



Kuchnia to jedyne miejsce na ziemi, gdzie czas potrafi się zatrzymać, a proste składniki zmieniają się w emocje. Dla mnie gotowanie nigdy nie było tylko rzemiosłem - to język, którym opowiadam Państwu o mojej pasji do natury, szacunku do produktu i wspomnieniach z dzieciństwa.

Wierzę, że stół to najważniejszy mebel w naszym życiu. To przy nim zacierają się różnice, a rodzą się więzi. Oddaję w Państwa ręce kartę, która jest owocem wielogodzinnych poszukiwań idealnego smaku i miłości do karmienia innych. Niech ten wspólnie spędzony czas będzie celebracją bliskości i radości, która płynie z dzielenia się posiłkiem. Dziękuję, że tworzycie tę historię razem z nami

The kitchen is the only place on earth where time can truly stand still, and simple ingredients are transformed into emotions.

For me, cooking has never been just a craft—it is a language through which I share my passion for nature, my respect for ingredients, and the memories of my childhood with you.

I believe that the table is the most important piece of furniture in our lives. It is where differences fade and bonds are formed.

I place in your hands a menu that is the result of countless hours spent searching for the perfect flavor and of a genuine love for nourishing others. May the time we share together be a celebration of closeness and the joy that comes from sharing a meal. Thank you for creating this story together with us.

szef kuchni / chef

**Restauracja otwarta od godziny 12:00 - 22:00**

Opening hours: 12 a.m. - 10 p.m.

**Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów do wyczerpania zapasów.**

**Dania w karcie zawierają składniki alergenne.**

All dishes are prepared with fresh ingredients while stocks last.

Dishes contain allergenic ingredients.



**SIESTA**  
RESTAURACJA

## PRZYSTAWKI / STARTERS

- 1. Tatar dymiony drewnem wiśniowym \_\_\_\_\_ 46 zł**  
Wołowina, pikle, borowik marynowany, jajko przepiórcze, kapary,  
grzanka z masłem czosnkowym, musztarda francuska (1, 3, 7, 9, 10, 12) 120g  
Tartare smoked with cherry wood - Beef, pickles, pickled boletus,  
quail egg, capers, toast with garlic butter, French mustard
- 2. Krewetki z małżami \_\_\_\_\_ 49 zł**  
Krewetki, małże, sos śmietanowy, pancetta, świeża pietruszka,  
grzanka czosnkowa (1, 2, 7, 8, 14) 200g  
Shrimp with mussels - Shrimp, mussels, cream sauce, pancetta,  
fresh parsley, garlic toast
- 3. Pieczona gruszka  \_\_\_\_\_ 44 zł**  
Pieczona gruszka, ser pleśniowy, figa, orzechy włoskie, świeży tymianek,  
miód (1, 2, 7, 8, 14) 200g  
Baked pear - Baked pear, blue cheese, fig, walnuts, fresh thyme, honey

## ZUPY / SOUPS

- 1. Rosół z domowym makaronem \_\_\_\_\_ 22 zł**  
Rosół, natka pietruszki, marchew, domowy makaron (1, 3, 9) 300g  
Broth with homemade noodles - Broth, parsley, carrot, homemade noodles
- 2. Rosół z pielmieni \_\_\_\_\_ 23 zł**  
Rosół, natka pietruszki, marchew, pielmieni z mięsem (1,3,9) 300g  
Broth with pelmeni - Broth, parsley, carrot, meat-filled pelmeni
- 3. Żur Świętokrzyski \_\_\_\_\_ 26 zł**  
Żur, biała kiełbasa naszego wyrobu, puree ziemniaczane, skwarki, jajko  
(1, 3, 7, 9, 10, 12) 350g  
Świętokrzyski sour rye soup (Żur Świętokrzyski) - Sour rye soup,  
homemade white sausage, potato purée, cracklings, egg
- 4. Barszcz czerwony z domowymi uszkami \_\_\_\_\_ 26 zł**  
Barszcz czerwony, domowe uszka z mięsem lub grzybami (1,3,9,12) 300g  
Red beetroot soup with homemade dumplings - Red beetroot soup,  
homemade dumplings filled with meat or mushrooms
- 5. Borowikowa z domowymi łazankami \_\_\_\_\_ 25 zł**  
Bulion z leśnych grzybów, śmietana, świeża natka pietruszki, domowe  
łazanki (1, 3, 7, 9) 300g  
Forest boletus soup with homemade łazanki pasta - Forest boletus  
broth, cream, fresh parsley, homemade noodles

## SAŁATY / SALADS

### 1. Sałata Cezar \_\_\_\_\_ 39 zł

Grillowana pierś z kurczaka, sos cezar z anchois, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone, grzanka z masłem czosnkowym (1, 3, 6, 7) 420g

Caesar salad - Grilled chicken breast, Caesar dressing with anchovies, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes, garlic toast

### 2. Sałatka z krewetkami \_\_\_\_\_ 39 zł

Krewetki, masło, sos mango, cytryna, marakuja, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone (1, 3, 6, 7, 4, 2) 420g

Shrimp salad - Shrimp, butter, mango sauce, lemon, passion fruit, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes

### 3. Sałatka Halloumi \_\_\_\_\_ 39 zł

Grillowany ser halloumi, sos miodowy vinaigrette, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone (1, 3, 6, 7) 420g

Halloumi salad - Grilled halloumi cheese, honey vinaigrette, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes

## PASTY / PASTA

- 1. Tagliolini nero z owocami morza \_\_\_\_\_ 49 zł**  
Czarny makaron tagliolini, małże, krewetki, sos krabowy „fond”, limonka, warzywa brunoise, parmezan (1, 2, 3, 4, 7, 9, 11, 12) 350g  
Nero tagliolini with seafood - Black tagliolini pasta, mussels, shrimp, crab fond sauce, lime, brunoise vegetables, parmesan
- 2. Pappardelle z chorizo i kurczakiem \_\_\_\_\_ 49 zł**  
Makaron pappardelle, chorizo, filet z kurczaka, pomidorki, szpinak, bazyliia, parmezan (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) 350g  
Pappardelle with chorizo and chicken - Pappardelle pasta, chorizo, chicken fillet, cherry tomatoes, spinach, basil, Parmesan
- 3. Zielone Tagliatelle  \_\_\_\_\_ 38 zł**  
Szpinakowy makaron tagliatelle, pomidorowe pesto, suszone pomidory, bazyliowy crunch, oliwa pietruszkowa, orzechowy pył (1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12) 350g  
Green Tagliatelle - Spinach tagliatelle, tomato pesto, sun-dried tomatoes, basil crunch, parsley oil, nut dust

## KUCHNIA POLSKA / POLISH CUISINE

- 1. Schabowy po staropolsku** \_\_\_\_\_ **44 zł**  
Schab, kapusta zasmażana z koperkiem, puree maślane, mizeria  
(1, 3, 6, 7) 700g  
Old-style breaded pork chop - Breaded pork loin, braised cabbage with dill, buttery potato purée, fresh cucumber with dill yogurt salad
- 2. Golonka po świętokrzysku** \_\_\_\_\_ **47 zł**  
Golonka wieprzowa wolnogotowana w glazurze miodowo-piwnej, kapusta z grochem, opiekane ziemniaki, chrzan, musztarda (1, 10, 6) 800g  
Świętokrzyska-style pork knuckle - Slow-cooked pork knuckle in honey-beer glaze, cabbage with split peas, roasted potatoes, horseradish, mustard
- 3. Rolada śląska nadziewana leśnymi grzybami** \_\_\_\_\_ **48 zł**  
Wołowina, leśne grzyby, ogórek, wędzona słonina z naszej wędzarni, kluski śląskie, kapusta modra, sos pieczeniowy (1, 3, 6, 9, 12) 700g  
Silesian beef roulade with wild mushrooms - Beef roulade stuffed with wild mushrooms, pickled cucumber, smoked pork fat, Silesian dumplings, red cabbage, roasting sauce
- 4. Domowe pierogi (8 szt.)** \_\_\_\_\_ **36 zł**  
Pierogi do wyboru: 1. Ruskie, 2. Z mięsem i kapustą 3. Ze szpinakiem i serem feta (1, 3, 9) 400g  
Homemade dumplings (8 pcs) - Choice of fillings: 1. Russian-style (potato & cheese), 2. Meat and cabbage, 3. Spinach and feta

## DANIA Z RYB / FISH DISHES

- 1. Miecznik** \_\_\_\_\_ **54 zł**  
Miecznik, pak choi, zapiekanka z selera i ziemniaków, chips z jarmużu, sos teriyaki, marynowane grzyby shimeji (4, 5, 6, 1, 9) 550g  
Swordfish - Swordfish, pak choi, celery and potato gratin, kale chips, teriyaki sauce, marinated shimeji mushrooms
- 2. Łosoś atlantycki en croûte** \_\_\_\_\_ **56 zł**  
Łosoś, ciasto francuskie, por, suszone pomidory, sos krabowy, fasolka szparagowa, pieczone pomidorki (4,7,9,12) 600g  
Atlantic salmon en croûte - Salmon, puff pastry, leek, sun-dried tomatoes, crab sauce, green beans, roasted cherry tomatoes
- 3. Dorada cała** \_\_\_\_\_ **85 zł**  
Dorada, masło koperkowo-cytrynowe, warzywa grillowane, pesto, sos balsamiczny, opiekane ziemniaki (4, 7, 8, 9, 12, 10,1, 3) 800g  
Whole sea bream - Sea bream, dill-lemon butter, grilled vegetables, pesto, balsamic sauce, potato wedges

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

- 1. Pieczone udko z kaczki** \_\_\_\_\_ **59 zł**  
Udko z kaczki, gratin ziemniaczany, śliwki, modra kapusta, mus jabłkowy, sos porto z czekoladą (1, 3, 6, 7, 9) 400g  
Roasted duck leg - Duck leg, potato gratin, plums, red cabbage, apple purée, port wine chocolate sauce
- 2. Kurczak z farmy kukurydzianej** \_\_\_\_\_ **54zł**  
Kukurydziany filet z kurczaka, kolba kukurydzy, puree kukurydziane, chips z polenty, popcorn (1, 6, 8, 11, 7) 500g  
Corn-fed chicken - Corn-fed chicken fillet, corn on the cob, corn purée, polenta chips, popcorn
- 3. Stek z polędwicy** \_\_\_\_\_ **96 zł**  
Polędwica wołowa, ziemniak pieczony, salsa, sos tymiankowy, bukiet sałat (1, 6, 8, 9, 12) 600g  
Beef tenderloin steak - Beef tenderloin, baked potato, salsa, thyme sauce, mixed salad
- 4. Gulasz z jelenia** \_\_\_\_\_ **59 zł**  
Placki ziemniaczane, gulasz z jelenia, pieczarka portobello zapiekana z serem kozim (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) 600g  
Venison stew - Potato pancakes, venison stew, portobello mushroom baked with goat cheese
- 5. Burger klasyczny** \_\_\_\_\_ **44 zł**  
Burger wołowy, bułka maślana, ser cheddar, ogórek, cebula czerwona, sałata, pomidor, sos koktajlowy, frytki (3, 8, 7, 1, 6, 9, 10, 11) 600g  
Classic beef burger - Beef burger, brioche bun, cheddar cheese, pickles, red onion, lettuce, tomato, cocktail sauce, fries
- 6. Burger z szarpaną wieprzowiną** \_\_\_\_\_ **46 zł**  
Wolno pieczona wieprzowina, bułka maślana, rukola, chutney z czerwonej cebuli, ser kozi, sos BBQ, frytki (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11) 600g  
Pulled pork burger - Slow-roasted pork, brioche bun, rocket, red onion chutney, goat cheese, BBQ sauce, fries
- 7. Burger vege**  \_\_\_\_\_ **39 zł**  
Kotlet warzywny, sałatka julien, sezam, pomidor, majonez wegański, frytki (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11) 450g  
Vegetarian burger - Vegetable patty, julienne salad, sesame seeds, tomato, vegan mayonnaise, fries

## PIZZA

- 1. Pizza Margherita** \_\_\_\_\_ **40 zł**  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, ser mozzarella di bufala, plastry pomidorów (1,7,8) 32cm  
Tomato sauce, mozzarella cheese, mozzarella di bufala, tomato slices
- 2. Pizza Capricciosa** \_\_\_\_\_ **45 zł**  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, ser mozzarella di bufala, szynka, pieczarki (1,7,8) 32cm  
Tomato sauce, mozzarella cheese, mozzarella di bufala, ham, mushrooms
- 3. Pizza Parma** \_\_\_\_\_ **45 zł**  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, ser mozzarella di bufala, szynka długodojrzewająca, rukola, pomidorki cherry, parmezan (1,7,8) 32cm  
Tomato sauce, mozzarella cheese, mozzarella di bufala, cured ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese
- 4. Pizza Salami** \_\_\_\_\_ **45 zł**  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, ser mozzarella di bufala, salami (1,7,8) 32cm  
Tomato sauce, mozzarella cheese, mozzarella di bufala, salami

## DESERY / DESSERTS

- 1. Szarlotka cynamonowa** \_\_\_\_\_ **26 zł**  
Ciasto kruche, jabłka prażone, crush cynamonowy, lody (1,3,7) 200 g  
Cinnamon apple pie - Shortcrust pastry, baked apples, cinnamon crumble, ice cream
- 2. Crème brûlée z malinami** \_\_\_\_\_ **26 zł**  
Krem brulee, maliny (3,7) 200g  
Crème brûlée with raspberries
- 3. Mus czekoladowy z nadzieniem bezowym** \_\_\_\_\_ **29 zł**  
Sos wiśniowy, bita śmietana (7, 3, 6) 250g  
Chocolate mousse with meringue filling - Cherry sauce, whipped cream

## DLA DZIECI / KIDS MENU

1. Pomidorowa z domowymi kluseczkami \_\_\_\_\_ 12 zł  
Zupa pomidorowa, marchewka, domowy makaron (1, 3, 7, 9) 200g  
Tomato soup with homemade noodles - Tomato soup, carrot, homemade noodles
2. Rosół z domowymi kluseczkami \_\_\_\_\_ 12 zł  
Rosół, marchew, domowy makaron (1, 3, 9) 200g  
Broth with homemade noodles - Broth, carrot, homemade noodles
3. Nuggetsy z frytkami \_\_\_\_\_ 27 zł  
Polędwiczki z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki  
(1, 9, 3, 5, 6) 250g  
Chicken nuggets with fries - Breaded chicken tenderloins, fries, carrot salad
4. Burgerek drobiowy z frytkami \_\_\_\_\_ 27 zł  
Polędwiczki drobiowe w panierce, maślana bułeczka, ketchup, pomidor, świeży ogórek, sałata, frytki (1, 9, 3, 5, 6) 250g  
Chicken burger with fries - Chicken in bread crumbs, buttered bun, ketchup, tomato, fresh cucumber, lettuce, fries
5. Dorsz panierowany z puree \_\_\_\_\_ 26 zł  
Filet z dorsza w panierce, puree, surówka z marchewki(1, 9, 3, 5, 6) 250g  
Breaded cod with potato purée - Cod fillet in bread crumbs, potato Purée, carrot salad
6. Spaghetti Bolognese \_\_\_\_\_ 26 zł  
Mięso wieprzowe, sos pomidorowy, makaron spaghetti (1, 3, 6, 8) 200g  
Spaghetti Bolognese - Pork, tomato sauce, spaghetti
7. Naleśniki opiekane na maśle \_\_\_\_\_ 18 zł  
Do wyboru: 1. Nutella, 2. Dżem, 3. Owoce i bita śmietana(1, 3, 5, 6, 8, 9) 200g  
Butter-fried pancakes - Choice of: 1. Nutella, 2. Jam , 3. Fruit & whipped cream
8. Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną \_\_\_\_\_ 19 zł  
Lody, owoce sezonowe, bita śmietana (7, 3, 5, 6, 1) 200g  
Ice cream sundae with fruit and whipped cream - Ice cream, seasonal fruit, whipped cream

## NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

1. **Herbata Ronnefeldt czarna 400ml** \_\_\_\_\_ **12 zł**  
Black tea Ronnefeldt
2. **Herbata Ronnefeldt smakowa 400ml** \_\_\_\_\_ **12 zł**  
Flavored tea Ronnefeldt
3. **Kawa czarna** \_\_\_\_\_ **10 zł**  
Black coffee
4. **Kawa z mlekiem** \_\_\_\_\_ **12 zł**  
Coffee with milk
5. **Espresso** \_\_\_\_\_ **10 zł**  
Espresso
6. **Cappuccino** \_\_\_\_\_ **13 zł**  
Cappuccino
7. **Latte Macchiato** \_\_\_\_\_ **15 zł**  
Latte macchiato
8. **Irish coffe** \_\_\_\_\_ **18 zł**  
Irish coffe

## ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICE

1. **Świeżo wyciskane soki owocowo-warzywne, 300ml** \_\_\_\_\_ **16 zł**  
Fresh squeezed juices fruit and vegetable, 250ml  
składniki do wyboru: / ingredients to choose from:
  - pomarańcza / orange
  - grejpfrut / grapefruit
  - cytryna / lemon
  - jabłko / apple

## NAPOJE / BEVERAGES

- 1. Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic Schweppes 0,2l \_\_\_\_\_ 8 zł**  
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l
- 2. Ice tea, Green Tea 0,2l \_\_\_\_\_ 8 zł**  
Ice tea, Green Tea 0,2l
- 3. Woda mineralna Buskowieńska \_\_\_\_\_ 6 zł**  
**niegazowana / lekko gazowana / gazowana 0,33l**  
Mineral water Buskowieńska still / lightly carbonated / sparkling 0,33l
- 4. Woda mineralna Cisowieńska \_\_\_\_\_ 9 zł**  
**niegazowana / gazowana 0,3l**  
Spring water Cisowieńska still / sparkling 0,3l
- 5. Woda gruzińska wysokozmineralizowana naturalnie \_\_\_\_\_ 14 zł**  
**gazowana Borjomi 0,5l**  
Georgian mineral water Borjomi 0,5l
- 6. Woda hiszpańska mineralna naturalnie gazowana \_\_\_\_\_ 15 zł**  
**VCH Barcelona 0,25l**  
Spanish mineral water VCH Barcelona 0,25l
- 7. Woda włoska mineralna naturalnie gazowana \_\_\_\_\_ 13 zł**  
**San Pellegrino 0,25l**  
Italian naturally carbonated mineral water San Pellegrino 0,25l
- 8. Woda włoska mineralna niegazowana \_\_\_\_\_ 13 zł**  
**Acqua Panna 0,25l**  
Italian still mineral water Acqua Panna 0,25l
- 9. Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka 0,2l \_\_\_\_\_ 9 zł**  
Juices: orange, apple, blackcurrant 0,2l
- 10. Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,3l \_\_\_\_\_ 16 zł**  
Freshly squeezed orange juice 0,3l
- 11. Red Bull 0,25l \_\_\_\_\_ 12 zł**  
Red Bull 0,25l

## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### Piwo butelkowe / Bottled beer

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Żywiec 0,33l/0,5l                              | 8 zł / 10 zł |
| 2. Heineken 0,5l                                  | 12 zł        |
| 3. Heineken bezalkoholowy 0,5l<br>alcohol free    | 12 zł        |
| 4. Tyskie 0,33l/0,5l                              | 8 zł / 10 zł |
| 5. Lech 0,5l                                      | 10 zł        |
| 6. Lech Free 0,33l<br>alcohol free                | 8 zł         |
| 7. Pilsner Urquell 0,5l                           | 15 zł        |
| 8. Żywiec porter 0,5l                             | 13 zł        |
| 9. Paulaner 0,5l                                  | 14 zł        |
| 10. Desperados bezalkoholowy 0,4l<br>alcohol free | 12 zł        |

### Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

- |               |       |
|---------------|-------|
| 1. Wyborowa   | 7 zł  |
| 2. Finlandia  | 8 zł  |
| 3. Absolut    | 8 zł  |
| 4. Belvedere  | 15 zł |
| 5. Grey Goose | 17 zł |

### Aperetif 40 ml

1. Aperol \_\_\_\_\_ 10 zł
2. Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso) 40/80 ml \_\_\_\_\_ 6zł / 12 zł

### Wódka smakowa 40 ml / Flavoured vodka 40 ml

1. Żołądkowa Gorzka / Żołądkowa Gorzka z miętą \_\_\_\_\_ 10 zł
2. Sopllica (wiśniowa, pigwowa, malinowa, cytrynowa) \_\_\_\_\_ 10 zł  
morelowa) Sopllica (cherry, quince, raspberry, lemon, apricot)
3. Świętokrzyska cytrynówka \_\_\_\_\_ 13 zł

### Cognak & brandy 40 ml

1. Remy Martin VSOP \_\_\_\_\_ 19 zł
2. Martell VS \_\_\_\_\_ 18 zł
3. Metaxa \*\*\*\*\* \_\_\_\_\_ 12 zł
4. Hennessy \_\_\_\_\_ 18 zł

### Whisky & whiskey 40 ml

1. Ballantine's \_\_\_\_\_ 12 zł
2. Ballantine's 12 YO \_\_\_\_\_ 18 zł
3. Jack Daniels \_\_\_\_\_ 14 zł
4. Jack Daniel's Singel Barel \_\_\_\_\_ 22 zł
5. Chivas Regal 12 YO \_\_\_\_\_ 16 zł
6. Johnnie Walker Black Label \_\_\_\_\_ 17 zł
7. Glenfiddich 18 YO \_\_\_\_\_ 35 zł

### Gin 40 ml

1. Seagram's \_\_\_\_\_ 10 zł
2. Seagram's Lime \_\_\_\_\_ 10 zł
3. Bombay Sapphire \_\_\_\_\_ 12 zł

## Rum 40 ml

1. Bacardi Carta Blanca / Black \_\_\_\_\_ 10 zł
2. Havana Club 3 YO \_\_\_\_\_ 10 zł
3. Bumbu \_\_\_\_\_ 18 zł
4. Dictador 12 YO \_\_\_\_\_ 19 zł
5. Dictador 20 YO \_\_\_\_\_ 25 zł

## Tequila 40 ml

1. Sierra Silver \_\_\_\_\_ 12 zł
2. Olmeca \_\_\_\_\_ 13 zł

## Likier 40ml / Liqueur 40 ml

1. Jagermaister \_\_\_\_\_ 12 zł
2. Malibu \_\_\_\_\_ 10 zł

## Wino musujące & szampan / Sparkling wine & Champagne

1. Prosecco 0,75l \_\_\_\_\_ 75 zł
2. Cava Picaire Semi Seco 0,75l \_\_\_\_\_ 60 zł
3. Moet & Chandon Brut 0,75l \_\_\_\_\_ 270 zł

## Wino miniaturowe / Miniature wine

1. Prosecco 0,2L musujące \_\_\_\_\_ 35 zł
2. Paul Mas Cabernet Sauvignon 0,18l czerwone, wytrawne \_\_\_\_\_ 25 zł
3. Paul Mas Sauvignon Blanc 0,18l białe, wytrawne \_\_\_\_\_ 25 zł

## Short drinks



- 1. Margarita** \_\_\_\_\_ 20 zł  
Cointreau, Tequila, sok z limonki  
Cointreau, Tequila, lime juice
- 2. Cosmopolitan** \_\_\_\_\_ 20 zł  
Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy  
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
- 3. Aperol Spritz** \_\_\_\_\_ 25 zł  
Aperol, wino musujące, woda gazowana  
Aperol, sparkling wine, sparkling water

## Long drinks



- 1. Mojito** \_\_\_\_\_ 22 zł  
Biały rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy  
White rum, fresh mint, lime, brown sugar
- 2. Tequila Sunrise** \_\_\_\_\_ 22 zł  
Tequila, grenadina, sok pomarańczowy  
Tequila, Grenadine, orange juice
- 3. Long Island Ice Tea** \_\_\_\_\_ 25 zł  
Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, sok pomarańczowy,  
sok z cytryny, Pepsi  
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, orange juice, lemon juice, pepsi
- 4. Sex on the beach** \_\_\_\_\_ 25 zł  
Wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy,  
sok żurawinowy  
Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

Alergeny: <sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup>skorupiaki, <sup>3</sup>jaja, <sup>4</sup>ryby, <sup>5</sup>orzeszki ziemne, <sup>6</sup>soje,  
<sup>7</sup>białka mleka i laktoza, <sup>8</sup>orzechy, <sup>9</sup>seler, <sup>10</sup>gorczyca, <sup>11</sup>ziarna sezamu,  
<sup>12</sup>dwutlenek siarki, <sup>13</sup>łubin, <sup>14</sup>mięczaki.

**Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.**

Allergens: <sup>1</sup>gluten, <sup>2</sup> crustaceans, <sup>3</sup>eggs, <sup>4</sup>fish, <sup>5</sup>peanuts, <sup>6</sup>soy,  
<sup>7</sup>milk proteins and lactose, <sup>8</sup>nuts, <sup>9</sup>celery, <sup>10</sup>mustard, <sup>11</sup>sesame seeds,  
<sup>12</sup>sulfur dioxide, <sup>13</sup>lupinus, <sup>14</sup>**molluscs**.

Should you have any dietary restrictions, allergies or medical recommendations, please inform of the fact the person taking your order thus our Chef can best cater to your particular needs.