

## STAŁE PROMOCJE / EVERY DAY SPECIAL OFFERS

KĄŻDEGO DNIA OBNIŻAMY CENĘ  
JEDNEGO DANIA GŁÓWNEGO AŻ O 10 zł !!!  
EVERY SINGLE DAY WE PUT ONE MAINCOURSE PRICE DOWN FOR 10 zł !!!

### PONIEDZIAŁEK / MONDAY

SZNYCEL Z PIERSI KURCZAKA, MŁODE ZIEMNIAKI, MARCHEWKA Z GROSZKIEM  
CHICKEN SCHNITZEL, NEW POTATOES, STEWED CARROT AND PEAS, 29 zł ~~39 zł~~

### WTOREK / TUEASDAY

PIEROGI Z KASZĄ GRYCZANĄ, BOROWIKAMI I CEBULĄ  
HOMEMADE DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT, FOREST MUSHROOMS AND ONION 8pcs 21 zł ~~31 zł~~

### ŚRODA / WEDNESDAY

SZTUKA MIĘSA W SOSIE CHRZANOWYM, MŁODE ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PARY  
BOILED BEEF WITH A HORSERADISH SAUCE, NEW POTATOES, STEAMED VEGETABLES 31 zł ~~41 zł~~

### CZWARTEK / THURSDAY

STEK WIEPRZOWY, PIECZONY ZIEMNIAK Z TZATZIKAMI,  
SAŁATKA Z POMIDORA I OGÓRKA  
PORK STEAK, BAKED POTATOE WITH TZATZIKI, TOMATOE&CUCUMBER SALAD 29 zł ~~39 zł~~

### PIĄTEK / FRIDAY

CHRUPIĄCY DORSZ BAŁTYCKI, FRYTKI, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY  
FISH&CHIPS - CRISPY BALTIC COD FILLET, FRENCH FRIES, SAUERKRAUT SALAD 33 zł ~~43 zł~~

### SOBOTA / SATURDAY

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI, ŻURAWINA, SMAŻONE KARTOFELKII  
DUCK ROASTED WITH APPLES, CRANBERRY SAUCE AND FRIED POTATOE WEDGES 36 zł ~~46 zł~~

### NIEDZIELA / SUNDAY

STEK Z ROSTBEEFU BLACK ANGUS (USA) Z MASŁEM CZOSNKOWYM I FRYTKAMI  
USA BLACK ANGUS ROSTBEEF STEAK WITH GARLIC BUTTER AND FRENCH FRIES 55 zł ~~65 zł~~

DODATKOWO PRZEZ CAŁY TYDZIEŃ PRZY ZAMÓWIENIU DOWOLNEGO DANIA GŁÓWNEGO  
DLA SIEBIE TWOJE DZIECKO OTRZYMA ZESTAW SKŁADAJĄCY SIĘ Z ROSOŁU  
ORAZ NUGGETSÓW Z KURCZAKA ALBO PALUSZKÓW RYBNYCH Z FRYTKAMI ZA 1 zł

ADDITIONALLY THROUH THE WHOLE WEEK TO EACH MAIN COURSE FOR YOU,  
THERE IS KIDS SET: CHICKEN CONSOME AND CHICKEN OR FISH NUGGETS WITH FRENCH FRIES  
AVAILABLE FOR ONLY 1 zł

Restauracja

K U L T U R A

## PRZYSTAWKI / STARTERS

<b>TATAR PO POLSKU</b> POLISH STYLE BEEF TARTAR	29zł
<b>TATAR Z ŁOSOSIA Z MARYNOWYM IMBIREM, WAKAME, SOSEM WASABI</b> SALMON TARTAR WITH MARINATED GINGER, WAKAME WEEDS, WASABI SAUCE	33 zł
<b>KREWETKI Z PATELNI Z MASŁEM, CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ</b> PAN FRIED SHRIMPS WITH BUTTER, GARLIC AND PARSLEY	31 zł
<b>GRILOWANA PAPRYKA I CUKINIA Z KOZIM SERKIEM</b> GRILLED COURGETTE AND BELL PEPPER SERVED WITH GOAT CHEESE	27 zł
<b>HUMMUS Z GRILOWANYMI WARZEWAMI I SALSĄ POMIDOROWĄ NA OSTRO</b> HUMMUS WITH GRILLED VEGETABLES AND SPICY TOMATOE SALSA	25 zł
<b>PIECZYWO WIELOZIARNISTE WŁASNEGO WYPIEKU ( 2 KROMKI)</b> <b>LUB BAGIETKA PSZENNA Z MASŁEM</b> MULTISEEDS HOMEMADE BREAD (2 SLICES) OR WHEAT BAGUETTE WITH BUTTER	4 zł

## ZUPY / SOUPS

<b>ROSÓŁ Z KURY Z DOMOWYM MAKARONEM</b> HEN CONSOME WITH HOMEMADE NOODLES	15 zł
<b>KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z OLIWĄ TRUFLIOWĄ</b> CREAMY WHITE ASPARAGUS SOUP WITH TRUFFLE OLIVE OIL	24 zł
<b>BOTWINKA Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI</b> YOUNG BEETROOT SOUP WITH NEW POTATOES	17 zł
<b>KREM Z JARZYN</b> VEGETABLE CREAMY SOUP	15 zł
<b>CHŁODNIK LITEWSKI Z JAJKIEM</b> LITHUANIAN "CHŁODNIK" WITH HARD BOILED EGG (SERVED CHILLED)	18 zł




"Wódka Potocki, szlachetna i jedwabista w smaku, dwukrotnie destylowana z polskiego żyta, nawiązuje do rodzinnej tradycji rozpoczętej w Łąncucie w 1816 r. Podana schłodzona wódka Potocki doskonale komponuje się ze śledziem czy tatem jak i każdą potrawą lub deserem o wyrazistym smaku

"Potocki Wódka, with smooth and rich taste, is twice distilled from the finest Polish rye, following a 200-year family tradition. It is ideally suited to drink chilled with tartar, herring, any other intensive flavor dishes or to accompany any kind of dessert"

## SALATY / SALADS

Z WĄTRÓBKAMI DROBIOWYMI, GRILOWANYM BOCZKIEM, POMIDORKAMI CHERRY,  
SMAŻONYMI KARTOFELKAMI, JABŁKIEM, SOS MALINOWY 31 zł  
WITH FRIED CHICKEN LIVERS, GRILLED BACON, FRIED POTATOES, APPLE SLICES  
AND CHERRY TOMATOES, RASPBERRY SAUCE

ZE ŚWIEŻYM SZPINAKIEM, PIECZONYM KOZIM SEREM LUB TOFU,  
SUSZONYMI POMIDORAMI I PESTKAMI DYNI, SOS BALSAMICZNY 38 zł  
WITH FRESH SPINACH LEAVES, GRILLED GOATCHEESE, SUNDRIED TOMATOES  
AND PUMPKIN SEEDS, BALSAMIC DRESSING 

Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, AVOCADO, PIECZONYM KOZIM SEREM,  
ORZECAMI LASKOWYMI, SOS VINAIGRETTE 43 zł  
WITH SMOKED SALMON, AVOCADO, GRILLED GOATCHEESE, HAZELNUTS, VINAIGRETTE

## MAKARONY / PASTAS :

TRADYCYJNY WŁASNEGO WYROBU / HOMEMADE

MAKARON BEZGLUTENOWY / GLUTEN FREE

 MAKARON RYŻOWY / RICE NOODLES

Z CUKINIĄ, SZPARAGAMI W SOSIE POMIDOROWYM 36 zł  
WITH ZUCCHINI, ASPARAGUS IN TOMATOE SAUCE 

Z KURKAMI, OLIWĄ, CZOSNKIEM I PIETRUSZKĄ 38 zł  
WITH CHANTERELLES, GARLIC, OLIVE OIL AND PARSLEY 

Z KURCZAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM 38 zł  
WITH CHICKEN, SUN DRIED TOMATOES AND SPINACH IN CREAMY SAUCE

CZARNY MAKARON AGLIO OLIO Z KREWETKAMI TYGRYSIMI 39 zł  
BLACK PASTA AGLIO OLIO PEPPERONCINO WITH SHRIMPS

## PIEROGI WŁASNEGO WYROBU 8 szt

*CHOICE OF HOMEMADE DUMPLINGS 8pcs*

Z CIEŁĘCINĄ I BOROWIKAMI Z MASŁEM SZALWIOWYM 36 zł  
WITH VEAL AND FOREST MUSHROOMS WITH SAGE BUTTER

ZE SZPINAKIEM I KUSKUSEM 28 zł  
WITH SPINACH AND COUSCOUS 

Z KASZĄ GRYCZANĄ, BOROWIKAMI I CEBULĄ 31 zł  
WITH BUCKWHEAT, FOREST MUSHROOMS AND ONION 

Z SOCZEWICĄ NA OSTRO 27 zł  
WITH SPICY LENTILS 

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI, ŻURAWINA I SMAŻONE KARTOFELKI DUCK ROASTED WITH APPLES, CRANBERRY SAUCE, FRIED POTATOE WEDGES	46 zł
STEK WIEPRZOWY, PIECZONY ZIEMNIAK Z TZATZIKAMI, SAŁATKA Z POMIDORA I OGÓRKA PORK STEAK, BAKED POTATOE WITH TZATZIKI, TOMATOE&CUCUMBER SALAD	39 zł
SZTUKA MIĘSA W SOSIE CHRZANOWYM, MŁODE ZIEMNIAKI, WARZYWA Z PARY BOILED BEEF WITH A HORSERADISH CREAMY SAUCE, NEW POTATOES, STEAMED VEGETABLES	41 zł
BLACK ANGUS BURGER Z FRYTKAMI BLACK ANGUS BURGER WITH FRENCH FRIES	42 zł
PIERŚ KACZKI Z KURKAMI DUSZONYMI W ŚMIETANIE, MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM DUCK BREAST WITH CREAMY CHANTERELLES, NEW POTATOES WITH FRESH DILL	48 zł
KOTLET SCHABOWY, MŁODE ZIEMNIAKI, MIZERIA BREADCRUMBS COATED PORK CUTLET, CUCUMBER AND SOUR CREAM SALAD, NEW POTATOES	43 zł
STEK Z ROSTBEFU BLACK ANGUS(USA) Z MASŁEM CZOSNKOWYM I FRYTKAMI USA BLACK ANGUS ROSTBEEF STEAK WITH GARLIC BUTTER AND FRENCH FRIES	65 zł
SZNYCEL Z PIERSI KURCZAKA, MŁODE ZIEMNIAKI, MARCHEWKA Z GROSZKIEM CHICKEN SCHNITZEL, NEW POTATOES, STEWED CARROT AND PEAS	39 zł
ŁOSOŚ Z GRILLA W SOSIE TERIYAKI, RYŻ JAŚMINOWY, SAŁATKA Z OGÓRKA I WAKAME GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE, JASMINE RICE, CUCUMBER AND WAKAME SALAD	52 zł
CHRUPIĄCY DORSZ BAŁTYCKI, FRYTKI, SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY FISH&CHIPS - CRISPY BALTIC COD FILLET, FRENCH FRIES, SAUERKRAUT SALAD	43 zł

## DODATKI SIDE DISHES

9 zł

FRYTKI LUB SMAŻONE ZIEMNIACZKI FRENCH FRIES OR FRIED POTATOES WEDGES	MARCHEWKA Z GROSZKIEM STEWED CARROT AND PEAS
ZIELONA SAŁATA Z VINAIGRETTE GREEN SALAD WITH VINAIGRETTE	RYŻ JAŚMINOWY JASMINE RICE
MIZERIA ZE ŚMIETANĄ I KOPERKIEM FRESH CUCUMBER&SOUR CREAM SALAD WITH FRESH DILL	MŁODE ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM NEW POTATOES WITH FRESH DILL
	JARZYNY NA PARZE STEAMED VEGETABLES
	SAŁATKA Z POMIDORA I OGÓRKA TOMATOE&CUCUMBER SALAD

## PRZEKĄSKI DO PIWA / BEER SNACKS 12 zł

BUREKASY - IZRAELSKIE PIEROŻKI Z PUREE, FETA I PARMEZANEM PIECZONE WE FRANCUSKIM CIEŚCIE 2 szt BUREKASY - ISRAELI DUMPLINGS - BAKED PUFF PASTRY STUFFED WITH PUREE, FETA & PARMESAN CHEESE 2 pcs
ŚLIWKI W BOCZKU 6 szt PRUNES WRAPPED IN SMOKED BACON, FRIED AND SERVED HOT 6 pcs
BAGIETKA Z MASŁEM CZOSNKOWYM FRENCH BAGUETTE WITH GARLIC BUTTER



# DESERY DESSERTS

<b>PIEROGI Z WIŚNIAMI, KWAŚNA ŚMIETANA(6 szt)</b> CHERRY DUMPLINGS WITH SOUR CREAM(6 pcs)	<b>23zł</b>
<b>PIEROGI Z RICOTTĄ, LIMONCELLO I SYROPEM KLONOWYM(6 szt)</b> RICOTTA DUMPLINGS WITH LIMONCELLO AND MAPLE SYRUP(6 pcs)	<b>25 zł</b>
<b>BEZA Z KREMEM Z MASCARPONE I MANGO</b> MERINGUE WITH MASCARPONE AND MANGO CREAM	<b>22 zł</b>
<b>PANNA COTTA Z MUSEM ZE ŚWIEŻYCH MALIN</b> PANNA COTTA WITH FRESH RASPBERRY MOUSSE	<b>19 zł</b>
<b>PUCHAR LODÓW LUB/I SORBETÓW</b> ICE CREAM OR/ AND SORBET SUNDAE	<b>5 zł / GAŁKA</b> SCOOP
<b>SZARLOTKA (PODANA NA CIEPŁO Z LODAMI)</b> APPLE PIE (SERVED HOT WITH VANILLA ICECREAM)	<b>19 zł</b>
<b>SERNIK "PUSZEK" - BEZGLUTENOWY, BEZ CUKRU</b> GLUTEN FREE, SUGAR FREE FLUFFY CHEESECAKE	<b>16 zł</b>
<b>SERNIK „WIEDEŃSKI”</b> VIENNA CHEESECAKE	<b>16 zł</b>
<b>TORT CZEKOLADOWY „BITTER”</b> “BITTER” CHOCOLATE CAKE	<b>16 zł</b>
<b>... I INNE PYSZNE TORTY Z CUKIERNI „MISIANKA”</b> ...AND OTHER EXCELLENT CAKES FROM FAMOUS CAFE „MISIANKA”	<b>16 zł</b>

## Napoje bezalkoholowe / Soft drinks

WODA NIEGAZOWANA / MINERAL WATER 0,2L	5,00 zł
WODA GAZOWANA / SPARKLING WATER 0,2L	5,00 zł
CISOWIANKA „CLASSIC” MINERAL WATER 0,7L	12,00 zł
CISOWIANKA „PERLAGE” SPARKLING WATER 0,7L	12,00 zł
SAN PELLEGRINO, AQUA PANNA 0,75L	20,00 zł
PEPSI, PEPSI LIGHT	7,00 zł
MIRINDA, 7UP, TONIC	7,00 zł
RED BULL	12,00 zł
SOKI OWOCOWE / FRUIT JUICES	7,00 zł
LIPTON ICE-TEA	7,00 zł
SOK WYCISKANY Z CYTRUSÓW / FRESH SQUEEZED CITRUS JUICE 0,2L/0,4L	14,00/20,00 zł
SOK WYCISKANY Z WARZYW I OWOCÓW / FRESH SQUEEZED VEGETABLES & FRUIT JUICE 0,2L/0,4L	16,00/24,00 zł
KAWA MROŻONA / ICED COFFEE	21,00 zł

## Napoje gorące / Hot Drinks

ESPRESSO	8,00 zł
PODWÓJNE ESPRESSO / DBL ESPRESSO	12,00 zł
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	8,00 zł
KAWA BIAŁA / COFFEE WITH MILK	9,00 zł
CAPUCCINO	9,00 zł
LATTE	12,00 zł
IRISH COFFEE	19,00 zł
HERBATA "LIPTON" / BLACK TEA	6,00 zł
HERBATA "RONNEFELDT" / VARIETY OF TEA	8,00 zł
GORĄCA CZEKOLADA / HOT CHOCOLATE	10,00 zł

## Piwa / Beers

Żywiec Lager, Białe z beczki/draft 0,3l	8,00 zł
Żywiec Lager, Białe z beczki/draft 0,5l	12,00 zł
Żywiec Bezaalkoholowy / Żywiec alcohol free 0,33l	8,00 zł
Lech 0,33l	10,00 zł
Heineken 0,33l	11,00 zł
Guinness 0,33l	16,00 zł
Cydr 0,33L	12,00 zł

## Wódki / Vodka

Wyborowa 4cl	8,00 zł
Żubrówka 4cl	9,00 zł
Finlandia 4cl	10,00 zł
Absolut 4cl	10,00 zł
Chopin 4cl	15,00 zł
Grey Goose 4cl	19,00 zł
<b>Wódka Potocki 2cl/4cl</b>	<b>10,00/20,00 zł</b>

## Pozostałe alkohole i likiery Liquers & other alcohols

Bacardi Superior 4cl	14,00 zł
Bacardi Black 4cl	14,00 zł
Bacardi Gold 4cl	14,00 zł
Bacardi Oakheart 4cl	14,00 zł
Bacardi 8 Anos	18,00 zł
Beefeater 4cl	14,00 zł
Bombay Sapphire 4cl	16,00 zł
Olmecca Silver 4cl	14,00 zł
Olmecca Gold 4cl	14,00 zł
Grappa 4cl	12,00 zł
Sambuca 4cl	12,00 zł
Martini Bianco 10cl	16,00 zł
Martini Rosso 10cl	16,00 zł
Martini Rose 10cl	16,00 zł
Martini Dry 10cl	16,00 zł
Campari 4cl	14,00 zł
Kahlua 4cl	14,00 zł
Bailey's 4cl	14,00 zł
Passoa 4cl	14,00 zł
Malibu 4cl	14,00 zł
Fernet Branca 4cl	14,00 zł
Likier czekoladowy Wedel 4cl	14,00 zł

## Whisky

Dewar's White Labe 4cl	17,00 zł
Dewar's 12 y.o 4cl.	21,00 zł
Johny Walker RED 4cl	15,00 zł
Johny Walker BLACK 4cl	19,00 zł
Balantines 4cl	17,00 zł
Jameson 4cl	18,00 zł
Jack Daniel's, Jack Daniel's Honey 4cl	19,00 zł
Chivas 4cl	19,00 zł
Gentleman Jack 4cl	20,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel 4cl	29,00 zł
Woodford Reserve 4cl	27,00 zł

## Koniaki i Brandy / Cognac & Brandy

Hennessy VS 4cl	21,00 zł
Hennessy XO 4cl	70,00 zł
Otard VSOP 4cl	34,00 zł
Martell 4cl	21,00 zł
Remy Martin 4cl	24,00 zł
Metaxa 5* 4cl	16,00 zł
Metaxa 7* 4cl	21,00 zł

## KOKTAJLE / COCTAILS Martini-Bacardi

Bacardi Cuba Libre	19,00 zł
Bacardi Mojito	21,00 zł
Bacardi Oakheart Cola	23,00 zł
Bombay Tonic	25,00 zł
Martini Bianco & Tonic	19,00 zł
Martini Royale Bianco	25,00 zł

## KOKTAJLE FIMOWE / MOVIE COCTAILS

VESPER MARTINI	29,00 zł
(koktajl Jamesa Bonda z filmu „Casino Royal”)	
FRENCH 75	25,00 zł
(koktajl z filmu „Casablanca”)	
MANHATTAN	25,00 zł
(koktajl z filmu „Pół żartem, pół serio”)	
WHITE RUSSIAN	22,00 zł
(koktajl z filmu „Big Lebowski”)	
VIRGIN PINA COLADA	15,00 zł
(koktajl z filmu „Death Proof”)	

## POZOSTALE KOKTAJLE / OTHER COCTAILS

Tequila Sunrise	19,00 zł
Campari Orange	19,00 zł
Gin Tonic	21,00 zł
Aperol Spritz	27,00 zł
Long Island Iced Tea	29,00 zł
Whisky Sour	20,00 zł
Negroni	21,00 zł

**Wina czerwone / Red wines**

Nos Racines Merlot 10cl/but.	12/76,00 zł
Caleo Primitivo 10cl/but.	14/86,00 zł
Santa Lucia Merlot, Valle Central	89,00 zł
Il Valore Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	89,00 zł
Chateau Lafont AOC Bordeaux	93,00 zł
Eaglehawk Shiraz Wolf Blass	93,00 zł
Finca Mores DO Montesan	93,00 zł
Casablanca Cefiro Reserva Carmenere	95,00 zł
Barbera d'Alba Fisetta D.O.C.,	95,00 zł
Finca el Origen Malbec	96,00 zł
Chianti, D.O.C.G.	96,00 zł
Dao, Alvaro Castro Tinto DOC	99,00 zł
Primitivo Pietrafitta I.G.T., Salento	110,00 zł
The Invisible Man D.O.C. Rioja	139,00 zł
Marques de Murrieta Reserva Finca Ygay	198,00 zł

Villa Antinori 375ml 89,00 zł

**Wina białe / White wines**

Botter Pinot Grigio, 10cl/but.	12/76,00 zł
Bianchetto Sauvignon I.G.T. Vento 10cl/but.	14/86,00 zł
Villa Antinori Bianco Toscana I.G.T.	87,00 zł
Conde Jose Reserva Sauvignon Blanc	87,00 zł
Ochagavia Silvestre Chardonnay	88,00 zł
Pinot Grigio L'elfo Sacchetto I.G.T. Veneto	89,00 zł
Silverlake Sauvignon Blanc	91,00 zł
Rueda Flor de Vetus Verdejo	91,00 zł
Malvasia del Salento Varvaglione, IGP Puglia	99,00 zł
Sauvignon Blanc The Three Woolly Sheep	110,00 zł
Chablis	139,00 zł

Orvieto Classico 45 375ml 55,00 zł

**Wina różowe / Rose wines**

Santa Digna 98,00 zł

**Wina musujące / Sparkling wines**

Martini Prosecco 10cl/but	21,00/99,00 zł
Martini Sparkling Rose	99,00 zł
Cava Roger d'Anoia Brut	119,00 zł
Pol-Cochet Brut Champagne 10cl/but.	31,00/199,00 zł
Moet & Chandon Imperial Brut Champagne	259,00 zł

**Do każdego rachunku powyżej 100zł dołączamy 10% serwisu.**

To each Bill over 100zł we add 10% service charge.