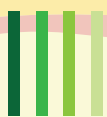


menu



Uprzejmie informujemy, że do grup od 8 osób doliczamy
serwis w wysokości 10% wartości rachunku

 RESTAURACJA
DWOREK

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar z łososia – łosoś/ogórek/ kapary/ cebula/ rzodkiewka/oliwa/ pieczywo – 45 zł
Salmon tartare – salmon/ cucumber/ capers/ onion/ radish/olive oil/ bread

Tatar wołowy – polędwica wołowa/ żółtko/ pikle/ majonez truflowy/ chorizo/ pieczywo – 51 zł

Beef tartare – beef tenderloin/ yolk/ pickles/ truffle mayoonaise/ chorizo/ bread

 Grillowany kozi ser – nerkowce/ miód/ pomidorki koktajlowe/ rukola/ pieczywo – 39 zł
Grilled goat cheese – cashews/ honey/ cherry tomatoes/ arugula/ bread

ZUPY / SOUPS

Krakowski Żurek – jajko/ ziemniaki/ kiełbasa/ boczek/ pieczarki – 28 zł
Egg/ potatoes/ sausage/ bacon/ mushrooms

Rosół z makaronem – makaron/ marchewka/ pietruszka – 26 zł
Chicken-beef broth – noodles/ carrot/parsley

Krem z czerwonej soczewicy z krewetkami – 28 zł
Red lentil cream soup with shrimps

SAŁATKI / SALADS

Cezar – kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ pieczywo – 44 zł
Caesar – chicken/ bacon/ romaine lettuce/ caesar sauce/ grana padano/ bread

 Semole – mieszanka kasz/ pestki dyni/ suszony pomidor/ kapary/ oliwki kalamata/ karczochy/ dressing/ pieczywo – 44 zł
Semole – groats mix/ pumpkin seeds/ sun-dried tomato/ capers/ kalamata olives/ artichokes/ dressing/ bread

 Halloumi – ser halloumi/ arbuz/ ogórek/ nerkowce/ mix sałat/ pikle/ dressing/ pieczywo – 44 zł
Halloumi – halloumi cheese/ watermelon/ cucumber/ cashews/ salad mix/ pickle/ dressing/ bread

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Pieczona kaczka – połowa kaczki/ kluski śląskie/ surówka z czerwonej kapusty – 89 zł
Roasted duck – half a duck/ potato dumplings/ red cabbage salad

Placki ziemniaczane – gulasz wołowy/ kwaśna śmietana/ ogórek kiszony – 51 zł
Hash browns – beef goulash/ sour cream/ pickled cucumber

*Możliwość wymiany na sos grzybowy/ Possibility to replace with mushroom sauce

Burger wołowy – wołowina/ bułka brioche/ bekon/ cheddar/ pomidor/ pickle/ sos/ sałata/ frytki – 51 zł

Beef burger – beef/ brioche bun/ bacon/ cheddar/ tomato/ pickle/ sauce/ lettuce/fries

*Możliwość wymiany na frytki z batata + 5 zł/ Possibility to replace with sweet potato fries

Schabowy z kością – puree ziemniaczane/ kapusta zasmażana – 53 zł

Pork chop with bone – mashed potatoes/ fried cabbage

Polędwiczka wieprzowa – grzyby leśne/ puree ziemniaczane/ groszek cukrowy/ sos grzybowy – 61 zł

Pork tenderloin – wild mushrooms/ potato puree/ green peas/ mushroom sauce

Filet z łososia – gnocchi szpinakowe/ suszone pomidory/ szpinak – 69 zł

Salmon fillet – spinach gnocchi/ sun-dried tomatoes/ spinach

Gołąbki – kasza pęczak/ mięso wieprzowe/ puree ziemniaczane/ sos pomidorowy – 45 zł

Pork stuffed cabbage – groat/ minced pork/ mashed potatoes/ tomato sauce



Gołąbki z mieszanką polskich kasz/ soczewica/ sos grzybowy - 43 zł

Groats stuffed cabbage – mix of polish groats/ lentil/ mushroom sauce



Burger z serem halloumi – ser halloumi/ bułka brioche/ pomidor/ ajvar/ rukola/ cebula karmelizowana/ frytki – 49 zł

Halloumi burger – halloumi cheese/ brioche bun/ tomato/ ajvar sauce/ arugula/ caramelised onion/ fries

*Możliwość wymiany na frytki z batata + 5 zł/ Possibility to replace with sweet potato fries



Gulasz z curry – pasta curry/ wędzone tofu/ ciecierzycy/ papryka/ cebula – 49 zł

Curry goulash – curry paste/ smoked tofu/ chickpea/ bell pepper/ onion

DANIA MAŁCZNE / FLOUR-BASED DISHES

Fusilloni – łosoś/ kapary/ pomidorki koktajlowe/ szpinak/ cebula/ czosnek/ białe wino/ grana padano – 45 zł

Fusilloni – salmon/ capers/ cherry tomatoes/ spinach/onion/garlic/white wine/ grana padano

Kuskus perłowy – krewetki/ suszone pomidory/ cebula/ czosnek/ natka pietruszki/ grana padano – 49 zł

Pearl couscous – shrimps/ sun-dried tomatoes/ onion/ garlic/ parsley/ grana padano

Tagliatelle – 'nduja/ cukinia/ cebula/ czosnek/ rukola/ białe wino/ grana padano – 47 zł

Tagliatelle – 'nduja/ zucchini/ onion/garlic/ arugula/ white wine/ grana padano



Rigatoni – gorgonzola/ cukinia/ groszek cukrowy/ rukola/ cebula/ czosnek/ śmietana/ grana padano – 43 zł

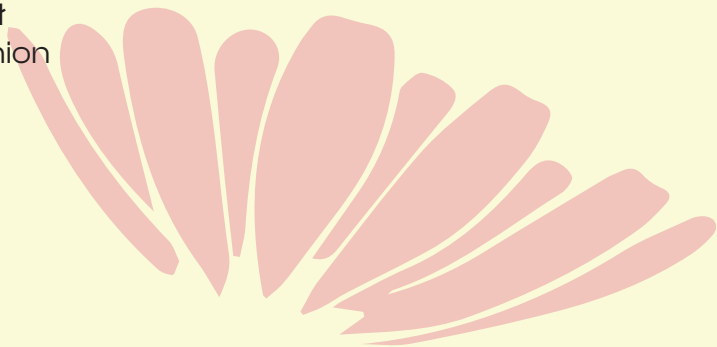
Rigatoni – gorgonzola/ zucchini/ green peas/ arugula/ onion/ garlic/ cream/ grana padano

Pierogi ukraińskie z omastą (10 sztuk) – 36 zł

Ukrainian style dumplings (10 pieces) – fried onion

Pierogi z mięsem i omastą (10 sztuk) – 38 zł

Meat dumplings with fried onion (10 pieces)



DESERY / DESSERTS

Fondant czekoladowy z gałką lodów – 28 zł
Chocolate fondant with a scoop of ice cream

Beza z kremem śmietankowym i owocami – 29 zł
Meringue with cream filling and fruit

Creme brulee o smaku mango-marakuja z gałką lodów – 29 zł
Mango- passion fruit crème brulee with a scoop of ice cream

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU

Zupa pomidorowa z makaronem (200 ml) – 23 zł
Tomato soup with noodles (200 ml)

Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką - 28 zł
Chicken strips with fries and salad

Naleśniki z serem i owocami (2 sztuki) – 28 zł
Crêpes with cheese and fruit (2 pieces)

DODATKI / ADD-ONS

Frytki – 16 zł
French fries

Frytki z batata – 20 zł
Sweet potato fries

Sos czosnkowy/ sos cezar/ majonez truflowy – 3 zł
Garlic sauce/ caesar sauce/ truffle mayonnaise

Ketchup – 2 zł

PIZZA 32 CM

✓ **Margherita – mozzarella/ sos pomidorowy – 38 zł**
mozzarella/ tomato sauce

Capricciosa – szynka/ pieczarki/ mozzarella/ sos pomidorowy – 43 zł
ham/ champignons/ mozzarella/ tomato sauce

✓ **Quattro formaggi – taleggio/ gorgonzola/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy – 49 zł**
taleggio/ gorgonzola/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

Pollo – kurczak/ kukurydza/ papryka/ mozzarella/ sos pomidorowy – 44 zł
chicken/ corn/ bell pepper/ mozzarella/ tomato sauce

Spianata – salami spianata picante/ pieczarki/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy – 45 zł
Salami spianata picante/ champignons/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

Parma – szynka parmeńska, rukola, grana padano, mozzarella, sos pomidorowy – 49 zł
parma ham/ arugula/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

'Nduja – nduja/ mascarpone/ miód/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy 49zł
'nduja/ mascarpone/ honey/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

✓ **Burrata – burrata/ pomidorki koktajlowe/ rukola/ pesto/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy – 49zł**
burrata/ cherry tomatoes/ arugula/ pesto/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce



NAPOJE GORĄCE:

Espresso – 12 zł

Espresso doppio – 13 zł

Americano – 14 zł

Cappuccino – 15 zł

Caffe Latte – 17 zł

Flat White – 17 zł

HERBATY/ TEAS (300ML)

Czarna (Ceylon sarnia) – 13 zł Black (Ceylon sarnia)

Earl grey – 13 zł

Zielona (sencha) – 13 zł Green (sencha)

Miętowa – 13 zł Mint

Słodkie mango – 14 zł Sweet mango

Malinowa – 14 zł Raspberry

NA ORZEŻWIENIE / REFRESHERS

Iced latte – 17 zł

Espresso tonic – 18 zł

Espresso orange – 19 zł

Iced americano – 14 zł

Iced mocha – 20 zł

Lemoniada cytrusowa – 0.3 l/19 zł, 1l/32 zł citrus lemonade

Mrożona zielona herbata – 0.3l/20 zł, 1l/34 zł Green iced tea

Lemoniada arbuzowa – 0.3 l/20 zł, 1l/34 zł Watermelon lemonade

Sok świeżo wyciskany – 21 zł Freshly squeezed juice

Karafka wody gazowanej/niegazowanej – cytryna/mięta 1L – 16 zł

A carafe of still/sparkling water – lemon/mint 1L

NAPOJE ZIMNE W BUTELKACH / BOOTLED SOFT BEVERAGES

Cisowianka Perlage/ Classic – 0.33L/ 12 zł – 0.7L /19 zł

Pepsi/ Pepsi Max/ Schweppes/ 7up – 0.2l/13 zł

Sok jabłkowy/ pomarańczowy/ wieloowocowy – 0.3l – 14 zł
orange/ apple/ multifruit juice



KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / MOCKTAILS

Virgin mojito – mięta/ limonka/ syrop cukrowy/ woda gazowana – 21 zł
mint/ lime/ sugar syrup/ sparkling water

Virgin pornstar martini – puree marakuja/ syrop mango/ sok z cytryny/ prosecco bezalkoholowe/ woda gazowana – 24 zł
passion fruit puree/ mango syrup/ lemon juice/ non-alcoholic prosecco/ sparkling water

Virgin Hugo Spritz – syrop z czarnego bzu/ mięta/ limonka/ prosecco bezalkoholowe/ woda gazowana – 24 zł
elderflower syrup/ mint/ lime/ non-alcoholic prosecco/ sparkling water

Virgin Limonce Spritz – sok z cytryny/ syrop cukrowy/ cytryna/ prosecco bezalkoholowe/ woda gazowana – 24 zł
lemon juice/ sugar syrup/ lemon/ non- alcoholic prosecco/ sparkling water

Virgin Aperol Spritz – syrop bitter orange spritz/ prosecco bezalkoholowe/ pomarańcza/ woda gazowana – 24 zł
bitter orange spritz syrup/ non-alcoholic prosecco/ orange/ sparkling water

KOKTAJLE ALKOHOLOWE/ COCKTAILS

Aperol Spritz – Aperol/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ pomarańcza – 31 zł
Aperol/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ orange

Hugo Spritz – Stock Prosecco Treviso/ syrop z czarnego bzu/ limonka/ mięta/ woda gazowana – 27 zł
Stock Prosecco Treviso/ elderflower syrup/ lime/ mint/ sparkling water

Peachtree Bellini – Peachtree/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ pomarańcza – 31 zł
Peachtree/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ orange

Limonce Spritz – Limonce/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ cytryna – 32 zł
Limonce/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ lemon

Carpano Bitter Spritz – Carpano Botanic Bitter/ Stock Prosecco Treviso/ woda gazowana/ grejpfrut – 31 zł
Carpano Botanic Bitter/ Stock Prosecco Treviso/ sparkling water/ grapefruit

Fiero Tonic – Martini Fiero/ tonic/ grejpfrut – 28 zł
Martini Fiero/ tonic/ grapefruit

Whisky Sour – Ballantines/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ białko jaja/ angostura – 30 zł
Ballantines/ lemon juice/ sugar syrup/ egg white/ angostura

Mojito – Rum Republica White/ mięta/ limonka/ syrop cukrowy/ woda gazowana – 32 zł
Republica White Rum/ mint/ lime/ sugar syrup/ sparkling water

Pornstar Martini – Wódka waniliowa/ Stock Prosecco Treviso/ sok z limonki/ puree z marakui – 32 zł
Vanilla vodka/ Stock Prosecco Treviso/ lime juice/ passionfruit puree

Jägerbomb – Jägermeister/ Redbull – 33 zł

Tropical Chilli Spritz – Sierra tropical chilli/ Stock Prosecco Treviso/ limonka – 31 zł

DODATKI / ADD-ONS

Syrop waniliowy/ karmelowy/ kokosowy – 3zł

Vanilla/caramel/coconut syrup -3zl

Mleko roślinne – 3zł

Plant-based milk – 3zl

Mleko bez laktozy – 2 zł

Lactose-free milk – 2zl

Syrop imbir/ malina – 2 zł

Ginger/Raspberry syrup

PIWA LANE / DRAFT BEERS

Żywiec (lager) – 18 zł

Żywiec Białe (wheat) – 18 zł

Litovel Cerny Citron – 18 zł

Żywiec Białe 0% (wheat 0%) – 18 zł

PIWA BUTELKOWE / BOOTLED BEERS

Żywiec (lager) – 18 zł

Żywiec Białe (wheat) – 18 zł

Żywiec Porter - 19 zł

Heineken – 18 zł

Somersby – 18 zł

Desperados – 19 zł

Piwojad Czternastka (Bohemian Pilsner) – 21 zł

Piwojad Vermont (New England IPA) – 21 zł

Piwojad Single Citrus Smoothie (Sweet IPA) – 21 zł

Piwojad Klassiker Hefeweizen (Wheat) – 21 zł

Ponidzie Sun O'Clock (APA) – 21 zł

Ponidzie Sun O'Clock Juicy (Orange APA) – 21 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC BEERS

Żywiec 0% (lager) – 18 zł

Żywiec Białe 0% (wheat) – 18 zł

Żywiec 0% smakowe (flavoured) – 18 zł

Piwojad Free (IPA) – 21 zł

WÓDKA (40 ML)

Stock Prestige – 13 zł
Żołądkowa Gorzka – 13 zł
Bocian Biały Włśnia – 13 zł
Bocian Biały Pigwa – 13 zł
Lubelska cytrynówka – 13 zł
Żubrówka Bison Grass – 13 zł
Amundsen – 17 zł

RUM (40 ML)

Republica White – 17 zł
Republica Dark – 18 zł

GIN (40 ML)

Millhill's London Dry – 18 zł
Millhill's Pineapple Breeze – 18 zł
Millhill's Strawberry Fields – 18 zł

WHISKY/BOURBON (40ML)

Clan Campbell – 18 zł
Jack Daniel's – 19 zł
Jameson – 17 zł
Ballantines – 17 zł
Maker's Mark – 21 zł
Johnnie Walker Black Label – 21 zł

SINGLE MALTS (40 ML)

Auchentoshan 12YO – 27 zł
Glenfiddich 12 YO – 31 zł
Ardbeg 10 To – 37 zł

COGNAC / BRANDY (40 ML)

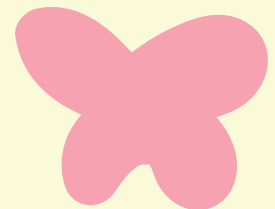
Metaxa ***** – 21 zł
Hennessy V.S – 31 zł

LIKIER (40 ML)

Aperol – 16 zł
Carpano Bitter – 16 zł
Limonce Aperitivo – 19 zł
Jagermeister – 18 zł

VERMOUTH (100ML)

Martini Bianco – 18 zł
Martini Rosso – 18 zł
Martini Fiero – 18 zł



WINO BIAŁE / WHITE WINE (150 ML)

Chardonnay – 109 zł

Man Family Wines, RPA, Wytrawne/Dry

Sauvignon Blanc Vendimia Nocturna – 109 zł

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, Wytrawne/Dry

Pinot Grigio delle Venezie DOC – 109 zł

Zenato, Veneto, Włochy, Wytrawne/Dry

Riesling Gutswein Trocken – 129 zł

Thorle, Theinhessen, Niemcy, Wytrawne/Dry

Moscato – 99 zł

Oude Kaap, RPA, Półsłodkie/Semi-Sweet

Grillo Peri Peri – 119 zł

Nini IGT Biologico, Sycylia, Włochy, Wytrawne/Dry



Chenin Blanc/Viognier – 18 zł/85 zł

Zidel Wines, RPA, Półwytrawne/Semi-Dry

WINO RÓŻOWE



Grenache – 24 zł/119 zł VPA Chapitre Rose AOP, Cotes du Rhone, Francja, Wytrawne/Dry

WINO CZERWONA / RED WINE

Montepulciano d'Abruzzo – 119 zł

Passi Reali Rosso Appassimento Organico, Abruzzo, Włochy, Wytrawne/Dry

Malbec – 99 zł

Bodega Lagarde Teia, Petit Verdot, Argentyna, Wytrawne/Dry

Primitivo – 129 zł

Pajaru Solu IGT Biologico, Puglia, Włochy, Wytrawne/Dry



Shiraz/Merlot – 18 zł/85 zł

Zidela Wines RPA, Półwytrawne/Semi-Dry

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

Weisser Riesling – 149 zł

Silesian Patataj, Bagieniec, Polska, Pomarańczowe wytrawne/Orange Dry

Prosecco Extra Dry DOC – 119 zł

Follador Treviso, Veneto, Włochy, Wytrawne/Dry

Lambrusco Varieties – 109 zł

Chiarli di Bacco Amabile Rosso IGT, Emilia Romagna, Włochy, Czerwone półsłodkie/ Red Semi-Sweet

WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE

Chenin Blanc/ Muscat – 89 zł

Riebeek Short Street, RPA, Wytrawne/Dry

Shiraz – 89 zł

Riebeek Short Street, RPA, Wytrawne/Dry



Uprzejmie informujemy, że do grup od 8 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku

