

FOOD MENU

KLASYKI

CLASSICS

Tradycyjny żurek z borowikami 45
Żurek — a traditional Polish sour rye soup with porcini mushrooms

Grand burger z wołowiny sezonowanej z frytkami 75
Seasoned Grand beef burger with French fries

Grand burger roślinny z frytkami 75
Vegan Grand burger with French fries


 **Panierowana poledwica z dorsza z frytkami i remuladą** 82
Breaded cod tenderloin with French fries and remoulade

Sałatka cezarska z krewetkami / kurczakiem 68/60
Caesar salad with prawns / chicken

Sałatka z wędzonym tofu 60
Salad with smoked tofu

 **Kanapka klubowa bekon / kurczak / pomidor / sałata / majonez / frytki** 52
Club sandwich bacon / chicken / tomato / lettuce / mayonnaise / French fries

Antipasti 68
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)

 **Antipasti wegańskie** 60
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)

PRZEKĄSKI

SNACKS

Kalmary panierowane z majonezem porowym 28
Breaded squids with leek mayonnaise

Krewetki w cieście z sosem chilli 28
Prawns in crispy dough with chilli sauce

Wędzony matias z ogórkiem kartuskim 35
Smoked matias with pickled cucumber

Serowe paluszki z salsą pomidorową 28
Cheese sticks with tomato salsa

 **Brokuł w tempurze z jogurtem kokosowym** 28
Tempura broccoli with coconut yoghurt

DESER

DESSERT

Ciasto dnia 42
Cake of the day

Wybór lodów i sorbetów / owoce / bita śmietana 40
Ice cream and sorbet selection / fruits / whipped cream

 **DANIE WEGAŃSKIE VEGAN DISH**

DRINK MENU

NAPOJE

SOFT DRINKS

WODA / WATER 30 cl 75 cl

Cisowianka Classique / Perlage 15 20

Pepsi / Pepsi Max / Mirinda Orange / 7 Up 20 cl 15

Thomas Henry Tonic 20 cl 20

Lipton Ice Tea 25 cl 15

Red Bull 25 cl 27

GORĄCE NAPOJE

HOT BEVERAGES

Espresso 3 cl 16

Double espresso 6 cl 24

Americano 15 cl 17

Kawa bezkofeinowa 15 cl 15
Decaffeinated coffee

Cappuccino 20 cl 21

Latte macchiato 22 cl 21

Herbata - różne smaki 20 cl 20
Tea - different flavors

Kawa mrożona 22 cl 35
Ice coffee

SOKI

JUICES

Wyciskany grejpfrutowy 20 cl 35
Freshly squeezed grapefruit

Wyciskany pomarańczowy 20 cl 35
Freshly squeezed orange

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ARBUZOWE MOJITO 35
Arbuz / mięta / limonka / brązowy cukier / woda gazowana

WATERMELON MOJITO 35
Watermelon / fresh mint / brown sugar / sparkling water

LAWENDOWE ODŚWIEŻENIE 35
Lawenda / sok z cytryny / woda gazowana

LAVENDER REFRESHMENTS 35
Lavender / lemon juice / sparkling water

LEMONIADA MANGO-MARAKUJA 35
Mango / marakuja / sok z cytryny / woda niegazowana

MANGOPASSION LEMONADE 35
Mango / passionfruit / lemon juice / still water

LEMONIADA MIODOWO-IMBIROWA 35
Imbir / woda miodowa / woda gazowana

GINGER-HONEY LEMONADE 35
Fresh ginger / honey water / sparkling water

DRINK MENU

SZAMPAN

CHAMPAGNE

	10 cl	75 cl	
G.H. Mumm Cordon Rouge, Reims (Champagne Blend)	71	456	
G.H. Mumm Cordon Rosé, Reims (Champagne Blend)	95	576	
Perrier-Jouët Grand Brut, Épernay (Champagne Blend)		540	

PROSECCO

Balbinot Millesimato Prosecco Brut, Veneto (Glera)	38	220	
--	-----------	------------	--

WINA BIAŁE

WHITE WINES

	15 cl	75 cl	
Weingut Müller Göttweiger Berg, Kremstal (Grüner Veltliner)	38	190	
Karl Erbes Feinherb, Mosel (Riesling)	40	200	
Maori Bay, Marlborough (Savignon Blanc)	44	220	

WINA CZERWONE

RED WINES

	15 cl	75 cl	
Oscar Tobia Daimon Crianza, Rioja (Tempranillo)	38	190	
Cantine Ionis Acanto, Puglia (Primitivo)	41	205	

WINA RÓŻOWE

ROSÉ WINES

Giovanni Viberti La Gemella Rosata, Langhe (Nebbiolo)	44	220	
---	-----------	------------	--

PIWO

BEER

BECKOWE / DRAUGHT

Żywiec	16	24	
BUTELKOWE LOKALNE / BOTTLED BEER			50 cl
Hotelowe, pils		28	
Kurortowe, witbier		28	
Festiwalowe, aipa		28	

BUTELKOWE / BOTTLED

	33 cl	50 cl	
Heineken	24		
Heineken 0%		23	
Żywiec	21		
Żywiec 0%	20		

BUTELKOWE SMAKOWE / FLAVORED BOTTLED

Żywiec Grejpfruz / Limonż / Oranz		26	50 cl
-----------------------------------	--	-----------	-------

CYDR

CIDER

	25 cl	75 cl	
Cydr Chyliczki Szara & Żółta Reneta	30	90	
Cydr Chyliczki Rosé	28	84	

KOKTAJLE

COCKTAILS

NEGRONI **48**

Campari / Gin Beefeater / Rouge Vermouth de Chambéry

NEGRONI

Campari / Gin Beefeater / Rouge Vermouth de Chambéry

APEROL SPRITZ **48**

Aperol / Prosecco / woda gazowana

APEROL SPRITZ

Aperol / Prosecco / sparkling water

LIMONCELLO SPRITZ **48**

Limoncello / Prosecco / woda gazowana

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello / Prosecco / sparkling water

DARK & STORMY **48**

Rum Havana 7 y.o. / Ginger Beer / Angostura / limonka

DARK & STORMY

Rum Havana 7 y.o. / Ginger Beer / Angostura / lime

MOSCOW MULE **48**

Wódka / Ginger Beer / cytryna

Moscow Mule

Vodka / Ginger Beer / lemon

PAPER PLANE **48**

Bourbon / Averna / Aperol / cytryna

PAPER PLANE

Bourbon / Averna / Aperol / lemon

FRENCH 75 **65**

Szampan G.H. Mumm Grand Cordon / Gin Beefeater / cukier / cytryna

FRENCH 75

Champagne G.H. Mumm Grand Cordon / Gin Beefeater / sugar / lime

W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Ceny w PLN. Zawierają VAT. Wina zawierają siarczyny. Alkohol szkodzi zdrowiu. Lista alergenów dostępna jest na życzenie.

If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing the order. All prices are in PLN and are inclusive of tax. Wines contain sulfates. Alcohol is harmful for your health. A list of allergens is available upon request.