

## MOCNE ALKOHOLE SPIRITS

Stock Prestige 40 ml	16 PLN
Saska Smakowa 40 ml	16 PLN
Amundsen Vodka 40 ml	20 PLN
Finlandia Vodka 40 ml	17 PLN
Żołądkowa Gorzka Vodka 40 ml	16 PLN
Orkisz Vodka (wheat) 40 ml	28 PLN
Courvoisier VS Cognac 40 ml	36 PLN
Johnnie Walker Red Scotch Whisky 40 ml	20 PLN
Johnnie Walker Black Scotch Whisky 40 ml	35 PLN
Ballantine's 40 ml	20 PLN
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky 40 ml	32 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey 40 ml	29 PLN
Jim Beam White Whiskey 40 ml	24 PLN
Jim Beam Black Whiskey 40 ml	27 PLN
Jim Beam Double Oak Whiskey 40 ml	27 PLN
Dubliner Irish Whiskey 40 ml	28 PLN
Jameson Irish Whiskey 40 ml	25 PLN
Connemara Single Malt Irish Whiskey 40 ml	36 PLN
Toki Japan Whisky 40 ml	39 PLN
Glenfiddich 12 YO Single Malt Whisky 40 ml	45 PLN
Aberlour Single Malt Scotch Whisky 40 ml	45 PLN
Caol Ila Single Malt Whisky 40 ml	56 PLN
Martini Vermouth 100 ml	20 PLN
Bacardi Rum 40 ml	21 PLN
Malibu 40 ml	20 PLN
Jägermeister 40 ml	22 PLN
Baileys 40 ml	25 PLN
Aperol 80 ml	20 PLN
Żubrówka Bison Grass Vodka 40 ml	16 PLN
Gordon's Gin 40 ml	20 PLN
Millhill Gin 40 ml	24 PLN
Bombay Gin 40 ml	29 PLN
Roku Gin 40 ml	29 PLN
Tequila 40 ml	25 PLN
Havana Club Extra 7YO 40 ml	28 PLN
Metaxa 5* 40 ml	21 PLN
Chopin Potato 40 ml	36 PLN

## PIWA RZEMIEŚLNICZE CRAFT BEERS

O obecną ofertę piw rzemieślniczych zapytaj obsługę restauracji  
Ask the restaurant waiter  
for the current offer of craft beers

26 PLN  
btl 0,5 l

## KOKTAJLE COCKTAILS

<b>COSMOPOLITAN</b> Wódka, Cointreau, sok żurawinowy, limonka, syrop cukrowy Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime, sugar syrup	35 PLN 160 ml
<b>MARGARITA</b> Tequila, Cointreau, limonka Tequila, Cointreau, lime	36 PLN 80 ml
<b>STRAWBERRY MARGARITA</b> Tequila, Cointreau, purée truskawkowe, limonka Tequila, Cointreau, strawberry purée, lime	36 PLN 100 ml
<b>TEQUILA SUNRISE</b> Tequila, grenadyna, sok pomarańczowy Tequila, grenadine, orange juice	36 PLN 200 ml
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, woda gazowana Aperol, Prosecco, soda water	38 PLN 260 ml
<b>MOJITO</b> Rum, mięta, limonka, cukier demerara Rum, mint, lime, demerara sugar	36 PLN 100 ml
<b>PIÑA COLADA</b> Rum, sok ananasowy, krem kokosowy Rum, pineapple juice, coconut cream	38 PLN 180 ml
<b>CUBA LIBRE</b> Rum, cola, limonka Rum, cola, lime	32 PLN 160 ml
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b> Wódka, biały rum, gin, tequila, Cointreau, Pepsi, limonka Vodka, white rum, gin, tequila, Cointreau, Pepsi, lime	39 PLN 160 ml

## PIWA

### BEERS

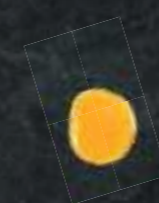
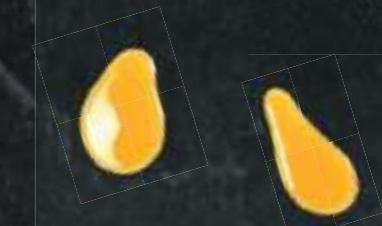
Żywiec z beczki draft 0,3 l / 0,5 l	15 / 20 PLN
24 Żywiec Jasne Pełne Full Light btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Białe 0% Żywiec Białe 0% btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Białe Pszeniczne White Wheat btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec APA btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Porter btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Sesyjne IPA Session IPA btl 0,5 l	22 PLN
Heineken z beczki draft 0,3 l / 0,5 l	16 / 22 PLN
Heineken Lager "0.0" btl 0,5 l	22 PLN
Paulaner Hefe-Weissbier Pszeniczne Wheat btl 0,5 l	26 PLN

# NOVO

2

LOUNGE BAR

## MENU



## PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar wołowy / emulsja chrzanowa / marynowane grzyby / pickle 59 PLN 120 g  
Beef tartare / horseradish emulsion / marinated mushrooms / pickles



Babka ziemniaczana / wędzona śmietana / prawdziwki / purée z karmelizowanej cebuli / polne zioła 32 PLN 120 g  
Potato pound cake / smoked sour cream / porcini mushrooms / caramelized onion purée / wild herbs



## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

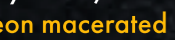
Stek z polędwicy wołowej / ziemniak Hasselback / zielone warzywa / sos pieprzowy 132 PLN 400 g  
Beef tenderloin steak / Hasselback potato / green vegetables / pepper sauce



Kotlet schabowy / sos maślany / anchois / purée ziemniaczane / sałatka z ogórków 78 PLN 400 g  
Pork chop / butter sauce / anchovies / mashed potato purée / cucumber salad



Jesiotr macerowany w mleku i lubczyku / gołąbek z czarnej soczewicy z warzywami / sos maślany ze szczypiorkiem 94 PLN 400 g  
Sturgeon macerated in milk and lovage / black lentil cabbage leaf roll with vegetables / butter sauce with chives



Stek z dyni piżmowej / sellerotto / dziki brokuł / sos jogurtowy / oliwa koperkowa 52 PLN 400 g  
Butternut squash steak / cellerotto / wild broccoli / yogurt sauce / dill olive oil



## SALATKI SALADS

Kurczak / boczek / sałaty / grzanki / anchois / sos Cezar 44 PLN 300 g  
Chicken / bacon / lettuce / croutons / anchovies / Caesar sauce



Sałata z grzybami / chrupiący seler / żel z moreli 38 PLN 300 g  
Salad with mushrooms / crispy celery / apricot gel



## BURGERY Z FRYTKAMI I SOSEM AIOLI BURGERS WITH FRIES AND AIOLI

Wołowina / boczek / cheddar / sos BBQ / pickle / maślana bułka 59 PLN 400 g  
Beef / bacon / cheddar / BBQ sauce / pickles / butter bun



Chrupiący kurczak / boczek / cheddar / sos koktajlowy / pickle / maślana bułka 59 PLN 400 g  
Crispy chicken / bacon / cheddar / cocktail sauce / pickles / butter bun



## MAKARON PASTA

Pappardelle / wołowina / boczniaki / cukinia / konfitowane pomidorki / oliwa truflowa 59 PLN 400 g  
Pappardelle / beef / oyster mushrooms / zucchini / confit tomatoes / truffle oil



Ravioli z dynią i pigwą / sos kurkowy z wermutem / marynowana dynia w rozmarynie 59 PLN 400 g  
Ravioli stuffed with pumpkin and quince / chanterelle sauce with vermouth / marinated pumpkin in rosemary

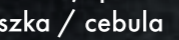


## ZUPY SOUPS

Zalewajka / biała kielbasa / jajko / prażok z boczkiem / oliwa lubczykowa 29 PLN 300 ml  
Potato soup with rye flour, cream and garlic / white sausage / egg / roasted bread with bacon / lovage olive oil



Krem z kiszzonej kapusty / śliwki / topinambur / prażona pietruszka / cebula 29 PLN 300 ml  
Cream of sauerkraut / plums / Jerusalem artichoke / roasted parsley / onion



## DESERY DESSERTS

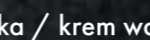
Ciasto czekoladowe / lody karmelowe / leśne owoce 30 PLN 120 g  
Chocolate cake / caramel ice cream / forest fruit



Ciasto marchewkowe / krem Earl Grey / konfitura śliwkowa / sorbet wiśniowy 30 PLN 120 g  
Carrot cake / Earl Gray cream / plum jam / cherry sorbet



Tapioka / krem waniliowy / konfitura wiśniowa / kruszonka czekoladowa 29 PLN 120 g  
Tapioca / vanilla cream / cherry jam / chocolate crumble



## WINA WINES

### BIAŁE WHITE

House wine 26 PLN 109 PLN

Antichello Pinot Grigio delle Venezie 29 PLN 139 PLN  
Italy

Riesling ME Pfalz feinherb 24 PLN 119 PLN  
Germany

Bouchard Aine & Fils Heritage 28 PLN 129 PLN  
Chardonnay France

Waipara Hills Sauvignon blanc 35 PLN 169 PLN  
Marlborough New Zealand

Gavarez Vinho Verde 27 PLN 129 PLN  
Portugal

### CZERWONE RED

House wine 26 PLN 109 PLN

Coto Mayor Crianza Rioja 35 PLN 169 PLN  
Spain

Grifone Primitivo 26 PLN 129 PLN  
Italy

Ozzi Shiraz Riverland 29 PLN 139 PLN  
Australia

Cedre Marcel Malbec Cahors 35 PLN 159 PLN  
France

Goru el Goru Organic / Vegan 32 PLN 149 PLN  
Spain

Arica Cabernet Sauvignon 26 PLN 129 PLN  
Chile

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY 27 PLN 129 PLN  
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

glass 120 ml  
btl 375 ml  
btl 750 ml

Prosecco 27 PLN 129 PLN

Jacquart Mosaique Brut 299 PLN 499 PLN  
Franca France

## NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE HOT AND COLD DRINKS

Espresso / Kawa Americano 15 PLN  
Espresso (35 ml) / Americano (80 ml)

Cappuccino (150 ml) 18 PLN

Caffè latte (200 ml) 18 PLN

Podwójne espresso Double espresso (70 ml) 18 PLN

Kawa bezkofeinowa 13 PLN  
Decaffeinated coffee (100 ml)

Gorąca czekolada Hot chocolate (150 ml) 18 PLN

Herbata liściasta Leaf tea (200 ml) 15 PLN

Woda mineralna lokalna 11 / 19 PLN  
Local mineral water (330 / 700 ml)

Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Tonic, Mirinda (200 ml) 13 PLN

Sok owocowy Fruit juice (200 ml) 13 PLN

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejfrutowy 22 PLN  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice (200 ml)

Red Bull (250 ml) 20 PLN

Karta obowiązuje od października 2023 r. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Wina zawierają siarczyny. Dania są przygotowane z produktów sezonowych.

The menu is valid from October 2023. Prices include VAT. Alcohol is harmful to your health. A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request. Dishes in the menu may contain allergens. Wines contain sulfites. The dishes are prepared with seasonal products.

NOVO 2

LOUNGE BAR

## LEGENDA KEY

24 Dostępne całą dobę Available 24h

V Danie wegańskie Vegan dish

🍃 Danie wegetariańskie Vegetarian dish

🥚 Jaja Eggs

🌿 Siarczyny Sulphites

🥜 Orzeszki ziemne Peanuts

🌰 Orzechy inne Other nuts

🌱 Soja Soybeans

🐟 Ryby Fish

🦞 Skorupiaki Shellfish

🌿 Seler Celery

🌿 Gorczyca Mustard seeds

🥛 Mleko Milk

🌿 Gluten Gluten

🌿 Łubin Lupine

🌿 Sezam Sesame

🦪 Mięczaki Mollusks

🌿 Gluten żytni Rye gluten