18,00 PLN

Kropla Delice gazowana  
*Sparkling water*

0,33l 10,00 PLN

0,75l 18,00 PLN

Acqua Panna

0,25l 12,00 PLN

## LEMONIADY LEMONADE

Lemoniada domowa  
*Homemade lemonade*

0,3l 15,00 PLN

## KAWA COFFEE

Espresso

0,08l 10,00 PLN

Podwójne espresso

0,16l 16,00 PLN

Kawa czarna

0,2l 12,00 PLN

Kawa z mlekiem

0,2l 12,00 PLN

Flat white

0,2l 16,00 PLN

Cappuccino

0,3l 15,00 PLN

Cafe latte

0,3l 15,00 PLN

## HERBATA TEA

HERBATA RONNEFELDT

0,4l 16,00 PLN

- Assam Bari

- Earl Grey

- Green Dragon (zielona Lung Ching)

- Morgentau (zielona Sencha z mango)

- Jaśminowa

- Miętowa

- Sweet Berries (owocowa)

- Cream Orange (rooibos z wanilią i pomarańczą)

CHEERS!

# drink

## PIWO LANE DRAUGHT BEER

Żywiec	0,3l	12,00 PLN
Żywiec	0,5l	16,00 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Żywiec Sesyjne IPA	0,5l	19,00 PLN
Żywiec bezalkoholowe 0%	0,5l	15,00 PLN

Piwo rzemieślnicze z Browaru Kazimierz	0,5l	
- <i>Pilsiwko (pils niemiecki)</i>		18,00 PLN
- <i>Stout this Oat (stout owsiany)</i>		20,00 PLN
- <i>Spichlerz Europy (pszeniczne ale)</i>		19,00 PLN
- <i>Kazimierz APA (american pale ale)</i>		20,00 PLN

## WINO DOMU HOUSE WINE

Casa Pecunia Insight Pinot Grigio	0,15l	20,00 PLN
<i>Włochy Italy</i>	0,75l	100,00 PLN
Casa Pecunia Insight Monepulciano d'Abruzzo	0,15l	20,00 PLN
<i>Włochy Italy</i>	0,75l	100,00 PLN
Casa Pecunia Insight Prosecco	0,15l	20,00 PLN
<i>Włochy Italy</i>	0,75l	100,00 PLN



CHEERS!

# drink

## APERETIF

Aperol 11 % Vol.	40ml	20,00 PLN
Campari 25 % Vol.	40ml	22,00 PLN
Martini Rosso 14,4 % Vol.	80ml	18,00 PLN
Martini Extra Dry 18 % Vol.	80ml	18,00 PLN

## DIGESTIVE

Becherovka 40 % Vol.	40ml	20,00 PLN
Jägermeister 35 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Boonekamp 40 % Vol.	40ml	23,00 PLN

## LIKIER LIQUEUR

Bailey's 17 % Vol.	40ml	22,00 PLN
Kahlua 20 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Passoa 17 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Bistro Cytrynówka na miodzie 30% Vol.	40ml	20,00 PLN
Bistro Pigwówka z whisky 30% Vol.	40ml	20,00 PLN
Wiśniówka Cherry Cordial 40% Vol.	40ml	20,00 PLN

## VODKA

Ogiński Organic Vodka 40 % Vol.	40ml	16,00 PLN
Nemiroff Deluxe Vodka 40 % Vol.	40ml	18,00 PLN
Żubrówka Bison Grass 37,5 % Vol.	40ml	14,00 PLN
Passover Slivovitz 70 % Vol	40ml	30,00 PLN
Carpatia Vintage 40 % Vol.	40ml	99,00 PLN

## GIN

Gordon's 40 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Discoverer 40 % Vol.	40ml	21,00 PLN

## RUM

Malibu 18 % Vol.	40ml	20,00 PLN
Sailor Jerry 40 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Havana 3 YO 40 % Vol.	40ml	20,00 PLN
Zacapa 23 YO 40 % Vol.	40ml	56,00 PLN

## TEQUILA

Sierra Silver 38 % Vol.	40ml	25,00 PLN
Sierra Gold 38 % Vol.	40ml	27,00 PLN

## BRANDY & COGNAC

Metaxa ***** 38 % Vol.	40ml	27,00 PLN
Martell VS 40 % Vol.	40ml	36,00 PLN

## WHISKY

Grant's Family 40 % Vol.	40ml	21,00 PLN
Jameson 40 % Vol.	40ml	23,00 PLN
Jack Daniel's 40 % Vol.	40ml	27,00 PLN



CHEERS!

# drink

---

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE

### MARGARITA 26,00 PLN

Sierra Silver 40ml, Cointreau 20ml, sok z limonki

### MOJITO 28,00 PLN

Havana 3yo 60ml, limonki, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana

### ESPRESSO MARTINI 25,00 PLN

Nemiroff Deluxe 40ml, Kahlua 20ml, espresso, syrop cukrowy

### GIN SOUR 24,00 PLN

Gin Discoverer 50ml, syrop cukrowy, sok z cytryny, Angostura Bitters, białko

### NEGRONI 28,00 PLN

Gin Discoverer 30ml, Campari 30ml, Martini Rosso 30ml

### APEROL SPRITZ 30,00 PLN

Aperol 60ml, Prosecco 100ml, woda gazowana

### PORNSTAR MARTINI 30,00 PLN

Nemiroff Deluxe 40ml, puree marakuja, syrop waniliowy, sok z limonki, białko, Prosecco

### MIMOSA 20,00 PLN

Prosecco 75ml, świeżo wyciskany sok z pomarańczy 75ml

### OLD FASHIONED 25,00 PLN

Jack Daniels 40ml, syrop cukrowy, woda, Angostura Bitters

### LONG ISLAND ICE TEA 38,00 PLN

Nemiroff Deluxe 20ml, Havana 3yo 20ml, Sierra Silver 20ml, Gin Discoverer 20ml, Cointreau 20ml, Coca-Cola, syrop cukrowy, sok z cytryny

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

### VIRGIN MOJITO 20,00 PLN

Limonki, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana

### PASSION FRUIT SOUR 20,00 PLN

Puree marakuja, sok jabłkowy, sok z limonki, syrop cukrowy, białko



CHEERS!

# Kids menu

## ZUPA . SOUP

### ROSÓŁ BROTH<sup>(A,I,C)</sup>

Makaron, warzywa  
Noodles, vegetables

**12 PLN**



## DRUGIE DANIE . MAIN DISH

### SPAGHETTI Z SOSEM POMIDOROWYM <sup>(A,C,I)</sup>

SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE  
**21 PLN**

### FILECIKI MŁODEGO ODKRYWCY <sup>(A)</sup>

Panierowana pierś kurczaka, frytki, mini marchewki

Breaded chicken breast, fries, baby carrots

**24 PLN**

### PANKEJKI <sup>(A,C,G)</sup>

Panekjki z musm truskawkowym, cukier puder

Pancakes, strawberry mousse, powdered sugar

**22 PLN**

## DESER . DESSERT

### PTYSIE <sup>(A,C,G,5)</sup>

Mini ptyisie z bitą śmietaną i owocami

Mini puff pastry with whipped cream and fruits

**18 PLN**

Dodatki Additives: 1 – Kofeina Caffeinated, 2 – Sztuczny Słodzik Artificial Sweetener, 3 – Chinina Quinine, 4 – Substancje Barwiące Coloring, 5 – Ze środkiem konserwującym With preservative  
Alergeny Allergens: A – Zboża Zawierające Gluten Cereals Containing Gluten, B – Skorupiaki Crustaceans, C – Jajka Eggs, D – Ryby Fish, E – Orzeszki Ziemne Peanuts, F – Soja Soy, G – Mleko Milk, H – Orzechy Nuts, I – Seler Celery, J – Gorczyca Mustard, K – Sezam Sesame, L – Siarczyn/Dwutlenek Siarki Sulfite/Sulfur Dioxide,  
M – Łubin Lupine, N – Mięczaki Mollusks

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. All prices incl. V.A.T.



# Wiosenne orzeźwienie

## **KAWA MROŻONA**

Podwójne espresso, mleko, domowy syrop kokosowy lub waniliowy, bita śmietana

### **ICED COFFEE**

Double espresso, milk, homemade coconut or vanilla syrup, whipped cream

**20 PLN**

## **DOMOWA ICE TEA KLASYCZNA / JAŚMINOWA**

Herbata assam / jaśminowa, syrop cukrowy, cytryna, mięta

### **HOMEMADE ICE TEA CLASSIC / JASMIN**

Assam or jasmine tea, sugar syrup, lemon, mint

**20 PLN**

## **RABARBAROWA LEMONIADA**

Domowy syrop z rabarbaru, grejpfrut, cytryna, woda gazowana

### **RHUBARB LEMONADE**

Homemade rhubarb syrup, grapefruit, lemon, sparkling water

**20 PLN**

## **RABARBAROWE MOJITO**

Rum Havana 3yo 60ml, domowy syrop rabarbarowy, mięta, limonki, woda gazowana

### **RHUBARB MOJITO**

Rum Havana 3yo 60ml, homemade rhubarb syrup, limes, mint, sparkling water

**30 PLN**

