

Wiosenne pyszności spring delights

serwowane do godziny 12:00
served until 12:00

Szparagi na grillowanym chlebie Vermont z jajkami poche / 280 g / 44 zł

beszamel truflowy / prażony boczek /
sałata z limonkowym winegretem / szczypiorek
Asparagus on grilled Vermont bread with poached eggs /
truffle béchamel / crispy bacon / salad with lime vinaigrette / chives

Szparagi na maślanej bułce z kremową jajecznicą / 280 g / 44 zł

kremowy serek / ser Grana Padano / szczypiorek /
sałata z limonkowym winegretem
Asparagus on butter roll with creamy scrambled eggs /
cream cheese / Grana Padano cheese / chives / salad with lime vinaigrette

serwowane od godziny 12:00
served from 12:00

Krem szparagowy z oliwą truflową / 250 ml / 28 zł

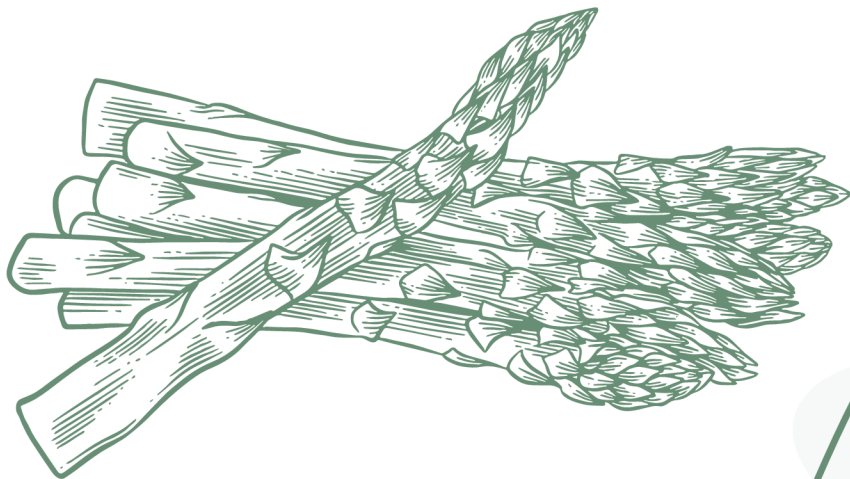
grzanka z tapenadą z oliwek i szynką parmeńską
Creamy asparagus soup with truffle oil
crouton with olive tapenade and Parma ham

Panierowane kotleciki z piersi kurczaka podawane ze szparagami / 320g / 52 zł

młode ziemniaki w maśle ziołowym / tzatzyki
Breaded chicken cutlets with asparagus
young potatoes in herb butter / tzatziki

Kompot z rabarbaru / 250 ml / 12 zł

rhubarb compot





Sezonowo
serwowane do godziny 12:00

Seasonal
until from 12:00

 Śniadanie po turecku z bobem / 260 g / 39 zł

jogurt czosnkowo-cytrynowy / kremowy serek / chrupiące chili z sezamem / szczypiorek / chleb Vermont

Turkish breakfast with broad beans / 260 g / 39 zł
garlic-lemon yoghurt / creamy cheese / crispy chilli with sesame / chives / Vermont bread

 Salatka z kolorowych pomidorów / 170 g / 32 zł

mieszanka sałat / ogórek małosolny / szczypiorek / rzodkiewka / limonkowy winegret

Salad with colourful tomatoes / 170 g / 32 zł
mixed greens / lightly pickled cucumber / chives / radish / lime vinaigrette

 Naleśniki z truskawkami / 180 g / 32 zł

twarożek waniliowy / mus truskawkowy

Pancakes with strawberries / 180 g / 32 zł
vanilla curd cheese / strawberry purée

 Kompot z truskawkami / 250 ml / 13 zł

Strawberry compote / 250 ml / 13 zł





Sezonowo
serwowane od godziny 12:00

Seasonal
served from 12:00



Salatka z kolorowych pomidorów / 170 g / 32 zł
mieszanka sałat / ogórek małosolny / szczypiorek / rzodkiewka / limonkowy winegret

Salad with colourful tomatoes / 170 g / 32 zł
mixed greens / lightly pickled cucumber / chives / radish / lime vinaigrette



Krem z pomidorów malinowych z pesto bazyliowym / 250 ml / 24 zł

Cream of raspberry tomatoes with basil pesto / 250 ml / 24 zł

Sznyceł cielęcy / 320 g / 79 zł

jajko sadzone / purée ziemniaczane / bób / marchew

Veal Schnitzel / 320 g / 79 zł
fried egg / mashed potatoes / broad beans / carrot



Naleśniki z truskawkami / 180 g / 32 zł

twarożek waniliowy / mus truskawkowy

Pancakes with strawberries / 180 g / 32 zł
vanilla curd cheese / strawberry mousse



Truskawki zapiekane pod kogłem mogłem / 200 g / 31 zł

Strawberries baked with kogel mogel



Kompot z truskawkami / 250 ml / 13 zł

Strawberry compote / 250 ml / 13 zł



vegetarian



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



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



Humus / 200 g / 33 zł

bukiet sałat i sezonowych warzyw z limonkowym winegretem / awokado / krem balsamiczny / bagietka

Łosoś gravlax / 200 g / 41 zł

chleb Vermont / masło ubijane z solą / jajko poche / sałatka z koprem włoskim

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

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

Zupy



Chłodnik z młodych buraków / 250 ml / 28 zł

jogurt / maślanka / ogórek / rzodkiewka / jajko / koper / szczypior / bagietka

Rosół wołowo-drobiowy / 250 ml / 24 zł

makaron / kawałki kurczaka / marchewka / natka pietruszki

Dania Główne

Stir-Fry / 320 g / 45 zł

połędwiczka wieprzowa / makaron pszenny / papryka / cukinia / grzyby mun / kiełki fasoli mung / pasta z tamaryndowca / sos sojowy / limonka / sezam / olej sezamowy / szczypior

Bucatini all'amatriciana / 320 g / 48 zł

makaron pszenny / guanciale / oliwa / cebula / ser Grana Padano / pomidory / czosnek / natka pietruszki

Cheeseburger / 400 g / 49 zł

grillowana wołowina / konfitura z czerwonej cebuli / bekon / camembert / sałata / ogórek konserwowy / sos BBQ / bułka maślana

Filet z halibuta z patelni / 140 g / 44 zł

z trawą cytrynową

Pierś z kurczaka kukurydzianego Supreme

w maśle ziołowym / 200 g / 28 zł *

czosnek / papryka chili / kolendra / koper

Szaszłyk wieprzowy / 250 g / 32 zł *

glazurowany sosem orientalnym

szczypior / cebula prażona

Półędwiczka wieprzowa / 200 g / 28 zł *

glazurowana w sosie orientalnym

szczypior / cebula prażona

* dania z Grilla Japońskiego

Dodatki do dań:

Bagietka zapiekana z masłem czosnkowym / 2 szt. / 100 g / 6 zł

Frytki stekowe / 150 g / 10 zł

Młode ziemniaki opiekane z czosnkiem i pietruszką / 150 g / 12 zł

Purée ziemniaczane / 150 g / 12 zł

Guacamole / 100 g / 13 zł

Tzatziki / 100 g / 10 zł

Ser halloumi / 120 g / 15 zł

Bukiet sałat / 100 g / 12 zł

sezonowe warzywa / limonkowy winegret / krem balsamiczny

Surówka z białej kapusty / 100 g / 13 zł

kapusta / jabłko / cytryna / ocet jabłkowy

Dip / 50 g / 5 zł

truflowy / musztardowy / czosnkowy / BBQ / ketchup / musztarda/

Desery



Lody śmietankowe / 160 g / 28 zł

z owocami sezonowymi



Gofr z owocami sezonowymi / 250 g / 33 zł

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

Zapytaj obsługę o nasze słodkości z witryny



vegetarian



Starters

Prawns / 250 g / 49 zł

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



Hummus / 200 g / 33 zł

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

Gravlax salmon / 200 g / 41 zł

Vermont bread / whipped butter with salt / poached egg / fennel salad

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

Soups



Cold beetroot soup / 250 ml / 28 zł

yoghurt / buttermilk / cucumber / radish / egg / dill / chives / baguette

Beef and chicken broth / 250 ml / 24 zł

noodles / chicken pieces / carrot / parsley

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

Bucatini all'amatriciana / 320 g / 48 zł

wheat pasta / guanciale / olive oil / onion / grana padano cheese / tomatoes / garlic / parsley

Cheeseburger / 400 g / 49 zł

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

Pan-seared halibut fillet / 140 g / 44 zł

with lemongrass

Corn-fed chicken supreme

in herb butter / 200 g / 28 zł *

garlic / chilli pepper / coriander / dill

Pork shashlik / 250 g / 32 zł *

glazed with oriental sauce / chives / crispy onion

Pork tenderloin / 200 g / 28 zł *

glazed in oriental sauce / chives / crispy onion

* Japanese grill dishes

Dodatki do dań:

Baguette baked with garlic butter / 2 pieces / 100 g / 6 zł

Steak fries / 150 g / 10 zł

Roasted new potatoes with garlic and parsley / 150 g / 12 zł

Mashed potatoes / 150 g / 12 zł

Guacamole / 100 g / 13 zł

Tzatziki / 100 g / 10 zł

Halloumi cheese / 120 g / 15 zł

Mixed salad / 100 g / 12 zł

seasonal vegetables / lime vinaigrette / balsamic cream

White cabbage salad / 100 g / 13 zł

cabbage / apple / lemon / apple vinegar

Dip / 50 g / 5 zł

truffle / mustard / garlic / bbq / ketchup / mustard

Desserts



Vanilla ice cream / 160 g / 28 zł

with seasonal fruits



waffle with seasonal fruits / 250 g / 33 zł

blackcurrant jam / icing sugar / vanilla-flavoured sauce

Ask the staff about our selection of sweets
from the display case



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