

Makarony / Pasta / Pierogi

Tagliatelle z kurczakiem, szpinak, pomidory, cebula, sos śmietanowo-pomidorowy, parmezan 580 g ^{1,2} [1262 kcal] 45 zł
Tagliatelle pasta with chicken, spinach, tomatoes and onion in tomato&cream sauce, parmesan cheese
Tagliatelle mit Hühnchenstreifen, Spinat, Tomaten und Zwiebel in Sahne-Tomatensauce, Parmesan

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową, ser gorgonzola, sos śmietanowy z brokułami, cebula, parmezan 600 g ^{1,2} [877 kcal] 49 zł
Tagliatelle with pork tenderloin, gorgonzola cheese, cream sauce with broccoli, onion, parmesan
Tagliatelle mit Schweinefilet, Gorgonzolakäse, Sahnesauce mit Brokkoli, Zwiebeln, Parmesan

Czarny makaron taglioline z krewetkami i natką pietruszki, pomidorki koktajlowe, czosnek, cebula, chilli 460 g ^{1,9} [671 kcal] 63 zł
Black taglioline pasta with shrimps and parsley, cherry tomatoes, garlic, onion, chilli
Schwarze Taglioline-Nudeln mit Garnelen und Petersilie, Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Chili

Tagliatelle z cukinią, pomidory, chili z dodatkiem truflowej oliwy, cebula, parmezan 515 g ^{1,2,3} [448 kcal] 39 zł
Tagliatelle with courgettes, tomato, chili with truffle-infused olive oil, onion, parmesan cheese
Tagliatelle mit Zucchini, Tomate, Chili und Zusatz von Trüffelöl, Parmesan

Pierogi ukraińskie z serem, ziemniakami, cebulką i koperkiem 500 g ^{1,2,3} [972 kcal] 39 zł
Dumplings stuffed with cottage cheese, onion, potatoes and dill
Maultaschen mit Käsefüllung, Zwiebel, Dill

Gnocchi z kurczakiem w sosie szpinakowym z suszonymi pomidorami 450 g ^{2,3} [881 kcal] 45 zł
Gnocchi with chicken in spinach sauce with dried tomatoes
Gnocchi mit Hähnchen in Spinatsauce mit getrockneten Tomaten

W naszej ofercie makaron bezglutenowy / Gluten-free option +5 zł

Sałatki Salads Salate

Sałatka z kurczakiem, mix sałat, pomidory, parmezan, sos cesarski, grzanki croutons 410 g ^{1,2,3} [648 kcal] 48 zł
Chicken salad, lettuce, tomatoes, parmesan, Caesar dressing, croutons
Salat mit Hähnchenstreifen, Salat Mix, Tomaten, Parmesan, Caesar Dressing, Croutons

Grillowany kozi ser z marynowaną gruszką, nutą sosu z leśnych owoców podany na winnych sałatach 295 g ⁽²⁾ [695 kcal] 48 zł
Grilled goat cheese with marinated pear, a hint of forest fruit sauce, served on wine salads
Gegrillter Ziegenkäse mit marinierter Birne, einem Hauch Waldfruchtsauce, serviert auf Weinsalaten

Egzotyczna sałatka z krewetkami, awocado, mango i sosem mango-jalapeño 250 g ⁹ [419 kcal] 55 zł
Exotic salad with shrimp, avocado, mango and mango-jalapeño sauce
Exotischer Salat mit Garnelen, Avocado, Mango und Mango-Jalapeño-Sauce

Dla dzieci For kids Kindermenu

Nuggetsy z frytkami, surówka 450 g ^{1,3} [695 kcal] 35 zł
Chicken nuggets with chips, salad / Chicken Nuggets mit Pommes, Salat

Tagliatelle z pulpetami w sosie pomidorowym 300 g ^{2,8} [538 kcal] 30 zł
Tagliatelle with meatballs in tomato sauce
Tagliatelle mit Fleischbällchen in Tomatensauce

Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną 500 g ^{1,2,3,4} 35 zł
Pancakes with nutella cream and banana, whipped cream
Pfannkuchen mit Nutella und Banane, Schlagsahne

Naleśniki z serem, musem truskawkowym i bitą śmietaną 500 g ^{1,2,3} 36 zł
Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse whipped cream
Pfannkuchen mit Käse und Erdbeermousse, Schlagsahne

Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone i bitą śmietaną 500 g ^{1,2,3} 39 zł
Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream
Pfannkuchen mit Kirschen, mascarpone crème und Schlagsahne

Naleśniki z musem jabłkowym, cynamonem, kremem karmelowym i bitą śmietaną 500 g ^{1,2,3} 36 zł
Pancakes with applesauce, cinnamon, caramel cream and whipped cream
Pfannkuchen mit Apfelmus, Zimt, Karamellcreme und Schlagsahne

**Witamy na wysokości
654 m n.p.m.**

Welcome to 654 m a.s.l.



Zupy Soups Suppen

Domowy rosół z makaronem 400 ml ^{1,3,8} [214 kcal] 20 zł
Chicken noodle soup / Hühnernudelsuppe

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto 400 ml ^{4,8} [260 kcal] 26 zł
Tomato cream soup with herbal olive oil
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Górska kartoflanka z borowikami, cebulą, boczkiem i śmietaną 400 ml ^{2,8} [351 kcal] 29 zł
Mountain potato soup with porcini mushrooms, onion, bacon and cream
Bergkartoffelsuppe mit Steinpilzen, Zwiebeln, Speck und Sahne

Zupa dnia 400 ml ^(zapytaj kelnera) 23 zł
Soup of the day / Taggessuppe

Przystawki Starters Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej 250 g ^{3,7} [432 kcal] 56 zł
Steak tartar / Rindfleischtatar

Wegański tatar z bakłażana i suszonych pomidorów z dodatkiem kaparów, smażonych boczniaków, cebuli, musztardy francuskiej 220 g ⁷ [231 kcal] 43 zł
Vegan eggplant and dried tomato tartare with capers, onion, French mustard and fried oyster mushrooms
Veganes Auberginen- und sonnengetrocknetes Tomaten-Tartar mit Kapern, Zwiebeln, französischem Senf und gebratenen Austernpilzen

Mule duszone w białym winie, chorizo, pomidory, natka pietruszki, czosnek, cebula 400 g ⁹ [898 kcal] 56 zł
Mussels stewed in white wine, chorizo, tomatoes, parsley, garlic, onion.
In Weißwein geschmorte Muscheln, Chorizo, Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Chili

Deska przekąsek: dwa rodzaje serów i wędlin, oliwki, suszone pomidory, konfitura z czerwonej cebuli, hummus, żurawina i pieczywo 265 g ^{(1),2,6} [620 kcal] 49 zł
Snack board: two types of cheese and cold cuts, olives, dried tomatoes, red onion jam, hummus, cranberries and bread
Snackbrett: zwei Sorten Käse und Aufschnitt, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, rote Zwiebelmarmelade, Hummus, Preiselbeeren und Brot

Wartości energetyczne naszych dań są wartościami orientacyjnymi (mogą nieznacznie różnić się od rzeczywistych) oraz nie obejmują dodatków takich jak pieczywo i masło


ALERGENY: 1 - gluten, 2 - laktoza, 3 - jaja, 4 - orzechy, 5 - soja, 6 - sezam, 7 - gorczyca, 8 - seler, 9 - skorupiaki, 10 - ryby; (...) możliwa opcja bez alergenu

Nasze pizze przygotowujemy z włoską mozzarella Fior di latte oraz z sosem pomidorowym z pomidorów San Marzano DOP

Pizza

Ø 32

34 zł

 **Margherita – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte** ^{1,2}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte

47 zł

 **Nduja – kalabryjska pikantna kiełbasa, sos pomidorowy, straciatella, pomidory koktajlowe, rukola** ^{1,2}

Calabrian spicy sausage, tomato sauce stratatella, cocktail tomatoes, rocket salad
Kalabrische Würstchen, Tomatensauce, Stratatella, Cocktailltomaten, Rucola

39 zł

Prosciutto – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka ^{1,2}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, ham
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken

41 zł

Capriciosa – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka, pieczarki ^{1,2}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, ham, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Champignons

49 zł

Parma – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka parmeńska, pomidory, rukola, parmezan ^{1,2}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, Parma ham, tomato, rocket salad, parmesan flakes
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Parmaschinken, Tomate, Rucola, Parmesanflocken

43 zł

 **Salami – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, salami, papryka pepperoni** ^{1,2}


Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, salami, pepperoni pepper
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Salami, Pepperoni-Pfeffer

46 zł

 **Quattro formaggi – sos biały, Mozzarella, gorgonzola, parmezan, camembert** ^{1,2}

White sauce, mozzarella, regional blue cheese, parmesan, camembert
weiße Sauce, Mozzarella, regionale Schimmelsauce, Parmesan, Camembert

46 zł

 **Pera e gorgonzola – gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie, miód, rukola** ^{1,2,4}


Gorgonzola, pear, walnuts, honey, rocket salad
Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Honig, Rucola

46 zł

Górska – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, oscypek, boczek, szpinak baby ^{1,2}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, "oscypek" cheese, bacon, baby-spinach
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Bergkäse „Oscypek”, Speck, Baby-Spinat


48 zł

 **Burrata – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, burrata, pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pesto** ^{1,2,4}

Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, Burrata, cherry tomatoes, rocket salad, balsamic vinegar, pesto
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Kirschtomaten, Rucola, Balsamico-Sauce, Pesto


Pizza wegańska

34 zł

 **Margherita – sos pomidorowy, sery wegańskie** ¹


Tomato sauce, vegan cheese
Tomatensauce, veganer Käse

44 zł

 **Grecka – sos pomidorowy, ser wegański, pomidory, feta, cebula, oliwki, rukola** ¹

Tomato sauce, vegan cheese, tomatoes, vegan feta cheese, onion, olives, rocket salad
Tomatensauce, veganer Käse, Tomaten, veganer Feta, Zwiebel, Oliven, Rucola

44 zł

 **Warzywna – sos pomidorowy, ser wegański, pieczarki, papryka, kukurydza, cebula, pomidor, kapary, oliwki** ¹

Tomato sauce, vegan cheese, mushrooms, pepper, corn, onion, tomato, capers, olives
Tomatensauce, veganer Käse, Champignons, Paprika, Mais, Zwiebel, Tomaten, Kapern, Oliven

W naszej ofercie pizza bezglutenowa / Gluten-free pizza option

+10 zł

Sos pomidorowy, sos czosnkowy (40 ml)

4 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

Grillowana pierś z kurczaka ze szpinakiem w śmietanie

podana z ziemniakami puree 550 g ^{2,7} [618 kcal]

Grilled chicken breast with spinach in cream served with mashed potatoes
Gegrillte Hähnchenbrust mit Spinat in Sahne, serviert mit Kartoffelpüree

52 zł

Soczyste kawałki indyka z borowikami i cebulką w sosie śmietanowym

podane z kaszą bulgur z warzywami 600 g ^{1,2} [978 kcal]

Juicy pieces of turkey with porcini mushrooms and onion in cream sauce, served with bulgur and vegetables

62 zł

Saftige Putenstücke mit Steinpilzen und Zwiebeln in Sahnesauce, serviert mit Bulgur und Gemüse

Rumszyk wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli, frytki stekowe, sałatka 500 g ^{3,7,8} [1367 kcal]

Minced pork chop with with red onion jam, steak fries and salad
Gehacktes Schweinekotelett mit roter Zwiebelmarmelade, Steak-Pommes und Salat

55 zł

Panierowany kotlet schabowy z kapustą zasmażaną

i ziemniakami puree 550 g ^{1,2,3} [865 kcal]

Breaded pork chop with fried cabbage and mashed potatoes
Paniertes Schweinekotelett mit gebratenem Kohl und Kartoffelpüree

49 zł

Żeberka w sosie barbecue podane z puree ziemniaczanym,

chrzanem i sałatką 700 g ^{1,2,5,7,8} [920 kcal]

Ribs in barbecue sauce served with mashed potatoes, horseradish and salad
Rippchen in Barbecuesauce, serviert mit Kartoffelpüree, Meerrettich und Salat

57 zł

Stek z polędwicy wołowej podany na grillowanym pomidorze,

pieczone ziemniaki, sos z zielonego pieprzu 500 g ⁽²⁾ [1277 kcal]

Filet steak served with grilled tomatoes, baked potatoes and green pepper sauce
Rinderfiletsteak serviert mit gegrillten Tomaten und Ofenkartoffeln und grüne Pfeffersauce

125 zł

Regionalny pstrąg z pieca z sosem ziołowym, podany z frytkami

i surówką 650 g ¹⁰ [1045 kcal]

Oven baked trout with herb sauce served with fries and salad
Ofenforelle mit Kräutersauce, serviert mit Pommes und Salat yeast flakes

67 zł

Wegańskie Vegan



Wegański Stek z seitanu podany na pieczonych warzywach z batatami

i sosem pomidorowo-paprykowym 650 g ^{1,5} [645 kcal]

Vegan seitan steak served on roasted vegetables with sweet potatoes and tomato-pepper sauce
Veganes Seitan-Steak serviert auf geröstetem Gemüse mit Süßkartoffeln und Tomaten-Paprika-Sauce

47 zł



Burger z fasolki mung, z sosem z awokado i pieczonymi batatami 520 g ^[828 kcal]

Mung bean burger with avocado sauce and roasted sweet potatoes
Mungbohnen-Burger mit Avocadosauce und gebratenen Süßkartoffeln

44 zł



Wegańska lasania „Bolognese”, soja, sos pomidorowy, sery wegańskie 390 g ^{1,5,8} [466 kcal]

Vegane lasagne „Bolognese”, soy, tomato sauce, vegan cheeses
Lasagne „Bolognese”, Soja, Tomatensauce, veganer Käse

43 zł



Kawa Coffee



Kawa z ekspresu / Black coffee	150 ml	13 zł
Americano	230 ml	13 zł
Espresso	30 ml	11 zł
Espresso Doppio	60 ml	15 zł
Flat White	230 ml	17 zł
Cappuccino	150 ml	15 zł
Caffe Latte	250 ml	17 zł
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated	150 ml	13 zł
Kawa po irlandzku / Irish Coffee	250 ml	23 zł
Latte z adwokatem / Latte with Advocaat Liqueur	250 ml	23 zł
Latte z Baileys / Latte with Baileys	250 ml	23 zł
Latte piernikowo-czekoladowe z bitą śmietaną Gingerbread-chocolate Caffe Latte with whipped cream	250 ml	23 zł
Dodatkowe espresso		+4 zł
NA ŻYCZENIE kawa na mleku bez laktozy, owsianym i kokosowym. AT YOUR REQUEST, we can prepare coffee with lactose-free, oat and coconut milk.		+2 zł

Herbata Tea

Herbata Althaus Grand Pack	300 ml	13 zł
Czarna Cejlońska, Earl Grey z bergamotką, Zielona jaśminowa, Zielona z nutą kwiatową, Rooibos z wanilią i toffi, Wiedeński jabłecznik, Ziołowa, Czerwone owoce leśne Englisch Breakfast, Royal Earl Grey, Jasmine Ting Yuan, Grün Matinée, Rooibos Vanilla Toffee, Persischer apfel, Herbal, Red Fruit Flash		
Herbata zimowa z miodem, imbirem, pomarańczą, cynamonem i goździkami Black tea with honey, ginger, orange slices, cinnamon, cloves	350 ml	20 zł
Herbata 654 biała herbata z gruszką, anyżem, syropem imbirowym i imbirem White tea with pear, anise, ginger syrup, ginger	350 ml	20 zł
Herbata z konfiturą z róży Tea with rose jam	350 ml	17 zł
Herbata z rumem lub wiśniówką Mulled Beer with honey or syrup	350 ml	19 zł

Czekolada Chocolate

Babyccino, czekolada z mlekiem Milk chocolate	150 ml	13 zł
Gorąca czekolada Hot chocolate	150 ml	17 zł
Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	230 ml	19 zł
Gorąca czekolada z piankami Marshmallow Hot chocolate with marshmallows	230 ml	19 zł
Gorąca czekolada z malibu i bitą śmietaną Hot chocolate with Malibu and whipped cream	250 ml	24 zł

Sok ze świeżych owoców Fresh squeezed Juice

Sok pomarańczowy Orange juice	250 ml	19 zł
Sok grejpfrutowy Grapefruit juice	250 ml	19 zł
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy Orange-grapefruit juice	250 ml	19 zł



Na rozgrzanie To warm up

Herbata zimowa z miodem, imbirem, pomarańczą, cynamonem i goździkami Black tea with honey, ginger, orange slices, cinnamon, cloves	350 ml	20 zł
Wino grzane czerwone / białe / bezalkoholowe Mulled Wine red / white / non-alcoholic	250 ml	21 zł
Piwo Grzane z miodem lub sokiem Mulled Beer with honey or syrup	0,3 L / 0,5 L	15 / 18 zł
Hot Aperol	250 ml	26 zł
Bombardino	100 ml	22 zł

Zimne napoje Cold drinks

Domowa cytrynowa lemoniada Homemade lemonade	0,4 L / 1 L	18 / 35 zł
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up zero, Mirinda, Tonic	0,2 L	10 zł
Woda mineralna „Krystaliczne Źródło” Mineral water „Krystaliczne Źródło”	0,3 L	8 zł
Karafka wody mineralnej Carafe of mineral water	1 L	19 zł
Woda „San Pellegrino” naturalnie gazowana Mineral water „San Pellegrino”	0,25 L / 0,75 L	13 / 24 zł
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka Fruit juices: orange, apple, blackcurrant	0,2 L / 1 L	10 / 26 zł
Ice Tea Lipton zielona / brzoskwiniowa Ice Tea Lipton green or peach	0,2 L	10 zł

Szprycery Spritzers

Hugo Spritz Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka	240 ml / 420 ml	30 zł
Aperol Spritz Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza	240 ml / 420 ml	30 zł
654 Spritz Prosecco, mirto, woda gazowana, borówki, pomarańcza	240 ml / 420 ml	30 zł
Limone Spritz Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta, cytryna	240 ml / 420 ml	30 zł
Hugo alkohol Free Prosecco bezalkoholowe, czarny bez, woda gazowana, limonka, mięta	240 ml / 420 ml	25 zł
Aperol alkohol Free Prosecco bezalkoholowe, syrop pomarańczowy, woda gazowana, pomarańcza	240 ml / 420 ml	25 zł







WŁOSKI CYDR wytrawny 4,7% 0,33 ml 22 zł

Piwo Beer Bier



PIWA BECZKOWE

	KOZEL Leżak 4,6%	0,3 L / 0,5 L	12 / 15 zł
	KOZEL Czerny 3,8%	0,3 L / 0,5 L	12 / 15 zł


PIWA BUTELKOWE

	PERONI 5,0%	0,3 L	14 zł
	PILSNER Urquell 4,4%	0,5 L	18 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 4,9%	0,5 L	16 zł
	KSIAŻĘCE Lager 4,9%	0,5 L	16 zł
	KSIAŻĘCE Porter 8,0%	0,5 L	17 zł
	LECH Premium 5,0%	0,5 L	15 zł
	TYSKIE Gronie 5,2%	0,5 L	15 zł
	HARDMADE Exotic Kumkwat 4,5%	0,4 L	15 zł
	HARDMADE Yuzu Lemon 4,5%	0,4 L	15 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

	LECH FREE 0%	0,5 L	14 zł
	LECH FREE Limonka-Mięta 0%	0,5 L	14 zł
	KSIAŻĘCE IPA 0%	0,5 L	15 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 0%	0,5 L	15 zł

PIWA KRAFTOWE

	ŚWIĘTY SPOKÓJ Earl Grey Ipa 6,5%	0,5 L	19 zł
	SŁONECZNY DZIEŃ Pszeniczne mango-marakuja 4,8%	0,5 L	19 zł
	DZIEŃ DOBRY American Pale Ale <0,5% bezalkoholowe	0,5 L	18 zł

Naleśniki Pancakes

Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną 35 zł
Pancakes with Nutella, banana, whipped cream

Naleśniki z serem, musem truskawkowym i bitą śmietaną 36 zł
Pancakes with sweet cottage cheese, strawberry mousse, whipped cream

Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone i bitą śmietaną 39 zł
Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream

Naleśniki z musem jabłkowym, cynamonem, kremem karmelowym i bitą śmietaną 36 zł
Pancakes with applesauce and cinnamon, caramel cream and whipped cream

Ciasta Cakes

Tiramisu 23 zł


Torcik bezowy 26 zł
Meringue cake

Szarlotka z sosem waniliowym, lodami i bitą śmietaną 29 zł
Apple pie with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

Sernik z ciepłymi malinami i bitą śmietaną 26 zł
Cheesecake with warm raspberries and whipped cream

Ciasto marchewkowe z kremem kajmakowym 23 zł
Carrot cake with kajmak cream

Desery Dessert

 Pudding z chia 22 zł
na mleku kokosowym z owocami i musem z malinowym
Chia pudding in coconut milk, fruits and raspberry mousse

Malinowa chmurka 26 zł
z bezą, kremem mascarpone, musem malinowym i bitą śmietaną
Meringue with raspberries muse, mascarpone cream, whipped cream

Pieczone jabłko 33 zł
z lodami waniliowymi, sosem cynamonowo-waniliowym i bitą śmietaną
Hot baked apple with vanilla ice cream, cinnamon-vanilla sauce, whipped cream


Desery lodowe Ice Cream

Love Krove 27 zł
2 gałki lodów mleczno-karmelowych, polewa czekoladowa, orzechy, bita śmietana
2 scoops of milk-caramel ice cream, chocolate topping, nuts, whipped cream

Puchar lodów z gorącymi malinami 37 zł
2 gałki lodów waniliowych, gorące maliny, bita śmietana
2 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

Toffino 28 zł
1 gałka lodów waniliowych, 1 gałka lodów czekoladowych, jogurt naturalny, polewa toffi, orzech laskowy – blanszowany, bita śmietana, prażynki
1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate, natural yogurt, toffi topping, blanched hazelnut, whipped cream, crisps

Coś pysznego 22 zł
Gałka lodów waniliowych z ciepłym sosem z leśnych owoców, czekolada
A scoop of vanilla ice cream with warm forest fruit sauce, chocolate

 Na zdrowie 29 zł
Gałka sorbetu truskawkowego, pudling z chia, mus truskawkowy, owoce
A scoop of strawberry sorbet, chia pudding, strawberry mousse, fruit

Wiśniowy ogród 34 zł
2 gałki lodów waniliowych, krem mascarpone, wiśnie, czekolada, bita śmietana
2 scoops of vanilla ice cream, mascarpone cream, cherries, chocolate, whipped cream

Letnia rozkosz 29 zł
2 gałki lodów mascarpone z malinami, beza, mus malinowy, migdały, bita śmietana
2 scoops of mascarpone with raspberry ice cream, meringue, raspberry mousse, almonds, whipped cream

Crazy Bambino 23 zł
Gałka lodów waniliowych, pianki marshmallows, mus truskawkowy, bita śmietana, kolorowa posypka
scoop of vanilla ice cream, marshmallows, strawberry mousse, whipped cream and colorful sprinkles

Gałka loda 8 zł
Wanilia, czekolada, sorbet truskawka, Love Krove, mascarpone z malinami, sorbet mango
Ice cream scoop: vanilla, chocolate, strawberry sorbet, Love Krove, raspberry mascarpone, mango sorbet

SZPRYCERY

- HUGO SPRITZ** _____ 30 zł
Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta
- APEROL SPRITZ** _____ 30 zł
Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcz
- 654 SPRITZ** _____ 30 zł
Prosecco, mirto, woda gazowana, borówki
- LIMONE SPRITZ** _____ 30 zł
Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta

DRINKI

1. **ŻUBRÓWKA z sokiem jabłkowym** _____ 19 zł
2. **WŚCIEKŁY PIES** _____ 40 ml / 4 x 40 ml 11 zł / 39 zł
3. **CUBA LIBRE** _____ 26 zł
bacardi rum, sok z limonki, peps
4. **PLANTER'S PUNCH** _____ 30 zł
ciemny rum, sok z cytryny, grenadine, sok pomarańczowy
5. **MALIBU SOUL** _____ 26 zł
malibu, sok ananasowy, sprite
6. **MALIBU FUNKY** _____ 26 zł
malibu, sok żurawinowy, sok grejfrutowy
7. **TEQUILA SUNRISE** _____ 28 zł
tequila, sok pomarańczowy, grenadine
8. **CAMPARI DRINK** _____ 28 zł
campari, sok pomarańczowy
9. **KAMIKAZE (4 x 40 ml)** _____ 35 zł
wódka, curacao blue, sok z cytryny
10. **GIN & TONIC** _____ 23 zł
gin Gordons, tonic
11. **ZIELONY OGÓREK** _____ 24 zł
wódka, sprite, zielony ogórek
12. **BARBADOS SUNRISE** _____ 33 zł
grenadine, sok pomarańczowy, blue curacao, rum
13. **DELL BOY** _____ 28 zł
whisky, cointreau, sprite
14. **CORONITA** _____ 35 zł
tequila, cointreau, piwo corona, sok z limonki
15. **WHISKY SOUR** _____ 29 zł
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, aquafaba
16. **LONG ISLAND ICE TEA** _____ 37 zł
wódka, gin, rum, tequila, cointreau, syrop cukrowy, sok z limonki, peps
17. **NEGRONI** _____ 27 zł
gin, campari, wermut, pomarańcz
18. **BLUE LAGOON** _____ 27 zł
gin Bombay Sapphire, blue curacao, lemoniada



WINA WINE

WINO DOMOWE house wine

białe ^{11%} / czerwone ^{11,5%}	_____	150 ml	16 zł
_____	karafka	500 ml	39 zł
_____	karafka	1000 ml	74 zł

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINE

Prosecco VALDO DOC ^{11%}	_____	150 ml	18 zł
_____	butelka	750 ml	74 zł
Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG ^{11%}	_____	750 ml	129 zł
Prosecco bezalkoholowe ^{0%}	_____	750 ml	74 zł
Lambrusco Frizzante rosso ^{7,5%}	_____	750 ml	74 zł

WINO RÓŻOWE ROSE WINE

Feudo Arancio Tinichite ^{12%} Italy	_____	150 ml	20 zł
_____	butelka	750 ml	89 zł

WINA BIAŁE WHITE WINE

Fuedo Arancio Grillo ^{13%} Italy	_____	150 ml	20 zł
_____	butelka	750 ml	89 zł
Secret Coast Savignon Blanc ^{12,5%} New Zeland	_____	150 ml	23 zł
_____	butelka	750 ml	98 zł
Chardonnay-Grillo„BIO” ^{13%} Italy	_____	150 ml	20 zł
_____	butelka	750 ml	89 zł
Su Puddu Vermentino Di Sardenga ^{12,5%} Italy	_____	150 ml	23 zł
_____	butelka	750 ml	98 zł

WINA CZERWONE RED WINE

La Catedral Rioja ^{13,5%} Spain	_____	150 ml	19 zł
_____	butelka	750 ml	84 zł
Reserva da Familia ^{13,5%} Portugal	_____	150 ml	20 zł
_____	butelka	750 ml	95 zł
Primitivo di Manduria ^{14%} Italy	_____	150 ml	20 zł
_____	butelka	750 ml	90 zł
Passione Sentimento Rosso ^{14%} Italy	_____	150 ml	23 zł
_____	butelka	750 ml	98 zł

WINA KONESERA

Grecante Grechetto ^{13,5%} Italy	_____	750 ml	139 zł
Saove-Bertani DOC Vintage Edition ^{12%} Italy	_____	750 ml	129 zł
Forte Del Re Lacrima di Morro d'Alba ^{13%} Italy	_____	750 ml	115 zł
Puiatti Sauvignon ^{12,5%} Italy	_____	750 ml	109 zł

WINA POLSKIE Z WINNICY SAGANUM

Chardonnay Sekt ^{12%} Poland	_____	750 ml	129 zł
Gewürztraminer ^{13,5%} Poland	_____	750 ml	109 zł

ALKOHOLE

WÓDKI vodka

ABSOLUT ^{40%}	_____	40 ml	14 zł
SMIRNOFF ^{40%}	_____	40 ml	11 zł
FINLANDIA ^{40%}	_____	40 ml	13 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA / DE LUX ^{40%}	_____	40 ml	11 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS ^{37,5%}	_____	40 ml	12 zł

GIN

GORDON'S ^{37,5%}	_____	40 ml	16 zł
BOMBAY SAPPHIRE ^{40%}	_____	40 ml	19 zł

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL ^{40%}	_____	40 ml	16 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y.O. ^{40%}	_____	40 ml	22 zł
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18Y.O. ^{40%}	_____	40 ml	36 zł
JACK DANIELS ^{40%}	_____	40 ml	17 zł
CHIVAS REGAL 12Y.O. ^{40%}	_____	40 ml	22 zł
GLENFIDDICH 12YO SINGLE MALT ^{40%}	_____	40 ml	27 zł

COGNAC

MARTEL V.S. COGNAC ^{40%}	_____	40 ml	25 zł
-----------------------------------	-------	-------	-------

BRENDY

METAXA 5* ^{40%}	_____	40 ml	16 zł
METAXA 7* ^{40%}	_____	40 ml	22 zł
STOCK 84 V.S.O.P. BRANDY ^{40%}	_____	40 ml	15 zł

RUM

RUM Golden ^{37,5%}	_____	40 ml	9 zł
RUM MALIBU ^{18%}	_____	40 ml	15 zł
RUM BACARDI WHITE/BLACK ^{37,5%}	_____	40 ml	16 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA SILVER ^{35%}	_____	40 ml	16 zł
TEQUILA OLMECA GOLD ^{35%}	_____	40 ml	18 zł

LIKIERY

MASURIA Wiśniówka ^{30%}	_____	40 ml	11 zł
BAILEYS Irish cream ^{17%}	_____	40 ml	15 zł
KAHLUA likier kawowy ^{16%}	_____	40 ml	17 zł
AMARETTO likier migdałowy ^{28%}	_____	40 ml	11 zł
SAMBUCA likier anyżowy ^{40%}	_____	40 ml	14 zł
CAMPARI likier gorzki ^{25%}	_____	40 ml	14 zł
CONTREAU likier pomarańczowy ^{40%}	_____	40 ml	18 zł
JÄGERMEISTER ^{35%}	_____	40 ml	15 zł
BECHEROVKA ^{38%}	_____	40 ml	14 zł
MIRTO likier z jagód mirtu ^{30%}	_____	40 ml	15 zł
DI LIMONE likier cytrynowy ^{26%}	_____	40 ml	11 zł

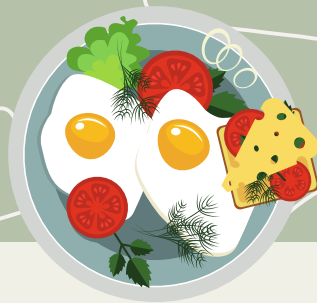
WERMUT

MARTINI BIANCO ^{14,4%}	_____	40 ml	16 zł
---------------------------------	-------	-------	-------

ALKOHOLE regionalne

Likier Księżnej Daisy ^{32%}	_____	40 ml	16 zł
Likier Karkonoski ^{36%}	_____	40 ml	16 zł
Muflonówka Sudecka ^{40%}	_____	40 ml	16 zł
Sztygarówka na węglu pędzona ^{40%}	_____	40 ml	16 zł
Zestaw degustacyjny	_____	4 x 20 ml	29 zł

ŚLIWOWICA KRAFTOWA ^{40%}	_____	40 ml	16 zł
-----------------------------------	-------	-------	-------



Śniadania od 10:00 do 12:00

Welcome for Breakfast from 10.00 to 12.00

- Karkonoska owsianka z owocami na mleku owsianym** 20 zł
Karkonosze porridge with fruit in oat milk
- Jajko sadzone 2 szt.** 35 zł
frankfurterki, warzywa, pieczywo, masło
Fried eggs, frankfurters, vegetables, bread, butter
- Jajecznica z trzech jaj na maśle** 20 zł
warzywa, pieczywo, masło
Scrambled eggs, vegetables, bread, butter
- Jajecznica z trzech jaj ze szpinakiem** 25 zł
warzywa, pieczywo, masło
Scrambled eggs with spinach, vegetables, bread, butter
- Jajecznica z trzech jaj na szynce** 26 zł
warzywa, pieczywo, masło
Scrambled eggs with ham, vegetables, bread, butter
- Śniadanie klasyczne** 39 zł
wędliny, sery, warzywa, jajecznica, twarożek, masło, pieczywo
Ham, cheese, vegetables, scrambled eggs, butter, bread
- Fit śniadanie – jajecznica na maśle** 39 zł
awokado, sałatka ze świeżych warzyw, twarożek, pomidorki koktajlowe, masło, pieczywo
Scrambled eggs, avocado, fresh vegetable salad, cottage cheese, cherry tomatoes, butter, bread

Naleśniki Pancakes

- Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną** 35 zł
Pancakes with Nutella, banana, whipped cream
- Naleśniki z serem, musem truskawkowym i bitą śmietaną** 36 zł
Pancakes with sweet cottage cheese, strawberry mousse, whipped cream
- Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone i bitą śmietaną** 39 zł
Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream
- Naleśniki z musem jabłkowym, cynamonem, kremem karmelowym i bitą śmietaną** 36 zł
Pancakes with applesauce and cinnamon, caramel cream and whipped cream



Kawa Coffee

Kawa z ekspresu / Black coffee		150 ml	13 zł
Americano		230 ml	13 zł
Espresso		30 ml	11 zł
Espresso Doppio		60 ml	15 zł
Flat White		230 ml	17 zł
Cappuccino		150 ml	15 zł
Caffe Latte		250 ml	17 zł
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated		150 ml	13 zł
Kawa po irlandzku / Irish Coffee		250 ml	23 zł
Latte z adwokatem / Latte with Advocaat Liqueur		250 ml	23 zł
Latte z Baileys / Latte with Baileys		250 ml	23 zł
Latte piernikowo-czekoladowe z bitą śmietaną		250 ml	23 zł
<i>Gingerbread-chocolate Caffe Latte with whipped cream</i>			
Dodatkowe espresso			+4 zł
<i>NA ŻYCZENIE kawa na mleku bez laktozy, owsianym i kokosowym.</i>			+2 zł
<i>AT YOUR REQUEST, we can prepare coffee with lactose-free, oat and coconut milk.</i>			

Herbata Tea

Herbata Althaus Grand Pack	300 ml	13 zł
<i>Czarna Cejlońska, Earl Grey z bergamotką, Zielona jaśminowa, Zielona z nutą kwiatową, Rooibos z wanilią i toffi, Wiedeński jabłecznik, Ziołowa, Czerwone owoce leśne</i>		
<i>Englisch Breakfast, Royal Earl Grey, Jasmine Ting Yuan, Grün Matinée, Rooibos Vanilla Toffee, Persischer apfel, Herbal, Red Fruit Flash</i>		
Herbata zimowa	350 ml	20 zł
z miodem, imbirem, pomarańczą, cynamonem i goździkami		
<i>Black tea with honey, ginger, orange slices, cinnamon, cloves</i>		
Herbata 654	350 ml	20 zł
biała herbata z gruszką, anyżem, syropem imbirowym i imbirem		
<i>White tea with pear, anise, ginger syrup, ginger</i>		
Herbata z konfiturą z róży	350 ml	17 zł
<i>Tea with rose jam</i>		
Herbata z rumem lub wiśniówką	350 ml	19 zł
<i>Mulled Beer with honey or syrup</i>		