

Makarony / Pasta / Pierogi

Tagliatelle z kurczakiem, szpinak, pomidory, cebula, sos śmietanowo-pomidorowy, parmezan 580 g 1,2 [1262 kcal] 48 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 500 g 1,2 [996 kcal] 52 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] 64 zł

Black taglioline pasta with shrimps and parsley, cherry tomatoes, garlic, onion, chilli

Schwarze Taglioline-Nudeln mit Garnelen und Petersilie, Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Chili

 Pierogi ukraińskie z serem, ziemniakami, cebulką, koperkiem, śmietaną 500 g 1,2,3 [972 kcal] 39 zł

Dumplings stuffed with cottage cheese, onion, potatoes, dill and cream

Maultaschen mit Käsefüllung, Zwiebel, Dill und Sahne

Pierogi z mięsem, cebulką i śmietaną 500 g 1,2,3 [927 kcal] 39 zł

Pierogi with meat, onion and cream / Pierogi mit Fleisch, Zwiebeln und Sahne

Gnocchi z kurczakiem, suszonymi pomidorami i szparagami w sosie śmietanowym 470 g 2,3 [881 kcal] 47 zł

Gnocchi with chicken, dried tomatoes and asparagus in cream sauce

Gnocchi mit Hähnchen, getrockneten Tomaten und Spargel in Sahnesauce

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

Salatki Salads Salate

Salatka z kurczakiem, mix sałat, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cesarski, grzanki croutons 350 g 1,2,3 [648 kcal] 49 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] 49 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] 56 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] 36 zł

Chicken nuggets with chips, salad / Chicken Nuggets mit Pommes, Salat

Tagliatelle z sosem bolońskim i serem mozzarella 300 g 2,8 [678 kcal] 36 zł

Tagliatelle with Bolognese sauce and mozzarella cheese / Tagliatelle mit Bolognese-Sauce und Mozzarella-Käse

 Gnocchi z sosem pomidorowym 230 g 3 [175 kcal] 27 zł

Gnocchi with tomato sauce / Gnocchi mit Tomatensauce

 Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną 500 g 1,2,3,4 36 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 37 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 40 zł

Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream

Pfannkuchen mit Kirschen, mascarpone crème und Schlagsahne

 Naleśniki z twarożkiem kokosowym z gałką lodów waniliowych, posypane migdałami i podane z bitą śmietaną 500 g 1,2,3,4 39 zł

Pancakes with coconut cottage cheese, served with a scoop of vanilla ice cream, sprinkled with almonds and whipped cream

Pfannkuchen mit Kokosquark, Vanilleeis, Mandeln, 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] 22 zł

Chicken noodle soup / Hühnernudelsuppe

 Krem pomidorowo-paprykowy z bazyliowym pesto 400 ml 4,8 [299 kcal] 28 zł

Tomato and pepper cream with basil pesto

Tomaten-Paprika-Creme mit Basilikumpesto

Zupa gulaszowa 400 ml 8 [363 kcal] 32 zł

Goulash soup / Gulaschsuppe

Zupa dnia 400 ml (zapytaj kelnera) 24 zł

Soup of the day / Taggessuppe

Przystawki Starters Vorspeisen

Tatar z polędwicy wołowej 250 g 3,7 [432 kcal] 59 zł

Steak tartar / Rindfleischtatar

 Burrata ze szparagami, pomidorkami koktajlowymi, sos balsamiczny 250 g 2 [464 kcal] 43 zł

Burrata with asparagus, cherry tomatoes, balsamic sauce

Burrata mit Spargel, Kirschtomaten, Balsamicosauce

 Wegańskie smarowidło z fasoli z ogórkiem małosolnym i pieczywem 240 g 1 [397 kcal] 28 zł

Vegan bean spread with pickled cucumber and bread

Veganer Bohnenaufstrich mit eingelegter Gurke und Brot

 Wegański tatar z bakłażana i suszonych pomidorów z dodatkiem kaparów, smażonych boczniaków, cebuli, musztardy francuskiej 220 g 7 [231 kcal] 45 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

Deska przekąsek: dwa rodzaje serów i wędlin, oliwki, salsa figowa, smalec z fasoli, pieczywo 265 g (1),2,6,7 [620 kcal] 52 zł

Snack board: two types of cheese and cold cuts, olives, fig salsa, bean lard, bread

Brotzeitbrett: zwei Sorten Käse und Aufschnitt, Oliven, Feigensalsa, Bohnenschmalz, Brot

 Polecamy: Wino Feudo Arancio Tinchitè Rosé 150 ml – 19 zł

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

	Margherita – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte ^{1,2}	35 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte	
	Mortadella – sos biały, Mozzarella Fior di latte, włoska mortadella, pistacje, burrata ^{1,2,4}	49 zł
	White sauce, Mozzarella Fior di latte, Italian mortadella, pistachios, burrata Weiße Soße, Mozzarella Fior di Latte, italienische Mortadella, Pistazien, Burrata	
	Prosciutto – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka ^{1,2}	40 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, ham Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken	
	Capriciosa – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka, pieczarki ^{1,2}	42 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, ham, mushrooms Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Champignons	
	Parma – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, szynka parmeńska, pomidory, rukola, parmezan ^{1,2}	49 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, Parma ham, tomato, rocket salad, parmesan flakes Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Parmaschinken, Tomate, Rucola, Parmesanflocken	
	Salami – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, salami, papryka pepperoni ^{1,2}	44 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, salami, pepperoni pepper Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Salami, Pepperoni-Pfeffer	
	Quattro formaggi – sos biały, Mozzarella, gorgonzola, parmezan, camembert ^{1,2}	46 zł
	White sauce, mozzarella, regional blue cheese, parmesan, camembert weiße Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Camembert	
	Pera e gorgonzola – gorgonzola, gruszka, orzechy włoskie, miód, rukola ^{1,2,4}	46 zł
	Gorgonzola, pear, walnuts, honey, rocket salad Gorgonzola, Birne, Walnüsse, Honig, Rucola	
	Górska – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, oscypek, boczek, szpinak baby ^{1,2}	47 zł
	Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, “oscypek” cheese, bacon, baby-spinach Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Bergkäse „Oscypek”, Speck, Baby-Spinat	
	Burrata – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, burrata, pomidorki koktajlowe, rukola, sos balsamiczny, pesto ^{1,2,4}	49 zł
	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

	Margherita – sos pomidorowy, sery wegańskie ¹	35 zł
	Tomato sauce, vegan cheese Tomatensauce, veganer Käse	
	Grecka – sos pomidorowy, ser wegański, pomidory, feta, cebula, oliwki, rukola ¹	45 zł
	Tomato sauce, vegan cheese, tomatoes, vegan feta cheese, onion, olives, rocket salad Tomatensauce, veganer Käse, Tomaten, veganer Feta, Zwiebel, Oliven, Rucola	
	Warzywna – sos pomidorowy, ser wegański, pieczarki, papryka, kukurydza, cebula, pomidor, kapary, oliwki ¹	45 zł
	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 z sałatką z pomidorów, sos serowo-czosnkowy, ziemniaki ^{2,7} [864 kcal]	49 zł
	Grilled chicken breast with tomato salad, cheese and garlic sauce, potatoes Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatensalat, Käse-Knoblauchsauce, Kartoffeln	
	Soczyste kawałki indyka w sosie śmietanowym podane z kaszą bulgur z warzywami i brokułami ^{1,2,8} [830 kcal]	65 zł
	Juicy pieces of turkey in a cream sauce served with bulgur, vegetables and broccoli Saftige Putenstücke in Sahnesauce, serviert mit Bulgur, Gemüse und Brokkoli	
	Rumsztyk wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli, frytki stekowe, letnia sałatka ^{3,7,8} [1367 kcal]	57 zł
	Minced pork chop with red onion jam, steak fries and summer salad Gehacktes Schweinekotlett mit roter Zwiebelmarmelade, Steak-Pommes und Sommersalat	
	Panierowany kotlet schabowy z ziemniakami i mizerią ^{1,2,3} [872 kcal]	49 zł
	Breaded pork chop with cucumber salad and potatoes Paniertes Schweinekotelett mit Gurkensalat und Kartoffeln	
	Żeberka wieprzowe w sosie barbecue podane z ziemniakami, chrzanem i letnią sałatką ^{1,2,5,7,8} [920 kcal]	59 zł
	Pork ribs in barbecue sauce served with potatoes, horseradish and summer salad Schweinerippchen in Barbecuesauce serviert mit Kartoffeln, Meerrettich und Sommersalat	
	Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym podana z pieczonymi ziemniakami i letnią sałatką ² [910 kcal]	65 zł
	Pork tenderloin in pepper sauce served with baked potatoes and summer salad Schweinefilet in Pfeffersauce serviert mit Ofenkartoffeln und Sommersalat	
	Stek z antrykotu podany na szparagach, ziemniaczki pieczone, sos pieprzowy ² [1240 kcal]	105 zł
	Entrecote steak served on asparagus, baked potatoes, pepper sauce Entrecote-Steak serviert auf Spargel, Ofenkartoffeln, Pfeffersauce	
	Regionalny pstrąg z pieca z sosem ziołowym, podany z frytkami i surówką ¹⁰ [1045 kcal]	69 zł
	Oven baked trout with herb sauce served with fries and salad Ofenforelle mit Kräutersauce, serviert mit Pommes und Salat	
	Wegański Stek z seitanu podany na pieczonych warzywach z batatami i sosem pomidorowo-paprykowym ^{1,5} [645 kcal]	49 zł
	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	
	Burger z fasolki mung, z sosem z awokado i pieczonymi batatami ^[828 kcal]	47 zł
	Mung bean burger with avocado sauce and roasted sweet potatoes Mungbohnen-Burger mit Avocadosauce und gebratenen Süßkartoffeln	
	Tagliatelle z cukinią i chili z dodatkiem truflowej oliwy, cebula, wegański parmezan z płatków drożdżowych ¹ [418 kcal]	39 zł
	Tagliatelle with zucchini and chili with truffle oil, onion, nutritional yeast Tagliatelle mit Zucchini und Chili mit Trüffelöl, Zwiebeln, Nährhefe	





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
Espresso z likierem pistacjowym Espresso with pistachio liqueur	50 ml	17 zł
Kawa po irlandzku / Irish Coffee	250 ml	23 zł
Latte z likierem pistacjowym Latte with pistachio liqueur	250 ml	23 zł
Latte z Baileys / Latte with Baileys	250 ml	23 zł
Dodatkowe espresso		+4 zł

NA ŻYCZENIE kawa na mleku bez laktozy, owsianym i kokosowym. +2 zł
AT YOUR REQUEST, we can prepare coffee with lactose-free, oat and coconut milk.

Kawa na zimno Cold coffee

Tonic espresso podwójne espresso, tonic, lód	230 ml	17 zł
Orange espresso podwójne espresso, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, lód	230 ml	18 zł
Ice latte espresso, mleko, lód	300 ml	17 zł
Kawa mrożona Ice Coffe zimna kawa, 2 gałki lodów, bita śmietana, polewa czekoladowa Iced coffe with ice cream, whipped cream, chocolate topping	250 ml	24 zł

Herbata Tea

Herbata Althaus Grand Pack 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, Persisscher apfel, Herbal, Red Fruit Flash	300 ml	13 zł
Herbata z konfiturą z róży Tea with rose jam	350 ml	17 zł

Sok ze świeżych owoców Fresh squeezed Juice

Sok pomarańczowy Orange juice	250 ml	20 zł
Sok grejpfrutowy Grapefruit juice	250 ml	20 zł
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy Orange-grapefruit juice	250 ml	20 zł
Smoothie relaks – malina, truskawka, arbuz, jabłko Raspberries, strawberries, watermelon, apple	300 ml	20 zł
Smoothie słoneczne – mango, ananas, banan, jabłko Mango, pineapple, banana, apple	300 ml	20 zł

Zimne napoje Cold drinks

Domowa lemoniada cytrynowa/tropikalna Homemade lemonade lemon/tropical	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”	0,75 L	25 zł
Woda Carpatica niskomineralizowana Mineral water Carpatica low mineralized	0,75 L	25 zł
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka Fruit juices: orange, apple, blackcurrant	0,2 L / 1 L	10 / 29 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
Bergamotto Spritz Prosecco, bergamotto fantastico, tonic, woda gazowana	240 ml / 420 ml	30 zł

Drinki bezalkoholowe

Hugo alkohol Free	240 ml / 420 ml	25 zł
Aperol alkohol Free	240 ml / 420 ml	25 zł
Mojito alkohol Free	220 ml / 320 ml	22 zł
Gin&tonic alkohol Free	220 ml / 320 ml	22 zł

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

Piwo Beer Bier

PIWA BECZKOWE			
	KOZEL Leżák 4,6%	0,3 L / 0,5 L	13 / 16 zł
	KOZEL Černý 3,8%	0,3 L / 0,5 L	13 / 16 zł
PIWA BUTELKOWE			
	PERONI 5,0%	0,3 L	15 zł
	PILSNER Urquell 4,4%	0,5 L	19 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 4,9%	0,5 L	17 zł
	KSIAŻĘCE Lager 4,9%	0,5 L	17 zł
	KSIAŻĘCE Porter 8,0%	0,5 L	18 zł
	LECH Premium 5,0%	0,5 L	16 zł
	TYSKIE Gronie 5,2%	0,5 L	16 zł
	HARDMADE Exotic Kumkwat 4,5%	0,4 L	16 zł
	HARDMADE Yuzu Lemon 4,5%	0,4 L	16 zł
PIWA BEZALKOHOLOWE			
	LECH FREE 0%	0,5 L	15 zł
	LECH FREE Limonka-Mięta 0%	0,5 L	15 zł
	KSIAŻĘCE IPA 0%	0,5 L	16 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 0%	0,5 L	16 zł
PIWA KRAFTOWE			
	NEW ENGLAND IPA tropikalno-cytrusowe 6,2%	0,5 L	20 zł
	BERLINER WEISSE kwaśna polska truskawka 3,4%	0,5 L	20 zł
	IPA WRCLW bezalkoholowe <0,5%	0,5 L	19 zł

Naleśniki Pancakes

Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną Pancakes with Nutella, banana, whipped cream	35 zł
Naleśniki z serem, musem truskawkowym i bitą śmietaną Pancakes with sweet cottage cheese, strawberry mousse, whipped cream	36 zł
Naleśniki z wiśniami, kremem mascarpone i bitą śmietaną Pancakes with cherries, mascarpone, whipped cream	39 zł
Naleśniki z twarożkiem kokosowym z gałką lodów waniliowych, posypane migdałami i podane z bitą śmietaną Pancakes with coconut cottage cheese, served with a scoop of vanilla ice cream, sprinkled with almonds and whipped cream	36 zł

Ciasta Cakes

Tiramisu	23 zł
Torcik bezowy Meringue cake	26 zł
Szarlotka z sosem waniliowym, lodami i bitą śmietaną Apple pie with vanilla sauce, ice cream and whipped cream	29 zł
Mini sernik pistacjowy Mini Pistachio Cheesecake	24 zł
Cannoli z kremem kajmakowym 2 sztuki Cannoli with caramel cream, 2 pieces	26 zł
Ciasto dnia (zapytaj kelnera) Cake of the day	? zł

Desery Dessert

 Pudding z chia na mleku kokosowym z owocami i musem z malinowym Chia pudding in coconut milk, fruits and raspberry mousse	23 zł
 Pudding z chia na mleku kokosowym z musem mango i owocami Chia pudding in coconut milk with mango and fruit	23 zł
Malinowa chmurka z bezą, kremem mascarpone, musem malinowym i bitą śmietaną Meringue with raspberries muse, mascarpone cream, whipped cream	27 zł

Desery lodowe Ice Cream

 Love Krove 2 gałki lodów mleczno-karmelowych, polewa czekoladowa, orzechy, bita śmietana 2 scoops of milk-caramel ice cream, chocolate topping, nuts, whipped cream	27 zł
Puchar lodów z gorącymi malinami 2 gałki lodów waniliowych, gorące maliny, bita śmietana 2 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	37 zł
Leśna euforia Gałka lodów jogurt z wiśnią i mascarpone z malinami, sos z owoców leśnych, bita śmietana, kruszona beza A scoop of yogurt ice cream with cherries and mascarpone with raspberries, forest fruit sauce, whipped cream, crumbled meringue	34 zł
Pistacjowe szaleństwo Gałka lodów pistacjowych i waniliowych, krem pistacjowy, maliny, biała czekolada, pistacje, bita śmietana Scoop of pistachio and vanilla ice cream, pistachio cream, raspberries, white chocolate, pistachios, whipped cream	38 zł
 Na zdrowie Gałka sorbetu truskawkowego, pudding z chia, mus truskawkowy, owoce A scoop of strawberry sorbet, chia pudding, strawberry mousse, fruit	29 zł
Wiśniowy ogród 2 gałki lodów waniliowych, krem mascarpone, wiśnie, czekolada, bita śmietana 2 scoops of vanilla ice cream, mascarpone cream, cherries, chocolote, whipped cream	34 zł
Letnia rozkosz 2 gałki lodów mascarpone z malinami, beza, mus malinowy, migdały, bita śmietana 2 scoops of mascarpone with rasberry ice cream, maringue, raspberry mousse, almonds, whipped cream	29 zł
Crazy Bambino Gałka lodów waniliowych, pianki marshmallows, mus truskawkowy, bita śmietana, kolorowa posypka scoop of vanilla ice cream, marshmallows, strawberry mousse, whipped cream and colorful sprinkles	23 zł
Gałka loda Wanilia, pistacja, Love Krove, sorbet truskawka, mascarpone z malinami, jogurt z wiśniami Vanilla, pistachio, Love Krove, Strawberry sorbet, Mascarpone with raspberries, Yogurt with	9 zł

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, pepsi		
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 grejpfrutowy		
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, pepsi		
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%}	extra dry	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%}	semi sweet	750 ml	74 zł

WINO RÓŻOWE ROSE WINE			
Feudo Arancio Tinichite ^{12%} Italy	Gently dry	150 ml	20 zł
	butelka	750 ml	89 zł

WINA BIAŁE WHITE WINE			
Fuedo Arancio Grillo ^{13%} Italy	Gently Dry	150 ml	20 zł
	butelka	750 ml	89 zł
Secret Coast Savignion Blanc ^{12,5%} New Zeland	Dry	150 ml	23 zł
	butelka	750 ml	98 zł

Chardonnay-Grillo„BIO” ^{13%} Italy	Dry	150 ml	20 zł
	butelka	750 ml	89 zł
Su Puddu Vermentino Di Sardenga ^{12,5%} Italy	Dry	150 ml	23 zł
	butelka	750 ml	98 zł

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

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

WINA POLSKIE Z WINNICY SAGANUM			
Chardonnay Sekt ^{12%} Poland	White Dry	750 ml	129 zł
Gewürztraminer ^{13,5%} Poland	White Dry	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
-----------------------------------	--	-------	-------