



PIEROGI WŁASNEJ ROBOTY

(porcja: 10 szt.)

PIEROGI UKRAIŃSKIE (1,3,7) 30 zł
z ziemniakami i twarogiem,
podawane z cebulką, skwarkami z boczku i śmietaną

PIEROGI Z WĄTRÓBKĄ (1,3) 34 zł
podawane z zasmażaną cebulką i śmietaną

PIEROGI Z MIĘSEM (1,3) 35 zł
podawane z zasmażaną cebulką

PIEROGI Z KACZKĄ (1,3) 38 zł
podawane z masłem i sosem żurawinowym

PIELMIENI (1,3) (250 g) 32 zł
podawane z masłem

PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA (1,3,7) 35 zł
podawane z masłem i sosem śmietanowo-koperkowym 🌿

PIEROGI Z DORSZEM (1,3,4,7) 37 zł
podawane z masłem, sosem śmietanowo-koperkowym,
posypane koperkiem 🌿

PIEROGI Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI (1,3) 32 zł
podawane z podsmażaną kapustą i sosem grzybowym

**PIEROGI Z SOCZEWICĄ, SUSZONYMI
POMIDORAMI I PIECZARKAMI (1,3)** 36 zł
podawane z sosem grzybowym 🌿



NA SŁODKO

PIEROGI Z TWAROGIEM I WANILIĄ (1,3,7) 32 zł
podawane ze śmietaną, posypane cukrem pudrem 🌿

PIEROGI Z MALINĄ I MASCARPONE (1,3,7) 37 zł
podawane z polewą malinową i śmietaną 🌿

PIEROGI Z WIŚNIĄ (1,3,7) 37 zł
na kremowej poduszce ze śmietanki, z konfiturą wiśniową 🌿

PIEROGI Z BORÓWKAMI (1,3,7) 37 zł
na kremowej poduszce ze śmietanki, z konfiturą borówkową 🌿

Pairing Dishes



Eat it.

Drink it.

Kick it!



ZUPY

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM (1,3,9) 19 zł

podawany z makaronem

BARSZCZ UKRAIŃSKI (1,7,9) 27 zł

podawany ze śmietaną, słoniną i pieczywem

STAROPOLSKI ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ (1,3,7,9,10) 27 zł

podawany z pieczywem



DANIA GŁÓWNE

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z KONFITURĄ WIŚNIOWĄ (1,7) 69 zł

podawane z ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną

KOTLET SCHABOWY (1,3,7) 51 zł

podawany z puree ziemniaczanym i mixem surówek

MEATBALL WOŁOWO-WIEPRZOWY Z MOZZARELLĄ (1,3,7) 48 zł

kotlet z mięsa wołowo-wieprzowego, podawany z puree ziemniaczanym, mini papryczkami na sosie z kiszonych ogórków

ZŁOCISTA RYBKA (1,3,4,7) 49 zł

filet z dorsza czarnego w cieście piwnym, podawany z frytkami, mixem surówek oraz sosem tzatziki

DORADA PIECZONA (4,7) 58 zł

podawana z frytkami z batatów, warzywami grillowanymi i sosem tzatziki

Eat it.



Eat it.

Drink it.

Kick it!



SAŁATKI / PRZYSTAWKI

KREWETKI W SOSIE MAŚLANO-WINNYM (2,7,12) 48 zł

krewetki (8 szt.) duszone w aromatycznym sosie z białego wina, masła, czerwonej cebuli, czosnku i pomidorków koktajlowych, doprawione natką pietruszki i cytryną, podawane z chrupiącą bagietką

CEZAR Z KURCZAKIEM (1,3,4,10) 50 zł

mix sałat, sos cezar z nutą anchois, pomidorki koktajlowe, jajko, ser Grana Padano, podawany z chrupiącą bagietką

CEZAR Z KREWETKAMI (1,2,3,4,10) 56 zł

mix sałat, sos cezar z nutą anchois, pomidorki koktajlowe, jajko, ser Grana Padano, podawany z chrupiącą bagietką



PRZEKĄSKI / DELIKATESY SMAŻONE

MIX OWOCÓW MORZA (1,2,3,4,7) 59 zł

krewetki w cieście ziemniaczanym, krewetki butterfly, krewetki crispy torpedo, torpedo w cieście, krążki z kalmara panierowane, ser camembert panierowany, papryczki mini, podawane z sosem słodko-pikantnym

DESKA MIĘSNYCH PRZEKĄSEK (1-2 osoby) (1,3,7,10) 73 zł

białe kiełbaski grillowane, skrzydełka panierowane, nuggetsy z kurczaka, ser camembert panierowany, krążki cebulowe, kukurydza grillowana, frytki, ogórek kiszony, podawane z pieczywem oraz sosami: BBQ i musztardowo-miodowym

WEGA FIESTA (1,6,10)  55 zł

chipsy warzywne, kulki falafelowe z groszku, hummus, fasola bobowa marynowana z czosnkiem i chili, roślinne stripsy, tofu, sos bazyliowy



Eat it.

Drink it.

Kick it!



WYTRAWNE GOFRY

GOFR Z PIECZONYM KURCZAKIEM (1,3,7,11) 51 zł

serek śmietankowy, mix sałat, filet z kurczaka, mozzarella, pomidorki koktajlowe, ogórek, sezam, krem balsamiczny

GOFR Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM (1,3,4,7,11) 56 zł

serek śmietankowy, mix sałat, łosoś wędzony, awokado, ogórek, sezam, cytryna, krem balsamiczny

GOFR Z KREWETKAMI (1,2,3,4,7) 56 zł

serek śmietankowy, rukola, krewetki duszone z cebulą, czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi, kapary, jajko gotowane, krem balsamiczny

GOFR Z BURRATĄ I PROSCIUTTO CRUDO (1,3,7,8) 56 zł

rukola, burrata, burak pieczony, Prosciutto Crudo, prażone migdały, krem balsamiczny



MAKARONY

MAKARON Z WOŁOWINĄ (1,7) 59 zł

połędwica wołowa, sos śmietanowo-borowikowy, pasta truflowa, cebula, papryka czerwona, ser Grana Padano, rukola

MAKARON Z KREWETKAMI (1,2,7) 54 zł

krewetki, masło, białe wino, pomidorki koktajlowe, czosnek, pietruszka, cebula, ser Grana Padano, cytryna

MAKARON Z ŁOSOSIEM (1,4,7) 53 zł

łosoś, szpinak, śmietanka, czosnek, cebula, pomidorki koktajlowe, ser Grana Padano

Eat it.

Drink it.

Kick it!

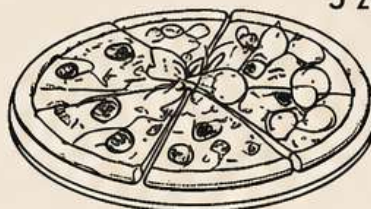
Pairing Dishes



PIZZA

FOCACCIA (1)	18 zł
oliwa extra vergine, czosnek, rozmaryn 	
MARGHERITA (1,7)	29 zł
sos pomidorowy, mozzarella 	
SALAMI (1,7)	39 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami	
HAWAII (1,7)	41 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kurczak pieczony, kukurydza, ananas	
CAPRICCIOSA (1,7)	41 zł
sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, pomidorki koktajlowe	
WERSJA WEGETARIAŃSKA (1,7)	35 zł
sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, pomidorki koktajlowe 	
NEAPOLITANA (1,7)	45 zł
sos pomidorowy, mozzarella, rukola, Prosidorki Crudo, pomidorki koktajlowe, ser Grana Padano	
PIZZA WIEJSKA (1,7)	49 zł
sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa wiejska, boczek, pieczarki, czerwona cebula, ogórek kiszony	
DIAVOLA (1,7)	49 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami, chorizo, boczek, papryczki pikantne	
QUATTRO FORMAGGI (1,7)	45 zł
sos śmietanowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, ser Grana Padano, oliwki czarne 	
GRUSZKA Z GORGONZOLĄ (1,7,8)	45 zł
sos śmietanowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, gruszka, orzechy włoskie, ser Grana Padano, miód 	
SOS CZOSNKOWY / POMIDOROWY	5 zł

Eat it.



Eat it.

Drink it.

Kick it!



MENU DLA DZIECI

FILET Z KURCZAKA Z PUREE ZIEMNIACZANYM (1,3,7) 33 zł

podawany z ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi

CHRUPIĄCE NUGGETSY Z KURCZAKA (1,3,7) 33 zł

podawane z frytkami i ketchupem

FRYTKI Z KETCHUPEM 19 zł

FRYTKI Z BATATÓW Z KETCHUPEM 22 zł

NALEŚNIKI DOMOWE (3 szt.) (1,3,7) 22 zł

dodatki: nutella / serek waniliowy +5 zł



DESERY

Zapytaj kelnera o dostępne desery




⚠ ALERGENY

1 - gluten | 2 - skorupiaki | 3 - jaja | 4 - ryby |

6 - soja | 7 - mleko | 8 - orzechy | 9 - seler |

10 - gorczyca | 11 - sezam | 12 - siarczyny

 - danie wegetariańskie

Eat it.

Drink it.

Kick it!



NAPOJE CIEPŁE

Espresso - klasyczne włoskie espresso	10 zł
Espresso Doppio - podwójne espresso	14 zł
Americano - aromatyczna czarna kawa	15 zł
White Americano - aromatyczna czarna kawa z gorącym mlekiem	17 zł
Cappuccino - klasyczne espresso z puszystą pianką z mleka	17 zł
Latte - porcja espresso, delikatnie spienione mleko	19 zł
Flat White - podwójne espresso z spienionym mlekiem	19 zł
Herbata Richmond - 16 zł - (English Breakfast, Earl grey Blue, Black chilli chocolate, Green Jasmine, Yerba Mate Lemon, White Pearl of fujian, rooibos Sunrise, Peach Lemon Star, Forest Fruits, Raspberry Pear)	

Kakao z bitą śmietaną i piankami 24 zł



KAWOWE SPECJAŁY

Mandel Capuccino - klasyczne espresso z puszystą pianką z mleka, likier Amaretto 30 cl.	25 zł
Baileys Latte - porcja espresso, delikatnie spienione mleko, likier Baileys 30 cl.	27 zł
Iced Latte - porcja espresso, mleko, kostki lodu	19 zł
Iced Latte Waniliowe /Kokosowe - porcja espresso, mleko, syrop waniliowy lub syrop kokosowy	24 zł



Eat it.

Drink it.

Kick it!



LEMONIADY 350 ml

Cytrynowa - cytrynowa klasyczna lemoniada na świeżo wyciśniętym soku z cytryny

17 zł

Smakowa Lemoniada :

Malinowa / Truskawkowa/ Mango/Marakuja - cytrynowa klasyczna lemoniada na świeżo wyciśniętym soku z cytryny z dodatkiem puree smakowego.

19 zł

Verandowa lemoniada - cytrynowa klasyczna lemoniada na świeżo wyciśniętym soku z cytryny z dodatkiem syropu wiśniowego I syropu z hibiskusa

19 zł



NAPOJE ZIMNE

Pepsi 200ml/ **Pepsi max** 200ml/Mirinda200ml/ 7Up200ml/
Schweppes Tonic 200ml/

10 zł

Soki owocowe 200 ml
Jabłko/pomarańcza/czarna porzeczka

10 zł

Lipton Ice Tea 200 ml
(Brzoskwinia/zielona herbata)

10 zł

Woda Krystaliczne Źródło 300ml
(Naturalna/gazowana)

10 zł

Woda karafka 1 l
(Niegazowana / Gazowana)

17 zł

Sok świeżo wyciskany 250 ml

22 zł

RedBull 250 ml

13 zł



Eat it.

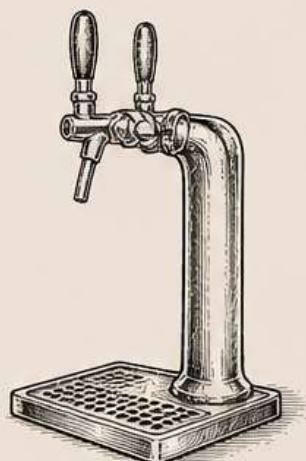
Drink it.

Kick it!



PIWO Z BECZKI

Bosman 0,3l	15 zł
Bosman 0,5 l	18 zł
Grimbergen Ambree 0,3 l	18 zł
Grimbergen Ambree 0,5 l	21 zł



Eat it.

Drink it.



PIWO Z BUTELKI

Bosman 0,5l	17 zł
Carlsberg 0,5l	17 zł
Carlsberg 0,5l 0,0%	15 zł
Zatecki Cerny 0,5 l	18 zł
Zatecki 0,5l 0,0%	15 zł
Grimbergen blanche/blonde 0,33l	16 zł
Somersby smakowe 0,4l	18 zł
Somersby smakowe 0,4l 0,0%	15 zł



MOKTAILE

(bezalkoholowe koktajle)

Mojito Virgin	18 zł
Pina freska	19 zł
Kiba	18 zł
Fluere & tonic	20 zł
Aperol free	24 zł



Kick it!

ALKOHOLE MOCNE

WÓDKA

Baczewski Monopolowa	4cl – 12 zł / 50cl – 140 zł
Baczewski Souverain	4cl – 16 zł
Reyka	4cl – 24 zł
Żubrówka czarna	4cl – 14 zł / 50cl – 110 zł / 70cl – 150 zł
Żubrówka bison grass	4cl – 12 zł / 50cl – 99 zł
Soplica	4cl – 12 zł
Bols	4cl – 12 zł / 50cl – 99 zł



WÓDKA SMAKOWA

Baczewski morełówka / piolunówka / wiśniówka / jeżynówka / pomarańczówka	4cl – 14 zł
Soplica śliwkowa / pigwowa / wiśniowa	4cl – 12 zł



WHISKY

Baczewski Whisky	4cl – 15 zł
Grants Triple Wood	4cl – 14 zł
Grants Ale cask	4cl – 16 zł
Grants 12YO	4cl – 19 zł
Wild Turkey 101	4cl – 19 zł
Monkey Shoulder	4cl – 20 zł
Glenfiddich 12YO	4cl – 29 zł
Balvanie 12YO	4cl – 39 zł
Balvanie 14YO	4cl – 43 zł
Tullamore D.E.W.	4cl – 15 zł



POZOSTAŁE

Gordons Gin	4cl – 14 zł
Hendricks Gin	4cl – 24 zł
Tequila Salitos Silver	4cl – 14 zł
Sierra Tequila Reposado	4cl – 14 zł
Metaxa 5	4cl – 14 zł
Metaxa 7	4cl – 16 zł
Metaxa 12	4cl – 18 zł
Campari	4cl – 16 zł
Jagermeister	4cl – 16 zł
Jagermeister Manifest	4cl – 18 zł
Hennessy V.S.	4cl – 14 zł
Martini	8cl – 14 zł
Rum Havana club 3	4cl – 12 zł
Rum Sailor Jerry	4cl – 12 zł
Sambuca	4cl – 18 zł
Malibu	4cl – 14 zł
Passoa	4cl – 14 zł
Baileys	4cl – 14 zł
Amaretto	4cl – 14 zł
Advokat	4cl – 14 zł
Kahlua	4cl – 14 zł
Absinth	4cl – 16 zł

Eat it.

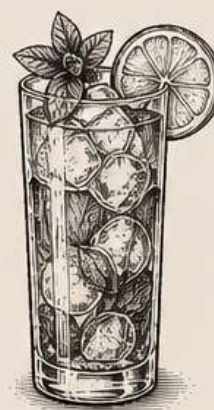
Drink it.

Kick it!



THE COCTAJL

Espresso Martini	32 zł
Pornstar Martini	35 zł
Strawberry Daiquiri	32 zł
Strawberry Prosecco	31 zł
Aperol spritz	35 zł
Sarti Spritz	29 zł
Hugo	31 zł
Pina Colada	33 zł
Mojito Classic	33 zł
Mojito truskawkowe/ malinowe/ mango/marakuja	36 zł
Margerita	32 zł
Cosmopolitan	30 zł
Cuba Libre	30 zł
Whisky Sour	35 zł
Whisky Smash	32 zł
Negroni	35 zł
Sex on the beach	32 zł
Campari Orange	32 zł
Gin Tonik	30 zł



Eat it.

Drink it.



SHOTS

B-52	22 zł
Wsciekły pies	22 zł



Kick it!



WINA MUSUJĄCE/RÓŻOWE



Eat it.

Drink it.




- Cava Vega Medien Brut Blanc de Blancs N.V.


(białe musujące wytrawne)

Szczep: Chardonnay

Region: Cava, Hiszpania

Świeża i elegancka cava z delikatnymi bąbelkami, nutami jabłka i cytrusów. Idealna jako aperitif oraz do owoców morza.

 15cl - 20 zł

 75 cl - 90 zł




- Prosecco LaMia


(białe musujące wytrawne)

Szczep: Glera

Region: Veneto, Włochy

Delikatny i złożony bukiet z owocowymi nutami gruszki, zielonego jabłka. Na podniebieniu świeże i lekkie, z długim finiszem. Idealne jako aperitif.

 15cl - 20 zł

 75 cl - 75 zł




- José Pariente Victoria Rosé


(różowe wytrawne)

Szczep: Tempranillo, Garnacha

Region: Rueda, Hiszpania

Wyjątkowe różowe wino o intensywnych aromatach czerwonych owoców (malina, truskawka) i kwiatów. Świeże, eleganckie.

 15cl - 30 zł

 75cl - 175 zł



Kick it!



WINA CZERWONE

Eat it.

Drink it.





- Rondo/Regent (wytrawne, czerwone)

Szczep: Rondo, Regent.

Region: Baniewice, Polska.

W zapachu wiśniowe, a dzięki dębowej beczce również dymno-skórzaste. W ustach smak czereśni i gorzkiej czekolady przeplata się z lekko żurawinową kwasowością i przyjemną tanią.

 15 cl – 29 zł

 75 cl – 137 zł




- Castroviejo Joven (czerwone wytrawne)

Szczep: Tempranillo/ Graciano/ Mazuelo

Region: DOCa Rioja, Hiszpania

Młoda, soczysta Rioja o aromatach czerwonych owoców i delikatnych przypraw. Świeże, lekkie i ułożone. Idealne do makaronów i lekkich mięs.

 15 cl – 20 zł

 75 cl – 80 zł




- Pago de La Jaraba Crianza (czerwone wytrawne)

Szczep: Tempranillo, Merlot

Region: La Mancha, Hiszpania

Wino czerwone leżakowane w beczce 8 miesięcy z wyczuwalnymi nutami dojrzałych owoców, wanilii i przypraw. Dobrze zbalansowane, z miękkimi taninami.

 15 cl – 22 zł

 75 cl – 85 zł





- Finca Resalso - Emilio Moro (czerwone wytrawne)

Szczep: Tempranillo

Region: Ribera del Duero, Hiszpania

Intensywne, owocowe, z nutami czarnej porzeczki i wiśni. Wyczuwalne także truskawki i maliny. Elegancka struktura i aksamitny finisz.

 15 cl – 26 zł

 75 cl – 115 zł




- Emilio Moro Ribera del Duero (czerwone wytrawne)

Szczep: Tempranillo

Region: Ribera del Duero, Hiszpania

Głębokie, intensywne wino o aromatach czarnych owoców, przypraw i czekolady. 12 miesięcy leżakowane w beczce. Wyczuwalne owoce leśne takie jak borówki i jagody. Długi i elegancki finisz.

 75 cl – 219 zł



Kick it!



WINA BIAŁE



Johanniter Turnau (białe półsłodkie)

Szczep: Johanniter | Region: Baniewice, Polska

Delikatne aromatycznie, wnosi nuty pomarańczy, brzoskwini i kiwi. Smakuje słodkim, dojrzałym jabłkiem, posmak nektarynki dopełnia słodczy.

15cl – 32 zł
75cl – 146 zł



Solaris Turnau (białe wytrawne)

Szczep: Solaris | Region: Baniewice, Polska

Delikatnie wytrawne wino o aromatach dojrzałej nektarynki i banana. W ustach spotyka nas dotyk słodczy i pikantny finisz.

15cl – 29 zł
75cl – 137 zł



Riesling Turnau (białe wytrawne)

Szczep: Riesling | Region: Baniewice, Polska

W smaku wyraźne, cytrynowe i syte. Wyczuwalne nuty brzoskwini, kwiatów jaśminu i delikatnych ziołowych nut. Polecamy do ryb, owoców morza i drobiu.

75cl – 171 zł



Romeo (białe wytrawne)

Szczep: Sauvignon Blanc | Region: Jumilla, Hiszpania

Świeże i aromatyczne wino o wyraźnych nutach cytrusów, zielonego jabłka i agrestu. Lekkie, rześkie, idealne jako aperitif oraz do owoców morza, sałat i lekkich dań.

15cl – 20 zł
75cl – 90 zł



Larrúa de Rueda (białe półwytrawne)

Szczep: Verdejo | Region: Rueda, Hiszpania

Klasyczne Verdejo z regionu Rueda – intensywne aromaty białych owoców, ziół i delikatnej mineralności. Dobrze zbalansowana kwasowość i świeży finisz.

15cl – 20 zł
75cl – 80 zł



El Pólvorete by Emilio Moro (białe wytrawne)

Szczep: Godello | Region: Bierzo, Hiszpania

Eleganckie i ekspresyjne Godello z nutami gruszki, jabłka i białych kwiatów. Delikatna struktura, świeżość i mineralny charakter. Idealne do ryb, drobiu.

15cl – 27 zł
75cl – 125 zł



Eat it.

Drink it.

Kick it!