



SOŁACKIE LATO

SOŁACZ SUMMER

ZUPA | SOUP

Chłodnik litewski 34 zł

Botwinka / maślanka / kefir / jajko przepiórcze / koperek / cebulka dymka

Lithuanian Cold Soup

Beet greens / buttermilk / kefir / quail egg / dill / spring onion

300 g

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Ośmiornica Tom Yum 92 zł

Grillowana ośmiornica / sos Tom Yum / papryka grillowana / pieczone pomidorki / kolendra / krem z ricotty i limonki / pak choi

Tom Yum Octopus

Grilled octopus / Tom Yum sauce / grilled bell pepper / roasted cherry tomatoes / cilantro / ricotta and lime cream / pak choi

380 g

Bavette Wagyu 129 zł

Wołowina Wagyu / kuskus perłowy / konfitowane boczniki mikołajkowe / shitake / pak choi / sos demi - glace 5 smaków / edamame / krem z ricotty i limonki / szczypiorek / sezam

Wagyu Bavette

Wagyu beef / pearl couscous / confit eryngii mushrooms / shiitake / pak choi / five-flavor demi-glace sauce / edamame

/ ricotta and lime cream / chives / sesame

420 g

DESER | DESSERT

Beza sołacka 36 zł

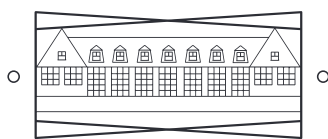
Morela / marakuja / daktyle / krem mascarpone / wanilia / sezonowe owoce

Sołacz meringue

Apricot / passion fruit / dates / mascarpone cream / vanilla / seasonal fruits

250 g





RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

ŚNIADANIA
BREAKFAST

ŚNIADANIA BREAKFAST

Śniadania serwujemy od godziny 8:00 do 11:30

Breakfast is served from 8 am to 11:30 am

NA SŁONO SAVOURY

Bajgle

Bagels

Sołacki bajgiel / pomidor kolorowy / serek Philadelphia / rukola / pesto bazyliowe / Mozzarella di Bufala 41zł 

Sołacz bagel / colourful tomatoes / Philadelphia cream cheese / arugula / basil pesto / Mozzarella di Bufala

380 g


Sołacki bajgiel / pasta z awokado / bekon / jajko sadzone / rukola / pomidor / ogórek zielony / sos holenderski / szczypiorek 41 zł

Sołacz bagel / avocado paste / bacon / fried egg / arugula / tomato / cucumber / Hollandaise sauce / chives

380 g

Omlety

Omelettes

Omlet z 3 jajek / ser Gruyère / parmezan / czarna trufla / pieczywo z masłem ziołowym 39 zł 

3 egg omelette / Gruyère cheese / Parmesan / black truffle / bread with herb butter

250 g


Omlet z 3 jajek / krewetki / czerwony kawior / pasta z awokado / pieczywo z masłem ziołowym 43 zł

3 egg omelette / prawns / red caviar / avocado paste / bread with herb butter

330 g

Jajecznica z 3 jajek podana na domowej brioszce

3 scrambled eggs served on homemade brioche

Jajecznica / domowa brioszka / serek Philadelphia / pasta awokado / szczypiorek / rzodkiewka / rukola 38 zł 

Scrambled eggs / homemade brioche / Philadelphia cream cheese / avocado paste / chives / radish / arugula

330 g

Jajecznica / domowa brioszka / serek Philadelphia / pasta awokado / rukola / boczek / szczypiorek 38 zł

Scrambled eggs / homemade brioche / Philadelphia cream cheese / avocado paste / arugula / bacon / chives

350 g

Jajka po florencu 45 zł

Eggs Florentine

Jajka poche (2 szt.) / sos holenderski / sałaty ogrodowe / domowa brioszka / szpinak / pasta z suszonych pomidorów i bazylii / łosoś wędzony lub bekon

Poached eggs (2 pcs) / Hollandaise sauce / lettuce mix / homemade brioche / spinach / sun-dried tomato and basil paste / smoked salmon or bacon

350 g

Szakszuka 41 zł

Shakshouka

Szakszuka (2 jajka) z grillowanymi warzywami / labneh ziołowy / kolendra / pieczywo z masłem ziołowym

Shakshuka (2 eggs) with grilled vegetables / herb labneh / coriander / bread with herb butter

430 g

Sołackie śniadanie 47 zł

Sołacz breakfast

Kiełbaski / jajko sadzone / bekon / gzik poznański / glazurowane pieczarki / sałata z warzywami / pieczywo z masłem ziołowym

Sausages / fried egg / bacon / quark cheese with radish and chives / glazed mushrooms / lettuce with vegetables / bread with herb butter

520 g

Sołacki smak 54 zł

Sołacz flavour

Domowa brioszka / serek Philadelphia ziołowa / rukola / grillowany rostbef / ser Gruyère / jajko sadzone / salsa z pomidorów kolorowych z chimichurri / zioła

Homemade brioche / herb Philadelphia cream cheese / arugula / grilled roast beef / Gruyère cheese / fried egg / colourful tomato salsa with chimichurri / herbs

430 g

Sołacka dama 44 zł

Lady from Sołacz

Domowa brioszka / ser Cheddar / sos na bazie sera cheddar i beszamel / jajka sadzone / szynka Cotto / sos beszamel z serem Cheddar / zioła

Homemade brioche / cheddar cheese / cheddar cheese based sauce and bechamel / fried eggs / Cotto ham / béchamel sauce with cheddar cheese / herbs

300 g

Sołacki gzik 36 zł

Sołacz quark cheese with radish and chives

Sołacki gzik / ogórek / pomidorki koktajlowe kolorowe / sałaty / oliwa porowa / koperek / szczypiorek / seler naciowy / pasta avocado / rzodkiewka / pieczywo z masłem ziołowym

Sołacz quark cheese with radish and chives / cucumber / colourful cherry tomatoes / lettuce mix / leek oil / dill / chives / celery / avocado paste / radish / bread with herb butter

400 g

Tofucznicza 37 zł 

Tofu scramble

Tofucznicza / pasta awokado / sałaty / warzywa sezonowe / płatki drożdżowe / pieczywo z masłem ziołowym

Tofu scramble / avocado paste / lettuce mix / seasonal vegetables / yeast flakes / bread with herb butter

280 g

NA SŁODKO

SWEET

Gofry belgijskie / chantilly waniliowy / salsa mango / świeże owoce / lody mango kokos /
crunch orzechowy 42 zł

Belgian waffles / vanilla Chantilly cream / mango salsa / fresh fruit / mango and coconut ice cream / nut crunch

410 g

Pancakes / owoce sezonowe / lody waniliowe / syrop klonowy / crunch orzechowy 40 zł

Pancakes / seasonal fruit / vanilla ice cream / maple syrup / nut crunch

410 g

Pudding chia na mleku kokosowym / czekoladowa granola / owoce sezonowe / lody kefirowe z musli 31 zł

Chia pudding with coconut milk / chocolate granola / seasonal fruit / kefir ice cream with muesli

420 g

Croissant / krem pistacjowy / owoce sezonowe / kruszonka pistacjowa 28 zł

Croissant / pistachio cream / seasonal fruit / pistachio crumble

240 g

Dodatki Extras


kielbaski (2 szt.) 14 zł
sausages (2 pcs)
120 g


łosoś wędzony 21 zł
łosoś wędzony
80 zł


bekon (3 szt.) 16 zł
bacon (3 pcs)
80 g


chorizo 18 zł
chorizo
100 g


jajka sadzone / jajka poche (2 szt.) 13 zł 
fried eggs / poached eggs (2 pcs)
120 g


hummus 13 zł 
120 g

pasta z awokado 13 zł 
avocado paste
120 g

śolacki gzik 13 zł 
śolacki gzik (quark cheese with cream)
120 g

zielone sałaty z warzywami i sosem vinaigrette 15 zł 
green lettuces with vegetables and vinaigrette dressing
150 g

pieczywo (jasne i ciemne) 6 zł 
bread (white and dark)
150 g

masło ziołowe 4 zł 
herb butter
25 g

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar wołowy 72 zł

Beef tartar

Wołowina / pikle / kapary / szczypiorek / oliwa smakowa / musztarda francuska
/ grzyby marynowane / majonez Chipotles / pieprz młotkowany / cebulka perłowa

Beef / gherkins / capers / chives / flavoured olive oil / French mustard / pickled mushrooms / Chipotle mayonnaise /
ground pepper / pearl onion

150 g (+ pieczywo z masłem/oliwą / + bread and butter/olive)

Hummus kolendrowy z pieczonym bakłazanem 44 zł

Coriander hummus with roasted aubergine

Hummus z kolendrą / pieczony bakłazan z ziołami / domowy labneh z miętą / granat / szczypiorek

Coriander hummus / roasted aubergine with herbs / homemade labneh with mint / pomegranate / chives

180 g (+ pieczywo z masłem/oliwą / + bread and butter/olive)

Tatar z łososia 66 zł

Salmon tartar

Tatar z łososia / kompresowany ogórek / szalotka / gome wakame / szczypiorek
/ krem cytrynowy / zioła / czerwony kawior / shimeji

Salmon tartare / compressed cucumber / shallot / gome wakame / chives / lemon cream / herbs / red caviar / shimeji

150 g (+ pieczywo z masłem/oliwą / + bread and butter/olive)

Mule Marinara 64 zł

Moules Marinara

Świeże mule / wino / masło / czosnek / pietruszka / szalotka / pomidorki cherry / chilli / cytryna

Fresh moules / wine / butter / garlic / parsley / spring onions / cherry tomatoes / chilli / lemon

400 g (+ pieczywo focaccia)

Deska serów i wędlin

Charcuterie board

82 zł (dla 2 osób) / 149 zł (dla 4 osób)

82 PLN (for 2 people) / 149 PLN (for 4 people)

270 g (+ focaccia 140 g) / 540 g (+ focaccia 280 g)

ZUPY SOUPS

Paprykowa z limonkowym twistem 33 zł

Pepper soup with a lime twist

Seler naciowy / pomidory / papryka ostra / szalotka / limonka / kumin / liść kaffiru
Celery / tomatoes / hot pepper / spring onions / lime / cumin / kaffir leaf
300 g (+ pieczywo)

Krem z wędzonego ziemniaka 35 zł

Smoked potato cream

Opalane puree ziemniaczane / chips z panchetty / oliwa smakowa / crunch z boczku
Smoked mashed potato / pancetta chips / flavoured oil / bacon crunch
300 g

Bouillabaisse 44 zł

Pomidory / warzywa / mule / krewetki / szyjki rakowe / ryba / kalmary / koper włoski / chilli / szafran
Tomatoes / vegetables / moules / prawns / crayfish necks / fish / squid / fennel / chilli / saffron
300 g (+ pieczywo/bread)

SALATKI SALADS

Z Prosciutto di San Daniele 59 zł

With Prosciutto di San Daniele

Zielone sałaty / Prosciutto di San Daniele / ser Pecorino Romano / szparagi zielone
/ kolorowe pomidorki cherry / melon / dressing na bazie labneh
Green lettuce mix / Prosciutto di San Daniele / Pecorino Romano cheese / green asparagus
/ colourful cherry tomatoes / melon / labneh dressing
330 g (+ pieczywo z masłem / oliwą / + bread with butter/olive)

A'la Grecka 55 zł

À la Greek

Rukola / ser feta / pomidorki cherry kolorowe / czerwona cebula / oliwki / oliwa extra virgin /
suszone zioła / pistacje kruszone
Arugula / feta cheese / colourful cherry tomatoes / red onion / olives / extra virgin olive oil /
dried herbs / crushed pistachios
350 g (+ pieczywo z masłem/oliwą / + bread and butter/olive)

Z mango i marakują 54 zł

With mango and passion fruit

Liście szpinaku / pomidorki cherry / salsa mango / marakuja
/ tofu wędzone / winegret ziołowy
Spinach leaves / cherry tomatoes / mango salsa / passion fruit / smoked tofu / herb vinaigrette
340 g (+ pieczywo z masłem / oliwą / + bread and butter/olive)

PASTY PASTAS

Spaghetti al Nero di Seppia 76 zł

Spaghetti al Nero di Seppia / krewetki / vongole / białe wino / pomidorki cherry / pietruszka / chorizo / szalotka / czosnek / chilli / Grana Padano

Spaghetti al Nero di Seppia / shrimps / clams / white wine / cherry tomatoes / parsley / chorizo / shallot / garlic / chilli / Grana Padano

520 g

Strozzapetri z polędwicą 78 zł

Strozzapetri with beef tenderloin

Strozzapetri / polędwica wołowa / czarna trufla / wino białe / szalotka / Pecorino Romano

Strozzapetri / beef tenderloin / black truffle / white wine / shallot / Pecorino Romano cheese

440 g

Spaghetti crema di pistacchio 74 zł

Domowe spaghetti / kremowy sos pistacjowy / Burrata / pangratatto bazyliowe

Homemade spaghetti / pistachio cream sauce / burrata cheese / basil pangratatto

380 g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Bowl Sołacki 57 zł

Sołacz bowl

Tabbouleh z komosy ryżowej / hummus z kolendry / kolorowe pomidory / tofu wędzone / sezonowe warzywa / mango / mięta / kolendra / dressing na bazie domowego labneh

Tabbouleh with quinoa / coriander hummus / colourful tomatoes / smoked tofu / seasonal vegetables / mango / mint / coriander / homemade labneh based dressing

420 g

Melanzana di Parmigiano 51 zł

Pieczony bakłażan / sos pomidorowy / pomidorki cherry / stracciatella / Parmigiano Reggiano / świeże zioła / pistacje kruszone

Roasted aubergine / tomato sauce / cherry tomatoes / stracciatella / Parmigiano Reggiano / fresh herbs / crushed pistachios

380 g

Filet z kurczaka kukurydzianego sous - vide 77 zł

Sous vide cornish chicken fillet

Pierś z kurczaka kukurydzianego / gnocchi / sos pieczony czosnek / młode marchewki / edamame / szpinak / puree słodki batat / grzyby / sos demi-glace

Cornish chicken breast / gnocchi / roasted sauce / garlic / young carrots / edamame / spinach / mashed sweet potatoes / mushrooms / demi-glace sauce

350 g

Kaczka confit 88 zł

Confit duck

Konfitowana noga z kaczki / domowe pyzy / modra kapusta z wiśniami / puree z wiśni /
sos demi-glace z owocami leśnymi

Confit duck leg / homemade steamed dumplings / red cabbage with cherries / cherry puree / demi-glace sauce with field berries

480 g

Schab z kością 73 zł

Loin on the bone

Panierowany schab z kością / puree ziemniaczane z okrasą / mizeria / sos demi - glace z grzybami

Battered loin on the bone / mashed potatoes with grease / cucumber salad / demi-glace sauce with mushrooms

520 g

Stek z dojrzewającego na sucho antrykotu 142 zł /

Stek z polędwicy wołowej 132 zł

Dry aged antrikot steak / Beef tenderloin steak

Wołowina / grillowana sałata rzymska / Hasselback z młodych ziemniaków / chimichuri /
masło Cafe de Paris

Beef / grilled cos lettuce / Hasselback new potatoes / chimichuri / Cafe de Paris butter

stek z antrykotu / antrikot steak: 220 g*

stek z polędwicy wołowej / beef tenderloin steak: 180 g*

*waga steka średnio wysmażonego / medium-fried steak weight

(waga będzie się różnić w zależności od stopnia wysmażenia mięsa / the weight will vary depending on the degree of meat roasting)

Standardowo serwujemy steki o średnim stopniu wysmażenia/ As standard, we serve medium steaks

Glazurowane Przepiórki 119 zł

Glazed quail

Przepiórka / krokiet ziemniaczany z czarną truflą / dziki brokuł / groszek cukrowy /
sos demi-glace / owoce leśne / czarny bez

Quail / potato croquette with black truffle / wild broccoli / sugar snap peas / demi-glace sauce / field berries / elderflower 420 g

Stek z łososia 99 zł

Salmon steak

Łosoś / szpinak / soczewica beluga / dziki brokuł / sos veoulete z czerwonym kawiozem /
świeży chrzan / oliwa koperkowa

Salmon / spinach / beluga lentils / wild broccoli / veoulete sauce with red caviar / fresh horseradish / dill oil

390 g

Smażony filet z turbota 89 zł

Pan-fried turbot fillet

Turbot / romanesco / pomidorki cherry / szparagi zielone / młode ziemniaki /
puree z groszku i mięty / sos maślano-winny / szyki rakowe

Turbot / Romanesco broccoli / cherry tomatoes / green asparagus / new potatoes/ pea and mint puree /
buttermilk and wine sauce / crawfish necks

420 g

Sołacki burger wołowy 62 zł

Sołacz beef burger

Wołowina 100% (medium) 200g / sałata / konfitura z czerwonej cebuli / pomidor / ogórek konserwowy / ser Mimolette / sos BBQ / majonez szczypiorkowy / bekon / frytki stekowe / domowa bułka typu brioche

100% beef (medium) 200 g / lettuce / red onion jam / tomato / gherkin / Mimolette cheese / BBQ sauce / chive mayonnaise / bacon / steak fries / homemade brioche bun

420 g

Sołacki burger wege 54 zł

Sołacz vege burger

Kotlet z czerwonej fasoli 200g / sałata / konfitura z czerwonej cebuli / pomidor / kolendra / sos BBQ / majonez szczypiorkowy / frytki stekowe / domowa bułka typu brioche

Red bean patty 200g / lettuce / red onion jam / tomato / coriander / BBQ sauce / chive mayonnaise / steak fries / homemade brioche bun

420 g

PIZZA

Pizza neapolitańska to kwintesencja włoskiej pizzy. Puchaty, miękki i wyrośnięty brzeg z charakterystycznymi plamkami – tzw. panterką – okala cienki, 3-4 milimetrowy środek pizzy.

Nasza wyjątkowa receptura spełnia wszelkie warunki prawdziwej pizzy neapolitańskiej. Od wody o odpowiednim pH i temperaturze, poprzez mąkę Caputo o właściwej sile glutenu, kończąc na włoskich składnikach najwyższej jakości – jak pomidory San Marzano, delikatna mozzarella czy włoska oliwa z oliwek. Pizzę pieczemy w piecu o temperaturze 485°C przez 60-90 sekund.

Dla każdej pizzy istnieje możliwość wymiany sera na wegańską mozzarellę.

Neapolitan pizza is the essence of Italian pizza. Fluffy, soft and overgrown edge with characteristic spots – so-called camouflage – surrounds the thin, 3-4 millimeter center of the pizza.

Our unique recipe meets all the conditions for a real Neapolitan pizza. From water with the right pH and temperature, through Caputo flour with the right gluten strength, to Italian ingredients of the highest quality – such as San Marzano tomatoes, delicate Mozzarella, or Italian olive oil. We bake our pizza in the oven at 485°C for 60-90 seconds.

For each pizza, it is possible to replace the cheese with vegan mozzarella.

Rozmiar pizzy 30 cm / pizza size 30 cm

Drodzy Goście w trosce o najwyższą jakość naszych potraw informujemy, że pizzę serwujemy niezależnie od innych dań.

Dear Guests, we wish to provide you with the highest would like to inform you that we serve pizza regardless of other dishes.

Focaccia 28 zł

Ciasto dojrzewające / oliwa extra virgin / Parmigiano Reggiano / sól Maldon
Ripening dough / extra virgin olive oil / Parmigiano Reggiano / Maldon salt

Marinara 36 zł

Sos z pomidorów San Marzano / pomidor malinowy / czosnek / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / raspberry tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

Cotto 41 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto Cotto

Capricciosa 44 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / Cotto (gotowana szynka włoska)
/ pieczarki smażone na maśle / karczoch / oliwki / bazylia
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / Cotto (cooked Italian ham)
/ mushrooms fried in butter / artichoke / olives / basil

Margherita D.O.P. 46 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella di bufala Campana / oliwa extra virgin / bazylia
San Marzano tomato sauce / Mozzarella di bufala Campana / extra virgin olive oil / basil

Funghi misti 47 zł

Sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / grzyby / Pecorino Romano / natka pietruszki
Bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / mushrooms / Pecorino Romano / parsley leaves

Hawaiano 48 zł

Sos bianco / burrata / karmelizowany ananas / płatki chilli / oliwa porowa / bazylia
Bianco sauce / burrata cheese / caramelised pineapple / chilli flakes / leek oil / basil

Con miele e noci 49 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante /
Ricotta / miód / orzechy
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante / Ricotta / honey / nuts

Spianata piccante 49 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante / bazylia /
oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante / basil / extra virgin olive oil

Salame Delicato 49 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Salami Milano / bazylia / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Salami Milano / basil / extra virgin olive oil

Parma di San Daniele 51 zł

Sos z pomidorów San Marzano / mozzarella Fior di Latte / prosciutto di San Daniele / pomidorki cherry
/ rukola / parmezan / oliwa extra virgin
San Marzano tomato sauce / mozzarella Fior di Latte / prosciutto di San Daniele / cherry tomatoes /
arugula / parmesan / extra virgin olive oil

Scampi 72 zł

Sos bianco cytrynowy / Mozzarella Fior di Latte / krewetki / płatki chili / rukola /
Parmigiano Reggiano DOP / dymka / grillowana cytryna
Lemon bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / prawns / chilli flakes / arugula /
Parmigiano Reggiano DOP / onion set / grilled lemon

KANAPKI PANUOZZO PANUOZZO SANDWICHES

Bresaola 38 zł

Bresaola / Parmigiano Reggiano DOP / oliwa z czosnkiem / rukola / pomidorki cherry / balsamico di Modena

Bresaola / Parmigiano Reggiano DOP / olive oil with garlic / arugula / cherry tomatoes / balsamico di Modena
250 g

Cotto e uovo 38 zł

Prosciutto Cotto / Ricotta / jajko sadzone / rukola / pomidorki cherry

Prosciutto Cotto / Ricotta / fried egg / arugula / cherry tomatoe

250 g

DESERY DESSERTS

Tiramisu pistacjowe 38 zł Pistachio tiramisu

Mus tiramisu z pistacją / biszkopt savoyard / pokruszone pistacje / kakao / lody mascarpone
Tiramisu mousse with pistachio / savoyard sponge cake / crushed pistachios / cocoa / mascarpone ice cream
180 g

Tartaletka rabarbarowa 34 zł Rhubarb tartalet

Tartaletka / rabarbar / marcepan / truskawka / sorbet prosecco truskawka / krem waniliowy / mięta
Tartalet / rhubarb / marzipan / strawberry / strawberry prosecco sorbet / vanilla custard / mint
170 g

Mus z kokosem 36 zł Mousse with coconut

Krem kokosowy / chutney z ananasa / ciasto cygaretkowe / lody kokos - mango / beza
Coconut cream / pineapple chutney / cigarette pastry / mango and coconut ice cream / meringue
180 g

Selekcja lodów i sorbetów 34 zł Selection of ice cream and sorbets

Lody i sorbety / sezonowe owoce / kruche ciastko
Ice cream and sorbets / seasonal fruits / shortcrust pastry
210 g

CIASTO DNIA CAKE OF THE DAY

Malinowa chmurka 28 zł Raspberry cloud

225 g

Brownie bezglutenowe 24 zł Gluten free brownie

105 g

Sernik 28 zł Cheesecake

225 g

Inne – zapytaj obsługę o dzisiejsze propozycje przygotowane przez naszych cukierników.
Other – ask the waiter for today's selection.

NAPOJE DRINKS

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Pepsi / Pepsi max / 7up / tonic Schweppes / Mirinda 0,2 l	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,3 l still / sparkling Cisowianka water	12 zł
woda Cisowianka niegazowana / musująca 0,7 l still / sparkling Cisowianka water	19 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,25 l Acqua Panna mineral water (still)	16 zł
woda mineralna Acqua Panna (niegazowana) 0,75 l Acqua Panna mineral water (still)	26 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,25 l San Pellegrino water (sparkling)	16 zł
woda San Pellegrino (gazowana) 0,75 l San Pellegrino water (sparkling)	26 zł
sok owocowy (pomarańcza / jabłko / czarna porzeczka) 0,2 l fruit juice (orange / apple / black currant)	12 zł
sok owocowy 100% (pomarańcza / jabłko) 1 l 100% fruit juice (orange / apple)	28 zł
sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mieszany) 0,3 l freshly squeezed juice (orange / grapefruit / mixed)	22 zł
Red Bull (regular / sugar free) 0,25 l	18 zł
Tonic (Indian, kwiat bzu, rabarbar-malina, śródziemnomorski) 0,2 l Tonic (Indian, elderflower, rhubarb-raspberry, mediterranean)	16 zł

LEMONIADY 0,3 L / LEMONADE

cytrynowa ze świeżą miętą lemon with fresh mint	17 zł
truskawkowa strawberry	17 zł
mango-marakuja mango-passion fruit	17 zł
virgin mojito / virgin hugo	18 zł

SMOOTHIES 0,3 L

tropical (ananas, banan, kokos) pineapple, banana, coconut	23 zł
green (szpinak, kiwi, natka pietruszki, pomarańcza) spinach, kiwi, parsley leaves, orange	23 zł
yellow (pomarańcza, ananas, mango, marakuja) orange, pineapple, mango, passion fruit	23 zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

KAWY / COFFEE

espresso 0,07 l	13 zł
espresso doppio 0,14 l	15 zł
americano 0,17 l	13 zł
bianco 0,17 l	15 zł
flat white 0,23 l	19 zł
cappuccino 0,23 l	17 zł
latte macchiato 0,25 l	19 zł
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko extra milk	3 zł
bita śmietana whipped cream	4 zł

Każdą kawę możemy przygotować na mleku roślinnym (migdałowym, owsianym, sojowym) lub na mleku bez laktozy.

Each coffee can be served with plant-based (almond / oat / soy) or lactose free milk.

HERBATY / TEA

herbaty Althaus (dzbanek 0,38 l) Althaus tea (0,38 l jug)	16 zł
czarna / Earl Grey black / Earl Grey	
miętowa mint	
zielona green	
zielona z jaśminem green with jasmine	
zielona z płatkami słonecznika, bławatka i róż green with sunflower, cornflower and rose petals	
owocowe (do wyboru) fruit (to choose from)	

ALKOHOLE ALCOHOLS

PIWO 0,5 L / BEER

Cydr Chyliczki antonówka 2022 22 zł

Apple cider

Miłośław Bezalkoholowe IPA 19 zł

Miłośław non-alcoholic IPA

Miłośław Pilsner 19 zł

Miłośław Niefiltrowane 19 zł

Unfiltered Miłośław

Fortuna Czarne 19 zł

Ciemne, słodkie piwo aromatyzowane

Dark, sweet flavored beer

Za miastem DŁUGI WEEKEND 20 zł

Pilsner / Pilsner

Za miastem ŚWIĘTY SPOKÓJ 20 zł

American IPA z herbatą earl gray i trawą cytrynową

American IPA with earl gray tea and lemongras

Za miastem DZIEŃ WOLNY 20 zł

Pszeniczne / Wheat beer

Za miastem LETNIA PRZYGODA 20 zł

Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową

Light IPA with orange and lemongras

Piwo sezonowe (zapytaj kelnera) 20 zł

Seasonal beer (ask the waiter)

PIWO 0,3 L / BEER

Peroni Nastro Azzuro 16 zł

Peroni Bezalkoholowe 16 zł

Lech Premium 16 zł

WÓDKA POLSKA

POLISH VODKA

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Wyborowa Exquisite	0,7l	29 zł	350 zł
Wyborowa ziemniak	0,5l	19 zł	140 zł
Wyborowa pszenica	0,5l	19 zł	140 zł
Wyborowa	0,7l	19 zł	180 zł
Ostoya	0,7l	24 zł	200 zł
Ostoya Black	0,7l	26 zł	240 zł
JA Baczewski Vodka Monopolowa	0,7l	26 zł	240 zł
Miodówka z Manufaktury	0,5l	28 zł	280 zł
IMA Distillery Okowita jabłko / chrzan	0,5l	28 zł	300 zł
JA Baczewski Suweren	0,5l	40 zł	420 zł
Kavka Vodka	0,7l	30 zł	320 zł
Frant Premium Vodka	0,7l	49 zł	500 zł

WÓDKA / VODKA

Absolut Elyxx	0,7l	35 zł	390 zł
Absolut Lime	0,7l	27 zł	220 zł
Absolut Blackcurrant	0,7l	27 zł	220 zł
Ciroc French Vodka	0,7l	42 zł	420 zł

GIN

Beefeater Gin	0,7l	23 zł
Beefeater 24	0,7l	28 zł
Beefeater P!NK	0,7l	24 zł
Beefeater Blood Orange	0,7l	24 zł
Monkey 47 Dry Gin	0,5l	52 zł
Malfy Gin Originale	0,7l	31 zł
Malfy Gin Con Limone	0,7l	31 zł
Malfy Gin Rosa	0,7l	31 zł
Malfy Gin Con Arancia	0,7l	31 zł
Caorunn Small Batch Raspberry	0,7l	36 zł
Ophir Oriental Spiced	0,7l	36 zł
Edinburgh Seaside	0,7l	36 zł
Elephant Sloe Gin	0,5l	52 zł
Polish Forest Gin	0,7l	27 zł
Tanqueray Sevilla	0,7l	36 zł
Tanqueray	0,7l	36 zł
Saturday Gin	0,7l	29 zł

RUM

Havana Club 3 yo	0,7l	24 zł
Havana Club 7 yo	0,7l	26 zł
Havana Club Especial	0,7l	24 zł
Havana Club Seleccion de Maestros	0,7l	39 zł
Doorly's 12 yo	0,7l	39 zł

TEQUILA & MEZCAL

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Olmecca Altos Plata	0,7l	31 zł	
Olmecca Altos Reposado	0,7l	34 zł	
Lunazul Reposado	0,7l	30 zł	
Del Maguey Crema de Mezcal	0,7l	40 zł	
La Ninfa Raicilla	0,7l	84 zł	

LIKIER / LIQUEUR

Lillet Blanc	0,75l	19 zł	
Lillet Rose	0,75l	19 zł	
Bailey's Irish Cream	0,7l	22 zł	
Nalewka Rabarbar	0,5l	20 zł	
Lemoncello Pellegrino	0,5l	22 zł	
Dom Benedictine	0,7l	33 zł	
Bato Amaro Siciliano	0,7l	21 zł	
Campari	0,7l	19 zł	

WHISKY SZKOCKA

SCOTCH WHISKY

Ballantine's 7 yo	0,7l	23 zł	260 zł
Ballantine's 12 yo	0,7l	26 zł	280 zł
Chivas Regal 12 yo	0,7l	26 zł	300 zł
Chivas Regal 13 yo	0,7l	31 zł	330 zł
Chivas Regal XV	0,7l	39 zł	440 zł
Chivas Regal 18 yo	0,7l	49 zł	590 zł
Aberlour 12 yo	0,7l	42 zł	530 zł
Aberlour A'bunadh Alba	0,7l	63 zł	670 zł
Tamdhu 12 yo Sherry Oak Casks	0,7l	44 zł	550 zł
Tomintoul 15 yo Portwood Finish	0,7l	59 zł	650 zł
The Glenlivet 12 yo	0,7l	37 zł	380 zł
The Glenlivet 15 yo	0,7l	52 zł	570 zł
Tullibardine 225 Sauternes Cask	0,7l	37 zł	430 zł
For Peat's Sake Blended Scotch	0,7l	31 zł	330 zł
Talisker 10 yo	0,7l	42 zł	440 zł
Glencadam 25 yo	0,7l	170 zł	2 200 zł
Johnnie Walker Black Label	0,7l	30 zł	300 zł

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	0,7l	23 zł	260 zł
Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA	0,7l	26 zł	280 zł
Jameson Irish Whiskey Crested	0,7l	30 zł	320 zł
Dingle Single Malt	0,7l	42 zł	500 zł

WHISKEY AMERYKAŃSKA BOURBON

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

	pojemność butelki	cena 40 ml	cena butelka
Rittenhouse Rye Whisky 100 proof	0,7l	37 zł	400 zł
Elijah Craig Small Batch Bourbon Whiskey Barrel Proof	0,7l	75 zł	890 zł

WHISKY JAPOŃSKA JAPANESE WHISKY

Yamazakura Blended Whisky	0,7l	50 zł	580 zł
---------------------------	------	-------	--------

KONIAK & BRANDY COGNAC & BRANDY

Martell VS	0,7l	34 zł	400 zł
Martell VSOP	0,7l	43 zł	550 zł
Martell XO	0,7l	140 zł	1700 zł
Seven Tails Brandy	0,7l	34 zł	360 zł
Pere Magloire Calvados Fine VS	0,7l	28 zł	320 zł
Clos Martin Armagnac 1989	0,7l	59 zł	650 zł

VERMOUTH

Carlo Alberto Bianco	0,7l	20 zł	250 zł
Carlo Alberto Rosso	0,7l	20 zł	250 zł

GRAPPA

Grappa Nonino Monovitigno il Moscato	0,7l	33 zł	360 zł
--------------------------------------	------	-------	--------

ALERGENY ALLERGENS



zboża
cereals containing gluten



skorupiaki
shellfish



jaja
eggs



ryby
fish



orzeszki ziemne
peanuts



soja
soy



mleko i produkty pochodne
milk and products thereof



orzechy
tree nuts



seler
celery



gorczyca
mustard



nasiona sezamu
sesame seeds

















dwutlenek siarki
Sulphur dioxide



łubin
lupine



mięczaki
molluscs

														
Tatar wołowy	x		x				x			x				
Hummus kolendrowy z pieczonym bakłażanem	x		x				x			x	x			
Tatar z łososia	x		x	x		x	x			x	x			
Mule Marinara	x						x		x					x
Deska serów i wędlin	x				x	x	x	x		x	x			
Paprykowa z limonkowym twistem	x					x			x	x	x			
Krem z wędzonego ziemniaka						x	x		x					
Bouillabaisse	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x			x
Z Prosciutto di San Daniele	x				x		x	x		x				
A'la Grecka	x				x		x	x		x				
Z mango i marakują	x				x		x	x		x				
Spaghetti al Nero di Seppia	x	x	x				x					x		x
Strozzapetri z polędwicą	x		x				x					x		
Spaghetti crema di pistacchio	x		x		x		x	x	x					
Bowl Sołacki					x	x	x	x	x	x	x			
Melanzana di Parmigiano					x	x	x	x	x	x				
Filet z kurczaka kukurydzianego souse - vide	x					x	x	x	x	x		x		
Kaczka confit	x		x				x		x	x		x		
Schab z kością	x		x			x	x		x	x		x		
Stek z antrykotu /polędwica wołowa	x			x		x	x	x	x	x	x	x		
Glazurowane Przepiórki	x			x	x	x	x	x	x	x		x		
Stek z łososia	x		x	x		x	x	x	x	x		x		x
Smażony filet z turbota	x			x			x	x	x	x		x		x
Sołacki burger wołowy/wege	x		x		x	x	x	x		x	x			
Tiramisu pistacjowe	x		x				x	x						
Tartaletka Rabarbarowa	x		x				x	x	x					
Mus z kokosem	x		x				x	x	x					
Selekcja lodów i sorbetów	x		x				x							
Focaccia	x													
Marinara	x													
Margherita d.o.p	x						x							
Cotto	x						x							
Capricciosa	x						x		x					
Funghi misti	x						x	x		x	x			
Hawaiano	x						x		x					
Con miele e noci	x						x	x		x	x			
Spianata piccante	x						x		x					
Salame Delicato	x						x		x					
Scampi	x	x					x					x		
Parma di San Daniele	x						x		x					
Kanapka Bresaola	x						x			x		x		
Kanapka Cotto e uovo	x		x				x	x						

