

Przystawki zimne

Cold Appetisers

- Carpaccio z polędwicy wołowej 30,00 zł
Beef tenderloin Carpaccio
- Tatar wołowy 30,00 zł
Beef tartare
- Gravlax z pstrąga z marynowanymi warzywami 25,00 zł
Trout Gravlax with pickled vegetables
- Roladki z cukinii z musem chrzanowym i żelem z buraków (WEGE) 20,00 zł
Zucchini rolls with horseradish mousse and beetroot jelly (VEGE)

Przystawki ciepłe

Hot Appetisers

- Krewetki duszone na maśle 35,00 zł
Shrimps stewed in butter
- Tiropitakia - chrupiące trójkąciki z ciasta filo z farszem serowym (WEGE) 30,00 zł
Tiropitakia - crispy filo dough triangles with a cheese filling (VEGE)
- Gemista - papryczki faszerowane ryżem i pomidorkami (WEGE) 25,00 zł
Gemista - peppers stuffed with rice and cherry tomatoes (VEGE)
- Keftedes – mięso wołowie mielone na patyku z cynamonem zawijane w chlebek pita 23,00 zł
Keftedes – kofta kebab with minced beef and cinamon wrapped in pita bread
- Souvlaki z grillowanego kurczaka z warzywami zawijane w chlebek pita 22,00 zł
Grilled chicken Souvlaki with vegetables wrapped in pita bread

Zupy

Soups

- Minestrone - włoska zupa jarzynowa 16,00 zł
Italian Minestrone - vegetable soup
- Zupa cytrynowa z makaronem orzo 15,00 zł
Lemon soup with orzo noodles

Danie Główne

Main course

- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, pieczonymi ziemniakami i marchewką smażoną na palonym maśle 56,00 zł
Beef tenderloin steak with garlic butter, roasted potatoes and carrots fried in brown butter
- Sznyceł ze schabu z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym i kapustą wiejską z marynowanymi warzywami 36,00 zł
Pork schnitzel with fried egg, mashed potatoes, country-style cabbage and pickled vegetables
- Burger „Cyprus” z frytkami 35,00 zł
„Cyprus” burger with french fries
- Grillowana pierś z kaczki w sosie pieczeniowym z nutą rozmarynu, i ziemniaczanymi talarkami z buraczkami 34,00 zł
Grilled duck breast in a gravy with a hint of rosemary with potato slices and beetroot pieces fried
- Fuczki – racuchy z kiszonej kapusty w sosie śmietanowym z pieczarkami i rukolą (VEGE) 22,00 zł
Fuczki - sauerkraut pancakes with mushrooms in cream sauce with arugula (VEGE)
- Łosoś pieczony z koperkową kruszonką, ryżem szafranowym i szparagami 38,00 zł
Roasted salmon with nut crumble, saffron rice and asparagus
- Bakalarios Skordalia 25,00 zł
Morszczuk w chrupiącej panierce z puree ziemniaczanym z delikatną nutą czosnku i piklowaną kapustą pekińską
Bakalarios Skordalia
Hake in crispy breadcrumbs with mashed potatoes, a hint of garlic and pickled napa cabbage

Pasty

Pasta

Do wyboru: tagliatelle / penne / bezglutenowy
Pasta of your choice: tagliatelle / penne / gluten-free

- Pasta frutti di mare – z owocami morza, czosnkiem i natką w sosie śmietanowym 28,00 zł
Pasta frutti di mare – with seafood, garlic and parsley in cream
- Pasta con pollo - z kurczakiem, szpinakiem i kaparami w sosie pomidorowym 26,00 zł
Pasta con pollo - with chicken, spinach and capers in tomato sauce
- Pasta pomodoro – z pomidorkami cherry i bazylią na oliwie (WEGE) 20,00 zł
Pasta pomodoro – with cherry tomatoes and basil in olive oil (VEGE)

Sałatki

Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, czipsem z boczku i sałatą rzymską 26,00 zł
podana z sosem jogurtowo- czosnkowym
Salad with grilled chicken, bacon crisps and romaine lettuce with garlic and yoghurt souce
- Sałatka włoska z miksem sałat, winogronem, oliwkami i orzechami włoskimi 26,00 zł
podana z dressingiem z oliwy i sokiem z cytryny (WEGE)
*Italian salad with a mix of lettuces, grapes, olives and walnuts
with olive dressing and lemon juice (VEGE)*
- Sałatka Horiatiki – oryginalna sałatka grecka (WEGE) 26,00 zł
Horiatiki salad - original Greek salad (VEGE)

Desery

Desserts

- Galaktoboureko – deser z ciasta filo z kremem polany złocistym syropem z cytryny 15,00 zł
Galaktoboureko - filo pastry dessert with cream topped with golden lemon syrup
- Mus czekoladowy z mango 15,00 zł
Chocolate mousse with mango
- Naleśnik z nutellą i owocami posypany granatem 13,00 zł
Pancake with Nutella and fruit sprinkled with pomegranate seeds

Dla Dzieci

For Kids

- Rosół z makaronem 9,00 zł
Broth with noodles
- Paluszki z kurczaka w sezamie z frytkami i ketchupem 15,00 zł
Sesame chicken fingers with French fries and ketchup
- Kluseczki leniwe z musem malinowym 15,00 zł
Cottage cheese dumplings with raspberry mousse
- Naleśniki z serem lub nutellą lub dżemem 12,00 zł
Pancakes with cheese or Nutella or jam

Kuchnia polska

Polish cuisine

- Złocisty rosół z lanymi kluskami 14,00 zł
Golden broth with poured noodles
- Tradycyjny kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i mizerią 30,00 zł
Tradicional breaded pork loin served with boiled potatoes and creamed cucumber
- Golonka pieczona z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną 36,00 zł
Pork knuckle with bone, served with boiled potatoes and fried cabbage
- Szarlotka na gorąco z grójeckich jabłek z kulką lodów śmietankowych 15,00 zł
Hot-served apple pie with ice -cream (prepared from local fruits)
- Lody z owocami 13,00 zł
Ice cream with fruit

Przekąski do piwa

Snacks for beer

- Krążki cebulowe 10,00 zł
Onion rings
- Frytki belgijskie z dipem czosnkowym 10,00 zł
Belgian fries
- Frytki 10,00 zł
French fries

Kawy i herbaty

Coffee and tea

- | | |
|--|------|
| 1. Kawa espresso
<i>Espresso</i> | 8,- |
| 2. Kawa latte
<i>Coffee latte</i> | 10,- |
| 3. Kawa cappuccino
<i>Coffee cappuccino</i> | 10,- |
| 4. Herbata do wyboru
<i>Tea to choose</i> | 8,- |
| 5. Kawa lodowa (z lodami waniliowymi)
<i>Ice Coffee with ice cream</i> | 15,- |
| 6. Kawa mrożona z syropem (i kostkami lodu)
<i>Ice Coffee with syrup (and ice cubes)</i> | 12,- |
| 7. Herbata zimowa (w sezonie jesiennie - zimowym)
<i>Winter tea (in the autumn-winter season)</i> | 12,- |

Napoje

Soft Drinks

- | | |
|---|------|
| 1. Burn
<i>Burn</i> | 10,- |
| 2. Woda mineralna Kropla Beskidu 330 ml
<i>Mineral water „Kropla Beskidu”</i> | 6,- |
| 3. Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml
<i>Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic</i> | 6,- |
| 4. Sok owocowy Cappy 250 ml
(pomarańcz, jabłko, grapefruit, czarna porzeczka, pomidor)
<i>Fruit juice</i> | 6,- |
| 5. Fuze Tea 250 ml
<i>Fuze Tea</i> | 6,- |
| 6. Sok owocowy wyciskany 300ml
<i>Fresh fruit juice</i> | 14,- |

APERITIF

Campari	80 ml	16,-
Martini Extra Dry	100 ml	12,-
Martini Bianco	100 ml	12,-
Martini Rosso	100 ml	12,-

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Caipirinha		17,-
<i>Cachaca , limonka</i>		
Margarita		17,-
<i>Tequila , cointreau, limonka</i>		
Tequila Sunrise		15,-
<i>Tequila , sok pomarańczowy , grenadina</i>		
Pina Colada		16,-
<i>Rum , malibu, sok ananasowy</i>		
Sex on the beach		19,-
<i>Malibu , likier brzoskwinowy, wódka , sok pomarańczowy , sok żurawinowy</i>		
Złota Jesień		13,-
<i>Żubrówka , sok jabłkowy</i>		
Blue Lagoon		16,-
<i>Wódka, blue curacao, sok ananasowy, triple sec</i>		
Żar północy		22,-
<i>Finlandia cranberry, gin, curacao blue, passoa, sok pomarańczowy</i>		
Hawajska Rozkosz		17,-
<i>Martini Bianco, Martini extra dry, biały rum, sok pomarańczowy, grejfruit</i>		
Johnnie Walker Blue Mix		20,-
<i>Johnnie Walker, blue caracao, sok z cytryny, sprite</i>		
Rum Colins		14,-
<i>Rum brązowy, sok cytrynowy, syrop cukrowy, woda sodowa</i>		
Karaibska noc		18,-
<i>Rum brązowy, sok ananasowy, sok pomarańczowy, wódka, sok cytrynowy</i>		
Mojito		18,-
<i>Rum, mięta, limonka, cukier brązowy, woda gazowana</i>		

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Gentle Breeze 14,-
*Syrop migdałowy , syrop Blue Curacao ,
sok pomarańczowy, sok z cytryny , tonic*

Pina Colada 14,-
*Syrop kokosowy , sok ananasowy
Mleko*

Palermo 14,-
Sok ananasowy, syrop kokosowy, cytryna

PIWO Z BECZKI

Żywiec 0,3 l 6,-
Żywiec 0,5 l 8,-

PIWA BUTELKOWE

Heineken 0,33 l 8,-
Żywiec 0,33 l 8,-
Żywiec bezalkoholowy 0,33 l 8,-
Desperados 0,4 l 12,-
Paulaner 0,5 l 13,-

WÓDKI CZYSTE

Wyborowa 40 ml 8,-
Finlandia 40 ml 9,-
Chopin 40 ml 11,-
Smirnoff Black 40ml 10,-

WÓDKI SMAKOWE

Wiśniówka 40 ml 7,-
Żubrówka 40 ml 8,-
Żołądkowa Gorzka 40 ml 7,-
Finlandia Cranberry 40ml 10,-

TEQUILA

Tequila Blanco 40 ml 14,-
Tequila Gold 40 ml 16,-

GIN

Seagrams	40 ml	10,-
Gordon's	40 ml	12,-

WHISKY

Johnnie Walker Blue	40 ml	95,-
Johnnie Walker Gold	40ml	25,-
Johnnie Walker Black	40 ml	16,-
Johnnie Walker Red	40 ml	10,-
Ballantine's	40 ml	10,-
Chivas Regal 12	40 ml	17,-
Chivas Regal 18	40 ml	28,-
J&B	40 ml	12,-
Jameson	40 ml	12,-

BOURBON

Jack Daniels	40 ml	17,-
Jim Beam	40 ml	15,-

RUM

Bacardi black	40 ml	12,-
Bacardi white	40ml	10,-

LIKIERY

Amaretto	40 ml	8,-
Blue Curacao	40 ml	8,-
Bailey's	40 ml	9,-
Cointreau	40 ml	9,-
Jegermeister	40 ml	8,-
Malibu	40 ml	8,-
Peachtree	40 ml	8,-
Sambuca	40 ml	10,-

BRANDY

Metaxa*****	40 ml	14,-
Stock	40 ml	10,-

KONIAKI

Henessy VS	40 ml	20,-
Remy Martin VSOP	40 ml	30,-
<i>Martell VSOP</i>	<i>40ml</i>	<i>35,-</i>