



WARNING!
THE KITCHEN TAKES ORDERS UNTIL 10:00 PM

MATJAS / HERRINGS **MATJAS / HERINGE**

MATJAS WITH ONION IN OIL / **MATJAS MIT ZWIEBELN IN ÖL**

Dutch herring; shallot; bread and butter. /
Feinkosthering; Schalottenzwiebel; Brot und Butter.
(190g)

29 zł

MATJAS IN SOUR CREAM WITH APPLE **/ MATJAS IN SAHNE MIT APFEL**

Dutch herring; cream; apples; bread and butter. /
Feinkosthering; Creme; Äpfel; Brot und Butter (190g)

29 zł

DUTCH MAATJES HERRING WITH CAPERS **SAUCE / ECHTE NIEDERLÄNDISCHE** **MATJES IN KAPERNSAUCE**

Herring fillets prepared in a light mayonnaise sauce
with capers, shallots and dried tomatoes. /
Matjes, Mayonnaise-Sauce mit Kapern und
sonnengetrockneten Tomaten, rosa Pfeffer,
Brunnenkresse, Brot und Butter. (190g)

39 zł

MATJAS TASTING SET / **MATJAS VERKOSTUNGSSET**

The above-mentioned variants available as a tasting
version

Die oben genannten Varianten auch als
Verkostungsversion erhältlich (180g)

39 zł

KARRY-MAYO HERRING

Delicately marinated herring in curry-mayo sauce;
bread and butter (180g)

Zart marinierter Hering in Curry-Mayo-Sauce; Brot
und Butter (180 g)

39 zł

PERFECT WITH MATJAS **/ PASST HERVORRAGEND ZU** **MATJAS**

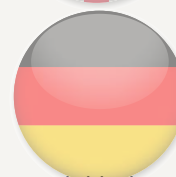
CZARNA OLCHA RYE **VODKA / ROGGENWODKA** **„CZARNA OLCHA“**

9,50 zł / 30 ml

POTATO SPIRIT / **KARTOFFEL-OKOWITA**

19, 50 zł / 30 ml

APPETIZERS / VORSPEISEN



LARD SPREAD WITH BREAD **SCHMALZ MIT BROT**

Lard spread with bread and pickled cucumber
Schmalz mit Brot und eingelegter Gurke (190g)

19 zł

PAPRIKASH WITH BREAD **PAPRIKASCH MIT BROT**

Fish and vegetable spread with rice; bread; butter; pickled
cucumber (190g)
Fisch-Gemüse-Paste mit Reis; Brot; Butter; eingelegte Gurke

19 zł

HERRING BUTTER & BREAD / **HERINGSBUTTER MIT BROT**

Fluffy fresh butter with real Dutch matjes, spices and herbs;
bread. /

Flaumige, frische Butter mit echtem niederländischen
Matjas, Gewürze und Kräuter; Brot. (100g)

19 zł

SALMON TARTARE **/ LACHSTATAR**

Salmon tartare, pickled cucumber, shallot, honey mustard
sauce, capers. /

Lachstatar, eingelegte Gurke, Schalotte, Honig-Senf-Sauce,
Kapern. (120g)

39 zł

“MEDUSA” POLISH ASPIC / **FIRMENEIGENE MEDUSA**

Pork leg and shank jelly with vinegar and lemon. /
Schweinekeulen- und Schweinshaxengelee mit Essig
und Zitrone.

12 zł

22 ZŁ WITH 2 SHOTS × 30 ML OF VODKA
22 ZŁ MIT 2 SHOTS × 30 ML WODKA

BEEF TARTARE / **KLEINES RINDERTARTAR**

Chef's tartare, finely seasoned; with capers, mushrooms,
pickled cucumber, quail egg; parmesan crisp and green
brushwood. / Tatar nach Originalrezept unseres Küchenchefs,
fein gewürzt; mit Kapern, Pilzen, eingelegter Gurke,
Wachtelei; Parmesan-Chips und grünem Reisig.

39 zł

49 ZŁ WITH 2 SHOTS × 30 ML OF VODKA
49 ZŁ MIT 2 SHOTS × 30 ML WODKA

BAKED CAMEMBERT WITH PUMPKIN / **GEBACKENER CAMEMBERT MIT KÜRBIS**

Baked Camembert on pumpkin purée; rosemary; fruit preserve;
pumpkin seeds; garlic butter toast

Gebackener Camembert auf Kürbispüree; Rosmarin;
Fruchtkonfitüre; Kürbiskerne; Toast mit Knoblauchbutter (170 g)

29 zł

LOCAL CHEESE BOARD / KÄSEPLATTE MIT **LOKALEN KÄSEORTEN VON** **STATKIEWICZÓWKA**

Cheeseboard from the Swołowo factory; olives, fresh
fruit, nuts, sauce and savory homemade jams. /

Eine Platte mit lokalen Käsesorten von
Statkiewiczówka in Swołowie

59 zł

WITH A CHEESE BOARD, A CARAFE OF HOUSE
WINE / ZUR KÄSEPLATTE EINE KARAFFE
HAUSWEIN



59 zł

VEGAN APPETIZERS / VEGANE VORSPEISEN

BAKED MUSHROOMS WITH CHEESE / OFEN-CHAMPIGNONS, GEFÜLLT MIT VEGANEN KÄSEN

Mushrooms baked with vegan cheddar, mozzarella, and gouda served with CZASZUSZULI salad. /

Champignons gefüllt mit veganem Cheddar, Mozzarella und Gouda, serviert mit Chashushuli-Salat. (300g)

39 zł

VEGAN CHEESE BOARD / VEGAN KÄSEPLATTE

Vegan cheese sampler served with olives, fresh fruit, nuts, and savory homemade jams. /

Vegane Käseplatte (Gouda, Mozzarella, Cheddar) (200g)

49 zł

WITH A CHEESE BOARD, A CARAFE OF
HOUSE WINE / ZUR KÄSEPLATTE EINE
KARAFFE HAUSWEIN

59 zł



SOUPS / SUPPEN

ROASTED TOMATO SOUP WITH CROUTONS (VEGAN) / VEGANE CREMESUPPE MIT GEBACKENEN TOMATEN

Roasted tomatoes with ginger, vegan sour cream served with croutons. /

Suppe mit gebackenen frischen Tomaten mit Ingwer und Croutons (320 ml)

35 zł

FRENCH ONION SOUP WITH WHITE WINE AND GRUYÈRE CHEESE / FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT WEISSWEIN UND GRUYÈRE-KÄSE

Intense caramelized onion soup made with a slow-cooked beef and chicken broth and white wine (320 ml), served with a cheese toast / Intensiv karamellierte Zwiebelsuppe auf einem lange gekochten Rinder-Geflügel-Fond mit Weißwein (320 ml), serviert mit Käse-Crostini.

39 zł

CAZUELA (FISH SOUP) / CASUELA-FISCHSUPPE

Fish soup made from white fish cooked in a vegetable stock with tomatoes, lime, and fresh coriander; served with bread.

/ Cremige Fischsuppe aus Argentinien; zubereitet mit einer essentiellen Fisch- und Gemüsebrühe; mit Tomaten, Weißfischfilets, Limette und frischem Koriander; Brot. (320 ml)

39 zł

**Cazuela (Fish Soup) + Extra
Shrimps /
Casuela-Fischsuppe mit
Garnelen**

54 zł

SALADS / SALATE

SALAD WITH TOFU AND MANGO / SALAT MIT TOFU UND MANGO

Lamb's lettuce; tofu; mango; avocado; chives; bean sprouts; peanuts; dressing made from peanuts and mango (300 g)

Feldsalat; Tofu; Mango; Avocado; Schnittlauch; Sojasprossen; Erdnüsse; Erdnuss-Mango-Dressing; (300 g)

59 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



BIANCO VENETO
WINE
(90 / 180 ml)
11 / 19 zł

SALAD WITH SHRIMPS / SALAT MIT GARNELEN

Lamb's lettuce; shrimp; mango; avocado; chives; bean sprouts; peanuts; dressing made from peanuts and mango. / Rocket; Garnelen; Mango; Avocado; Schnittlauch; Sojasprossen; Erdnüsse; Dressing aus Erdnüssen und Mango.

59 zł



RAISIN SAUVIGNON
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



Penfold's
Koonunga Hill
Riesling
(90 / 180 ml)
19 zł / 32 zł

CAESAR LUNCH SALAD WITH CROUTONS / LUNCHSALAT CAESAR MIT CROUTONS

romaine lettuce, chicken, croutons, crispy bacon, parmesan and anchovy sauce (290 g)

Römersalat, Hähnchen, Croutons, knuspriger Speck, Parmesan und Anchovis-Sauce (290 g)

59 zł



RAISIN ROSE
0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł



Penfold's
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
22 zł / 39 zł

SIDES / BEILAGEN

BREAD / BROT

(85 G)

9 zł

HOMEMADE SAUCES / HAUSGEMACHTE SAUCEN

Spicy sriracha-mayo sauce; truffle sauce; red Georgian salsa; intense Georgian garlic mayonnaise sauce
Würzige Sriracha-Mayo-Sauce; Trüffelsauce; rote georgische Salsa; intensive Knoblauch-Mayonnaise-Sauce
6 zł

POTATOES OR FRIES / POMMES FRITES ODER KARTOFFELN



potato quarter fries or oven-roasted potato quarters / Pommes frites aus Kartoffelvierteln oder ofengeröstete Kartoffelviertel
19 zł

SWEET POTATO FRIES / SÜSSKARTOFFELPOMMES (300g)



24 zł

SALAD SET / SALAT-SET



White cabbage, beetroot, carrot
/ Weißkohl, Rote Bete, Karotte (160 g)
16 zł

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

VEGAN DISHES / VEGANE GERICHTE

KATSU EGGPLANT / KATSU-AUBERGINE

Eggplant in crispy panko, rice, red cabbage and carrot salad, sesame seeds, katsu sauce (410 g)
Aubergine in knuspriger Panko-Panade, Reis, Rotkohl-Karotten-Salat, Sesamsamen, Katsu-Sauce (410 g)
49 zł

CHEF'S SPECIAL: POTATO PANCAKE WITH MUSHROOM GOULASH / VEGANER KARTOFFELPUFFER MIT PILZGULASCH

Vegan potato pancake served with vegan sour cream and CZASZUSZULI – Georgian goulash made from oyster mushrooms, tomatoes and peppers served with our vegan salad trio (410 g)
Kartoffelpuffer mit knusprigen Rändern, serviert mit saurer Gemüsesahne und georgischem CHASHUSHULI-Gulasch aus Pilzen, Tomaten und Paprika; begleitet von drei veganen Salaten (410 g)
49 zł

SWEET POTATO À LA CHILI CON CARNE / SÜSSKARTOFFEL À LA CHILI CON CARNE

Baked sweet potato with vegan chili con "carne" (made with a plant-based ground meat alternative, beans, and tomato sauce); vegan cheese; fresh salsa; guacamole; plant-based sour cream (290 g) /
Gebackene Süßkartoffel mit veganem Chili con „Carne“ (auf Basis einer pflanzlichen Hackfleischalternative, mit Bohnen und Tomatensauce); veganer Käse; frische Salsa; Guacamole; pflanzliche Sauerrahm-Alternative (290 g)
49 zł

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

OVEN-BAKED ZANDER / OFEN-ZANDER

Zander fillet baked in leek cream sauce with roasted potatoes, fresh vegetable salad
Zanderfilet in Lauch-Rahmsauce mit Bratkartoffeln; frischer Gemüsesalat (380 g)
59 zł

BAKED HALIBUT IN CHEESE SAUCE / GEBACKENER HEILBUT IN KÄSESAUCE

Halibut baked in cheese sauce with cauliflower; mini potatoes with chorizo and watercress (380g)
In Käsesauce gebackener Heilbutt mit Blumenkohl; Minikartoffeln mit Chorizo und Brunnenkresse (380g)
69 zł

OVEN-BAKED SALMON IN GREEK STYLE / OFENGEBACKENER LACHS NACH GRIECHISCHER ART

Tender salmon fillet, pearl couscous, roasted vegetables, feta cheese, and tzatziki sauce (390 g) /
Zartes Lachsfilet, Perlcouscous, geröstetes Gemüse, Feta und Tzatziki (390 g)
79 zł

FISHBURGER

Brioche bun, breaded cod, bacon, chopped carrots and cabbage, spicy homemade smoked paprika sauce; fries (380g)
Brioche-Brötchen, paniierter Kabeljau, Speck, gehackte Karotten und Kohl, würzige hausgemachte geräucherte Paprikasauce; Pommes frites (380g)
69 zł

FISH AND CHIPS

Classic FISH AND CHIPS, crispy cod fillet battered in light beer tempura served with French fries made of potato quarters, pea puree, homemade tartar sauce, fresh vegetable salad with sauce (450g)
Klassisches FISH AND CHIPS: knuspriges Kabeljaufilet in hellem Bier-Tempura; Pommes Frites aus Kartoffelvierteln, Erbsenpüree, hausgemachte Remoulade, frischer Gemüsesalat mit Sauce (450 g)
89 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




PURCARI
CHATEAU
Pinot Grigio
(90 / 180 ml)
16 zł / 27 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




Penfolds
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
25 zł / 39 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




Penfolds
Koonunga Hill
Riesling
(90 / 180 ml)
19 zł / 32 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




ROWING
JACK (IPA)
(330 ml / 500 ml)
12 zł / 18 zł



RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł




ZŁOTE
LWY (lager)
(330 / 500 ml)
12 zł / 18 zł

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

POTATO PANCAKE WITH BEEF STEW / KNUSPRIGER KARTOFFELPUFFER MIT GULASCH

Pancake with crispy edges; with thick, long-cooked beef goulash in dark sauce plus 3 salads (450 g)

Puffer mit knusprigen Rändern; mit dickem, lange gegartem Rindergulasch in dunkler Sauce, Sahne; drei bunte Salate (450 g)

59 zł

 **RAISIN
PINOT NOIR 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
Bin 28
Shiraz
(90 / 180 ml)
32 zł / 59 zł

CHICKEN SUPREME WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES / CHICKEN SUPREME MIT PILZEN UND TRÜFFELN

Chicken breast stuffed with forest mushrooms and truffles, mashed potatoes, crispy carrots, carrot chips, thyme sauce (450 g)

Hähnchenbrust gefüllt mit Waldpilzen und Trüffeln, Kartoffelpüree, knusprige Karotten, Karottenchips, Thymiansauce (450 g)

69 zł

 **RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
Max's Chardonnay
(90 / 180 ml)
25 zł / 39 zł

DUCK IN SAUCE WITH POTATOES AND RED CABBAGE / ENTE IN SAUCE MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL

Two roasted duck legs in their own sauce, baked potatoes, red cabbage, pumpkin puree (470 g)

Zwei gebackene Entenkeulen in eigener Sauce, Kartoffeln, Rotkohl, Kürbispüree (470 g)

79 zł

 **RAISIN
PINOT NOIR 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 *Penfold's*
**Max's Cabernet
Sauvignon**
(90 / 180 ml)
22 zł / 39 zł

PIEROGI & PASTA

PIEROGI "RUSKIE"

Pierogi filled with potato and cottage cheese, bacon lard; white cabbage salad.

/ Pierogi gefüllt mit Kartoffeln und Hüttenkäse; Speck; Salat Weißkohl.

39 zł

FISH PIEROGI / FISCHKNÖDEL

Pierogi filled with smoked halibut and salmon; bacon lard; sauerkraut.

/ Pierogi mit Lachs und geräuchertem Heilbutt; Speck; Sauerkraut.

49 zł

PASTA WITH SHRIMPS / PASTA MIT GARNELEN

Pasta with shrimp, garlic, parsley, chili, butter and white wine (500g)

Spaghetti mit Garnelen, Chili, Petersilie und Parmesan (500 g)

59 zł

 **RAISIN CHENIN
BLANC 0,0%**
(90 ml / 180 ml)
11 zł / 19 zł

 **PURCARI**
Pinot Grigio
(90 / 180 ml)
16 zł / 27 zł

FOR KIDS' DISHES / FÜR KINDERGERICHTE

GEORGIAN MINI PIZZA / GEORGISCHE MINI-PIZZA

Yeast dough flatbread with tomato sauce and cheese (190g) / Hefeteig-Fladenbrot mit Tomatensauce und Käse (190 g)

29 zł

CHICKEN STRIPS WITH FRIES / HÄHNCHENSTREIFEN MIT POMMES FRITES

Homemade chicken strips, potato wedge fries, carrot salad

Hausgemachte Hähnchenstreifen, Pommes Frites aus Kartoffelvierteln, Karottensalat

42 zł

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti pasta, Bolognese sauce, Parmesan (300g) / Spaghetti, Bolognesesauce, Parmesan (300 g)

49 zł

MINI FISH & CHIPS

Crispy cod fillet in tempura; potato wedges; white cabbage slaw; ketchup (270g) /

Knuspriges Kabeljaufilet in Tempura; Kartoffelspalten; Krautsalat aus Weißkohl; Ketchup (270 g)

49 zł

GEORGIAN CUISINE / GEORGISCHE KÜCHE

GRUZIŃSKIE WYPIEKI

GEORGIAN PIZZA / GEORGISCHE PIZZA

Stuffed pie (cottage cheese and sulgumi) with garlic and dill; Georgian homemade salsa sauce (500 g)

Gefüllter Puffer (Hüttenkäse und Sulguni) mit Knoblauch und Dill; georgische hausgemachte Salsasauce (500 g)

39 zł

ADJAR KHACHAPURI / ADJARIAN KHACHAPURI

The famous oblong cake; cottage cheese and sulgumi cheeses; egg with runny yolk; butter; homemade salsa sauce (380 g)

Berühmter länglicher Puffer; Hüttenkäse und Sulguni-Käse; Ei mit flüssigem Eigelb; Butter; hausgemachte Salsasauce (380 g)

49 zł

TSAR'S KHACHAPURI / ZAREN-KHACHAPURI

Georgian stuffed pie: cottage cheese and sulgumi; gouda cheese; Georgian homemade salsa sauce (410 g)

Georgischer gefüllter Puffer: Hüttenkäse und Sulguni; Gouda-Käse; georgische hausgemachte Salsasauce (410 g)

45 zł

KUBDARI

Pancake stuffed with minced beef and pork; spices (uccho suneli with fenugreek); salsa sauce (410 g)

Puffer gefüllt mit gehacktem Rind- und Schweinefleisch; Gewürze (uccho suneli mit Bockshornklee); Salsasauce (410 g)

49 zł

GEORGIAN TASTING SETS / GEORGISCHE DEGUSTATIONSSETS

MINI KHINKALI (2 PCS.)

/ MINI-CHINKALI (2 STK.)

2 mini Georgian dumplings filled with pork and beef / 2 Mini-Teigtaschen nach georgischer Art, gefüllt mit Schweine- und Rindfleisch (120 g)

19 zł

GEORGIAN BAKED SPECIALTIES – TASTING SET / GEORGISCHE BACKWAREN – DEGUSTATIONSSET

1 mini Georgian pizza, 1 mini Adjarian khachapuri, 1 mini kubdari; Georgian salsa (300 g)

/ 1 Mini georgische Pizza, 1 Mini Adjaruli Chatschapuri, 1 Mini Kubdari; georgische Salsa (300 g)

49 zł



ALLERGEN INFORMATION / ALLERGENINFORMATION

DUE TO THE POSSIBILITY OF CROSS-CONTACT OF INGREDIENTS IN OUR KITCHEN, WE CANNOT COMPLETELY EXCLUDE THE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE DISHES WE SERVE. GUESTS WITH SEVERE FOOD ALLERGIES ARE ADVISED TO EXERCISE PARTICULAR CAUTION AND, IN CASE OF DOUBT, REFRAIN FROM ORDERING. A DETAILED LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE FROM THE STAFF.

/ AUFGRUND MÖGLICHER KREUZKONTAMINATIONEN IN UNSERER KÜCHE KÖNNEN WIR DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IN DEN SERVIERTEN SPEISEN NICHT VOLLSTÄNDIG AUSSCHLIESSEN. GÄSTEN MIT STARKEN LEBENSMITTELALLERGIEN EMPFEHLEN WIR BESONDERE VORSICHT UND, IM ZWEIFELSFALL, AUF EINE BESTELLUNG ZU VERZICHTEN. EINE DETAILLIERTE ALLERGENLISTE IST BEIM SERVICEPERSONAL ERHÄLTlich.

INNE DANIA KUCHNI GRUZIŃSKIEJ

KHINKALI DUMPLINGS / KHINKALI-KNÖDEL

4 pieces of Georgian khinkali dumplings filled with meat stuffing and broth; coriander (300 g)

4 Stück georgische Khinkali-Knödel gefüllt mit Fleischfüllung und Brühe; Koriander (3

49 zł

“KEBABI” DISH / „KEBABI AM STOCK“

Plate with Georgian kebab: minced beef and pork cutlet with peppers, onion, garlic, coriander and Georgian spices; roasted potatoes; intense garlic sauce and salsa sauce; fresh vegetable salad (450 g)

Teller mit georgischem Kebab: Hackfleischkotelett aus Schweine- und Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und georgischen Gewürzen; Bratkartoffeln; intensive Knoblauchsauce und Salsasauce; frischer Gemüsesalat (450 g)

59 zł



FOR GEORGIAN CUISINE DISHES WE RECOMMEND GEORGIAN HOUSE WINE, WHITE OR RED / ZU GEORGISCHEN GERICHTEN EMPFEHLEN WIR GEORGISCHEN HAUSWEIN, WEISS ODER ROT (90 ml / 180 ml)

od 11 zł / 19 zł

TASTING BOARD: BAKED SPECIALTIES + KHINKALI / DEGUSTATIONSBRETT: BACKWAREN + CHINKALI

1 mini Georgian pizza, 1 mini Adjarian khachapuri, 1 mini kubdari; 2 mini khinkali; Georgian salsa and garlic sauce (450 g)

/ 1 Mini georgische Pizza, 1 Mini Adjaruli Chatschapuri, 1 Mini Kubdari; 2 Mini-Chinkali; georgische Salsa und Knoblauchsauce (450 g)

65 zł



DPAIR A BOTTLE OF GEORGIAN WINE WITH THE GEORGIAN TASTING BOARD / WÄHLEN SIE EINE FLASCHE GEORGISCHEN WEINS ZUR GEORGISCHEN VERKOSTUNGSPLATTE

59 zł

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE MOUSSE / WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

White chocolate mousse with lemon, pistachio cream and crushed pistachios (80 g)

Weißer Schokoladenmousse mit Zitrone, Pistaziencreme und zerstoßenen Pistazien (80 g)

19 zł

BIRRAMISU

Meduza's take on the traditional Italian dessert made with dark beer, cream, raspberry mousse and fresh raspberries (150 g)

Biervariante des italienischen Desserts mit dunklem Bier, Sahne, Himbeermousse und frischen Himbeeren (150 g)

29 zł

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE / KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE

Cheesecake with white chocolate and white chocolate glaze on a shortcrust base with nuts; raspberry sauce; vanilla sauce

Käsekuchen mit weißer Schokolade und weißer Schokoladenglasur auf einem Mübeteigboden mit Nüssen; Himbeersauce; Vanillesauce

29 zł

APPLE CRUMBLE

Hot apple pie in a ramekin from the oven; with butter crumble, a scoop of vanilla ice cream and BOURBON vanilla sauce

Heißer Apfelkuchen in einer Auflaufform aus dem Ofen; mit Butterstreuseln, einer Kugel Eis und BOURBON-Vanillesauce (185 g)

29 zł

CHOCOLATE CAKE "FUDGE" / SCHOKOLADENKUCHEN

Real chocolate cake; scoop of ice cream; vanilla sauce (180 g)

Schokoladenkuchen mit Eis und Vanillesauce (180 g)

29 zł

ICE CREAM DESSERT / EISDESSERT

2 scoops of ice cream (vanilla flavour), whipped cream, sauce (200 g)

2 Kugeln Eis (Geschmäcker: Vanille), Schlagsahne, Sauce/Spirituose (200 g)

24 zł

VEGAN COCONUT PANNA COTTA/VEGANE KOKOS-PANNA COTTA

Vegan coconut panna cotta with passion fruit gel, roasted nuts and coconut, raspberries, and coconut foam; strawberry sorbet (120 g)./Vegane Kokos-Panna Cotta mit Passionsfruchtgel, gerösteten Nüssen und Kokos, Himbeeren sowie Kokossschaum; Erdbeersorbet (120 g).

19 zł

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

COFFEE / KAFFEE

ESPRESSO (30 ML) 9 zł

ESPRESSO DOPPIO (60ML) 16 zł

CZARNA KAWA (150 ML) 12 zł

CAPPUCCINO (150 ML) 16 zł

LATTE MACCHIATO (200 ML) 18 zł

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

HOT CHOCOLATE (MILK / WHITE)
/ HEISSE SCHOKOLADE (VOLLMILCH / WEISS) 18 zł

MATCHA LATTE (200 ml)

Tea-based milk drink (vegan option available) / 18 zł

Teegetränk mit Milch (auch in veganer Variante erhältlich)

PINK LATTE (200 ml) 18 zł

Milk drink with a subtle hint of red fruits and added magnesium (vegan option available) /

Milchgetränk mit einer feinen Note roter Früchte und zusätzlichem Magnesium (auch in veganer Variante erhältlich)

GOLDEN LATTE (200 ml) 18 zł

Milk drink with ginger, cinnamon, turmeric, and cloves (vegan option available) /

Milchgetränk mit Ingwer, Zimt, Kurkuma und Nelken (auch in veganer Variante erhältlich)

TEA / TEE

BLACK TEA / SCHWARZER TEE 12 zł

EARL GREY 12 zł

GREEN TEA / GRÜNER TEE 12 zł

MINT TEA / PFEFFERMINZ-TEE 12 zł

RASPBERRY TEA / HIMBEERTEE 12 zł

WARMING TEAS / WÄRMENDE TEES

GINGER-CITRUS TEA / INGWER-ZITRUS-TEE 18 zł

STRAWBERRY AND MINT TEA / ERDBEER-MINZ-TEE 18 zł

PINEAPPLE AND ROSEMARY TEA / ANANAS-ROSMARIN-TEE 18 zł

GORĄCE NAPOJE ALKOHOLOWE

MULLED WINE / GLÜHWEIN 19 zł /

MULLED WINE FOR 2 / GLÜHWEIN FÜR 2 PERSONEN 29 zł

MULLED BEER / HEISSBIER 19 zł

SOFT DRINKS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GLASSES / CARAFES GLÄSER / KARAFFEN

STILL / SPARKLING WATER / WASSER STILL / SPRUDELND (200 ML)	3,50 zł
STILL / SPARKLING WATER / WASSER STILL / SPRUDELND (750 ML)	9,50 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (200 ML)	6 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (750 ML)	18 zł
APPLE / ORANGE JUICE / APFEL- / ORANGENSAFT (2 L)	29 zł
CITRUS LEMONADE / ZITRUS-LIMONADE (0.7 L)	24 zł
RHUBARB LEMONADE / RHABARBER-LIMONADE (0.7 L)	24 zł
CITRUS LEMONADE / ZITRUS-LIMONADE (1.3 L)	29 zł
RHUBARB LEMONADE / RHABARBER-LIMONADE (1.3 L)	29 zł

GLASS BOTTLES / GLASFLASCHEN

0,25L - 9 zł
COCA COLA (250 ML)
COCA COLA ZERO (250 ML)
FANTA (250 ML)
SPRITE (250 ML)
FUZE TEA (250 ML)

KOMBUCHA (0,33l) - 18 zł

VARIOUS FLAVORS; ASK YOUR
WAITER / VERSCHIEDENE
GESCHMACKSRICHTUNGEN;
FRAGEN SIE DEN KELLNER

BEER, CIDER, WINE / BIER, CIDER, WEIN

0,33l
12 zł



ZŁOTE LWY



Pale lager /
Helles Lagerbier
Alk. 5,6%



PSZENICZNAK



Wheat beer /
Weizenbier
Alk. 5,2%



0,5l
18 zł



KOŹLAK



Dark bock beer /
Dunkles Bockbier
ALK. 6,5%



BEZALKOHOLOWE IPA



NON-ALCOHOLIC IPA /
ALKOHOLFREIES IPA
Alk. > 0,5%



1,85l
49 zł



ROWING JACK



IPA
Alk. 6,2%

BEER TASTING SET / BIERPROBIERSET (3 × 180 ml) – 29 PLN

DRAFT CIDER / CIDER VOM FASS



(APPLE / APFEL) CIDER
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł



(PEAR / BIRNE) PERRY
0,18l - 9 zł
0,75l - 19 zł

WINE / WEIN

HOUSE WINE / HAUSWEIN

0,18l
19 zł

0,75l
69 zł

BOTTLED BEERS / FLASCHENBIERE



BAŁTYCKI DZIAD
PILS / STOUT /
WEIZEN



BEZALKOHOLOWY BAŁTYCKI DZIAD
NON-ALCOHOLIC PILSNER /
ALKOHOLFREIES PILS

KISS & BLISS RED IPA

JUICY SOUR

MARANGO

Pale beer with mango and passion fruit juice / Helles Bier mit
Mango- und Maracujasaft

AMBER STRAWBERRY / ERDBEER

AMBER RASPBERRY-POMEGRANATE /
HIMBEER-GRANATAPFEL

PSZENICZNAK

HEINEKEN 0%

NON-ALCOHOLIC IPA /
ALKOHOLFREIES IPA

ZANZI

NON-ALCOHOLIC PALE BEER WITH
MANGO AND PASSION FRUIT JUICE /
ALKOHOLFREIES HELLBIER MIT
MANGO- UND MARACUJASAFT

VODKA**BOLS MARINE**

30 ml

9,50 zł



500 ml

99 zł

CZARNA OLCHA

30 ml

9,50 zł



500 ml

109 zł

BRANDY AND COGNAC (40 ml)**METAXA**

19 zł

Hennessy VS

22 zł

Claude chatelier XO

39 zł

RUM (40 ml)**Capitan Morgan**

19 zł

Legendario Anejo

22 zł

Don papa

22 zł

Don papa masskara

22 zł

LIQUEURS / LIKÖRE (30 ml)**Amaretto**

9,50 zł

Fireball

9,50 zł

Shanky's Whip

9,50 zł

Jägermeister

9,50 zł

Jägermeister Manifest

9,50 zł

Likier melonowy

9,50 zł

Likier brzoskwiniowy

9,50 zł

Likier jeżynowy

9,50 zł

Likier różany

9,50 zł

WHISKY (40 ml)**Jack Daniels**

19 zł

Jim Beam

19 zł

Tullamore Dew

19 zł

Jameson

19 zł

Glenfiddich 12yo

34 zł

Edradour 12yo

34 zł

GIN (40 ml)**Żubrówka Gin**

19 zł

Hendrick's gin

22 zł

Tanqueray No. Ten Gin

22 zł

**OKOWITA (TRADITIONAL SPIRIT) /
OKOWITA (TRADITIONELLER DESTILLAT)**

Okowita is a traditional craft distillate made from grain or fruit mash and, unlike vodka, it is not filtered or diluted to achieve a neutral taste. Thanks to this, it preserves a distinct aroma and the full character of the raw material it is made from.

In our offer you will find okowita from the Pomeranian distillery Podole Wielkie.
Ask your waiter about the available types of vodkas and okowitas!

Okowita ist ein traditioneller, handwerklich hergestellter Destillat aus Getreide- oder Obstmaische und wird im Gegensatz zu Wodka nicht gefiltert oder auf einen neutralen Geschmack verdünnt. Dadurch behält sie ein ausgeprägtes Aroma und den charakteristischen Geschmack der verwendeten Rohstoffe.
In unserem Angebot finden Sie Okowita aus der pommerschen Brennerei Podole Wielkie.
Fragen Sie den Kellner nach den verfügbaren Wodka- und Okowita-Sorten!

Price per 30 ml – from 19.50 zł

/ Preis pro 30 ml – ab 19,50 zł



COCKTAILS

APEROL SPRITZ / SARTI 29 zł

SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

Aperol / Sarti / Campari (80ml), prosecco (120ml), sparkling water

WHISKY SOUR 32 zł

Whisky (60 ml), lemon juice, sugar syrup, angoustura

AMARETTO SOUR 32 zł

Amaretto (60ml), lemon juice, sugar syrup, angoustura

PORNSTAR MARTINI 39 zł

Vanilla vodka (40 ml), passionfruit puree, passoa (30 ml); prosecco (30 ml)

NEGRONI 39 zł

Campari (30ml), gin (30 ml), red wermut (30ml)

MARGARITA 39 zł

(CLASSIC / RASPBERRY / STRAWBERRY) tequila (60 ml), triple sec (30 ml), lime juice/ sugar syrup / raspberry puree / strawberry puree

LONG ISLAND ICED TEA 42 zł

Rum (20 ml), tequila (20 ml), vodka (20 ml), triple sec (20 ml), gin (20 ml), lemon juice, sugar syrup, cola

SHOTS

MARGARITA SHOT

Tequila, cointreau, lemon juice, sugar syrup 6 x 40 ml 49 zł

BLUE KAMIKAZE

vodka, blue curacao, sugar syrup, lemon juice 6 x 40 ml 49 zł

WŚCIEKŁE PSY

vodka, raspberry syrup, tabasco 6 x 40 ml 49 zł

DESKA 6 SHOTÓW od 59 zł

Tell us what you like, and the bartender will prepare something special for you.
/ Sag uns, was du magst, und der Barkeeper bereitet etwas ganz Besonderes für dich zu.

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

CRODINO SPRITZ 29 zł

APERITIVO SPRITZ 29 zł

Prosecco 0%, syrup orange spritz, sparkling water

PORNSTAR MARTINI 32 zł

Organe juice (60 ml), passionfruit puree, vanilla syrup, (30 ml); prosecco zero

SWEET LOVE ZERO 32 zł

Gin 0%, raspberry puree, grenadine, lemon juice, cranberry juice

KLASZTORNA SPIRITS

40 ml – 12 zł

- CLEAR SPIRIT / KLARE SPIRITUOSE
- CRAFT SPIRIT / HANDWERKLICHER DESTILLAT
- PLUM SPIRIT (ŚLIWOWICA) / SLIWOWITZ
- LEMON LIQUEUR / ZITRONENLIKÖR
- QUINCE LIQUEUR / QUITTENLIKÖR
- CHERRY LIQUEUR / KIRSCHLIKÖR
- ABSINTHE / ABSINTH
- DESSERT LIQUEUR / DESSERTLIKÖR
- PORTER LIQUEUR / PORTERLIKÖR

TASTING BOARD "KLASZTORNA" /
VERKOSTUNGSBRETT „KLASZTORNA“

(6 x 40 ml) – 59 PLN

FRUIT INFUSIONS / FRUCHTLIKÖRE

30 ml – 9,50 zł

- SEA BUCKTHORN / SANDDORN
- BLACK ELDER / SCHWARZER HOLUNDER
- QUINCE / QUITTE
- YELLOW PLUM (MIRABELLE) / MIRABELLE
- BLACKCURRANT / SCHWARZE JOHANNISBEERE
- RASPBERRY / HIMBEERE
- CHERRY / KIRSCH
- CORNELIAN CHERRY / KORNELKIRSCH
- SLOE / SCHLEHE

TASTING BOARD /
VERKOSTUNGSBRETT

(5 x 30 ml) – 39 PLN

RED WINES / ROTWEINE

DUGLADZE PIROSMANI



GEORGIA / KAKHETI
Grape variety: Saperavi
(most commonly)
Red semi-dry

90 ml
11 zł

GEORGIEN / KACHETIEN
Rebsorte: Saperavi (meistens)
Rot halbtrocken

180 ml
19 zł

69 zł

TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



ITALY / APULIA
Grape variety: Primitivo
Red dry

ITALIEN / APULIEN
Rebsorte: Primitivo
Rot trocken

119 zł

MONASTRELL SERICIS



SPAIN / VALENCIA
Grape variety: Monastrell
Red dry

SPANIEN / VALENCIA
Rebsorte: Monastrell
Rot trocken

169 zł

PENFOLDS MAX'S CABERNET SAUVIGNON



SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Cabernet
Sauvignon
Red dry

90 ml
22 zł

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Rot trocken Alk. 14,5%

180 ml
39 zł

189 zł

PENFOLDS BIN 28 SHIRAZ



SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Shiraz
Red dry

90 ml
32 zł

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Shiraz
Rot trocken
Alk. 14,5%

180 ml
59 zł

284 zł

ROSÉ WINES / ROSÉWEINE

COTO MAYOR ROSADO



SPAIN / RIOJA
Grape variety: Tempranillo
Rosé dry

90 ml
11 zł

SPANIEN / RIOJA
Rebsorte: Tempranillo
Rosé trocken Alk. ok. 12,5%

180 ml
19 zł

69 zł

Great price /
Super Preis

DA VINCI IN ROMAGNA 1502 ROSATO



ITALY / EMILIA-ROMAGNA
Grape variety: Sangiovese
Rosé dry

90 ml
11 zł

ITALIEN / EMILIA-ROMAGNA
Rebsorte: Sangiovese
Rosé trocken Alk. ok. 12%

180 ml
19 zł

69 zł

Great price /
Super Preis

PURCARI ROSÉ



MOLDOVA / ȘTEFAN VODĂ
Grape varieties: Cabernet
Sauvignon, Merlot, Rara Neagră
Rosé dry

MOLDAWIEN / ȘTEFAN VODĂ
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot,
Rara Neagră
Rosé trocken
Alk. ok. 12,5%

105 zł

NON-ALCOHOLIC RED AND ROSÉ WINES / ALKOHOLFREIE ROT- UND ROSÉWEINE

RAISIN PINOT NOIR



DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Pinot Noir
Rebsorte: Pinot Noir

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

RAISIN ROSE



DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Blend
Rebsorte: Cuvée

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

WHITE WINES / WEISSWEINE



PORTA 6 VINHO VERDE

Portugal / Vinho Verde
Grape varieties: Local grape varieties
Dry white wine

Portugal / Vinho Verde
Rebsorten: Lokale Rebsorten
Weißwein, trocken

79 zł



LAWSON'S DRY HILLS SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND / MARLBOROUGH
Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

NEUSEELAND / MARLBOROUGH
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weiß trocken

99 zł



PURCARI PINOT GRIGIO

MOLDOVA
Grape variety: Pinot Grigio
White dry

MOLDAWIEN
Rebsorte: Pinot Grigio
Weiß trocken

105 zł



90 ml
16 zł



180 ml
27 zł



BENITO SANTOS ALBARIÑO

SPAIN / GALICIA
Grape variety: Albariño
White dry

SPANIEN / GALICIEN
Rebsorte: Albariño
Weiß trocken Alk. 12,5–13%

105 zł



CAPOALAGO GEWÜRZTRAMINER

ITALY / TRENTO-ALTO ADIGE
Grape variety: Gewürztraminer
White dry

ITALIEN / TRENTO-SÜDTIROL
Rebsorte: Gewürztraminer
Weiß trocken

129 zł



WINO HALKA WINNICA L'OPERA

POLAND
Grape variety: blends
White semi-dry

POLEN
Rebsorten: Cuvées
Weiß halbtrocken

89 zł



PENFOLD'S KOONUNGA HILL RIESLING

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Riesling
White dry

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Riesling
Weiß trocken

149 zł



90 ml
19 zł



180 ml
32 zł



WINNICA KAMIL BARCZENTEWICZ GEWÜRZTRAMINER

POLAND
Grape variety: Gewürztraminer
White semi-dry

POLEN
Rebsorte: Gewürztraminer
Weiß halbtrocken Alk. 12,5–13,5%

169 zł



PENFOLD'S MAX'S CHARDONNAY

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Chardonnay
White dry

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Chardonnay
Weiß trocken
Alk. 13,5%

189 zł



90 ml
25 zł



180 ml
39 zł



THORNBURY SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND / MARLBOROUGH
Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

NEUSEELAND / MARLBOROUGH
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weiß trocken Alk. ok. 12,5–13%

129 zł



90 ml
16 zł



180 ml
28 zł

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES / SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER



69 zł

PROSECCO SILTERA

ITALY / VENETO
Grape variety: Glera
Sparkling dry / semi-dry

90 ml
11 zł

ITALIEN / VENETIEN

Rebsorte: Glera
Schaumwein trocken /
halbtrocken

180 ml
19 zł



99 zł

ASTI (LAMANIA)

ITALY / PIEDMONT
Grape variety: Moscato Bianco
Sparkling sweet

ITALIEN / PIEDMONT

Rebsorte: Moscato Bianco
Schaumwein süß



159 zł

GOSTART

POLAND

Grape varieties: (usually
Chardonnay / Pinot Noir / Pinot
Blanc – depending on the cuvée)
Sparkling dry

POLEN

Rebsorten: (meist Chardonnay / Pinot
Noir / Pinot Blanc – je nach Cuvée)
Schaumwein trocken

Polish equivalent of
champagne /
Polnisches Pendant zu
Champagner



449 zł

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015

FRANCE / CHAMPAGNE

Grape varieties: Pinot Noir,
Chardonnay, Pinot Meunier
Sparkling dry

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot
Meunier
Schaumwein trocken

PENFOLD'S CHAMPAGNE



399 zł

FRANCE / CHAMPAGNE

Grape varieties: Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier
Sparkling dry

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier
Schaumwein trocken

SWEET AND SEMI-SWEET WINES / SÜSSE UND HALBSÜSSE WEINE



69 zł

DUGLADZE ALAZZANI VALLEY

GEORGIA / KAKHETI
Grape variety: Rkatsiteli
(often with Mtsvane)
White semi-sweet

90 ml
11 zł

GEORGIEN / KACHETIEN

Rebsorte: Rkatsiteli
(oft mit Mtsvane)
Weiß halbsüß

180 ml
19 zł



149 zł

WINNICA JAKUBÓW SOLARIS

POLAND / LOWER SILESIA

Grape variety: Solaris
White semi-sweet

POLEN / NIEDERSCHLESIEEN

Rebsorte: Solaris
Weiß halbsüß

WINA BIAŁE BEZALKOHOLOWE



69 zł

RAISIN CHENIN BLANC

DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Chenin Blanc

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł



69 zł

RAISIN SAUVIGNON BLANC

DE-ALCOHOLIZED WINE /
ENALKOHOLISIERTES WEIN
Grape variety: Sauvignon Blanc

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

PROSECCO ZERO



69 zł

ITALY

Grape variety: Glera
(de-alcoholized wine)

90 ml
11 zł

ITALIEN

Rebsorte: Glera
(alkoholfreier Wein /
entalkoholisierter Wein)

180 ml
19 zł

Testing sets

TASTING HERRINGS

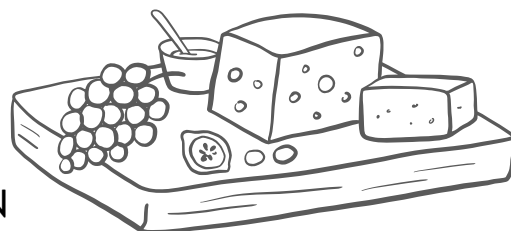
- Matjas tasting set (145g) - 39 PLN

GEORGIAN BOARDS

- Georgian Savoury Pastries (300g) - 49 PLN
- Georgian Savoury Pastries + khinkali (450g) - 65 PLN

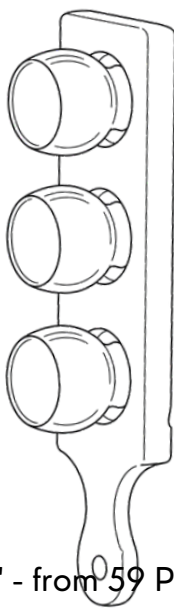
CHEESE BOARD

- Local cheese board (200g + extras) - 59 PLN



BEER TASTING SET (3 X 180 ML) - 29 PLN

- Rowing jack (ipa)
- Złote lwy (lager)
- Pszenicznik (wheat beer)
- Koźlak (dark bock)
- And others (ask the waiter)



SHOTS

- Margarita Shot (6 x 40 ml) - 49 PLN
- Board of 6 shots "bartender's special" - from 59 PLN

WINE CELLAR

- Wines selected by us
- Also available in a tasting portion of 90 ml
- Ask the staff or check the wine list

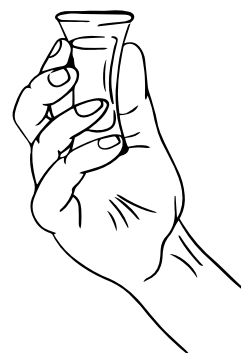


SHOT BOARD (5 X 30 ML) - 39 PLN

- Choose from:
- Smorodina
- Sea buckthorn
- Elderberry
- Raspberry
- Cherry
- Blackthorn
- Cornel
- Quince

M"KLASZTORNA" BOARD (6 X 40 ML) - 59 PLN

- Choose from:
- Quince
- Absinthe
- Moonshine
- Chyta
- Lemon vodka
- Craft
- Plum brandy
- And others



DISCOVER POLISH WINES

MEDUZA AT MEDUZA



VICI MEDUSA

Country of origin: Poland
Grape variety: Sauvignier
Gris

A light, semi-dry sparkling wine with aromas of ripe peach, melon and pineapple. Fresh, juicy and pleasantly refreshing.

Only 89 PLN

SOLARIS

Country of origin: Poland
Grape variety: Solaris
Style: White, dry

A dry white wine with aromas of ripe apple, pear and apricot. Rich in fruit, with vibrant acidity and a long, juicy finish.

129 PLN



MUSCARIS

Country of origin: Poland
Grape variety: Muscaris
White, semi-dry

A highly aromatic white wine with notes of flowers, citrus and tropical fruits. Fresh, expressive and exceptionally pleasant on the palate.

129 PLN



New wines from "Pałac Mała Wieś" Vineyard have joined our wine list, a winery located in the heart of Mazovia. Among them is Meduza – a delicate semi-dry sparkling wine. It is a unique opportunity to discover the character of modern Polish winemaking.

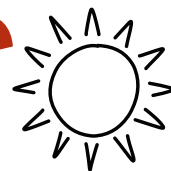


← DISCOVER MORE
ABOUT PAŁAC MAŁA
WIEŚ



TASTE THE SUMMER

Summer Refreshers



Iced Tea (280 ml)

- PASSION FRUIT WITH MINT
(black tea, fresh passion fruit, passion fruit purée, mint, sugar syrup)

- MANGO WITH ROSEMARY
(black tea, fresh mango, mango purée, rosemary)

- LEMON & MINT
(black tea, lemon purée, mint)

- PEACH WITH MINT
(black tea, peach pieces, peach syrup, mint)

_____ 24 PLN

Iced Coffee

Unsweetened black coffee (150 ml), choice of different types of milk available (please ask your waiter)

- WITH A SCOOP OF ICE CREAM

_____ 24 PLN

- WITH WHIPPED CREAM

_____ 24 PLN

Additional syrup available (please ask your waiter about available flavours)

_____ 4 PLN

SANGRIA – wine with fruit

- RED SANGRIA
Red wine, cranberry juice, orange.

- WHITE SANGRIA
White wine, apple juice, fresh apple.

- Glass 0.3 L / _____ 29 PLN
Pitcher 1.3 L / _____ 99 PLN
Bowl 3 L / _____ 159 PLN

BEER OF THE WEEK HITS, NEW ARRIVALS & PROMOTIONS (500 ml)

(Please ask your waiter about available flavours)

18 PLN



Cooling & Refreshment



TASTE THE
SUMMER

ONLEMON

(Lightly sparkling lemonades made with fruits and teas)

(bottle)

0.33 L

- Jasmine Iced Tea
- Matcha Tea
- Yerba Mate Tea
- On Lemon Orange
- On Lemon Rhubarb
- On Lemon Pineapple

12 PLN
12 PLN
12 PLN
12 PLN
12 PLN
12 PLN

KOMBUCHA

(A fermented tea drink with a slightly sour, sparkling taste)

(bottle)

0.33 L

ALEBROWAR. Various
flavours available
(please ask your waiter)

18
PLN

LEMONADES

- Watermelon & Melon
- Lemon
- Rhubarb
- Elderflower & Lemon
- Mango

(carafe 0.7 L or jug 1.3 L)

Carafe 0.7 L 24 PLN

Jug 1.3 L 29 PLN

ICE CREAM DESSERT/ ICE CREAM DESSERT WITH LIQUEUR

2 scoops of vanilla ice cream (whipped cream, sauce/liqueur – please ask your waiter)

(200/200+60ml)

25/29
PLN

ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ / SARTI
SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

34 PLN

APEROL SPRITZ TREE

8 × any Spritz cocktail

232 PLN