


Makarony / Pasta / Pierogi

Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, pomidorami, cebulą, sosem śmietanowo-pomidorowym i parmezanem 580 g ^{1,2} [1262 kcal] 51 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

Paccheri z polędwiczką wieprzową, serem gorgonzola i szparagami 360 g ^{1,2} [865 kcal] 55 zł

Paccheri pasta with pork tenderloin, gorgonzola cheese and asparagus
Paccheri mit Schweinefilet, Gorgonzola und Spargel

 **Czarny makaron taglioline z krewetkami i natką pietruszki, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, cebulą i chilli 460 g** ^{1,9} [671 kcal] 66 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 i śmietaną 500 g** ^{1,2,3} [972 kcal] 39 zł

Dumplings stuffed with cottage cheese, potatoes, onion, dill and cream
Maultaschen mit Käsefüllung, Kartoffeln, Zwiebeln, Dill und Sahne

Pierogi z mięsem wieprzowo-drobiowym, cebulką i śmietaną 500 g ^{1,2,3} [1150 kcal] 39 zł


Dumplings stuffed with pork and chicken meat, onion and cream
Pierogi mit Schweine- und Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Sahne

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

Sałatki Salads Salate

Sałatka z kurczakiem, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, parmezan, sos cesarski, grzanki croutons 350 g ^{1,2,3} [648 kcal] 49 zł

Chicken salad, romaine lettuce, tomatoes, parmesan, Caesar dressing, croutons
Salat mit Hähnchenstreifen, Römersalat, Tomaten, Parmesan, Caesar Dressing, Croutons

 **Grillowany kozi ser podany na sałatach z cytrusami i sosem mango-jalapeño 320 g** ^{2,7} [519 kcal] 49 zł

Grilled goat cheese served on mixed salad leaves with citrus fruits and mango-jalapeño sauce
Gegrillter Ziegenkäse auf Salatmischung mit Zitrusfrüchten und Mango-Jalapeño-Sauce


Dla dzieci For kids Kindermenu

Nuggetsy z frytkami i surówką 450 g ^{1,3} [695 kcal] 39 zł


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

Tagliatelle z sosem bolońskim i serem mozzarella 300 g ^{1,2,8} [538 kcal] 37 zł


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

 **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} 38 zł

Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse whipped cream
Pfannkuchen mit Käse und Erdbeermousse, Schlagsahne

 **Naleśniki z kremowym masłem orzechowym, świeżymi owocami, musem malinowym i delikatnym kremem mascarpone 500 g** ^{1,2,3,4} 41 zł

Pancakes with creamy peanut butter, fresh fruit, raspberry mousse and delicate mascarpone cream
Pfannkuchen mit cremiger Erdnussbutter, frischen Früchten, Himbeermousse und Mascarponecreme

 **Naleśniki z jagodową konfiturą, twarożkiem, sosem waniliowym i bitą śmietaną 500 g** ^{1,2,3} 41 zł

Pancakes with blueberry jam, cottage cheese, vanilla sauce and whipped cream
Pfannkuchen mit Blaubeermarmelade, Frischkäse, Vanillesauce 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] 26 zł


Chicken noodle soup / Hühnernudelsuppe

 **Aromatyczny krem z marchewki z ziarnami słonecznika 400 ml** ^{7,8} [308 kcal] 30 zł

Aromatic carrot cream soup with sunflower seeds
Aromatische Karottencremesuppe mit Sonnenblumenkernen

Zupa gulaszowa 400 ml ⁸ [363 kcal] 35 zł

Goulash soup
Gulaschsuppe


 **Zupa szczawiowa z jajkiem 400 ml** ^{2,3,8} [230 kcal] 29 zł

Sorrel soup with egg
Sauerampfersuppe mit Ei


Przystawki Starters Vorspeisen

Tatar wołowy z pietruszkowym majonezem 250 g ^{3,7} [451 kcal] 62 zł


Beef tartare with parsley mayonnaise / Rindertatar mit Petersilienmayonnaise

 **Wegańskie smarowidło z fasoli z ogórkiem małosolnym i pieczywem 240 g** ¹ [397 kcal] 31 zł

Vegan bean spread, lightly pickled cucumber, bread
Veganer Bohnenaufstrich mit Salzgurke und Brot

 **Carpaccio z buraka z wegańską fetą i ziarnami słonecznika 320 g** ⁷ [657 kcal] 39 zł

Beetroot carpaccio with vegan feta cheese and sunflower seeds
Rote-Bete-Carpaccio mit veganem Feta und Sonnenblumenkernen

 **Krewetki z patelni z chilli, cebulą, czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi, 6 szt. – 48 zł**
podawane z pieczywem 210 g / 420 g ^{2,9} [420 kcal / 840 kcal] 12 szt. – 74 zł

Pan-fried shrimps with chilli, onion, garlic and cherry tomatoes, served with bread
Garnelen aus der Pfanne mit Chili, Zwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten, dazu 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


-  **Margherita – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte** ^{1,2} 37 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} 51 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} 42 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} 44 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} 51 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} 46 zł
Tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, salami, pepperoni pepper
Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Salami, Pepperoni-Pfeffer
-  **Quattro formaggi – sos biały, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, parmezan, camembert** ^{1,2} 48 zł
White sauce, mozzarella Fior di latte, regional blue cheese, parmesan, camembert
weiße Sauce, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Parmesan, Camembert
- Górska – sos pomidorowy, Mozzarella Fior di latte, oscypek, boczek, szpinak baby** ^{1,2} 49 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} 51 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
-  **Fragola – sos biały, truskawka, pistacje, mascarpone, miód** ^{1,2,4} 46 zł
White sauce, strawberries, pistachios, mascarpone, honey
Weiße Soße, Erdbeeren, Pistazien, Mascarpone, Honig
- Pizza wegańska**
-  **Margherita – sos pomidorowy, sery wegańskie** ¹ 37 zł
Tomato sauce, vegan cheese
Tomatensauce, veganer Käse
-  **Grecka – sos pomidorowy, ser wegański, pomidory, feta wegańska, cebula, oliwki, rukola** ¹ 46 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 46 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

- Pieczona wątróbka drobiowa z jabłkiem i cebulką podawana z ogórkiem małosolnym i pieczywem** 450 g ¹ [610 kcal] 49 zł
Roasted chicken liver with apple and onion served with lightly pickled cucumber and bread
Gebratene Hühnerleber mit Apfel und Zwiebeln, serviert mit Salzgurke und Brot
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem, serem pleśniowym, sosem bazyliowym, puree z batatów oraz letnią sałatką** 460 g ^{2,4,7} [955 kcal] 57 zł
Chicken roulade with spinach and blue cheese, basil sauce, sweet potato purée and summer salad
Hühnerroulade mit Spinat und Blauschimmelkäse, Basilikumsauce, Süßkartoffelpüree und Sommersalat
- Panierowany kotlet schabowy z ziemniakami i mizerią** 550 g ^{1,2,3} [881 kcal] 55 zł
Breaded pork chop served with potatoes and cucumber salad
Paniertes Schweinekotelett mit Kartoffeln und Gurkensalat
- Rumszyk wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli, frytkami i letnią sałatką** 550 g ^{3,7,8} [1367 kcal] 57 zł
Minced pork chop with red onion jam, fries and summer salad
Gehacktes Schweinekotelett mit roter Zwiebelmarmelade, Pommes frites und Sommersalat
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonych borowików podana z pieczonymi ziemniakami i letnią sałatką** 550 g ^{2,7} [765 kcal] 68 zł
Pork tenderloin in dried porcini mushroom sauce served with baked potatoes and summer salad
Schweinefilet in Sauce aus getrockneten Steinpilzen, serviert mit Ofenkartoffeln und sommerlichem Salat
- Stek z antrykotu podany na szparagach z pieczonymi ziemniakami i sosem pieprzowym** 530 g ² [1240 kcal] 115 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** 650 g ¹⁰ [1045 kcal] 69 zł
Oven baked trout with herb sauce served with fries and salad
Ofenforelle mit Kräutersauce, serviert mit Pommes und Salat
- Sandacz w sosie cytrynowym podany z puree z batatów i sałatką letnią** 560 g ^{1,2,7,10} [930 kcal] 74 zł
Pike-perch in lemon sauce served with sweet potato purée and summer salad
Zander in Zitronensauce serviert mit Süßkartoffelpüree und sommerlichem Salat
- Wegańskie Vegan**
-  **Wegański Stek z seitanu podany na pieczonych warzywach z batatami i sosem pomidorowo-paprykowym** 650 g ^{1,5} [645 kcal] 51 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** 520 g ^[828 kcal] 49 zł
Mung bean burger with avocado sauce and roasted sweet potatoes
Mungbohnen-Burger mit Avocadosauce und gebratenen Süßkartoffeln
-  **Tagliatelle z cukinią i chilli z dodatkiem trufłowej oliwy, pomidorkami, cebulą oraz wegańskim parmezanem z płatków drożdżowych** 495 g ¹ [418 kcal] 39 zł
Tagliatelle with zucchini and chili with truffle oil, tomatoes, onion, vegan parmesan made from yeast flakes
Tagliatelle mit Zucchini und Chili, mit Trüffelöl, Tomaten, Zwiebeln, veganem Parmesan aus Hefeflocken

Kawa Coffee

	Kawa z ekspresu / Black coffee	150 ml	14 zł
	Americano	230 ml	14 zł
	Espresso	30 ml	12 zł
	Espresso Doppio	60 ml	16 zł
	Flat White	230 ml	18 zł
	Cappuccino	150 ml	16 zł
	Caffe Latte	250 ml	18 zł
	Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated	150 ml	14 zł
	Kawa po irlandzku / Irish Coffee	250 ml	24 zł
	Latte z likierem pistacjowym Latte with pistachio liqueur	250 ml	24 zł
	Latte z Baileys / Latte with Baileys	250 ml	24 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

Kawa na zimno Cold coffee

Tonic espresso podwójne espresso, tonic, lód	230 ml	18 zł
Orange espresso podwójne espresso, świeżo wyciskany sok pomarańczowy, lód	230 ml	19 zł
Ice latte espresso, mleko, lód	300 ml	18 zł
Kawa mrożona Ice Coffee zimna kawa, 2 gałki lodów, bita śmietana, polewa czekoladowa Iced coffee with ice cream, whipped cream, chocolate topping	250 ml	25 zł

Herbata Tea

Herbata Althaus Grand Pack	300 ml	14 zł
Czarna Cejlońska, Earl Grey z bergamotką, Zielona jaśminowa, Zielona z nutą kwiatową, Rooibos z wanilią i toffi, Perskie jabłko, Ziołowa, Czerwone owoce leśne English Breakfast, Royal Earl Grey, Jasmine Ting Yuan, Grün Matinée, Rooibos Vanilla Toffee, Persischer Apfel, Herbal, Red Fruit Flash		

Herbata z konfiturą z róży / Tea with rose jam	350 ml	19 zł
--	--------	-------

Herbata 654	350 ml	24 zł
Aromatyczna herbata z czerwonych owoców z dodatkiem świeżych owoców i rozmarynu Red fruit tea served with fresh fruit and rosemary		

Ciasta Cakes

Tiramisu ^{1,2,3}	24 zł
Torcik bezowy ^{2,3} Meringue cake	27 zł
Szarlotka z sosem waniliowym, lodami i bitą śmietaną ^{1,2,3} Apple pie with vanilla sauce, ice cream and whipped cream	32 zł
Tarta z kremem cytrynowym i owocami ^{1,2,3} Lemon tart with fresh fruit	27 zł
Sernik pistacjowy z bitą śmietaną ^{1,2,3} Pistachio cheesecake with whipped cream	31 zł
Ciasto dnia (zapytaj kelnera) Cake of the day	? zł



Zimne napoje Cold drinks

Domowa lemoniada cytrynowa/tropikalna Homemade lemonade lemon/tropical	0,4 L / 1 L	18 / 35 zł
Pepsi, Pepsi zero, 7 Up zero, Mirinda, Tonic	0,2 L	10 zł
Woda „Krystaliczne Źródło” Water „Krystaliczne Źródło”	0,3 L	8 zł
Karafka wody Carafe of 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	19 zł
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka Fruit juices: orange, apple, blackcurrant	0,2 L / 1 L	10 / 29 zł
Ice Tea Lipton zielona / brzoskwińowa Ice Tea Lipton green or peach	0,2 L	10 zł

Drinki bezalkoholowe

Hugo alkohol Free	240 ml / 420 ml	27 zł
Aperol alkohol Free	240 ml / 420 ml	27 zł
Mojito alkohol Free	350 ml	27 zł

Sok ze świeżych owoców Fresh squeezed Juice









Sok pomarańczowy Orange juice	250 ml	21 zł
Sok grejpfrutowy Grapefruit juice	250 ml	21 zł
Sok pomarańczowo-grejpfrutowy Orange-grapefruit juice	250 ml	21 zł
Smoothie relaks maliny, truskawki, arbuz, jabłko Raspberries, strawberries, watermelon, apple	300 ml	21 zł

Koktajle proteinowo-energetyczne Protein energy shakes

Na bazie mleka bez laktozy i białka – idealne po wysiłku		
Malinowo-truskawkowy Raspberry-Strawberry	300 ml	22 zł
Bananowo-czekoladowy Banana-Chocolate	300 ml	22 zł

Wino grzane 250 ml 24 zł

Piwo Beer Bier

PIWA BECZKOWE			
	KOZEL Leżak 4,6%	0,3L/0,5L	14 / 17 zł
	KOZEL Černý 3,8%	0,3L/0,5L	14 / 17 zł
PIWA BUTELKOWE			
	PERONI 5,0%	0,3L	16 zł
	PILSNER Urquell 4,4%	0,5L	20 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 4,9%	0,5L	18 zł
	KSIAŻĘCE Lager 4,9%	0,5L	18 zł
	KSIAŻĘCE Porter 8,0%	0,5L	19 zł
	LECH Premium 5,0%	0,5L	17 zł
	LECH Czarny bez i cytryna 4,0%	0,5L	17 zł
	TYSKIE Gronie 5,2%	0,5L	17 zł
PIWA BEZALKOHOLOWE			
	LECH FREE 0%	0,5L	16 zł
	LECH FREE Limonka-Mięta 0%	0,5L	16 zł
	LECH FREE Hydrate liczi lemon 0%	0,5L	16 zł
	KSIAŻĘCE IPA 0%	0,5L	17 zł
	KSIAŻĘCE Pszeniczne 0%	0,5L	17 zł
KRAFTOWE PIWO 654 m n.p.m.			
	POGADAJMY Berliner Weisse z kwaśną polską truskawką ^{3,4%}	0,5L	21 zł
	TU I TERAZ Tropical IPA bezalkoholowe ^{<0,5%}	0,5L	20 zł
	JESZCZE JEDNO New England IPA ^{6,2%}	0,5L	21 zł

Szprycery Spritzers

Hugo Spritz	240 ml / 420 ml	33 zł
Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta, limonka		
Aperol Spritz	240 ml / 420 ml	33 zł
Prosecco, aperol, woda gazowana, pomarańcza		
654 Spritz	240 ml / 420 ml	33 zł
Prosecco, mirto, woda gazowana, borówki, pomarańcza		
Limoncello Spritz	240 ml / 420 ml	33 zł
Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta, cytryna		
Fiero Spritz	240 ml / 420 ml	33 zł
Prosecco, Martini Fiero, woda gazowana, grapefruit		

Naleśniki Pancakes

Naleśniki z Nutellą, bananem i bitą śmietaną ^{1,2,3,4}	36 zł
Pancakes with Nutella, banana, whipped cream	
Naleśniki z serem, musem truskawkowym i bitą śmietaną ^{1,2,3}	38 zł
Pancakes with sweet cottage cheese, strawberry mousse, whipped cream	
Naleśniki z kremowym masłem orzechowym, świeżymi owocami, musem malinowym i delikatnym kremem mascarpone ^{1,2,3,4}	41 zł
Pancakes with creamy peanut butter, fresh fruit, raspberry mousse and delicate mascarpone cream	
Naleśniki z jagodową konfiturą, twarogiem, sosem waniliowym i bitą śmietaną ^{1,2,3}	41 zł
Pancakes with blueberry preserve, cottage cheese, vanilla sauce and whipped cream	

Desery Dessert

 Pudding z chia ^{4,5,6,7}	25 zł
na mleku kokosowym z owocami i z musem malinowym Chia pudding in coconut milk, fruits and raspberry mousse	
 Pudding z chia ^{4,5,6,7}	25 zł
na mleku kokosowym z musem mango i owocami Chia pudding in coconut milk, mango mousse and fruit	
Jogurt Grecki ^{4,6}	27 zł
z bakaliami, owocami i musem truskawkowym (możliwa wersja wegańska) Greek yogurt with mixed dried fruits and nuts, fruit and strawberry mousse	
Malinowa chmurka ^{2,3}	28 zł
z bezą, kremem mascarpone, musem malinowym i bitą śmietaną Meringue with raspberries muse, mascarpone cream, whipped cream	
Desery lodowe Ice Cream	
 Love Krove ^{(1),2,3,4}	28 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 ^{(1),2,3}	39 zł
2 gałki lodów waniliowych, gorące maliny, bita śmietana 2 scoops of vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	
 Na zdrowie ^{4,5,6,7}	31 zł
gałka sorbetu truskawkowego, pudding z chia, mus truskawkowy, owoce A scoop of strawberry sorbet, chia pudding, strawberry mousse, fruit	
Cytrusowy sad ²	29 zł
2 gałki lodów rokitnik z pomarańczą z musem cytrusowym 2 scoops of sea buckthorn and orange ice cream with citrus mousse	
Wakacyjna przygoda	29 zł
1 gałka lodów waniliowych, owoce, jagodowy twist, polewa biała czekolada, bita śmietana 1 scoop of vanilla ice cream, fresh fruit, berry twist, white chocolate topping, whipped cream	
Letnia rozkosz ^{(1),2,3,4}	31 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	
Bakaliowe marzenie ^{1,2,4,6}	37 zł
jogurt naturalny, wanilia-czekolada, bakalie, chałwa, polewa toffi, bita śmietana natural yogurt, vanilla-chocolate ice cream, dried fruits and nuts, halva, toffee sauce, whipped cream	
Gałka lodów ^{(1),2,3,4}	10 zł
wanilia, czekolada, Love Krove, sorbet truskawka, mascarpone z malinami, rokitnik z pomarańczą vanilla, chocolate, Love Krove, strawberry sorbet, mascarpone with raspberries, buckthorn with orange	

ALERGENY LEGENDA:

(1) możliwa opcja bez glutenu, 1 - gluten, 2 - laktoza, 3 - jaja, 4 - orzechy, 5 - soja, 6 - sezam 7 - gorczyca

WINA WINE

WINO DOMOWE HOUSE WINE

białe ^{12%} / czerwone ^{12%}	150 ml	17 zł
/ bezalkoholowe ^{0%}	karafka 500 ml	42 zł
	karafka 1000 ml	78 zł

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINE

Prosecco Silterra DOC ^{11%}	Extra Dry	150 ml	18 zł
	butelka	750 ml	74 zł
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. ^{11,5%}		750 ml	129 zł
Prosecco bezalkoholowe ^{0%}		750 ml	74 zł
Lambrusco Frizzante rosso ^{7,5%}	Semi Sweet	750 ml	79 zł

WINO RÓŻOWE ROSE WINE

Feudo Arancio Tinichite ^{12%} Italy	Gently Dry	150 ml	21 zł
	butelka	750 ml	93 zł

WINA BIAŁE WHITE WINE

Feudo Arancio Grillo ^{13%} Italy	Gently Dry	150 ml	21 zł
	butelka	750 ml	93 zł
Thornbury Sauvignon Blanc ^{12,5%} New Zealand	Dry	150 ml	24 zł
	butelka	750 ml	98 zł
Terre di Mario Pinot Grigio ^{12,5%} Italy	Dry	150 ml	23 zł
	butelka	750 ml	98 zł
Su Puddu Vermentino di Sardegna ^{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	20 zł
	butelka	750 ml	87 zł
Reserva da Familia ^{13,5%} Portugal	Dry	150 ml	22 zł
	butelka	750 ml	97 zł
Primitivo di Manduria ^{14%} Italy	Gently Dry	150 ml	21 zł
	butelka	750 ml	95 zł
Passione Sentimento Rosso ^{10%} Italy	Gently Dry	150 ml	24 zł
	butelka	750 ml	99 zł
Dolce Novella Monteverdi ^{10%} Italy	Sweet	150 ml	19 zł
	butelka	750 ml	84 zł

WINA KONESERA

Soave-Bertani DOC Vintage Edition ^{12%} Italy	White Dry	750 ml	129 zł
Fonte Del Re Lacrima di Morro d'Alba ^{12%} Italy	Red Dry	750 ml	115 zł
Loredan Gasparini Manzoni Bianco IGT ^{12,5%} Italy	White Dry	750 ml	119 zł
Barbera d'Asti D.O.C.G. ^{13,5%} Italy	Red Dry	750 ml	124 zł
Champagne – Decelle Frères ^{12%} France	White Dry	750 ml	299 zł

WINA POLSKIE Z WINNICY SAGANUM

Chardonnay Sekt ^{12%} Poland	White Dry	750 ml	129 zł
Gewürztraminer ^{13,5%} Poland	White Dry	750 ml	114 zł

ALKOHOLE

WÓDKI VODKA

MASURIA ^{40%}	40 ml	12 zł
ABSOLUT ^{40%}	40 ml	15 zł
SMIRNOFF ^{40%}	40 ml	13 zł
FINLANDIA ^{40%}	40 ml	14 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA TRADYCYJNA / DE LUX ^{40%}	40 ml	12 zł
ŻUBRÓWKA BISON GRASS ^{37,5%}	40 ml	13 zł
BELVEDERE ORGANIC ^{40%}	40 ml	23 zł

GIN

GORDON'S ^{37,5%}	40 ml	16 zł
BOMBAY SAPPHIRE ^{40%}	40 ml	20 zł

WHISKEY

JOHNNIE WALKER RED LABEL ^{40%}	40 ml	17 zł
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12Y.O. ^{40%}	40 ml	23 zł
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 18Y.O. ^{40%}	40 ml	37 zł
JACK DANIELS ^{40%}	40 ml	18 zł
CHIVAS REGAL 12Y.O. ^{40%}	40 ml	23 zł
GLENFIDDICH 12YO SINGLE MALT ^{40%}	40 ml	28 zł

COGNAC

MARTEL V.S. COGNAC ^{40%}	40 ml	26 zł
-----------------------------------	-------	-------

BRENDY

METAXA 5* ^{40%}	40 ml	17 zł
METAXA 7* ^{40%}	40 ml	22 zł
STOCK 84 V.S.O.P. BRANDY ^{40%}	40 ml	16 zł

RUM

RUM GOLDEN	40 ml	11 zł
RUM MALIBU	40 ml	16 zł
RUM BACARDI WHITE/BLACK	40 ml	17 zł

TEQUILA

TEQUILA OLMECA SILVER ^{35%}	40 ml	17 zł
TEQUILA OLMECA GOLD ^{35%}	40 ml	19 zł

LIKIERY

MASURIA Wiśniówka ^{30%}	40 ml	13 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
COINTREAU likier pomarańczowy ^{40%}	40 ml	18 zł
JÄGERMEISTER ^{35%}	40 ml	17 zł
BECHEROVKA ^{38%}	40 ml	15 zł
MIRTO likier z jagód mirtu ^{30%}	40 ml	15 zł
DI LIMONE likier cytrynowy ^{26%}	40 ml	13 zł

WERMUT

MARTINI BIANCO ^{14,4%}	40 ml	17 zł
---------------------------------	-------	-------

ALKOHOLE REGIONALNE

Likier Księżnej Daisy ^{32%}	40 ml	18 zł
Likier Karkonoski ^{36%}	40 ml	18 zł
Muflonówka Sudecka ^{40%}	40 ml	18 zł
Sztygarówka na węglu pędzona ^{40%}	40 ml	18 zł
Zestaw degustacyjny	4 x 20 ml	32 zł
ŚLIWOWICA KRAFTOWA ^{40%}	40 ml	18 zł

SZPRYCERY

HUGO SPRITZ	33 zł
Prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, mięta	
APEROL SPRITZ	33 zł
Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza	
654 SPRITZ	33 zł
Prosecco, Mirto, woda gazowana, borówki	
LIMONCELLO SPRITZ	33 zł
Prosecco, limoncello, woda gazowana, mięta	
FIERO SPRITZ	33 zł
Prosecco, Martini Fiero, woda gazowana, grapefruit	

DRINKI

1. CUBA LIBRE	29 zł
Bacardi rum, sok z limonki, Pepsi	
2. MALIBU SOUL	27 zł
Malibu, sok ananasowy, Sprite	
3. CORONITA	37 zł
tequila, Cointreau, piwo Corona, sok z limonki	
4. WHISKY SOUR	29 zł
whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, aquafaba	
5. LONG ISLAND ICE TEA	39 zł
wódka, gin, rum, tequila, Cointreau, syrop cukrowy, sok z limonki, Pepsi	
6. NEGRONI	29 zł
gin, Campari, wermut, pomarańcza	
7. BLUE LAGOON	34 zł
wódka, Blue Curacao, lemoniada	
8. PALOMA	35 zł
tequila, syrop cukrowy, limonka, Three Cents Grapefruit Soda	
9. ESPRESSO MARTINI	34 zł
wódka, syrop waniliowy, likier kawowy, espresso	
10. FRENCH 75	31 zł
Bombay Sapphire, sok z cytryny, syrop cukrowy, Prosecco	
11. MOJITO	33 zł
Rum Bacardi, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana	



SHOTY

1. KAMIKAZE 4 x 40 ml	39 zł
wódka, Blue Curacao, sok z cytryny	
2. WŚCIEKŁY PIES 40 ml / 4 x 40 ml	13 zł / 42 zł
wódka, sok malinowy, Tabasco	
3. B-52 40 ml / 4 x 40 ml	18 zł / 58 zł
Kahlúa, Baileys, Cointreau	

