

Lemoniady / Lemonades

<i>Grejpfrutowa z rozmarynem / Grapefruit and rosemary</i>	16,-
<i>Pomarańczowa z imbirem / Orange and ginger</i>	16,-
<i>Cytrynowa z miętą / Lemon and mint</i>	16,-

Aperitif / Cocktails

<i>Werbena (Wódka Wyborowa, Werbena, Prosecco)</i>	25,-
<i>Bazylią (Beefeater Gin, bazylią, sok z cytryny, syrop cukrowy)</i>	25,-
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, woda gazowana)</i>	25,-
<i>NV Prosecco Leggero, D.O.C., Italy</i>	kiel. 19,-
<i>NV G.H. Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne, France</i>	kiel. 39,-

Wina domowe / House wines

<i>Oceanus Branco, Chardonnay Arinto-Tejo, Portugal</i>	kiel. 17,-
<i>Villa Belvedere, Pinot Grigio, D.O.C. Włochy</i>	kiel. 21,-
<i>Montes, Sauvignon Blanc, Chile</i>	kiel. 25,-
<i>Oceanus Tinto, Cab, Sauvignon Touriga-Tejo, Portugal</i>	kiel. 17,-
<i>Villa Belvedere, Merlot, D.O.C., Włochy</i>	kiel. 21,-
<i>Montes, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	kiel. 25,-

Przystawki / Starters

Grillowany bakłażan z sosem miętowym

Grilled eggplant with mint sauce

26,-

Mix warzyw z grilla

Grilled vegetables

27,-

Tradycyjna kaszanka z grilla, z jabłkiem i musztardą cebulową

Traditional grilled black pudding with onion mustard

29,-

Szparagi w sosie holenderskim

Asparagus in hollandaise sauce

34,-

Szaszłyk z krewetek z pikantną salsą

Prawns shashlik with spicy salsa

39,-

Tatar z łososia z kolendrą, imbirem i chilli

Salmon tartare with coriander, ginger and chilli

44,-

Dla najmłodszych / For the Little ones

Pomidorowa z makaronem

Tomato soup with home made pasta

17,-

Grillowana pierś kurczaka z ziemniakami, pomidorem lub mizerią

Grilled chicken breast with grilled potatoes, tomato or cucumber salad

25,-

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10% do rachunku
We believe our team deserves the 10% service charge which we will add to your bill*

Zupy / Soups

Chłodnik rabarbarowy z truskawkami

Chilled rhubarb soup with strawberries

19,-

Chłodnik litewski z botwinką, gotowanym jajkiem i koprem

Chilled Lithuanian beetroot soup with hard boiled egg and dill

21,-

Salaty / Salads

Salata z grillowanym lososiem

Mix sałat, grillowany łosoś, kawałki pomarańczy i grejpfruta, ogórek, rzodkiewka

Mix of greens, grilled salmon, pieces of orange and grapefruit, cucumber, radish

36,-

Salata Cezar z kurczakiem / krewetkami

Zielone liście sałaty rzymskiej z plasterkami grillowanej piersi zagrodowego kurczaka lub krewetkami w sosie z anchois i Parmezanu

Romaine lettuce, grilled free range chicken breast, anchovies and Parmesan dressing

34,- / 39,-

Salata z burratą i awokado

Mix sałat, ser burrata, awokado, pesto, pistacje

Lettuce mix, burrata cheese, avocado, pesto, pistachios

39,-

Salata z grillowaną wołowiną

Sałata rzymska z grillowanym rostbefem, szpinakiem „baby” i malinowym winegretem

Romaine lettuce, grilled roast beef, baby spinach and raspberry vinaigrette,

47,-

Dania Głównie / Main Courses

Kurczak jogurtowy z grilla, z warzywami

Grilled free range chicken marinated in yogurt with vegetables

36,-

Grillowane żeberka w sosie barbecue

Grilled spare ribs with barbecue sauce

43,-

Carpaccio z awokado z grillowanymi krewetkami

Carpaccio of avocado and grilled prawns

39,-

Grillowana dorada w sosie z kolendry i marynowanych kaparów

Grilled bream with capers, coriander and lemon zest sauce

45,-

Soczysta karkówka z grilla z sosem tzatziki

Juicy pork neck with tzatziki sauce

38,-

Łosoś z grilla ze szparagami

Grilled salmon served with asparagus

47,-

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym

Filet Mignon steak seasoned with garlic butter

68,-

Danie dnia

Zapytaj kelnera

Dish of the day, Please ask staff

Dodatki i sosy:

ziemniaki z grilla 7,- mix zielonych sałat 7,- grillowane warzywa 13,-

Side orders: grilled potato 7,- mixed salad 7,- grilled vegetables 13,-

Tzatziki 3,- pikantny 3,- sos miętowy 3,- musztarda 3,-ketchup 3,-

Tzatziki 3,- spicy sauce 3,- mint sauce 3,- mustard 3,- ketchup 3,-

Desery / Desserts

Krucha tarta z owocami

Seasonal fruit tart

18,-

Puchar lodów z bitą śmietaną

Lody waniliowe, czekoladowe i truskawkowe

Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream

18,-

Ciacho dnia

Pastry of the day

(o dzisiejszy wybór świeżych wypieków spytaj kelnera)

(ask the waiter for today's pastries)

19,-

Tort bezowy / Meringue cake

(do wyboru / select from)

25,-

Napoje gorące

<i>Espresso</i>	9,-
<i>Kawa po amerykańsku</i>	9,-
<i>Cappucino</i>	11,-
<i>Latte</i>	12,-
<i>Kawa mrożona</i>	14,-
<i>Herbata czarna</i>	13,-
<i>Herbaty smakowe</i>	13,-
<i>Herbata ze świeżą miętą</i>	13,-
<i>Herbata z miodem</i>	13,-
<i>Herbata z syropem malinowym</i>	13,-
<i>Rooibosh</i>	14,-

Napoje zimne

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Tonic Kinley</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	<i>0,30l</i>	<i>8,-</i>
<i>Cisowianka Classic / Perlage</i>	<i>0,70l</i>	<i>14,-</i>
<i>Woda Borjomi</i>	<i>0,30l</i>	<i>11,-</i>
<i>Woda Borjomi</i>	<i>0,50l</i>	<i>14,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,-</i>
<i>S. Pellegrino / Aqua Panna</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,-</i>
<i>Soki owocowe Cappy</i>	<i>0,20l</i>	<i>7,-</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy</i>	<i>0,20l</i>	<i>16,-</i>
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów</i>	<i>0,20l</i>	<i>16,-</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,-</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,30l</i>	<i>8,-</i>
<i>Kropla Beskidu / Kropla Delice</i>	<i>0,70l</i>	<i>14,-</i>