

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	20
Double espresso	6 cl	29
American coffee	15 cl	22
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	22
Cappuccino	20 cl	26
Latte macchiato	22 cl	28
Irish coffee	22 cl	50
Herbata – selekcja gatunków i smaków Tea – selection of types and flavors	33 cl	29
Gorąca czekolada Hot chocolate	22 cl	24

Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw.
Our coffees and teas come from certified plantations.

NAPOJE

SOFT DRINKS

Cisowianka Classique / Perlage	30 / 75 cl	15 / 25
Acqua Panna	25 / 75 cl	25 / 35
S. Pellegrino	25 / 75 cl	25 / 35
Perrier	33 cl	27
Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic	20 cl	20
Fentimans Tonic	20 cl	25
Thomas Henry Tonic	20 cl	25
Fever Tree Tonic	20 cl	25
Red Bull	25 cl	32

SOKI JUICES

	20 cl
Wyciskany grejfrutowy Freshly squeezed grapefruit	38
Wyciskany pomarańczowy Freshly squeezed orange	38
Czarna porzeczka Black currant	18
Grejfrutowy Grapefruit	18
Jabłkowy Apple	18
Pomarańczowy Orange	18

APERITIF

	Obj. alk.		
Campari	25%	4 cl	34
Dolin Blanc Vermouth de Chambéry	16%	10 cl	35
Dolin Dry Vermouth de Chambéry	17,5%	10 cl	35
Dolin Rouge Vermouth de Chambéry	16%	10cl	35
Ricard	45%	4 cl	37
Lillet Blanc	17%	10 cl	40
Lillet Rouge	17%	10 cl	40

SZAMPANY CHAMPAGNES

NON-VINTAGE

	Obj. alk.	10 cl	75 cl
NV, Veuve Clicquot Ponsardin, Brut (Champagne blend)	12,5%	99	735
NV, Pommery Apanage Brut, Reims (Champagne blend)	12,5%	99	690
NV, Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay (Champagne blend)	12,5%	109	805
NV, Pommery Apanage Brut 1874, Reims (Champagne blend)	12,5%		825
NV, Bollinger, Special Cuvee, Épernay (Champagne blend)	12,5%		860
NV, Pommery Apanage Blanc de Blancs Brut, Reims (Chardonnay)	12,5%		1135
NV, Ruinart, Blanc De Blanc, Reims (Chardonnay)	12,5%		1265

VINTAGE

	Obj. alk.	75 cl
Perrier-Jouët, Belle Époque, Épernay (Champagne blend)	12,5%	2100
Dom Pérignon, Reims (Champagne blend)	12,5%	2800
Pommery Brut Royal Cuvee Louise Vintage, Reims (Champagne blend)	12,5%	3400
Perrier-Jouët, Belle Époque Blanc de Blancs, Épernay (Chardonnay)	12,5%	3900
Krug, Grande Cuvee, Reims (Champagne blend)	12,5%	4300
Dom Pérignon Rose, Reims (Champagne blend)	12,5%	4600

ROSÉ

	Obj. alk.	75 cl
NV, G.H. Mumm, Rosé, Reims (Champagne blend)	12,5%	790
NV, Veuve Clicquot Ponsardin, brut Rose (Champagne blend)	12,5%	945
NV, Bollinger Rosé, Épernay (Pinot Noir)	12,5%	1150
NV, Pommery Apanage Brut Rose (Champagne blend)	12,5%	1150
NV, Perrier-Jouët, Blason Rosé, Épernay (Champagne blend)	12,5%	1250
NV, Perrier-Jouët, Belle Époque Rosé, Épernay (Champagne blend)	12,5%	3300
25th Edition, Krug Rosé, Épernay (Champagne blend)	12,5%	5200

WINA MUSUJAČE SPARKLING WINES

	Obj. alk.	10 cl	75 cl
Balbinot, Millesimato Prosecco Brut, Veneto (Glera)	11,5%	49	295
NV, Josep Masachs, Cava Brut, Penedès (Macabeo / Xarel-lo / Parellada)	12,5%		285
Mehrenthin, Winnica Equus, Lubuskie, Traditional Method (Pinot Noir, Tauberschwarz, Zweigelt)	12,5%		380
French Bloom Le Blanc 0%, France (Chardonnay)	0%	59	385

KOKTAJLE KLASYCZNE

CLASSIC COCKTAILS

Fig Royale whisky / likier figowy / Bitters / limonka / prosecco whisky / fig liqueur / Bitters / lime / prosecco	62
Hemingway Daiquiri rum / Luxardo Maraschino / grejpfrut / limonka rum / Luxardo Maraschino / grapefruit / lime	62
Fair & Warmer Sloe gin / sherry / Dubonnet / likier Benedictine Sloe gin / sherry / Dubonnet / Benedictine liqueur	62
Cherry Old Cuban rum / wiśniowy Bitters / mięta / limonka / prosecco rum / cherry Bitters / mint / lime / prosecco	62
Celery Sour wódka / seler / Bitters / cytryna vodka / celery / Bitters / lemon	62
Yellow Kaffir gin / Suze / Chartreuse / kaffir / limonka gin / Suze / Chartreuse / kaffir / lime	62
Gimlet Basil Smash gin infuzowany serem feta / bazylia / limonka gin infused with feta cheese / basil / lime	62
Olive Margarita tequila / oliwkowy Bitters / likier pomarańczowy / limonka tequila / olive Bitters / Triple Sec / lime	62
Garden Collins gin / czarny bez / ogórek / limonka gin / elderflower / cucumber / lime	62

KOKTAJLE NISKOPROCENTOWE LOW ABV COCKTAILS

Mimosa sok pomarańczowy / prosecco orange juice / prosecco	66
Lillet & Tonic Lillet blanc / tonik / cytryna Lillet blanc / tonic / lemon	66

KOKTAJLE AUTORSKIE SIGNATURE COCKTAILS

Martini à La Mode Grey Goose / Martini Ambrato / woda pomarańczowa / miód / cytryna Grey Goose / Martini Ambrato / orange blossom / honey / lemon	66
Madame Tartufo wódka truflowa / likier z białej czekolady / wermut truffle vodka / white chocolate liqueur / vermouth	66
Funky Monsieur Rum ananasowy / Sarti / syrop herbaciany / limonka Pineapple rum / Sarti / tea syrup / lime	66
Negroni à la Mangue gin mango / Lillet Blanc / Suze / limonka / pomarańcza mango gin / Lillet Blanc / Suze / lime / orange	66
Fidel Castro rum / wiśnia / kawa / ocet balsamiczny / cytrusy / cynamon / dym z cygara rum / cherry / coffee / balsamic vinegar / citruses / cinnamon / cigar smoke	66
Délice de Litchi gin / liczi / syrop na bazie herbaty bali / sok z limonki gin / lychee / bali tea syrup / lime juice	66
Bergamot Noir Koniak / Italicus / syrop earl gray / limonka Cognac / Italicus / earl gray syrup / lime	66
Koktajl miesiąca Cocktail of the month	59

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Espresso Martini 0% amaretto 0% / mleko owsiane / wanilia / cynamon amaretto 0% / oat milk / vanilla / cinnamon	45
Negroni 0% gin 0% / wermut 0% / Bitters 0% gin 0% / vermouth 0% / Bitters 0%	45
Hugo Spritz 0% wino musujące 0% / tonic o smaku bzu / limonka / mięta sparkling wine 0% / elderflower tonic / lime / mint	45
French 75 0% gin 0% / wino musujące 0% / syrop cukrowy / sok z cytryny gin 0% / sparkling wine 0% / simple syrup / lemon juice	45

WINA BIAŁE WHITE WINES

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
Domaine de Ménard, Cuvée Marine, Gascone (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	39	195
Tenuta, Talamonti, Magnolia, Abruzzo (Pinot Grigio)	12,5%	44	220
Long Barn, Napa Valley (Chardonnay)	13,5%	48	240
Winnica Equus, Passage, Lubuskie (Solaris / Chardonnay)	12,5%	57	285
Cloudy Bay, Marlborough (Sauvignon Blanc)	13,5%	88	440

WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
Château La Coste, Lady A, Mediterranee (Cinsault, Grenache)	12,5%	68	340
Whispering Angel, Cotes de Provence, (Cinsault, Vermentino)	13%	79	395

WINA CZERWONE RED WINES

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
Liver More, California (Zinfandel)	13,5%	39	195
Cantine Ionis Acanto, Puglia (Primitivo)	13,5%	54	270
Terrazas de Los Andes, Mendoza (Malbec)	14%	60	300
Domaine Fond Croze, Shyrus, Côtes du Rhône (Shiraz)	14%	69	345
Bodega Emilio Moro, Emilio Moro, Ribera del Duero (Tempranillo)	14%	98	490

DEGUSTACJA SZAMPANÓW CHAMPAGNE FLIGHT

	Obj. alk.	3 x 7,5 cl
Pommery, Veuve Clicquot, Perrier-Jouët,	12-13%	210

DEGUSTACJA WHISKY

WHISKY FLIGHT

	Obj. alk.	3 x 2 cl
Talisker 10 y.o.	46%	128
Ardbeg 10 y.o.	46%	
The Glenlivet Founder's Reserve	40%	

DEGUSTACJA COGNAC

LUXURY X.O. TASTE

	Obj. alk.	3 x 2 cl
Hennessy X.O.	40%	252
Martell X.O.	40%	
Remy Martin X.O.	40%	

WÓDKI

VODKA

	Obj. alk.	4 cl
PSZENICZNE / WHEAT		
Absolut	40%	43
Grey Goose	40%	55
Ostoya	40%	40
JĘCZMIEŃ / BARLEY		
Finlandia	40%	43

	Obj. alk.	4 cl
ŻYTNIE / RYE		
Belvedere	40%	55
Belvedere Unfiltered Smogóry / Bartężek	40%	65
ZIEMNIACZANE / POTATO		
Baczewski	40%	50
Chopin Black	40%	53
Podole Wielkie	43%	60
Belvedere B10	43%	175

WÓDKI GATUNKOWE BRAND VODKA

	Obj. alk.	4 cl
Starka Gdańska	40%	60
Krzeska	40%	59
Śliwowica	70%	41
Żubrówka Bison Grass	37,5%	38
Żołądkowa Gorzka	34%	38

WÓDKI SMAKOWE FLAVOURED VODKA

	Obj. alk.	4 cl
Absinthe	70%	55
Belvedere Dirty Brew Organic Vodka & Coffee	30%	56

SCOTCH BLENDED WHISKY

	Obj. alk.	4 cl
Ballantine's 30 y.o.	40%	270
Chivas Regal 12 y.o.	40%	44
Chivas Regal 18 y.o.	40%	97
Chivas Regal 25 y.o.	40%	343
Dimple 15 y.o.	40%	65
Johnnie Walker Black Label	40%	57
Johnnie Walker Gold Label	40%	93
Johnnie Walker Blue Label	40%	288
Royal Salute 21 y.o.	40%	290

IRISH SINGLE MALT & BLENDED WHISKEY

	Obj. alk.	4 cl
Bushmills 10 y.o.	40%	59
Bushmills 21 y.o.	40%	185
Jameson	40%	43
Tullamore D.E.W.	40%	43

SCOTCH SINGLE MALT WHISKY HIGHLAND SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Dalmore 12 y.o.	40%	79
Dalwhinnie 15 y.o.	43%	76
Oban 14 y.o.	43%	76
Glenmorangie 12 y.o.	46%	66
Glenmorangie Nectar D'OR	46%	130
Glenmorangie 18 y.o. The Infinita	43%	180
Glenmorangie Signet	46%	265

LOWLAND SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Auchentoshan Three Wood	43%	88
Auchentoshan 18 y.o.	43%	143

CAMPBELTOWN SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Klikerran 12 y.o.	46%	86
Glen Scotia 18 y.o.	46%	190

SPEYSIDE SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Aberlour 12 y.o.	40%	68
Aberlour 18 y.o.	43%	136
Balvenie 12 y.o.	40%	74
Cardhu 12 y.o.	40%	74
Glenfiddich 18 y.o.	40%	112
Glenfiddich 21 y.o.	40%	180
Macallan 12 y.o.	40%	121
The Macallan 18 y.o.	43%	340
The Singleton 12 y.o.	40%	70
The Glenlivet 12 y.o.	40%	64
The Glenlivet 18 y.o.	40%	118
Glenfarclas 25 y.o.	43%	290

ISLAY SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Ardbeg 10 y.o.	46%	82
Ardbeg Uigeadail	54,2%	121
Bowmore 12 y.o.	40%	76
Port Charlotte	50%	86
Caol Ila 12 y.o.	43%	98
Lagavulin 16 y.o.	43%	109
Laphroaig 10 y.o.	40%	85
Octomore 5 y.o.	59,1%	230

ISLE OF SKYE SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Talisker 10 y.o.	45,8%	69

ISLES OF ORKNEY

	Obj. alk.	4 cl
Scapa Skiren	40%	76
Highland Park 12 y.o.	40%	79

JAPAN SINGLE MALT & BLENDED WHISKEY

	Obj. alk.	4 cl
Nikka From The Barrel	51,4%	78
Nikka Taketsuru Pure Malt Age	43%	102

AMERICAN WHISKEY & BOURBON

	Obj. alk.	4 cl
Buffalo Trace	40%	64
Bulleit	45%	55
Gentleman Jack	40%	64
Jack Daniel's Single Barrel	45%	70
Jack Daniel's	40%	53
Maker's Mark	45%	62
Woodford Reserve	43,2%	69

COGNAC HORS D'AGE

	Obj. alk.	4 cl
Hennessy Paradis	40%	990
Martell L'or	40%	2530
Hennessy X.O.	40%	220
Martell X.O.	40%	197
Rémy Martin X.O.		192
Remy Martin LOUIS XIII	40%	2850

COGNAC VSOP

	Obj. alk.	4 cl
Martell VSOP	40%	97
Hennessy VSOP	40%	97

COGNAC VS

	Obj. alk.	4 cl
Martell VS	40%	77
Hennessy VS	40%	77

ARMAGNAC

	Obj. alk.	4 cl
Haut Marin XO	40%	96
Haut Marin Millesime	40%	184

BRANDY

	Obj. alk.	4 cl
Metaxa Private Reserve	46%	98
Metaxa 5*	38%	45
Cardenal Mendoza	40%	82

PORTO

	Obj. alk.	4 cl
Fogo White	19%	42
Fogo Tawny	19%	42

SHERRY

	Obj. alk.	4 cl
Tio Pepe Fino Extra Dry Sherry	15%	52

CALVADOS

	Obj. alk.	4 cl
Boulard VSOP	40%	76
Château du Breuil X.O.	41%	128

RUM

	Obj. alk.	4 cl
The Arcane Extraroma 12 y.o.	40%	68
Botucal Reserva Exclusiva 12 y.o.	40%	72
Dictador 12 y.o.	40%	64
Dictador 20 y.o.	40%	88
Planteray Stiggins' Fancy Pineapple	40%	54
Planteray Cut & Dry	40%	54
Havana Club Aiiejo 3 y.o.	37,5%	42
Havana Club Aiiejo 7 y.o.	40%	53
Eminente Reserva 7 y.o.	41,3%	86
Zacapa 23 y.o.	40%	112

TEQUILA SILVER

	Obj. alk.	4 cl
Olmeca Altos Plata	38%	55
Patrón Silver 100% de Agave	40%	70
Volcan De Mi Tierra Blanco 100% Agave Azul	40%	78
Casamigos Blanco 100% Agave	40%	90

TEQUILA GOLD

	Obj. alk.	4 cl
Olmeca Reposado	38%	55
Patrón Añejo 100% de Agave	40%	82
Volcan De Mi Tierra Reposado 100% Agave	40%	90
Casamigos Añejo 100% Agave	40%	99

GIN

	Obj. alk.	4 cl
Beefeater Dry	40%	38
Bombay Sapphire	40%	49
Citadelle Gin de France	44%	54
Malfy Con Arancia Blood Orange	41%	49
Hendrick's	41,4%	53
ETSU Handcrafted Japanese Gin	43%	56
3City Gin	43%	58
Tanqueray No. 10	43,1%	68
Mare Mediterranean	42,7%	74
Monkey 47	47%	74

GRAPPA

	Obj. alk.	4 cl
Grappa Marcati Chardonnay	40%	50
Viberti Grappa Di Barolo Buon Padre	40%	68
Grappa Marcati Amarone	40%	68

LIKIERY LIQUEURS

	Obj. alk.	4 cl
Amaretto	28%	40
Averna Amaro	29%	44

Baileys	17%	34
Fernet Branca	35%	42
Branca Menta	28%	42
Chambord	16,5%	57
Cointreau	40%	46
Cynar	16%	42
Drambuie	40%	46
Grand Marnier	40%	53
Goldwasser	40%	48
Jägermeister	33%	40
Kahlúa	16%	40
Limoncello	28%	44
Malibu	17,3%	33
Maraschino	32%	46
Passoã	15%	37
Ratafia kaszubska	30%	42
Sambuca	38%	42
Unicum	40%	42

PIWA BECZKOWE DRAUGHT BEER

	Obj. alk.	30 cl	50 cl
Żywiec	5,5%	26	32

PIWO LOKALNE BUTELKOWE LOCAL BOTTLED BEER

	Obj. alk.	50 cl
Hotelowe, Pils	5,4%	35
Kurortowe, Witbier	5,1%	35
Festiwalowe, AIPA	6,8%	35

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

	Obj. alk.	33 cl
Heineken	5%	29
Żywiec	5,5%	28

PIWO BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEER

	Obj.alk.	33 cl
Żywiec	0%	28

	Obj.alk.	50cl
Heineken	0%	28
Rock'N'Rollowe APA Mango marakuja	0%	34
Free IPA	0%	34

FOOD MENU

KLASYKI / CLASSICS



Tradycyjny żurek z borowikami

Żurek - a traditional Polish sour rye soup with porcini mushrooms

55



Grand burger z wołowiny sezonowanej z frytkami

Seasoned beef grand burger with French fries

120



Grand burger roślinny z frytkami

Vegan grand burger with French fries

100



Sałatka cezar z kurczakiem lub krewetkami

Caesar salad with chicken or prawns

80 / 95



Sałatka cezar z wędzonym tofu

Caesar salad with smoked tofu

75



Kanapka klubowa

bekon / kurczak / pomidor / sałata / majonez / frytki

Club sandwich

bacon / chicken / tomato / lettuce / mayonnaise / French fries

85



Antipasti

Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami

Antipasti

Selection of Italian cold cuts and cheeses with sun-dried tomatoes, marinated artichokes, and olives.

135



Antipasti wegańskie


Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami



Vegan Antipasti

Selection of plant-based cheeses and tofu with sun-dried tomatoes, marinated artichokes, and olives.

135



Róża cytrynowo-waniliowa 55
biała czekolada / cytryna / kruszonka 
Lemon-vanilla rose
white chocolate / lemon / crumble

 **Chałwa wegańska z malinami** 55
maliny/ chałwa/ wegańska śmietanka 
HB Vegan halva with raspberries
raspberries / halva / vegan whipped cream

 **Suflet czekoladowy z lodami** 55
czekolada / lody 
HB Chocolate soufflé
chocolate / ice cream



POLSKI KAWIOR ANTONIUS / **POLISH ANTONIUS CAVIAR**


Jesiotr Siberian 6* 30 g 50 g
Siberian Sturgeon 6* 550 890 

Jesiotr Oscietra 6* 590 940 
Oscietra Sturgeon 6*




PRZEKĄSKI / SNACKS

Serowe paluszki z salsą pomidorową 45
Cheese sticks with tomato salsa 

 **Wędzony matjes z ogórkiem kartuskim** 50
Smoked matjes herring with Kartuzy pickle* 

Krewetki w cieście z sosem chili 55
Batter-fried shrimp with chili sauce 

* a regional delight

-  **danie wegańskie** vegan dish
-  **danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego**
the dish contains products from the region
-  **siarczyny** sulphites
-  **orzechy** nuts
-  **soja** soybeans
-  **ryby** fish
-  **owoce morza** seafood
-  **skorupiaki** shellfish
-  **czosnek** garlic
-  **jaja** eggs
-  **mleko** milk
-  **gluten**
-  **gorczyca** mustard seeds
-  **łubin** lupine
-  **sezam** sesame
-  **seler** celery
-  **alkohol** alcohol

Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO, a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji. Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo, w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu, czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów. Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o podanie numeru NIP podczas składania zamówienia. Gramatury dań i składników dostępne są na życzenie u obsługi. Alkohol szkodzi zdrowiu.

Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution. Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served. For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens. All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order. The weights of dishes and ingredients are available upon request from the staff. Alcohol is harmful for your health.