

Zupy, Deski dla dwojga

Soups, Plates for two

ZUPA RYBNA 400 ml / **39 PLN**



FISH SOUP 400 ml / **39 PLN**

**ROSÓŁ TRADYCYJNY
Z KOŁDUNAMI** 350 ml / **34 PLN**



**CHICKEN BROTH
WITH DUMPLINGS** 350 ml / **34 PLN**

ZUPA DNIA 350 ml / **29 PLN**
zapytaj kelnera

SOUP OF THE DAY 350 ml / **29 PLN**
ask the waiter

**DESKA TAPAS
DLA DWOJGA** 500 g / **89 PLN**

szynka długodojrzewająca / chorizo sarta
pikante / oliwki kalamata / oliwki zielone /
ser Dziugas / kaparowe jabłuszka /
papryczka faszerowana / grissini



**TAPAS SET
FOR TWO** 500 g / **89 PLN**

long-cured ham / chorizo sarta spicy /
kalamata olives / green olives / Dziugas
cheese / caper apples / stuffed peppers /
grissini

DESKA NA CIEPŁO 600 g / **129 PLN**

papryczki nadziewane pikantnym serkiem /
stripsy z kurczaka / krążki cebulowe /
frytki z batata / pierożki gyoza /
krewetki w tempurze / pickle



HOT PLATE 600 g / **129 PLN**

spicy cheese stuffed peppers / chicken
strips / onion rings / sweet potato
chips / gyoza dumplings / tempura
prawns / pickles

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników. Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a member of staff if you require information about our ingredients. A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.

Przystawki

Starters

TATAR WOŁOWY 100 g / **49 PLN**
ogórek / cebulka / kapary /
żółtko

wino czerwone:
Assoluto Primitivo
(14%)



**PIECZONE SKRZYDEŁKA
KURCZAKA** 7 szt. / **34 PLN**
sos meksykański / szczypiorek /
sezam

piwo:
Złote Lwy
(5,6%)



**TRADYCYJNY ŚLEDŹ
MATIAS** 120 g / **29 PLN**
cebulka / pieczywo



KREWETKI NA GORĄCO 8 szt. / **49 PLN**
czosnek / chilli / sos winno-
maślany / pieczywo

białe wino:
Miral Grillo
(13%)



**NACHOSY ZAPIEKANE
Z SEREM** 300 g / **29 PLN**
mozzarella / chilli / szczypiorek /
sos serowy

piwo:
Złote Lwy
(5,6%)



**SCHIACCIATA Z SZARPANYM
ŻEBERKIEM** 150 g / **42 PLN**
sos BBQ / krążki cebulowe /
ogórek kiszony

wino czerwone:
Miral Nero
(13,5%)



STEAK TARTARE 100 g / **49 PLN**
pickled cucumber / onion /
capers / egg yolk

red wine:
Assoluto Primitivo
(14%)

**CHICKEN
WINGS** 7 pcs. / **34 PLN**
Mexican sauce / chives / sesame

beer:
Złote Lwy
(5,6%)

**TRADITIONAL MATIAS
HERRING** 120 g / **29 PLN**
onion / bread

PRAWNS 8 pcs. / **49 PLN**
garlic / chilli / hot wine-butter
sauce / bread

white wine:
Miral Grillo
(13%)

**BAKED NACHOS
WITH CHEESE** 300 g / **29 PLN**
mozzarella / chilli / chives /
cheese sauce

beer:
Złote Lwy
(5,6%)

**SCHIACCIATA WITH
PULLED RIBS** 150 g / **42 PLN**
BBQ sauce / onion rings /
pickled cucumber

red wine:
Miral Nero
(13,5%)

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników. Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a member of staff if you require information about our ingredients. A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.

Dania główne

Mains

ŁOSOŚ NA KASZY PERŁOWEJ..... 240 g / 72 PLN

grillowany pak choi / sos jogurtowy
z tahini / mięta / granat

białe wino:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)



SALMON ON BED OF PEARL BARLEY..... 240 g / 72 PLN

grilled pak choi / yogurt sauce
with tahini / mint / pomegranate

white wine:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)

FILET Z KARMAZYNA Z PATELNI..... 200 g / 69 PLN

puree z zielonego groszku /
blanszowana młoda marchew

białe wino:
Cune Semidulce Rioja
(12%)



PAN-FRIED RED SNAPPER..... 200 g / 69 PLN

green pea puree / blanched
young carrots

white wine:
Cune Semidulce Rioja
(12%)

ŻEBERKA PO AZJATYCKU..... 300 g / 64 PLN

makaron udon / marchew /
papryka / cukinia / sos
teryaki / sezam / chilli

wino czerwone:
Mauro Primitivo
(14,5%)



ASIAN STYLE PORK RIBS..... 300 g / 64 PLN

udon noodles / carrots / bell
peppers / zucchini / teriyaki
sauce / sesame seeds / chilli

red wine:
Mauro Primitivo
(14,5%)

GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA..... 200 g / 58 PLN

ziemniaki parisienné / mizeria
w kwaśnej śmietanie

białe wino:
Mauro Chardonnay
(13,5%)



GRILLED CHICKEN FILLET..... 200 g / 58 PLN

Parisienne potatoes /
cucumber salad in sour cream

white wine:
Mauro Chardonnay
(13,5%)

STEK WOŁOWY Z ANTRYKOTU..... 280 g / 119 PLN

frytki / kukurydza grillowana /
papryczka faszerowana /
sos chimichurri

wino czerwone:
Mauro Primitivo
(14,5%)



BEEF ENTRECÔTE STEAK..... 280 g / 119 PLN

fries / grilled corn / stuffed
peppers / chimichurri sauce

red wine:
Mauro Primitivo
(14,5%)

CZARNE BUŁECZKI BAO BAO..... 2 szt. / 47 PLN

marynowane tofu / marchew /
papryka / cebulka / sos orientalny

białe wino:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)



BLACK BAO BAO BUNS..... 2 pcs. / 47 PLN

marinated tofu / carrots /
peppers / onions / oriental sauce

white wine:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)

KOPYTKA Z PESTO BAZYLIOWYM..... 300 g / 38 PLN

suszona żurawina /
płatki migdałów

białe wino:
Miral Grillo
(13%)



POTATO DUMPLINGS WITH BASIL PESTO..... 300 g / 38 PLN

dried cranberries / almond
flakes

white wine:
Miral Grillo
(13%)

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół
jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników.
Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a
member of staff if you require information about our ingredients.
A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.

Klasyki

Classics

BURGER WOŁOWY 320 g / **49 PLN**

kotlet wołowy z sałatą / pomidor /
surówka coleslaw / frytki / majonez



BURGER RYBNY 320 g / **47 PLN**

filet z mintaja panierowany z sałatą /
pomidor / surówka coleslaw /
frytki / sos tatarski



BURGER VEGE 320 g / **43 PLN**

kotlet vege z sałatą / pomidor /
surówka coleslaw / frytki / majonez



KANAPKA KLUBOWA 520 g / **49 PLN**

pieczywo tostowe / pierś z kurczaka /
pomidor / boczek / jajko / sałata /
majonez / frytki



PIZZA MARGHERITA (32 cm)... 380 g / **33 PLN**

sos pomidorowy / mozzarella



PIZZA SALAMI (32 cm) 380 g / **40 PLN**

sos pomidorowy / mozzarella /
salami



PIZZA GRECKA (32 cm) 380 g / **42 PLN**

pesto / feta / oliwki / pomidorki
cherry



CLASSIC BEEF BURGER 320 g / **49 PLN**

salad / tomato / coleslaw /
fries / mayo

FISH BURGER 320 g / **47 PLN**

breaded pollock fillet with lettuce /
tomato / coleslaw / fries /
tartar sauce

VEGGIE BURGER 320 g / **43 PLN**

salad / tomato / coleslaw /
fries / mayo

CLUB SANDWICH..... 520 g / **49 PLN**

toasted bread / chicken breast /
tomato / bacon / egg / lettuce /
mayo / fries

PIZZA MARGHERITA (32 cm)... 380 g / **33 PLN**

tomato sauce / mozzarella

PIZZA SALAMI (32 cm) 380 g / **40 PLN**

tomato sauce / mozzarella /
salami

GREEK STYLE PIZZA (32 cm)... 380 g / **42 PLN**

pesto / feta / olives / cherry
tomatoes

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników. Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a member of staff if you require information about our ingredients. A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.

Sałatki, Makarony, Dodatki

Salads, Pasta, Sides

SAŁATKA CEZAR 350 g / **35 PLN**
sałata rzymska / grzanki /
parmezan / sos cezarski

wino białe:
Milsko, Solaris
(13,5%)

Dodaj: bekon (6 PLN) / grillowany kurczak (6 PLN)



CAESAR SALAD 350 g / **35 PLN**
romaine lettuce / croutons /
parmesan / caesar sauce

white wine:
Milsko, Solaris
(13,5%)

Add: bacon (6 PLN) / grilled chicken (6 PLN)

**SAŁATKA Z GRILLOWANYM
SEREM HALLOUMI** 350 g / **40 PLN**
owoce sezonowe / mix sałat / grzanka
z bazyliowym pesto / balsamico

wino białe:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)



**SALAD WITH GRILLED
HALLOUMI CHEESE** 350 g / **40 PLN**
seasonal fruits / mixed salad /
basil pesto toast / balsamic vinegar

white wine:
Domini Veneti
Pinot Grigio
(12%)

**MAKARON TAGLIATELLE
Z KREWETKAMI I CHORIZO** 350 g / **52 PLN**
pietruska / czosnek /
sos winno-maślan

wino białe:
Mauro Chardonnay
(13,5%)



**TAGLIATELLE PASTA WITH
SHRIMPS AND CHORIZO** 350 g / **52 PLN**
parsley / garlic / wine-butter
sauce

white wine:
Mauro Chardonnay
(13,5%)

STIR FRY Z WOŁOWINĄ 400 g / **58 PLN**
makaron udon / antrykot wołowy /
marchew / cebula / cukinia / sos
teriaki / szczypiorek / chilli / sezam

wino czerwone:
Assoluto
Primitivo
(14%)



BEEF STIR FRY 400 g / **58 PLN**
udon noodles / beef entrecôte /
carrots / onion / zucchini / teriyaki
sauce / chives / chilli / sesame

red wine:
Assoluto
Primitivo
(14%)

ZIEMNIAKI PARISIENNE 150 g / **14 PLN**



PARISIENNE POTATOES 150 g / **14 PLN**

KRAŹKI CEBULOWE 150 g / **19 PLN**



ONION RINGS 150 g / **19 PLN**

MIX SURÓWEK 150 g / **16 PLN**



MIX SALAD 150 g / **16 PLN**

**PAK CHOI SMAŻONY
NA MAŚLE** 200 g / **16 PLN**



**PAK CHOI FRIED
IN BUTTER** 200 g / **16 PLN**

FRYTKI 150 g / **18 PLN**

FRIES 150 g / **18 PLN**

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników. Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a member of staff if you require information about our ingredients. A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.

Dla dzieci, Desery

Kids' menu, Desserts

ZUPA POMIDOROWA 300 g / **29 PLN**
kluseczki



TOMATO SOUP 300 g / **29 PLN**
dumplings

STRIPSY Z KURCZAKA 150 g / **34 PLN**
frytki / surówka coleslaw



CHICKEN STRIPS 150 g / **34 PLN**
fries / coleslaw

KOPYTKA 250 g / **32 PLN**
sos śmietanowo-pomidorowy



POTATO DUMPLINGS 250 g / **32 PLN**
cream-tomato sauce

LENIWE 150 g / **36 PLN**
karmelizowana gruszka / cynamon /
serek waniliowy



DUMPLINGS 150 g / **36 PLN**
caramelized pear / cinnamon /
vanilla cheese

**BEZA NADZIEWANA
MUSEM MASCARPONE** 150 g / **32 PLN**
sos malinowy / owoce sezonowe



**MERINGUE STUFFED
WITH MASCARPONE MOUSSE** 150 g / **32 PLN**
raspberry sauce / seasonal fruits

SERNIK PISTACJOWY 250 g / **34 PLN**
owoce sezonowe / sos czekoladowy



PISTACHIO CHEESECAKE 250 g / **34 PLN**
seasonal fruits / chocolate sauce

LODY / SORBET 150 g / **29 PLN**
3 gałki z sosem...
(zapytaj kelnera, jakie smaki dziś mamy dla Ciebie)



ICE-CREAM / SORBET 150 g / **29 PLN**
3 scoops with sauce...
(ask the waiter what flavours we have for you today)

CIASTO DNIA **19 PLN**
(zapytaj kelnera, które dziś mamy dla Ciebie)

CAKE OF THE DAY **19 PLN**
(ask the waiter)

ALERGENY / ALLERGENS

GLUTEN
CEREAL (GLUTEN)

RYBY
FISHES

LAKTOZA
LACTOSE

GORCZYCA
MUSTARD

ŁUBIN
LUPINE

SKORUPIAKI
CRUSTACEANS

ORZESZKI ZIEMNE
PEANUTS

ORZECHY
NUTS

SEZAM
SESAME SEEDS

MIĘCZAKI
MOLLUSCS

JAJKA
EGGS

SOJA
SOYA BEANS

SELER
CELERY

DWUTLENEK SIARKI
SULPHUR DIOXIDE

Alergie, nietolerancje i preferencje dietetyczne: zapytaj nasz zespół jeśli potrzebujesz informacji na temat naszych składników. Do rachunku zostanie doliczony uznaniowy serwis w wysokości 7%.

Allergies, intolerances and dietary preferences: please speak to a member of staff if you require information about our ingredients. A discretionary service charge of 7% will be added to your bill.