

## małe / small

**Hummus & eko warzywa**  
*hummus & eco vegetables*

**Grzanki: pasta z oliwek i pestek**  
*bruschetta: olive & seeds paste*

**Grzanki: pomidory, bazylija, czosnek**  
*bruschetta: tomatoes, basil, garlic*

**Pieczony pomarańczowy burak, ser feta, zioła**  
*roasted orange beetroot, feta cheese, herbs*

**Liście sałat z prażonymi pestkami, sos winegret**  
*green salad, roasted seeds, vinaigrette*


**Sałata: cukinia, orzechy, czarny sezam, natka pietruszki, limonkowy sos**  
*salad: zucchini, walnuts, black sesame, parsley, lime sauce*


**Sałata: kurczak, jabłkowe aioli, parmezan**  
*salad: chicken, apple aioli, parmesan*

**Kalmary z chorizo, grzanka, czosnek, natka pietruszki**  
*squid with chorizo, bruschetta, garlic, parsley*

**Ośmiornica grillowana, pomarańczowy sos, zielona sałata**  
*grilled octopus, orange sauce, green salad*

16 zł  

16 zł 

16 zł 

18 zł 

18 zł  

24 zł  

28 zł 

32 zł 

38 zł  

## zupy / soups

**Rakowa**  
*crayfish soup*

**Zupa dnia**  
*soup of the day*

24 zł 

16 zł

## makarony / pasta


**Spaghetti: czosnek, chili, parmezan** 25 zł  
*spaghetti: garlic, chilli, parmesan*

**Penne: szpinak, suszone pomidory, pieczony czosnek, ser feta, olej truflowy** 29 zł  
*penne: spinach, sundried tomatoes, roasted garlic, feta cheese, truffle oil*

**Czarne linguine: raki, pomidory, rukola, czosnek, masło rakowe** 34 zł  
*black linguine: crayfish, tomatoes, rocket, garlic, crayfish butter*

## duże / large

**Kaszotto: kasza jaglana, eko grzyby, cukinia pieczona** 32 zł   
*millet, eco mushrooms, roasted zucchini*

**Pieczony eko kurczak, risotto z cukinią i selerem naciowym** 38 zł   
*free range chicken, zucchini & celery risotto*

**Pieczona kaczka, pieczone jabłko, konfitura** 48 zł    
*roasted duck, baked apple, chutney*

**Sum, czarna soczewica, pomidory, czosnek, kolendra** 42 zł    
*catfish, black lentil, tomatoes, garlic, cilantro*

**Antrykot wołowy, ziemniaki pieczone w ziołach** 49 zł   
*beef entrecote, roasted potatoes with herbs*

## słodkie / sweets

**Mus czekoladowy z owocami** 18 zł   
*chocolate mousse with fruits*

**Flan karmelowo-rozmarynowy** 18 zł   
*rosemary caramel flan*

**Deser dnia** 16 zł  
*dessert of the day*

# FRETA 3€



**Ekologiczne warzywa**  
*We use organic vegetables*



**Sery i mięso od polskich hodowców**  
*Cheese and meat from polish farmers*



**Gotujemy na wodzie źródlanej**  
*We boil the spring water*

## menu dnia na tablicy

*menu of the day on the blackboard*

przy grupach powyżej 6-ciu osób doliczamy serwis – 10%  
*for groups over 6 people we add 10% service charge*

restauracja czynna od 11:00 do 23:00  
*opening hours 11:00 - 23:00*

polub nas na fb



## wino musujące / sparkling wine

<b>Prosecco</b> Vallotaj D.O.C. Prosecco	<i>butelka – 750 ml</i> <b>67 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>50 zł</b> <i>kieliszek – 100 ml</i> <b>14 zł</b>
---	--

## wina białe / white wines

<b>Luigi Leonardo, Trebbiano Chardonnay</b> I.G.T. Rubicone, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>55 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>40 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>14 zł</b>
---	--

<b>Cataldo Sauvignon Blanc</b> I.G.T. Sicilia, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>67 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>50 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>17 zł</b>
---	--

<b>E Solo Pinot Grigio</b> I.G.T. delle Venezie, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>70 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>54 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>18 zł</b>
---	--

<b>Viento Sur Torrontes</b> Cafayate Valley-Salta, Argentina	<i>butelka – 750 ml</i> <b>78 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>56 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>19 zł</b>
---	--

<b>Gewurztraminer Kabinett</b> D.O. Pfalz VJZ	<i>butelka – 750 ml</i> <b>78 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>56 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>19 zł</b>
--	--

<b>Chablis Rive Droite</b> A.C. Chablis, Cyril Testut, France	<i>butelka – 750 ml</i> <b>115 zł</b>
--	---------------------------------------

## wina czerwone / red wines

<b>Luigi Leonardo Sangiovese</b> I.G.T. Rubicone, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>55 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>40 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>14 zł</b>
--	--

<b>Ochagavia Medialuna Cabernet Merlot</b> D.O. Central Valley, Santa Carolina, Chile	<i>butelka – 750 ml</i> <b>67 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>50 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>17 zł</b>
--	--

<b>Paolo Leo Primitivo</b> I.G.T. Salento, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>70 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>54 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>18 zł</b>
---	--

<b>Deakin Estate Shiraz Cabernet</b> South Eastern, Australia	<i>butelka – 750 ml</i> <b>70 zł</b> <i>karafka – 500 ml</i> <b>54 zł</b> <i>kieliszek – 150 ml</i> <b>18 zł</b>
--	--

<b>Wanted Zin</b> I.G.T. Puglia, Italy	<i>butelka – 750 ml</i> <b>90 zł</b>
---	--------------------------------------

## piwa / beers

<b>Tyskie Gronie</b>	<i>butelka – 300 ml</i> <b>9 zł</b> <i>butelka – 500 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Książęce Pszeniczne</b>	<i>butelka – 500 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Książęce Pszeniczne Ciemne</b>	<i>butelka – 500 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Pilsner Urquell</b>	<i>butelka – 300 ml</i> <b>9 zł</b>
<b>Lech bezalkoholowy / alcohol-free</b>	<i>butelka – 300 ml</i> <b>8 zł</b>

<b>Polski Cydr Meli Melum</b>	<i>butelka – 275 ml</i> <b>9 zł</b>
<b>Sok malinowy, imbirowy</b>	<b>2 zł</b>

## alkohole / alcohol

<b>Luksusowa / Wyborowa</b>	<i>40 ml</i> <b>9 zł</b>
<b>Gorzka Żołądkowa / Żubrówka / Wiśniówka</b>	<i>40 ml</i> <b>9 zł</b>
<b>Stock 84 Brandy</b>	<i>40 ml</i> <b>13 zł</b>
<b>Campari</b>	<i>40 ml</i> <b>13 zł</b>
<b>Martini Bianco / Dry</b>	<i>100 ml</i> <b>13 zł</b>
<b>Gin / Rum / Tequilla</b>	<i>40 ml</i> <b>15 zł</b>
<b>Famous Grouse / J.Walker Red / Jameson</b>	<i>40 ml</i> <b>15 zł</b>
<b>Jack Daniels</b>	<i>40 ml</i> <b>16 zł</b>
<b>Martell V.S.</b>	<i>40 ml</i> <b>23 zł</b>
<b>Whisky – 12 lat</b>	<i>40 ml</i> <b>23 zł</b>

pytaj kelnera o więcej  
*ask your waiter for more*

## drinki / drinks

<b>Mojito</b> <i>rum, limonka, mięta, cukier brązowy</i>	<i>350 ml</i> <b>22 zł</b>
<b>Margarita cytrynowa / Lemon margarita</b> <i>tequilla, triple sec, cytryna</i>	<i>200 ml</i> <b>22 zł</b>
<b>Margarita truskawkowa / Strawberry margarita</b> <i>tequilla, truskawki, triple sec, cytryna</i>	<i>200 ml</i> <b>22 zł</b>
<b>Caipirinha</b> <i>cachaca, limonka, cukier brązowy</i>	<i>200 ml</i> <b>22 zł</b>

## domowej roboty / home made

<b>Lemoniada</b> <i>lemonade</i>	<i>350 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Mrożona herbata</b> <i>ice tea</i>	<i>350 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Mrożona yerba mate</b> <i>ice yerba mate</i>	<i>350 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>Wycisk pomarańczowy / grejpfrutowy</b> <i>freshly made orange / grapefruit juice</i>	<i>200 ml</i> <b>12 zł</b>

## napoje / beverages

<b>Woda mineralna</b> <i>mineral water</i>	<i>butelka – 200 ml</i> <b>6 zł</b> <i>karafka – 1000 ml</i> <b>12 zł</b>
<b>S.Pellegrino / Acqua Panna</b>	<i>butelka – 750 ml</i> <b>15 zł</b>
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</b>	<i>butelka – 200 ml</i> <b>7 zł</b>
<b>Tonic</b>	<i>butelka – 200 ml</i> <b>7 zł</b>
<b>Sprite</b>	<i>butelka – 200 ml</i> <b>7 zł</b>
<b>Soki owocowe</b> <i>fruit juices – choice of flavour</i>	<i>butelka – 200 ml</i> <b>7 zł</b>

## kawy-herbaty / coffee-tea

<b>Espresso</b>	<b>8 zł</b>
<b>Espresso podwójne</b> <i>double espresso</i>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa z mlekiem</b> <i>coffee with milk</i>	<b>9 zł</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>10 zł</b>
<b>Caffe latte</b>	<b>12 zł</b>
<b>Syrop do kawy</b> <i>coffee syrup (vanilla, amaretto)</i>	<b>2 zł</b>
<b>Herbaty parzone w dzbanku</b> <i>tea brewed in the pot</i>	<b>12 zł</b>
<b>czarna / black tea</b>	
<b>zielona / green tea</b>	
<b>mięta / mint tea</b>	
<b>rooibos / rooibos</b>	
<b>owocowa / fruit</b>	