

## Przystawki zimne

### *Cold Appetisers*

- Carpaccio z polędwicy wołowej 35 zł  
*Beef tenderloin Carpaccio*
- Tatar wołowy 35 zł  
*Beef tartare*
- Roladki z cukinii z musem chrzanowym i żelem z buraków (WEGE) 25 zł  
*Zucchini rolls with horseradish mousse and beetroot jelly (VEGE)*

## Przystawki ciepłe

### *Hot Appetisers*

- Krewetki duszone na maśle 35 zł  
*Shrimps stewed in butter*
- Gemista - papryczki faszerowane ryżem i pomidorkami (WEGE) 25 zł  
*Gemista - peppers stuffed with rice and cherry tomatoes (VEGE)*
- Souvlaki z grillowanego kurczaka z warzywami zawijane w chlebek pita 22 zł  
*Grilled chicken Souvlaki with vegetables wrapped in pita bread*

## Zupy

### *Soups*

- Chłodnik ze śledziem i gorącymi młodymi ziemniakami 18 zł  
*Cold soup with herring and potatoes*
- Zupa cytrynowa z makaronem orzo 17 zł  
*Lemon soup with orzo noodles*
- Rosół z makaronem 16 zł  
*Broth with noodles*

## Danie Główne

### *Main course*

- Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym, smażonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami 56 zł  
*Beef tenderloin steak with garlic butter, frying potatoes and grilled vegetables*
- Łosoś pieczony z orzechową kruszonką, ryżem szafranowym i szparagami 42 zł  
*Roasted salmon with nut crumble, saffron rice and asparagus*
- Grillowana pierś z kaczki w sosie pieczeniowym z nutą rozmarynu, ziemniaczanymi talarkami i buraczkami 39 zł  
*Grilled duck breast in a gravy with a hint of rosemary with potato slices and beetroot pieces fried*
- Sznycel ze schabu z jajkiem sadzonym, puree ziemniaczanym i marynowanymi warzywami 39 zł  
*Pork schnitzel with fried egg, mashed potatoes and pickled vegetables*
- Burger „Cyprus” z frytkami 37 zł  
*„Cyprus” burger with french fries*
- Morszczuk w chrupiącej panierce z puree ziemniaczanym z delikatną nutą czosnku i piklowaną kapustą pekińską 35 zł  
*Hake in crispy breadcrumbs with mashed potatoes, a hint of garlic and pickled napa cabbage*
- Fuczki – racuchy z kiszonej z pieczarkami w śmietanie i rukolą (WEGE) 25 zł  
*Fuczki - sauerkraut pancakes with mushrooms in cream sauce with arugula (VEGE)*

## Pasty

### Pasta

- Pasta con filetto di maiale – z polędwiczką wieprzową, ogórkiem konserwowym, kukurydzą marynowaną w sosie śmietanowym 28 zł  
*Pasta con filetto di maiale – pork tenderloin, pickled cucumber and corn in cream sauce*
- Pasta con pollo - z kurczakiem, szpinakiem i kaparami w sosie pomidorowym 26 zł  
*Pasta con pollo - chicken, spinach and capers in tomato sauce*
- Pasta nero – z pomidorkami cherry i bazylią na oliwie (WEGE) 22 zł  
*Pasta nero – cherry tomatoes and basil in olive oil (VEGE)*

## Sałatki

### Salads

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, wędzonym twarogiem, warzywami i sosem vinaigrette 27 zł  
*Salad with grilled chicken, smoked cottage cheese, vegetables and vinaigrette*
- Sałatka Horiatiki – oryginalna sałatka grecka z oliwą szczypiorkową (WEGE) 27 zł  
*Horiatiki salad - original Greek salad with chive olive (VEGE)*
- Sałatka włoska z miksem sałat, winogronem, oliwkami i orzechami włoskimi podana z dressingiem z oliwy i sokiem z cytryny (WEGE) 25 zł  
*Italian salad with a mix of lettuces, grapes, olives and walnuts with olive dressing and lemon juice (VEGE)*

## Desery

### *Desserts*

- Sernik z jabłkami w cynamonie 18 zł  
*Cheese cake with apple and cinnamon*
- Lody z owocami i sosem migdałowo karmelowym 16 zł  
*Ice cream with fruit and almond caramel sauce*
- Mus mascarpone z bezą 16 zł  
*Mascarpone mousse with meringue*

## Dla Dzieci

### *For Kids*

- Rosół z makaronem 10 zł  
*Broth with noodles*
- Paluszki z kurczaka w sezamie z frytkami i ketchupem 16 zł  
*Sesame chicken fingers with French fries and ketchup*

## Przekąski do piwa

### *Snacks for beer*

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