

RESTAURACJA

PORT

S O Ł A C Z

MENU

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 39 zł

Bagels

Sołacki bajgiel / łosoś wędzony / serek chrzanowy / roszponka / jajko poche / słonecznik

Sołacki bagel / smoked salmon / horseradish cheese / lamb's lettuce / poached egg / sunflower seeds

360 g


Sołacki bajgiel / pasta z awokado / bekon / jajko sadzone / sałaty ogrodowe / ogórek marynowany

Sołacki bagel / avocado paste / bacon / fried egg / garden lettuce / pickled cucumber

360 g

Omlety

Omelets

Omlet z 3 jajek / świeże i suszone pomidory / kielki groszku / pieczywo z masłem ziołowym 33 zł 

3 egg omelette / fresh and sun-dried tomatoes / pea sprouts / bread with herb butter

320 g

Omlet z 3 jajek / chorizo / rukola / olej porowy / pieczywo z masłem ziołowym 36 zł

3 egg omelette / chorizo / arugula / leek oil / bread with herb butter

320 g

Jajecznica z 3 jajek podana na domowej brioszce 35 zł

3 scrambled eggs served on homemade brioche

Jajecznica / domowa brioszka / pasta z pieczonej papryki / szpinak / rzodkiewka 

Scrambled eggs / homemade brioche / roasted red pepper spread / spinach / radish

320 g

Jajecznica / domowa brioszka / pasta z pieczonej papryki / rukola / boczek

Scrambled eggs / homemade brioche / roasted red pepper spread / arugula / bacon

320 g

Jajka poche 38 zł

Poached eggs

Jajka poche (2 szt.) / sos holenderski / sałaty ogrodowe / warzywa sezonowe / pieczywo z masłem ziołowym

Poached eggs (2 pcs) / hollandaise sauce / garden lettuce / seasonal vegetables / bread with herb butter

280 g

Szakszuka 38 zł

Shakshuka

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

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

420 g

Sołackie śniadanie 46 zł

Sołacki breakfast

Kiełbaski / jajko sadzone / bekon / ciecierzycy w sosie pomidorowym / glazurowane pieczarki / sałata z warzywami / pieczywo z masłem ziołowym

Sausages / fried egg / bacon / chickpeas in tomato sauce / glazed mushrooms / lettuce with vegetables / bread with herb butter

500 g

Sołacka dama 42 zł

Lady from Sołacz

Domowa brioszka / sos Mornay / sałata / gotowana szynka cotto / ser Gruyère / jajko sadzone / pomidorki koktajlowe

Homemade brioche / Mornay sauce / lettuce / cooked cotto ham / Gruyère cheese / fried egg / cherry tomatoes

300 g

Sołacki gzik 34 zł

Sołacki gzik

Sołacki gzik / kompresowany ogórek / pomidorki koktajlowe / sałaty / oliwa porowa / pieczywo z masłem ziołowym

Sołacki gzik (quark cheese with cream) / compressed cucumber / cherry tomatoes / lettuces / leek oil / bread with herb butter

300 g

Tofucznicza 35 zł

Tofu scramble

Tofucznicza / pasta z awokado / sałaty / warzywa sezonowe / pieczywo

Tofu scramble / avocado paste / lettuces / seasonal vegetables / bread

300 g

NA SŁODKO

SWEET

Sołacki tost z cynamonem / serek waniliowy / karmelizowana brzoskwinia z figą / coulis z owoców lasu / karmelizowane orzechy 32 zł

Sofacki toast with cinnamon / vanilla cream cheese / caramelized peach with fig / forest fruit coulis / caramelized nuts
320 g

Pancakes / konfitura z gruszki / lody karmelowe / sos czekoladowy / owoce sezonowe 36 zł

Pancakes / pear jam / caramel ice cream / chocolate sauce / seasonal fruits

320 g

Owsianka z masłem orzechowym / chutney z dyni z pomarańczą / śliwka / sos z owoców lasu 26 zł

Oatmeal with peanut butter / pumpkin chutney with orange / plum / forest fruit sauce

320 g

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

Oatmeal can be prepared with plant-based (almond, oat, soy) or lactose-free milk.

Dodatki Extras

kielbaski (2 szt.) 13 zł


sausages (2 pcs)

120 g

bekon (3 szt.) 15 zł



bacon (3 pcs)

80 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

sołacki gzik 13 zł 


sołacki 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

Sezonowana polędwica wołowa 68 zł

Aged beef tenderloin

Dojrzewająca polędwica wołowa / cytrynowy majonez / piklowane grzybki / coulis z owoców lasu

Aged beef tenderloin / lemon mayo / pickled mushrooms / forest fruit coulis

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

Hummus z pieczoną dynią 42 zł

Hummus with roasted pumpkin

Hummus z czosnkiem / dynia piżmowa / konfitowany pomidor koktajlowy / cebulka perłowa / cykorria

Hummus with garlic / muskmelon pumpkin / confit cherry tomato / pearl onion / radicchio

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

Tatar z tuńczyka 65 zł

Tuna tartare

Tatar z tuńczyka / kompresowany ogórek / sezam / majonez yuzu / prażynka ryżowa / zioła

Tuna tartare / compressed cucumber / sesame / yuzu mayo / rice roast / herbs

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

Smażone małże świętego Jakuba 73 zł

St. James fried scallops

Przegrzebki (2 szt.) / purée z pieczonego kalafiora / chips z Spianata Piccante / sos velouté z zielonym groszkiem

Scallops (2 pcs) / roasted cauliflower purée / Spianata Piccante chips / velouté sauce with green peas

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

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

Z czerwonej soczewicy 29 zł

Red lentil soup

Czerwona soczewica / pomidory San Marzano / bazylia / oliwa z wędzonej papryki

Red lentil / San Marzano tomatoes / basil / smoked paprika olive oil

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

Krem chrzanowy 33 zł

Horseradish cream soup

Chrzan / białe warzywa / ziemniak / chrust z boczku / jajko przepiórcze

Horseradish / white vegetables / potato / bacon crisp / quail egg

300 g

Krem z pieczonego selera 29 zł

Roasted celery cream soup

Pieczonego seler / prażony słonecznik / salsa verde

Roasted celery / roasted sunflower seeds / salsa verde

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

SALATKI SALADS

Z Prosciutto di San Daniele 59 zł

With Prosciutto di San Daniele

Zielone sałaty / Prosciutto di San Daniele / ser Pecorino Romano / karmelizowane orzechy /
pomidorki cherry / kapary / dressing musztardowo-miodowy

Green lettuce mix / Prosciutto di San Daniele / Pecorino Romano cheese / caramelised nuts / cherry tomatoes / capers /
mustard-honey dressing

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

Z burakiem i kozim serem 54 zł

With beetroot and goat cheese

Roszonka / kozi ser / pieczony burak / karmelizowana figa / winogrono / prażony słonecznik /
dressing malinowe balsamico

Lamb's lettuce / goat cheese / roasted beetroot / caramelised fig / grape / roasted sunflower seeds /
raspberry balsamico dressing

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

Z pieczoną dynią i granatem 48 zł

With roasted pumpkin and pomegranate

Liście szpinaku / assiette z dyni (pieczona, piklowana, pestki) / zielone oliwki / granat /
dressing musztardowy / kiełki groszku

Spinach leaves / pumpkin assiette (roasted, pickled, seeds) / green olives / pomegranate / mustard dressing / pea sprouts

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

PASTY PASTAS

Spaghetti al Nero di Seppia 74 zł

Spaghetti al Nero di Seppia / krewetki / vongole / białe wino / kolorowa papryka / Grana Padano
Spaghetti al Nero di Seppia / shrimps / vongoles / white wine / coloured peppers / Grana Padano

480 g

Tagliatelle z polędwicą wołową 75 zł

Tagliatelle with beef tenderloin

Tagliatelle / polędwica wołowa / suszone pomidory / czerwona cebula / cukinia / ser Emilgrana / rukola
Tagliatelle / beef tenderloin / sun-dried tomatoes / red onion / zucchini / Emilgrana cheese / arugula

440 g

Spaghetti Cacio e Pepe z czarną truflą 75 zł

Spaghetti Cacio e Pepe with black truffle

Domowe spaghetti / ser Pecorino Romano / pieprz / czarna trufla
Homemade spaghetti / Pecorino Romano cheese / pepper / black truffle

380 g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Wegańskie curry z mleczkiem kokosowym 55 zł

Vegan curry with coconut milk

Curry / ryż basmati / grillowane kolorowe papryki / cukinia / bocznik / batat / pesto z kolendry
Curry / basmati rice / grilled coloured peppers / zucchini / oyster mushroom / sweet potato / coriander pesto

350 g

Faszerowane Portobello 49 zł

Stuffed Portobello

Pieczarka Portobello / kasza bulgur / ratatouille warzywne z mięętą / purée z bakłażana / chipsy z jarmużu
Portobello champignon mushroom / bulgur groats / vegetable ratatouille with mint / eggplant purée / kale chips

320 g

Pierś z perliczki sous-vide 76 zł

Sous-vide guinea fowl breast

Pierś z perliczki / paprykowy ajvar / arancini z serem Grana Padano /
glazurowana kapusta pak choi / sos demi-glace

Guinea fowl breast / red pepper ajvar / arancini with Grana Padano cheese / glazed pak choi cabbage / demi-glace sauce

350 g

Kaczka confit 86 zł

Confit duck

Konfitowana noga z kaczki / domowe pyzy / modra kapusta / purée jabłkowe z cydrem / sos demi-glace
Confit duck leg / homemade yeast dumplings / red cabbage / apple purée with cider / demi-glace sauce

480 g

Schab z kością 69 zł

Bone-in pork loin

Panierowany schab z kością / frytki / zasmażana kapusta z koprem / pieczarki / sos wołowy
Breaded pork loin on the bone / fries / fried cabbage with dill / mushrooms / beef gravy

520 g

Stek z irlandzkiego rostbefu 119 zł / Stek z polędwicy wołowej 129 zł

Irish roast beef steak / Beef tenderloin steak

Stek wołowy / zasmażana biała kapusta / ziemniak Hasselback z wędzonym twarogiem / sos pieprzowy
Beef steak / fried white cabbage / Hasselback potato with smoked cottage cheese / pepper sauce

stek z rostbefu / roast beef steak: 450 g*

stek z polędwicy wołowej / beef tenderloin steak: 380 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)

Comber z daniela 139 zł

Fallow deer loin

Comber z daniela z crunchem orzechowym / krokiety ziemniaczane / mus z topinamburu /
grzybowy duxelle / sos wołowy z porzeczką

Fallow deer loin with nut crunch / potato croquettes / Jerusalem artichoke mousse / mushroom duxelle /
beef sauce with currant

420 g

Polędwica z tuńczyka 99 zł

Tuna steak

Stek z tuńczyka / dziki brokuł w tempurze / cytrynowy sos z mulami i cukinią

Tuna steak / wild broccoli in tempura / lemon sauce with moules and zucchini

390 g

Smażony filet z sandacza 89 zł

Fried pikeperch fillet

Sandacz / pieczone warzywa / kapusta pak choi / sos maślany / grillowana cytryna

Pikeperch / roasted vegetables / pak choi cabbage / butter sauce / grilled lemon

420 g

PIZZA

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

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 / bazylija
San Marzano tomato sauce / raspberry tomato / garlic / extra virgin olive oil / basil

Cotto 44 zł

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

Margherita D.O.P. 46 zł

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

Zucchine 54 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / cukinia / kolorowe papryki
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Ricotta / zucchini / coloured peppers

Salame Ventricina 55 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Salami Ventricina / Provola Affumicata / konfitura z czerwonej cebuli
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Salami Ventricina / Provola Affumicata / red onion jam

Friarielli alla Napoletana 56 zł

Sos bianco / Mozzarella Fior di Latte / Friarielli alla Napoletana / Salsiccia Veneta / pomidorki koktajlowe
Bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / Friarielli alla Napoletana / Salsiccia Veneta / cherry tomatoes

Taleggio 56 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Pancetta / karmelizowane orzechy / dymka
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Taleggio / Pancetta / caramelized nuts / spring onions

Funghi misti 56 zł

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

Fico 56 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / ser lazur / figa / szpinak
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Prosciutto di San Daniele / blue cheese / fig / spinach

Mortadella Bologna con pistacchio 58 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Mozzarella Fior di Latte / Mortadella Bologna / Ricotta Salata / pistacje
San Marzano tomato sauce / Mozzarella Fior di Latte / Mortadella Bologna / Ricotta Salata / pistachios

Scampi 68 zł

Sos bianco cytrynowy / Mozzarella Fior di Latte / krewetki / płatki chili / dymka / grillowana cytryna
Lemon bianco sauce / Mozzarella Fior di Latte / shrimps / chili flakes / spring onions / grilled lemon

KANAPKI PANUOZZO PANUOZZO SANDWICHES

Coppa 36 zł

Sos z pomidorów San Marzano / Coppa / Grana Padano / pomidor suszony / rukola
San Marzano tomato sauce / Coppa / Grana Padano / sun-dried tomato / arugula
250 g

Mortadella Bologna 38 zł

Mortadella Bologna / Ricotta / szpinak / pomidor koktajlowy / pistacje / krem balsamiczny
Mortadella Bologna / Ricotta / spinach / cherry tomatoes / pistachios / balsamic cream
250 g

DESERY DESSERTS

Mus czekoladowy 35 zł Chocolate mousse

Czekoladowy mus / krem z mlecznej czekolady / kruszonka kakaowa / sorbet wiśniowy
Chocolate mousse / milk chocolate cream / cocoa crumble / cherry sorbet

180 g

Cannoli z pistacjami 33 zł Pistachio cannoli

Cannoli z kremem pistacjowym / konfitura z pomarańczy / lody waniliowe

Cannoli with pistachio cream / orange jam / vanilla ice cream

170 g

Sernik na zimno ze śliwką 33 zł Cold cheesecake with plum

Sernik na zimno / ciepły chutney ze śliwki / ciastko cygaretkowe / lody śmietankowe

Cold cheesecake / warm plum chutney / cigarillo cookie / ice cream

180 g

Selekcja lodów i sorbetów 33 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 26 zł Raspberry cloud

225 g

Brownie bezglutenowe 22 zł Gluten free brownie

105 g

Sernik 26 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	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	12 zł
espresso doppio 0,14 l	14 zł
americano 0,17 l	12 zł
bianco 0,17 l	14 zł
flat white 0,23 l	18 zł
cappuccino 0,23 l	16 zł
latte macchiato 0,25 l	18 zł
syrop smakowy do kawy flavored coffee syrup	4 zł
dodatkowe mleko extra milk	3 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)	15 zł
Althaus tea (0,38 l jug)	
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 Apple cider	21 zł
Miłośław Bezalkoholowe IPA Miłośław non-alcoholic IPA	18 zł
Miłośław Pilsner	18 zł
Miłośław Niefiltrowane Unfiltered Miłośław	18 zł
Za miastem DŁUGI WEEKEND Pilsner / Pilsner	19 zł
Za miastem ŚWIĘTY SPOKÓJ American IPA z herbatą earl gray i trawą cytrynową American IPA with earl gray tea and lemongras	19 zł
Za miastem DZIEŃ WOLNY Pszeniczne / Wheat beer	19 zł
Za miastem LETNIA PRZYGODA Lekka IPA z pomarańczą i trawą cytrynową Light IPA with orange and lemongrass	19 zł
Fortuna Czarne Ciemne, słodkie piwo aromatyzowane Dark, sweet flavored beer	18 zł
Piwo sezonowe (zapytaj kelnera) Seasonal beer (ask the waiter)	19 zł

WÓDKA POLSKA

POLISH VODKA

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

WÓDKA / VODKA

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

GIN

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

RUM

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

TEQUILA & MEZCAL

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

LIKIER / LIQUEUR

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

WHISKY SZKOCKA

SCOTCH WHISKY

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

WHISKEY IRLANDZKA

IRISH WHISKEY

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



ROZGRZEWAJĄCA ZUPA GULASZOWA 36 zł
WARMING GOULASH SOUP

*wołowina / pomidory / kolorowe papryki / czerwona fasola / śmietana
beef / tomatoes / colorful peppers / red beans / cream
280 g + pieczywo / bread*

PIECZONE WARZYWA OKOPOWE Z SEREM FETA 44 zł
ROASTED ROOT VEGETABLES WITH FETA CHEESE

*sałatka z pieczonych warzyw w marynacie imbirowej / grecka feta / orzechy
nerkowca / marynowana żurawina / rukola / dressing z marakują
salad with roasted vegetables in ginger marinade / Greek feta / cashew nuts
/ marinated cranberries / arugula / passion fruit dressing
350 g + pieczywo / bread*

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE 68 zł
PORK TENDERLOIN SOUS-VIDE

*połędwiczka wieprzowa / ziemniaki gratin / zasmażane buraki z octem
balsamicznym / cytrusowy jarmuż ze słonecznikiem
/ demi-glace z gorzką czekoladą
pork tenderloin / gratin potatoes / roasted beets with balsamic vinegar
/ citrus kale with sunflower seeds / demi-glace with dark chocolate
380 g*

GNOCCHI Z KREWETKAMI I KIEŁBASĄ CHORIZO 72 zł
GNOCCHI WITH SHRIMP AND SPICY CHORIZO SAUSAGE

*gnocchi / chorizo / krewetki / czosnek / białe wino
/ Grana Padano / fasola edamame
gnocchi / chorizo / shrimp / garlic / white wine
/ Grana Padano / edamame beans
400 g*

