



Śniadania

Śniadanie angielskie / 400 g / 42 zł

2 jajka sadzone / kaszanka / pieczarki / wędzony boczek / frankfurterki / grillowany pomidor / masło / pieczywo

Śniadanie klasyczne / 250 g / 34 zł

pasta jajeczna ze szczypiorkiem / ser żółty / szynka z lokalnego gospodarstwa / pomidor / ogórek / konfitura z czarnej porzeczki / twaróg z lokalnego gospodarstwa "Malinowy Chruśniak" / masło / pieczywo



Jajecznica lub jajka sadzone lub omlet na maśle / 200 g / 21 zł

3 jajka / bagietka / masło / szczypiorek

Dodatki do wyboru / 50 g / 5 zł

boczek / szynka z lokalnego gospodarstwa / frankfurterka / pieczarki / mozzarella / cebula / jajko

Jajka po benedyktyńsku z prażonym boczkiem / 250 g / 32 zł

bułka maślana ze szpinakiem / szczypiorek / sos holenderski

Jajka po benedyktyńsku z łososiem wędzonym / 250 g / 34 zł

bułka maślana ze szpinakiem / szczypiorek / sos holenderski



Śniadanie kopenhaskie / 280 g / 39 zł

2 jajka gotowane na miękko / ser Comte / masło ubijane z solą / twaróg z lokalnego gospodarstwa "Malinowy Chruśniak" / płatki soli / chleb Vermont



Bajgiel z guacamole / 290 g / 38 zł

2 jajka poche / ser Grana Padano / sałata rzymska z dresingiem jogurtowym



Jajka po turecku / 260 g / 39 zł

jogurt czosnkowo-cytrynowy / humus / chrupiące chili z orzechami i sezamem / szczypiorek / chleb Vermont



Gofr zapiekany z mozzarellą / 280 g / 39 zł

ser halloumi / pomidory koktajlowe / pesto z suszonych pomidorów / rukola / krem balsamiczny / prażony słonecznik

na większy apetyt

Pajdy z Chleba Żytniego

Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 46 zł

kapary / oliwa truflowa / rukola / parmezan / majonez trufłowy / peperoncini / krem balsamiczny / szczypior

Tatar wołowy / 280 g / 46 zł

wołowina / korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos Sriracha / kapary / sos musztardowy / szczypior

Na słodko



Mini croissanty (3 szt.) / 150 g / 26 zł

konfitura z czarnej porzeczki lub Nutella



Racuchy drożdżowe / 220 g / 29 zł

cukier puder / owoce sezonowe / sos o smaku waniliowym



Gofr z owocami sezonowymi / 250 g / 33 zł

konfitura z czarnej porzeczki / cukier puder / sos o smaku waniliowym

Dodatki do śniadania:

pieczywo (bagietka pszenna, chleb żytni) / 100 g / 6 zł

kaszanka z cebulką / 100 g / 12 zł

bukiet sałat i sezonowych warzyw

z limonkowym winegret i balsamico / 100 g / 12 zł

ser halloumi / 120 g / 15 zł

łosoś wędzony / 80 g / 18 zł

masło ubijane z solą / 40 g / 6 zł

pasta jajeczna ze szczypiorkiem / 100 g / 8 zł

humus / 100 g / 9 zł

twarożek z lokalnego gospodarstwa

"Malinowy Chruśniak" / 100 g / 10 zł

guacamole / 100 g / 13 zł



vegetarian



Breakfast

English breakfast / 400 g / 42 zł

2 fried eggs / black pudding / mushrooms / smoked bacon / frankfurters / grilled tomato / butter / bread

Classic breakfast / 250 g / 34 zł

egg spread with chives / cheese / ham from a local farm / tomato / cucumber / cottage cheese from "Malinowy Chruśniak" local farm / blackcurrant jam / butter / bread

Scrambled eggs or fried eggs or omelette with butter / 200 g / 21 zł

3 eggs / baguette / butter / chives

Extras / 50 g / 5 zł

bacon / ham from a local farm / frankfurter / mushrooms / mozzarella / onion / egg

Eggs Benedict with crispy bacon / 250 g / 32 zł

buttered bun with spinach / chives / hollandaise sauce

Eggs Benedict with smoked salmon / 250 g / 34 zł

buttered bun with spinach / chives / hollandaise sauce

Copenhagen breakfast / 280 g / 39 zł

2 soft-boiled eggs / Comté cheese / whipped butter with salt / cottage cheese from "Malinowy Chruśniak" local farm / sea salt flakes / Vermont bread

Bagel with guacamole / 290 g / 38 zł

2 poached eggs / Grana Padano cheese / romaine lettuce with yoghurt dressing

Turkish eggs / 260 g / 39 zł

garlic-lemon yoghurt / hummus / crispy chilli with nuts and sesame seeds / chives / Vermont bread

Baked waffle with mozzarella / 280 g / 39 zł

halloumi cheese / cherry tomatoes / sun-dried tomato pesto / rocket / balsamic cream / toasted sunflower seeds

for a bigger appetite

Slices of rye bread

English-style roast beef / 280 g / 46 zł

capers / truffle oil / rocket / parmesan / truffle mayo / peperoncini / balsamic cream / chives

Beef tartare / 280 g / 46 zł

beef / gherkin / onion / pickled cucumber / sriracha sauce / capers / mustard sauce / chives

Sweet breakfast

Mini croissants (3 pcs.) / 150 g / 26 zł

blackcurrant jam or Nutella

Yeast pancakes / 220 g / 29 zł

icing sugar / seasonal fruits / vanilla-flavoured sauce

Waffle with seasonal fruit / 250 g / 33 zł

blackcurrant jam / icing sugar / vanilla-flavoured sauce

Extras:

bread (wheat baguette, rye bread) / 100 g / 6 zł

black pudding with onions / 100 g / 12 zł

salad bouquet with seasonal vegetables,
lime vinaigrette, and balsamic / 100 g / 12 zł

halloumi cheese / 120 g / 15 zł

smoked salmon / 80 g / 18 zł

whipped butter with salt / 40 g / 6 zł

egg spread with chives / 100 g / 8 zł

hummus / 100 g / 9 zł

cottage cheese from "Malinowy Chruśniak"
local farm / 100 g / 10 zł

guacamole / 100 g / 13 zł

Przystawki

Krewetki / 250 g / 49 zł
emulsja winno-maślana / czosnek / chili / pomidorki koktajlowe / rukola / bagietka

 **Burrata na kolorowych pomidorach / 300 g / 44 zł**
bazylia / szczypiorek / oliwa / bagietka

 **Hummus / 200 g / 33 zł**
bukiet sałat i sezonowych warzyw z limonkowym winegretem / awokado / krem balsamiczny / bagietka

NA WIĘKSZY APETYT

PAJDY Z CHLEBA ŻYTNIEGO

Rostbef pieczony po angielsku / 280 g / 46 zł
kapary / oliwa truflowa / rukola / parmezan / majonez truflowy / peperoncini / krem balsamiczny / szczypior

Tatar wołowy / 280 g / 46 zł
korniszon / cebula / ogórek kiszony / sos Sriracha / kapary / sos musztardowy / szczypior

Zupy

 **Chłodnik z młodych buraków z jajkiem / 250 ml / 28 zł**

Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 24 zł
makaron / kawałki kurczaka / marchewka / natka pietruszki

Zupa ze świeżych kurek / 250 ml / 33 zł
młoda marchew / koperek / bekon

Sałatki

Sałatka z wątróbką drobiową / 300 g / 36 zł
sałaty / purée z jabłek i Żubrówki / ogórek / gruszka / jabłko / winegret limonkowy

Sałatka Cezar z kurczakiem lub z serem halloumi / 300 g / 45 zł
sałata rzymska / sos anchois z bekonem / pomidorki cherry / parmezan / bekon / grzanki ziołowo-czosnkowe

Dania Główne

Stir-Fry / 320 g / 45 zł
połędwiczka wieprzowa / makaron pszenny / papryka / cukinia / grzyby mun / kielki fasoli mung / pasta z tamaryndowca / sos sojowy / limonka / sezam / olej sezamowy / szczypior

Cheeseburger / 400 g / 49 zł
grillowana wołowina / konfitura z czerwonej cebuli / bekon / camembert / sałata / ogórek konserwowy / sos BBQ / bułka maślana

 **Makaron bucatini ze świeżymi kurkami / 400 g / 48 zł**
śmietana / parmezan / cebula / czosnek / pietruszka

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem ze świeżych kurek / 450 g / 59 zł
purée ziemniaczane / fasolka szparagowa z bułką tartą

Panierowany schab wieprzowy z kością / 400 g / 59 zł
purée ziemniaczane / mizeria / koperek / śmietana

Smażona połędwica z dorsza / 400 g / 68 zł
młode ziemniaki z patelni / orientalna sałatka z czerwonej kapusty / sezam / czosnek / olej sezamowy

 **Pierogi ze świeżymi jagodami / 5 sztuk / 33 zł**
kwaśna śmietana ze Strzałkowa / kruszonka z mleka / świeże jagody

 **Naleśniki z truskawkami / 180 g / 32 zł**
twarożek waniliowy ze Strzałkowa / mus truskawkowy

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O NASZE SŁODKOŚCI



 vegetarian

Starters

Prawns / 250 g / 49 zł

white wine and butter emulsion / garlic / chilli / cherry tomatoes / rocket / baguette

Burrata with colourful tomatoes / 300 g / 44 zł

basil / chives / olive oil / baguette

Hummus / 200 g / 33 zł

selection of leafy greens and seasonal vegetables with lime vinaigrette / avocado / balsamic cream / baguette

SLICES OF RYE BREAD

FOR A BIGGER APPETITE

English-style roast beef / 280 g / 46 zł

capers / truffle oil / rocket / parmesan / truffle mayo / peperoncini / balsamic cream / chives

Beef tartare / 280 g / 46 zł

gherkin / onion / pickled cucumber / sriracha sauce / capers / mustard sauce / chives

Soups

Cold beetroot soup with egg / 250 ml / 28 zł

Beef and chicken broth / 250 ml / 24 zł

noodles / chicken pieces / carrot / parsley

Soup made from fresh chanterelles / 250 ml / 33 zł

young carrot / dill / bacon

Salads

Salad with poultry liver / 300 g / 36 zł

lettuce / purée made from apple and Żubrówka / cucumber / pear / apple / lime vinaigrette

Caesar salad with chicken or halloumi cheese / 300 g / 45 zł

romaine lettuce / anchovy-bacon sauce / cherry tomatoes / parmesan / bacon / herb-garlic croutons

Main Courses

Stir-Fry / 320 g / 45 zł

pork tenderloin / wheat noodles / bell pepper / zucchini / mun mushrooms / mung bean sprouts / tamarind paste / soy sauce / lime / sesame seeds / sesame oil / chives

Cheeseburger / 400 g / 49 zł

grilled beef / red onion jam / bacon / camembert / lettuce / pickled cucumber / bbq sauce / butter bun

Bucatini pasta with fresh chanterelles / 400 g / 48 zł

cream / parmesan / onion / garlic / parsley

Corn-fed chicken breast with chanterelles sauce / 450 g / 59 zł

potato purée / green beans with breadcrumbs

Pork chop with bone in breadcrumbs / 400 g / 59 zł

potato purée / cucumber salad / dill / cream

Fried cod loin / 400 g / 68 zł

sautéed new potatoes / oriental red cabbage salad / sesame / garlic / sesame oil

Dumplings with fresh blueberries / 5 pieces / 33 zł

sour cream from Strzałkowo / milk crumble / fresh blueberries

Pancakes with strawberries / 180 g / 32 zł

vanilla cottage cheese from Strzałkowa / strawberry mousse

ASK THE STAFF ABOUT OUR SELECTION OF SWEETS

 vegetarian



kawy coffee

Caffe Crema	190 ml	13 zł	280 ml	16 zł
Espresso / Doppio	30 ml	11 zł	60 ml	13 zł
Cappuccino	220 ml	15 zł	280 ml	18 zł
Flat White	190 ml	16 zł	280 ml	19 zł
Latte Macchiato			260 ml	17 zł
Latte smakowe			260 ml	19 zł
Flavored Latte				
o smaku karmelowym, waniliowym, orzechowym, cookies				
with caramel, vanilla, nutty, cookies flavor				
Mocha	260 ml	16 zł		
Kakao	260 ml	14 zł		
Mleko	200 ml	7 zł		

Wymień mleko na roślinne lub bez laktozy /
change milk to plant-based or lactose-free + 4 zł

kawy mrożone iced coffees

Frappe / 250 ml / 21 zł
espresso doppio / mleko / cukier trzcinowy
double espresso / milk / cane sugar

Latte Fredo / 250 ml / 21 zł
espresso / mleko /
espresso / milk

WYBIERZ SYROP / CHOOSE SYRUP:
karmelowy / waniliowy / orzechowy / cookies
caramel syrup / vanilla syrup / nut syrup / cookies

herbaty tea

Wake Me Up Breakfast, Dark Muscat, Earl Grey
Supreme, Sweet Sweet Cinnamon, Japanese
Sencha Kagoshima, Mint La La Land, Tropical Vibe,
Super Girl, Awesome Fruits, Yummy Orange
Rooibos, Masala Chai, Dragon Pearl Jasmine,
Milky Oolong / 250 ml / 14 zł

Matcha Latte / 260 ml / 19 zł

Herbata marokańska - zielona z cukrem i miętą /
450 ml / 20 zł
Moroccan tea - green tea with cane sugar and peppermint

Herbata kwitnąca - zielona z jaśminem
/ 450 ml / 20 zł
Blooming tea - green tea with jasmine

zimne napoje cold drinks

Woda mineralna Cisowianka	300 ml	9 zł
Mineral water	700 ml	16 zł
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta /	250 ml	10 zł

Galvanina Century Bio Lemoniada 355 ml 18 zł

WYBIERZ / CHOOSE:
z herbatą białą, guavą i kwiatem lotosu / z granatem
with white tea, guava and lotus flower / with a grenade

sezonowe inspiracje seasonal spirit

Herbata mrożona / 250 ml / 18 zł

Iced tea
czarna herbata / syrop hibiskus / plaster pomarańczy / mięta
black tea / hibiscus syrup / lemon / lime / orange slice / mint

Espresso orange / 250 ml / 19 zł

sok z pomarańczy / espresso / plaster pomarańczy
orange juice / espresso / orange slice

Espresso tonic / 250 ml / 17 zł

espresso / tonic / cytryna
espresso / tonic / lemon

napary infusion

WYBIERZ / CHOOSE:

z hibiskusa lub rumianku / 250 ml / 18 zł
from hibiscus or chamomile

lemoniady lemonades

Lemoniada o smaku cytrynowym / 250 ml / 17 zł
lemon lemonade

Lemoniada o smaku mango / 250 ml / 19 zł
mango lemonade

smoothie / 250 ml / 19 zł

WYBIERZ / CHOOSE:

mango z pomarańczą i bananem /
truskawka z malinami /
szpinak z selerem naciowym i jabłkiem
mango with orange and banana /
strawberry with raspberries /
spinach with celery and apple

koktajle cocktail / 250 ml / 18 zł

WYBIERZ SMAK / CHOOSE THE FLAVOR:

truskawka / malina / mango
strawberry / raspberry / mango

WYBIERZ BAZĘ / CHOOSE THE BASE:

jogurt / mleko / napój roślinny owsiany
yoghurt / milk / plant oat drink

soki juice

100% NATURY / 250 ml / 18 zł
ogórek, jabłko, szpinak
cucumber, apple, spinach

Cold Press / 250 ml

WYBIERZ / CHOOSE:

z pomarańczy / grejpfruta / 19 zł
orange / grapefruit
z jabłka / marchwi / 14 zł
apple / carrot



alkohole spirits

Baltic / 40 ml / **9 zł** / 500 ml / **90 zł**
Chivas Regal 12 YO / 40 ml / **16 zł**
Jameson / 40 ml / **16 zł**
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / 100 ml / **12 zł**
Havana Club 3 Años / 40 ml / **12 zł**
Bombay Sapphire Gin / 40 ml / **10 zł**
Tanqueray / 40 ml / **19 zł**
Hennessy Very Special / 40 ml / **20 zł**
Jägermeister / 40 ml / **12 zł**
St. Germain / 40 ml / **10 zł**
Aperol / 40 ml / **12 zł**

piwa beer

BROWAR MOCZYBRODA

Czas Serferów / 500 ml / **18 zł**
Light Sour Delicious / 500 ml / **18 zł**
Ciemność widzę / 500 ml / **18 zł**
Stopem w Beskidy / 500 ml / **18 zł**
bezalkoholowe / free

drinki cocktails

Aperol Spritz 32 zł

SŁODKI & GORZKI

40 ml Aperol
80 ml Prosecco La Farra
40 ml woda sodowa / sparkling water
pomarańcza / orange

Orzeźwiająca Bergamotka 29 zł

CYTRUSOWY & GORZKI

60 ml likier z bergamotki / bergamot liqueur
20 ml sok z limonki / lime juice
100 ml tonic

Mimosa 21 zł

OWOCOWY & MUSUJĄCY

60 ml Prosecco La Farra
60 ml sok z pomarańczy / orange juice

Melonowy 27 zł

LEKKI & SŁODKI

40 ml likier melonowy / melon liqueur
20 ml sok z limonki / lime juice
Angostura
białko jaja / egg white



Wesoła Malina 31 zł

ORZEŻWIAJĄCY & OWOCOWY

40 ml wódka Baltic
20 ml Likier triple sec
100 ml Sprite
maliny / raspberries
cukier brązowy / brown sugar

Limoncello Spritz 29 zł

ZASKAKUJĄCO CYTRUSOWY

40 ml Limoncello
100 ml Prosecco La Farra
50 ml woda gazowana / sparkling water
sok z cytryny / lemon juice

Pornstar Martini 32 zł

POBUDZAJĄCY & MUSUJĄCY

40 ml wódka waniliowa / vanilla vodka
20 ml Passoa
40 ml Prosecco
20 ml puree z marakui / passion fruit purée
syrop waniliowy / vanilla syrup
sok z limonki / lime juice
marakuja / passion fruit



SZANOWNI GOŚCIE, W NASZYM LOKALU I W OGRÓDKU
OBOWIĄZUJE ZAKAZ PALENIA
DEAR GUESTS, SMOKING IS NOT ALLOWED INSIDE AND
OUTSIDE THE RESTAURANT