

# NAPOJE GORĄCE

## HOT BEVERAGES

Espresso	3 cl	18
Double espresso	6 cl	27
American coffee	15 cl	20
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee	15 cl	17
Cappuccino	20 cl	24
Latte macchiato	22 cl	24
Irish coffee	22 cl	50
Herbata – różne smaki Tea – different flavors	20 cl	22
Gorąca czekolada Hot chocolate	22 cl	20

Nasze kawy i herbaty pochodzą z certyfikowanych upraw.  
Our coffees and teas come from certified plantations.

# NAPOJE

## SOFT DRINKS

WODA / WATER	30 cl	75 cl
Cisowianka Classique / Perlage	15	20
Perrier	25	33

	25 cl	75 cl
<b>Aqua Panna</b>	23	33
<b>S. Pellegrino</b>	23	33
<b>Coca-cola / Coca-cola zero / Fanta / Sprite / Kinley Tonic</b>	18	
<b>Fentimans Tonic 20 cl</b>	22	
<b>Thomas Henry Tonic</b>	22	
<b>Fever Tree Tonic</b>	22	
<b>Red Bull</b>	29	

## SOKI JUICES

	20 cl
<b>Wyciskany grejfrutowy</b> Freshly squeezed grapefruit	38
<b>Wyciskany pomarańczowy</b> Freshly squeezed orange	38
<b>Ananasowy</b> Pineapple	15
<b>Czarna porzeczka</b> Black currant	15
<b>Grejpfrutowy</b> Grapefruit	15
<b>Jabłkowy</b> Apple	15
<b>Pomarańczowy</b> Orange	15
<b>Pomidorowy</b> Tomato	15
<b>Żurawinowy</b> Cranberry	20

# APERITIF

	Obj. alk.		
<b>Campari</b>	25%	4 cl	29
<b>Dolin Blanc Vermouth de Chambéry</b>	16%	10 cl	30
<b>Dolin Dry Vermouth de Chambéry</b>	17,5%	10 cl	30
<b>Dolin Rouge Vermouth de Chambéry</b>	16%	10 cl	30
<b>Ricard</b>	45%	4 cl	32
<b>Lillet Blanc</b>	17%	10 cl	36
<b>Lillet Rouge</b>	17%	10 cl	36

# SZAMPANY CHAMPAGNES

## NON-VINTAGE

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
<b>NV, G.H. Mumm, Cordon Rouge, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	85	610
<b>NV, Pommery Apanage Brut, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	84	695
<b>NV, Perrier-Jouët, Grand Brut, Épernay</b> (Champagne blend)	12,5%		725
<b>NV, Pommery Apanage Brut 1874, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%		825
<b>NV, Bollinger, Special Cuvee, Épernay</b> (Champagne blend)	12,5%		840
<b>NV, Pommery Apanage Blanc de Blancs Brut, Reims</b> (Chardonnay)	12,5%		1035
<b>NV, Ruinart, Blanc De Blanc, Reims</b> (Chardonnay)	12,5%		1265

## VINTAGE

	Obj. alk.	75 cl
<b>Perrier-Jouët, Belle Epoque, Épernay</b> (Champagne blend)	12,5%	1500
<b>Dom Pérignon, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	2650
<b>Pommery Brut Royal Cuvee Louise Vintage, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	3200
<b>Krug, Grande Cuvee, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	4100
<b>Dom Pérignon Rose, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	4600

## ROSÉ

	Obj. alk.	75 cl
<b>NV, G.H. Mumm, Rosé, Reims</b> (Champagne blend)	12,5%	760
<b>NV, Bollinger Rosé, Épernay</b> (Pinot Noir)	12%	1000
<b>NV, Pommery Apanage Brut Rose</b> (Champagne blend)	12,5%	1034
<b>NV, Perrier-Jouët, Blason Rosé, Épernay</b> (Champagne blend)	12%	1055
<b>25th Edition, Krug Rosé, Épernay</b> (Champagne blend)	12,5%	4900

# WINA MUSUJAČE SPARKLING WINES

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
<b>Balbinot, Millesimato Prosecco Brut, Veneto</b> (Glera)	12,5%	47	265
<b>NV, Josep Masachs, Cava Brut, Penedès</b> (Macabeo / Xarel-lo / Parellada)	12,5%		285
<b>Mehrenthin, Winnica Equus, Lubuskie,</b> <b>Traditional Method</b> (Pinot Noir, Tauberschwarz, Zweigelt)	12,5%		298
<b>French Bloom Le Blanc 0%, France</b> (Chardonnay) Obj. alk. 0%	0%	59	350

# KOKTAJLE KLASYCZNE

## CLASSIC COCKTAILS

<b>Enzoni</b> gin / campari / sok z cytryny / winogrona gin / campari / lemon juice / grapes	59
<b>Aviation</b> gin / Luxardo Maraschino / likier fiołkowy / cytryna gin / Luxardo Maraschino / creme de violette / lemon	59
<b>Papper Plane</b> burbon / Aperol / Amaro Averna / cytryna burbon / Aperol / Amaro Averna / lemon	59
<b>Hemingway Daiquiri</b> rum / Luxardo Maraschino / grejpfrut / limonka rum / Luxardo Maraschino / grapefruit / lime	59
<b>French Martini</b> wódka / Chambord / sok z ananasa vodka / Chambord / pineapple juice	59
<b>Bohemian Mule</b> absynt / sok z limonki / piwo imbirowe absinth / lime juice / ginger beer	59
<b>Royal Ramos</b> gin / likier fiołkowy / wino musujące / śmietanka / sok z cytryny gin / crème de violette / sparkling wine / heavy cream / lemon juice	59
<b>Charlie Chaplin</b> sloe gin / morelowa brandy / sok z limonki sloe gin / apricot brandy / lime juice	59

# KOKTAJLE AUTORSKIE

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>Martini à La Mode</b> Grey Goose / Martini Ambrato / woda pomarańczowa / miód / cytryna Grey Goose / Martini Ambrato / orange blossom / honey / lemon	64
<b>Voyage en Forêt</b> gin / lawenda / borówka / rozmaryn gin / lavender / blueberry / rosemary	64
<b>Princess of Thailand</b> rum / kokos / liść kaffiru / cukier / limonka rum / coconut / kaffir lime / sugar / lime	64
<b>Negroni à la Mangue</b> gin mango / Lillet Blanc / Suze / limonka / pomarańcza mango gin / Lillet Blanc / Suze / lime / orange	64
<b>Fidel Castro</b> rum / wiśnia / kawa / ocet balsamiczny / cytrusy / cynamon / dym z cygara rum / cherry / coffee / balsamic vinegar / citruses / cinnamon / cigar smoke	64
<b>Délice de litchi</b> gin / liczi / syrop na bazie herbaty bali / sok z limonki gin / lychee / bali tea syrop / lime juice	64
<b>Sesami Zenshin</b> gin / sezam / sos sojowy / tahini / nori gin / sesame / soy sauce / tahini / nori	64
<b>Bourbon Tartufo</b> bourbon / czerwony pieprz / carpaccio truflowe bourbon / red pepper / truffle carpaccio	64
<b>Lime &amp; Leaf</b> gin / kordiał limonkowy / kolendra / sok z limonki gin / lime cordial / coriander / lime juice	64
<b>Koktajl miesiąca</b> Cocktail of the month	55

# KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

<b>Mango Mule</b> limonka / mango / piwo imbirowe lime / mango/ ginger beer	45
<b>Afternoon Tea</b> cold brew / jaśmin / cytryna cold brew / jasmine / lemon	45
<b>Hugo Spritz 0%</b> wino musujące 0% / tonic o smaku bzu / limonka / mięta sparkling wine 0% / elderflower tonic / lime / mint	45
<b>French 75 0%</b> gin 0% / wino musujące 0%/ syrop cukrowy / sok z cytryny gin 0% / sparkling wine 0% / sweet / leman juice	45

# WINA BIAŁE WHITE WINES

	Obj. alk.	15 cl	75 cl
<b>Domaine de Ménard, Cuvée Marine, Gascone</b> (Colombard / Sauvignon Blanc)	11%	37	185
<b>Long Barn, Napa Valley</b> (Chardonnay)	13,5%	44	220
<b>Winnica Equus, Passage, Lubuskie</b> (Solaris / Chardonnay)	12,5%	52	260
<b>Maori Bay, Marlborough</b> (Sauvignon Blanc)	12,5%	55	275
<b>Nals Margreid, Hill, Alto-Adige</b> (Pinot Grigio)	13%	62	310
<b>Winnica Turnau, Zachodniopomorskie</b> (Hibernal)	11%	68	340
<b>Antonin Rodet, Chablis</b> (Chardonnay)	12,5%	89	445

# WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

	Obj.	alk.	15 cl	75 cl
<b>Produttori di'Manduria, Primitivo Rossato (Primitivo)</b>	13%	55		275
<b>Château La Coste, Lady A, Mediterrane</b> (Cinsault, Grenache)	12,5%	62		185

# WINA CZERWONE RED WINES

	Obj.	alk.	15 cl	75 cl
<b>Liver more, California (Zinfandel)</b>	13,5%	37		185
<b>Cantine Ionis Acanto, Puglia (Primitivo)</b>	13,5%	48		240
<b>Birds Of Paradise, Central Valley (Cabernet Sauvignon)</b>	14%	52		260
<b>Domaine Fond Croze, Shyrus, Côtes du Rhône (Shiraz)</b>	14%	64		320
<b>Bodega Emilio Moro, Emilio Moro, Ribera del Duero</b> (Tempranillo)	14%	94		470

# WYBÓR WIN WINE FLIGHTS

	Obj.	alk.	3 x 7,5 cl
<b>Zasmakuj różnorodności Chardonnay</b> <b>Wybór Chardonnay z Polski, USA i Francji.</b> Taste the diversity of Chardonnay. Selection of Chardonnay from Poland, USA and France.	11-13%	135	



# DEGUSTACJA WHISKY WHISKY FLIGHTS

	Obj.	alk.	3 x 2 cl
Talisker 10 y.o.	46%	110	
Ardbeg 10 y.o.	46%		
The Glenlivet Founder's Reserve	40%		

# DEGUSTACJA COGNAC LUXURY X.O. TASTE

	Obj.	alk.	3 x 2 cl
Hennessy X.O.	40%	219	
Martell X.O.	40%		
Remy Martin X.O.	40%		

# WÓDKI VODKA

	Obj.	alk.	4 cl
PSZENICZNE / WHEAT			
Absolut	40%	39	
Grey Goose	40%	47	
Ostoya	40%	36	
JĘCZMIEN / BARLEY			
Finlandia	40%	39	

Obj. alk. 4 cl

**ŻYTNIE / RYE**

Belvedere	40%	48
Belvedere Unfiltered Smogóry / Bartężek	40%	57
Potocki	40%	52
Wyborowa Exquisite	40%	48

**ZIEMNIACZANE / POTATO**

Baczewski	40%	45
Chopin Black	40%	48
Podole Wielkie	43%	54

## WÓDKI GATUNKOWE BRAND VODKA

Obj. alk. 4 cl

Starka Gdańska	40%	50
Krzeska	40%	52
Śliwowica	70%	36
Żubrówka Bison Grass	37,5%	32
Żołądkowa Gorzka	34%	32

## WÓDKI SMAKOWE FLAVOURED VODKA

Obj. alk. 4 cl

Absinthe	70%	48
Finlandia Lime	40%	39
Finlandia Cranberry	37,5%	39
Finlandia Redberry	37,5%	39

# SCOTCH BLENDED WHISKY

	Obj. alk.	4 cl
Ballantine's 17 y.o.	40%	72
Ballantine's 30 y.o.	40%	252
Chivas Regal 12 y.o.	40%	49
Chivas Regal 18 y.o.	40%	88
Chivas Regal Ultis	40%	210
Chivas Regal 25 y.o.	40%	312
Dimple 15 y.o.	40%	56
Johnnie Walker Black Label	40%	52
Johnnie Walker Gold Label	40%	85
Johnnie Walker Blue Label	40%	262
Royal Salute 21 y.o.	40%	269

# IRISH SINGLE MALT & BLENDED WHISKEY

	Obj. alk.	4 cl
Bushmills 10 y.o.	40%	52
Bushmills 21 y.o.	40%	168
Jameson	40%	39
Jameson Crested	40%	42
Tullamore D.E.W.	40%	39

# SCOTCH SINGLE MALT WHISKY HIGHLAND SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Dalmore 12 y.o.	40%	72
Dalmore Cigar Malt Reserve	44%	169
Dalwhinnie 15 y.o.	43%	66
Glengoyne 18 y.o.	43%	150
Glen Garioch 16 y.o.	51,4%	142
Glenmorangie 12 y.o.	43%	75
Glenmorangie Nectar D'OR	46%	110
Glenmorangie Signet	46%	232
Oban 14 y.o.	43%	77

# LOWLAND SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Glenkinchie 12 y.o.	43%	62
Auchentoshan Three Wood	43%	78
Auchentoshan 18 y.o.	43%	130

# CAMPBELTOWN SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Klikerran 12 y.o.	46%	78
Springbank 10 y.o.	46%	138
Glen Scotia 18 y.o.	46%	173

# SPEYSIDE SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Aberlour 12 y.o.	40%	60
Aberlour 18 y.o.	43%	124
Aberlour A'bunadh	60,9%	88
Balvenie 12 y.o.	40%	64
Cardhu 12 y.o.	40%	64
Cragganmore 12 y.o.	40%	64
Glenfiddich 18 y.o.	40%	98
Glenfiddich 21 y.o.	40%	118
Glenfarclas 12 y.o.	43%	62
Macallan 12 y.o.	40%	110
The Singleton 12 y.o.	40%	64
The Singleton 18 y.o.	40%	102
The Glenlivet Founder's Reserve	40%	58
The Glenlivet 18 y.o.	40%	102
Glenfarclas 25 y.o.	43%	264

# ISLAY SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Ardbeg 10 y.o.	46%	74
Ardbeg Uigeadail	54,2%	110
Bowmore 12 y.o.	40%	69
Bowmore 18 y.o.	43%	124
Port Charlotte	50%	74
Caol Ila 12 y.o.	43%	98
Caol Ila 18 y.o	43%	240
Lagavulin 16 y.o.	43%	99
Laphroaig 10 y.o.	40%	77
Octomore 5 y.o.	59,1%	198

# ISLE OF SKYE SINGLE MALT

	Obj. alk.	4 cl
Talisker 10 y.o.	45,8%	62

# ISLES OF ORKNEY

	Obj. alk.	4 cl
Scapa Skiren	40%	69
Highland Park 12 y.o.	40%	72
Highland Park 18 y.o.	43%	158

# JAPAN SINGLE MALT & BLENDED WHISKEY

	Obj. alk.	4 cl
Nikka From The Barrel	51,4%	64
Nikka Taketsuru Pure Malt Age	43%	88

# AMERICAN WHISKEY & BOURBON

	Obj. alk.	4 cl
Buffalo Trace	40%	58
Basil Haydens	46%	72
Bulleit	45%	50
Bulleit Rye	45%	50
Gentleman Jack	40%	58
Jack Daniel's Single Barrel	45%	64
Jack Daniel's	40%	48
Longbranch	43%	56
Maker's Mark	45%	54
Sazerac Ray	45%	58
Woodford reserve	43,2%	58

# COGNAC HORS D'AGE

	Obj. alk.	4 cl
Hennessy Paradis	40%	820
Martell L'or	40%	2300
Hennessy X.O.	40%	190
Martell X.O.	40%	170
Rémy Martin X.O.	40%	165
Martell Cohiba	43%	422

# COGNAC VSOP

	Obj. alk.	4 cl
Martell VSOP	40%	86
Hennessy VSOP	40%	86

# COGNAC VS

	Obj. alk.	4 cl
Martell VS	40%	70
Hennessy VS	40%	70

# ARMAGNAC

	Obj. alk.	4 cl
Haut Marin XO	40%	80
Comte de Lauvia Millesime	46%	150
Haut Marin Millesime	43%	160



# BRANDY

	Obj. alk.	4 cl
Ararat 20 y.o.	40%	80
Metaxa private reserve	46%	86
Metaxa 5*	38%	42
Cardenal Mendoza	40%	74

# PORTO

	Obj. alk.	4 cl
Fogo White	19%	38
Fogo Tawny	19%	38
Kopke Porto 30 y.o.	20%	182

# SHERRY

	Obj. alk.	8 cl
Tio Pepe Fino Extra Dry Sherry	15%	46

# CALVADOS

	Obj. alk.	4 cl
Boulard VSOP	40%	64
Château du Breuil X.O.	41%	110

# RUM

	Obj. alk.	4 cl
The Arcane Extraroma 12 y.o.	40%	58
Botucal reserva exclusiva 12 y.o.	40%	62
Dictador 12 y.o.	40%	54
Dictador 20 y.o.	40%	76
El Ron Prohibido Habanero 12 y.o.	40%	54
Chairman's Reserve Original Spiced	40%	44
Havana Club Aiiejo 3 y.o.	37,5%	38
Havana Club Aiiejo 7 y.o.	40%	48
Havana Club Selección de Maestros	45%	84
Eminente Reserva 7 y.o.	41,3%	78
La Progresiva De Vigia 13 y.o.	41%	76
Zacapa 23 y.o.	40%	96

# TEQUILA SILVER

	Obj. alk.	4 cl
Olmecca Altos Plata	38%	48
Patrón Silver 100% de Agave	40%	76
Casamigos Blanco 100% Agave	40%	82

# TEQUILA GOLD

	Obj. alk.	4 cl
Olmecca Reposado	38%	48
Patrón Añejo 100% de Agave	40%	88
Casamigos Añejo 100% Agave	40%	90

# GIN

	<b>Obj. alk.</b>	<b>4 cl</b>
<b>Beefeater Dry</b>	40%	34
<b>Bombay Sapphire</b>	40%	44
<b>Malfy Con Arancia Blood Orange</b>	41%	44
<b>Hendrick's</b>	41,4%	48
<b>Crafter's Aromatic Flower</b>	43%	48
<b>ETSU Handcrafted Japanese Gin</b>	43%	48
<b>3City Gin</b>	43%	49
<b>Tanqueray No. 10</b>	43,1%	58
<b>Mare Mediterranean</b>	42,7%	64
<b>Monkey 47</b>	47%	64

# GRAPPA

	<b>Obj. alk.</b>	<b>4 cl</b>
<b>Grappa Marcati Chardonnay</b>	40%	42
<b>Viberti Grappa Di Barolo Buon Padre</b>	40%	58
<b>Grappa Marcati Amarone</b>	40%	62

# LIKIERY LIQUEUR

	Obj. alk.	4 cl
Amaretto	28%	36
Averna Amaro	29%	38
Baileys	17%	30
Frangelico	20%	38
Fernet Branca	35%	38
Branca Menta	28%	38
Chambord	16,5%	52
Cointreau	40%	42
Cynar	16%	38
Drambuie	40%	42
Galliano	42,3%	42
Grand Marnier	40%	48
Goldwasser	40%	44
Jägermeister	33%	36
Kahlúa	16%	36
Limoncello	28%	40
Malibu	17,3%	30
Maraschino	32%	42
Passoã	15%	34
Ratafia kaszubska	30%	38
Sambuca	38%	38
Southern Comfort	35%	38
Unicum	40%	38

# PIWA BECZKOWE DRAUGHT BEER

	Obj. alk.	30 cl	50 cl
Żywiec	5,5%	18	26

# PIWO LOKALNE BUTELKOWE LOCAL BOTTLED BEER

	Obj. alk.	50 cl
Hotelowe, Pils	5,4%	30
Kurortowe, Witbier	5,1%	30
Festiwalowe, Aipa	6,8%	30

# PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

	Obj. alk.	33 cl
Heineken	5%	24
Żywiec	5,5%	21
Żywiec bezalkoholowy	0%	20

# FOOD MENU

## KLASYKI / CLASSICS

-  **Tradycyjny żurek z borowikami** 49  
Żurek - a traditional Polish sour rye soup with porcini mushrooms  

- Wołowina po burgundzku** 75  
Beef Burgundy  

- Grand burger z wołowiny z frytkami** 69  
Seasoned beef grand burger with French fries  

-  **Grand burger roślinny z frytkami** 68  
Vegan grand burger with French fries  

- Tatar z polędwicy wołowej z konfitowanym żółtkiem i piklami** 85  
Beef tenderloin tartare with confit egg yolk and pickles  

- Sałatka cezar z krewetkami lub kurczakiem** 72 / 65  
Caesar salad with prawns or chicked  






-  **Sałatka cezar z wędzonym tofu** 63  
Caesar salad with smoked tofu  

- Kanapka z pastrami** 65  
**musztarda / sałata / ogórki konserwowe / cebula**  
Pastrami sandwich  
mustard / lettuce / pickles / onion  

- Kanapka klubowa** 55  
**becon / kurczak / pomidor / sałata / majonez / frytki**  
Club sandwich  
bacon / chicken / tomato / lettuce / mayonnaise / French fries  

- Antipasti** 72  
**Wybór włoskich wędlin i serów z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób)**  
Antipasti  
Selection of Italian cold cuts and cheeses with sun-dried tomatoes, marinated artichokes, and olives (for 2 persons)  

-  **Antipasti wegański** 65  
**Wybór serów roślinnych i tofu z suszonymi pomidorami, marynowanymi karczochami i oliwkami (dla 2 osób)**  
Vegan Antipasti  
Selection of plant-based cheeses and tofu with sun-dried tomatoes, marinated artichokes, and olives (for 2 persons)  








	<b>Sery zagrodowe z suszonymi owocami i orzechami</b> Artisanal cheeses with dried fruit and nuts	<b>45</b> 
	<b>Humus z prażonymi nerkowcami i chrupiącymi warzywami</b> Hummus with roasted cashews and crispy vegetables	<b>35</b> 
	<b>Ciasto dnia</b> Cake of the day	<b>45</b> 



## POLSKI KAWIOR ANTONIUSZ / POLISH ANTONIUSZ CAVIAR

	<b>30 g</b>	<b>50 g</b>
<b>Jesiotr Siberian</b> Siberian Sturgeon	<b>500</b>	<b>780</b> 
<b>Jesiotr Oscietra</b> Oscietra Sturgeon	<b>530</b>	<b>800</b> 

## PRZEKĄSKI / SNACKS

	<b>Brokuł w tempurze z dipem roślinnym</b> Brokuł w tempurze z dipem roślinnym	<b>32</b> 
	<b>Serowe paluszki z sałwą pomidorową</b> Cheese sticks with tomato salsa	<b>32</b> 
	<b>Wędzony matias z ogórkiem kartuskim</b> Smoked matjes herring with Kartuzy pickle*	<b>40</b> 
	<b>Kalmary panierowane z majonezem porowym</b> Breaded calamari with leek mayonnaise	<b>32</b> 
	<b>Krewetki w cieście z sosem chilli</b> Batter-fried shrimp with chili sauce	<b>32</b> 

\* a regional delight



**danie wegańskie** vegan dish



**danie zawiera produkty pochodzenia regionalnego**  
The dish contains products from the region



**siarczyny** sulphites



**orzechy** nuts



**soja** soybeans



**ryby** fish



**owoce morza** seafood



**skorupiaki** shellfish



**czosnek** garlic



**jaja** eggs



**mleko** milk



**gluten**



**gorczyca** mustard seeds



**łubin** lupine



**sezam** sesame



**seler** celery



**alkohol** alcohol

Używamy certyfikowanych jaj ekologicznych z wolnego wybiegu. Nasze ryby oraz owoce morza posiadają certyfikaty GAP, ASC, MSC, BIO a praktyki rybackie oparte są na zrównoważonym zarządzaniu zasobami morskimi w myśl zasad Niebieskiej Rewolucji.

Potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Ceny w PLN, zawierają VAT. W przypadku chęci otrzymania faktury prosimy o podanie NIP podczas składania zamówienia. Alkohol szkodzi zdrowiu.

We use certified organic free-range eggs. Our fish and seafood are certified with GAP, ASC, MSC, and BIO, and our fishing practices are based on sustainable management of marine resources in line with the principles of the Blue Revolution.

Each restaurant dish is prepared in a common kitchen area. Additionally, due to supplier changes, meal component substitutions, new menu items or methods of their preparation, there may occur changes to the composition of the dishes served.

For these reasons we cannot guarantee that every item in our menu will be completely free of allergens.

All prices are in PLN and are inclusive of tax. If you would like to receive an invoice, please inform about it during placing your order. Alcohol is harmful for your health.