

# *Lielnik*

## **Lemoniady**

<i>Lemoniada cytrynowa z miętą</i>	<i>20,</i>
	<i>-</i>
<i>Lemoniada sezonowa (zapytaj o smak kelnera)</i>	<i>20,</i>
	<i>-</i>

## **Koktajle bezalkoholowe**

### ***Orange Spritz 28,-***

*Połączenie pomarańczy z bezalkoholowym prosecco*

### ***Hugo 28,-***

*Słodycz syropy z bzu w połączeniu z wytrawnym bezalkoholowym prosecco*

### ***Malinowy Collins 28,-***

*Orzeźwiająca malina z rozmarynem i miętą*

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## Koktajle

### **Lemon Spritz 31 zł**

Koktajl na bazie Włoskiego likieru Limoncello z dodatkiem prosecco  
*Cocktail based on the Italian liqueur Limoncello with the addition of prosecco*

### **Malina 31 zł**

Słodycz maliny w połączeniu z goryczką ginu  
*The sweetness of raspberries combined with the bitterness of gin*

### **Hugo 31,-**

Świeży, orzeźwiający powstały z połączenia kwiatu bzu z prosecco  
*Fresh, refreshing, created from the combination of lilac flower and prosecco*

### **Paloma 36,-**

Orzeźwiające połączenie mocnej tequili z sokiem grejfrutowym i limonką  
*A refreshing combination of strong tequila with grapefruit juice and lime*

### **Różany grejfrut 34 zł**

Orzeźwiające połączenie grejfruta z różą i nutą cytryny  
*Refreshing combination of grapefruit with rose and lemon*



### **The Famous Cocktails 35 zł**

Szkocka whisky Famous Grouse w połączeniu ze świeżym sokiem grejfruta  
*Famous Grouse Scotch whiskey combined with fresh grapefruit juice*

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## **Wina domowe / House wines**

<i>Natureo 0%, Muscat, Torres, Hiszpania</i>	<i>kiel.</i>	<i>26 zł</i>
<i>Natureo 0%, Garnacha-Syrach, Hiszpania</i>	<i>kiel.</i>	<i>26 zł</i>
<i>Oceanus Tinto, Cab. Sauvignon/Touriga-Tejo, Portugalia</i>	<i>kiel.</i>	<i>27 zł</i>
<i>Oceanus Branco Chardonnay, Arinto-Tejo, Portugalia</i>	<i>kiel.</i>	<i>27 zł</i>
<i>Villa Belvedere, Pinot Grigio, D.O.C. Włochy</i>	<i>kiel.</i>	<i>29 zł</i>
<i>Villa Belvedere, Merlot, D.O.C, Włochy</i>	<i>kiel.</i>	<i>29 zł</i>
<i>Birds of Paradise, Chardonnay, Chile</i>	<i>kiel.</i>	<i>29 zł</i>
<i>Birds of Paradise Cab. Sauvignon, Chile</i>	<i>kiel.</i>	<i>29 zł</i>
<i>Lucarelli Primitivo , Włochy</i>	<i>kiel.</i>	<i>32 zł</i>
<i>Satelite Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia</i>	<i>kiel.</i>	<i>33 zł</i>
<i>Gamla, Cab. Sauvignon, Galilee Valley, Izrael</i>	<i>kiel.</i>	<i>42 zł</i>

**Wyrób własny**                      40ml      16zł

*Wiśniówka*

**Nalewki Szlacheckie**              20ml / 13zł

*Opcja degustacyjna*              5x20ml / 55zł

*Pigwówka, Dereniówka, Malinówka, Mirabelówka, Tarninówka, Smorodina, Wisniówka.*

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## PRZYSTAWKI/STARTERS

Kurki smażone z bobem, fasolą szparagową i kalafiozem z jajkiem przepiórczym <i>Fried chanterelles with broad beans, green beans and cauliflower with quail egg</i>	48zł
Tatar z łososia marynowanego w buraczkach z quacamole <i>Salmon tartare marinated in beetroot with quacamole</i>	49zł
Wątróbka w wiśniach z szalotką i grzankami <i>Liver in cherries with onion and croutons</i>	39zł
Ręcznie ugniatane pierożki „Ruskie” z okrasą z cebuli i boczku (7szt) <i>“Pierogi Ruskie” with potatoes and cheese, with onion and bacon gravy</i>	42zł
Ręcznie ugniatane pierogi z cielęciną (7szt) <i>Dumplings with veal with onion gravy</i>	45zł
Carpaccio wołowe z rukolą, oliwą truflową i parmezanem <i>Beef carpaccio with arugula, truffle oil and parmesan</i>	49zł
Aromatyczny tatar wołowy z domowymi piklami <i>Aromatic beef steak tartare served with homemade pickles</i>	56zł
Krewetki z czosnkiem i pietruszką <i>Shrimps with garlic and parsley</i>	56zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# *Lielnik*

## ZUPY/SOUPS

Domowy rosół z kluskami <i>Homemade broth with noodles</i>	31zł
Tradycyjny chłodnik litewski <i>Traditional Lithuanian cold soup</i>	28zł

## SALAŁY/SALADS

Sałata z grillowanym łososiem, cytrusowym winegretem i truskawkami <i>Lettuce with grilled salmon, citrus vinaigrette and strawberries</i>	41zł
Sałata cezar z piersią zagrodowego kurczaka <i>Caesar salad with slices of grilled chicken breast</i>	49zł
Sałata z karmelizowaną wątróbką w occie balsamicznym, owocami i malinowym dressingiem <i>Lettuce with caramelized liver in balsamic vinegar, fruit and raspberry dressing</i>	44zł
Sałata cezar z krewetkami <i>Caesar salad with shrimps</i>	56zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## DLA NAJMŁODSZYCH/FOR THE LITTLE ONES

Rosółek z makaronem <i>Homemade broth with pasta</i>	20zł
Kolorowy makaron z pulpecikami w sosie pomidorowym <i>Colorful pasta with meatballs in tomato sauce</i>	25zł
Kotleciki z ekologicznego kurczaka w chrupiącej panierce z mizerią <i>Organic chicken cutlets in crispy breadcrumbs and cucumber salad</i>	29zł
Ręcznie ugniatane pierożki z cielęciną <i>Dumplings with veal</i>	32zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSES

Tagiatelle z kurkami i świeżą pietruszką <i>Tagliatelle with chanterelles and fresh parsley</i>	56zł
Kotlet schabowy z mizerią i ziemniakami <i>Pork chop with cucumber salad and potatoes</i>	54zł
Ozorek wieprzowy na puree selerowo-chrzanowym w sosie bordelaise z piklami warzywnymi <i>Pork tongue on celery and horseradish puree in bordelaise sauce with vegetable Pickles</i>	59zł
Stek z halibuta na musie z kalafiora, z fasolką szparagową i sałatą ze szpinaku <i>Halibut steak with cauliflower mousse, green beans and spinach salad</i>	75zł
Pół kaczki z codziennego wypieku z sosem z rodzynek, puree i buraczkami <i>Half duck with raisins sauce, puree and beets</i>	83zł
Grillowane żebro wołowe w sosie porto z grillowanymi warzywami i pure <i>Grilled beef rib in port sauce with grilled vegetables and puree</i>	90zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# Lielnik

## DESERY / DESSERTS

Szarlotka z lodami waniliowymi <i>Apple pie with vanilla ice cream</i>	28zł
Sernik z białą czekoladą <i>Cheesecake with white chocolate</i>	29zł
Tort bezowy <i>Meringue torte</i>	31zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*



# *Lielnik*

## *NAPOJE ZIMNE*

Coca Cola	0,25l	12 zł
Coca Cola Zero	0,25l	12 zł
Sprite / Fanta	0,25l	12 zł
Tonic Kinley	0,25l	12 zł
Kropla Beskidu/Kropla Delice	0,30l	12 zł
Kropla Beskidu/Kropla Delice	0,70l	22 zł
Soki owocowe Cappy	0,30l	10 zł
Sok ze świeżych pomarańczy	0,30l	20 zł
Sok ze świeżych grejpfrutów	0,30l	20 zł
Mix pomarańcz/grejpfrut	0,30l	20 zł
S.Pellegrino/Aqua Panna	0,25l	15 zł
S.Pellegrino/Aqua Panna	0,75l	25 zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# *Zielnik*

## *NAPOJE GORĄCE*

Espresso	12 zł
Podwójne espresso	16 zł
Kawa americana	14 zł
Cappuccino	16 zł
Flat white	18 zł
Latte	18 zł
Herbata czarna	16 zł
Herbata zielona	16 zł
Herbata owocowa	16 zł
Herbata jaśminowa	16 zł
Napar ze świeżej mięty	16 zł
Herbata Rooibos cytrynowy	16 zł
Herbata Rooibos waniliowy	16 zł
Herbata rozgrzewająca - zimowa	22 zł

## ***Piwa / Beer***

<i>Bavaria 0%</i>	<i>0,3 l</i>	<i>15 zł</i>
<i>Złote Lwy (Lager)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>19 zł</i>
<i>Pszenicznik</i>	<i>0,5 l</i>	<i>19 zł</i>
<i>Koźlak (typu Bock)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>19 zł</i>
<i>Grand (Porter)</i>	<i>0,5 l</i>	<i>20 zł</i>

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku*

*We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*

# *Lielnik*

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku  
We believe that our staff deserve a gratuity of 10% which we will add to your bill*