

DRINK MENU

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA / WATER	30 cl	75 cl
Cisowianka Classique / Perlage	14	19
Pepsi / Pepsi Max / Mirinda Orange / 7 Up	20 cl	14
Thomas Henry Tonic	20 cl	19
Lipton Ice Tea	25 cl	14
Red Bull	25 cl	27

GORĄCE NAPOJE

HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	14
Double espresso	6 cl	22
Americano	15 cl	15
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	15
Cappuccino	20 cl	19
Latte	22 cl	19
Latte macchiato	22 cl	19
Herbata liściasta – różne smaki Loose leaf tea – different flavors	20 cl	18
Kawa mrożona Ice coffee	22 cl	31

SOKI

JUICES

Wyciskany grejpfrutowy Freshly squeezed grapefruit	20 cl	33
Wyciskany pomarańczowy Freshly squeezed orange	20 cl	33

SZAMPAN

CHAMPAGNE

G.H Mumm, Cordon Rouge, Reims (Champagne Blend)	10 cl	75 cl
	55	380
G.H Mumm, Cordon Rosé, Reims (Champagne Blend)	80	480
Perrier-Jouët, Grand Brut, Éperney (Champagne Blend)		450

PROSECCO

Balbinot, Millesimato Prosecco Brut, Veneto (Glera)	10 cl	75 cl
	26	179

WINA BIAŁE

WHITE WINES

	15 cl	75 cl
Weingut Müller, Gottweiger Berg, Kremstal (Grüner Veltliner)	31	149
Winnica Turnau, Zachodniopomorskie (Hibernal)	48	239
Charles Smith, Kung Fu Girl, Washington (Riesling)	50	249

WINA CZERWONE

RED WINES

	15 cl	75 cl
Oscar Tobia, Daimon Crianza, Rioja (Tempranillo)	33	159
Domaine Fond Croze, Shyrus, Côtes du Rhône (Syrah)	44	229
Winnica Turnau, Zachodniopomorskie (Pinot Noir)	76	369

WINA RÓŻOWE

ROSÉ WINES

	15 cl	75 cl
Winnica Turnau, Rosé, Zachodniopomorskie (Rondo / Regent)	38	189

PIWO BUTELKOWE LOKALNE

LOCAL BOTTLED BEER

	50 cl
Hotelowe, Pils	28
Kurortowe, Witbier	28
Festiwalowe, Aipa	28

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

	33 cl
Corona	24
Heineken	24
Żywiec	21
Żywiec 0%	20

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

LEMONIADA JAGODOWA jagoda / cytryna / mięta / bąbelki BLUEBERRY LEMONADE blueberries / lemon / mint / sparkling water	35
TRUSKAWKOWY BŁĘKIT niebieski miód / agrest / truskawka / bąbelki STRAWBERRY HUSTLE blue honey / gooseberry / strawberries / sparkling water	35

KOKTAJLE

COCKTAILS

AMERICANO Campari / Rouge Vermouth de Chambéry AMERICANO Campari / Rouge Vermouth de Chambéry	40
APEROL SPRITZ Aperol / Prosecco / woda gazowana APEROL SPRITZ Aperol / Prosecco / sparkling water	42
DARK & STORMY Rum Havana 7 y.o. / Ginger Beer / Angostura / limonka DARK & STORMY Rum Havana 7 y.o. / Ginger Beer / Angostura / lime	40
MOSCOW MULE Wódka / Ginger Beer / cytryna Moscow Mule Vodka / Ginger Beer / lemon	40
MARYLA Wódka / Ratafia Kaszubska / sok z żurawiny / cytryna / woda gazowana MARYLA Vodka / Ratafia Kaszubska / cranberry juice / lemon / sparkling water	46
PAPER PLANE Bourbon / Averna / Aperol / cytryna PAPER PLANE Bourbon / Averna / Aperol / lemon	40

FOOD MENU

KLASYKI

CLASSICS

Tradycyjny żurek z borowikami Żurek — a traditional Polish sour rye soup with porcini mushrooms	35
Grand burger z wołowiny sezonowanej z frytkami Seasoned Grand beef burger with French fries	65
 Grand burger roślinny z frytkami Vegan Grand burger with French fries	59
Panierowana polędwica z dorsza z frytkami i sosem tatarskim Breaded cod tenderloin with French fries and tartar sauce	68
Sałatka cesar z krewetkami / kurczakiem Caesar salad with prawns / chicken	59/50
 Sałatka z wędzonym tofu Salad with smoked tofu	50
Kanapka klubowa bekon / kurczak / pomidor / sałata / majonez / frytki Club sandwich bacon / chicken / tomato / lettuce / mayonnaise / French fries	50
Antipasti Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób) Antipasti A selection of Italian cold cuts and cheese with sun-dried tomatoes and olives (for 2 people)	50
 Antipasti wegańskie Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób) Vegan antipasti A selection of plant cheese and tofu with sun-dried tomatoes and olives (for 2 people)	50

MENU LETNIE

SUMMER MENU

Carpaccio z polędwicy dojrzewającej ogórki małosolne / anchois / pieprz syczański / kapary z mniszka / borówki Maturing tenderloin carpaccio low-sodium pickles / anchovies / Sichuan pepper / dandelion capers / blueberries	75
 Carpaccio z żółtych buraków rukola / gruszka / pieprz syczański / słonecznik / kapary z mniszka / maliny Yellow beet carpaccio arugula / pear / Sichuan pepper / sunflower seeds / dandelion capers / raspberries	55
Halibut na szparagach szafran / ziemniaki / alg / sezam Halibut on asparagus saffron / potatoes / algae / sesame	110
Antrykot wołowy kalarepa / marchew / pieczarki / sos berneński Rib eye steak kohlrabi / carrot / champignons / Béarnaise sauce	130
 Tagliatelle z boćwiną i twarogiem lub serem roślinnym twaróg lub ser roślinny / buraki / orzechy pinii / grzanki Tagliatelle with chard and quark or vegan cheese quark or vegan cheese / beetroot / pine nuts / croutons	70
Sernik z jagodami borówki / miód / cynamon Blueberry cheesecake blueberries / honey / cinnamon	40
PRZEKĄSKI SNACKS	
Kalmary panierowane z majonezem porowym Breaded squids with leek mayonnaise	25
Krewetki w cieście z sosem chilli Prawns in crispy dough with chilli sauce	25
Wędzony matias z ogórkiem kartuskim Smoked matias with pickled cucumber	30
Serowe paluszki z salsą pomidorową Cheese sticks with tomato salsa	23
 Brokuł w tempurze z jogurtem kokosowym Tempura broccoli with coconut yoghurt	21
DESER DESSERT	
Ciasto dnia Cake of the day	39
Wybór lodów i sorbetów / owoce / bita śmietana Ice cream and sorbet selection / fruits / whipped cream	35

