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

NEW / NEU

BEETROOT & GOAT CHEESE SALAD / ROTE-BETE-ZIEGENKÄSE-SALAT
Salad with mixed greens, roasted beetroot, goat cheese and mustard dressing with a hint of elderflower (300 g)
Salat mit Blattsalat-Mix, gebackener Rote Bete, Ziegenkäse und Senfdressing mit einer feinen Holunderblütennote (300 g)

39 zł

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 KÄSESORTEN 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

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

NEW ON THE MENU
NEU AUF DER SPEISEKARTE

CAULIFLOWER CREAM SOUP /BLUMENKOHLCREMESUPPE
CAULIFLOWER CREAM SOUP with chorizo butter and a crouton with confit garlic (320 ml)
/ BLUMENKOHLCREMESUPPE mit Chorizo-Butter und Crouton mit konfiertem Knoblauch (320 ml)
29 zł

VEGAN CABBAGE ROLL / VEGANER KOHLROULADE
Vegan cabbage roll with wild mushrooms and a crouton (320 g)
Veganer Kohlroulade mit Waldpilzen und Crouton (320 g)
49 zł

SALAD WITH BEETROOT AND GOAT CHEESE SALAT MIT ROTER BETE UND ZIEGENKÄSE
Salad with mixed greens, roasted beetroot, goat cheese and mustard dressing with a hint of elderflower (300 g)
Salat mit Blattsalat-Mix, gerösteten Roten Beten, Ziegenkäse und Senfdressing mit einem Hauch Holunderblüte (300 g)
39 zł

PORK CHEEKS SCHWEINEBÄCKCHEN
Slow-cooked pork cheeks in their own sauce; potato croquette with bacon; charred onion; spinach; pear gel (420 g)
Langsam geschmorte Schweinebäckchen in eigener Sauce; Kartoffelkrokette mit Speck; gebratene Zwiebel; Spinat; Birnengel (420 g)
59 zł

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 KÄSESORTEN 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 karamellisierte 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

BEETROOT & GOAT CHEESE SALAD / ROTE-BETE-ZIEGENKÄSE-SALAT

Salad with mixed greens, roasted beetroot, goat cheese and mustard dressing with a hint of elderflower (300 g)
Salat mit Blattsalat-Mix, gebackener Rote Bete, Ziegenkäse und Senfdressing mit einer feinen Holunderblütennote (300 g)

49 zł

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

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

BEETROOT & GOAT CHEESE SALAD / ROTE-BETE-ZIEGENKÄSE-SALAT

VEGAN SALAD WITH ROASTED BEETROOT/GEBACKENER ROTE BETE

Mixed greens, roasted beetroot, cashew cheese and mustard dressing with a hint of elderflower | VEGANER SALAT MIT GEBACKENER ROTE BETE — Blattsalat-Mix, gebackene Rote Bete, Cashewkäse und Senfdressing mit einer feinen Holunderblütennote (300 g) **49 zł**

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

Penfolds
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

Penfolds
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 VEGAN

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

19 zł

SWEET POTATO FRIES / SÜSSKARTOFFELPOMMES (300g) VEGAN

24 zł

SALAD SET / SALAT-SET VEGAN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Penfolds 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

Penfolds 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

Penfolds 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 CHATEAU 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

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

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

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

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



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

59 zł

BAR MEDUZA

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.

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE MOUSSE / WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

White chocolate mousse with lemon, pistachio cream and crushed pistachios (80 g)
Weiße 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 Mürbeteigboden 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 Kokosschaum; 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) 18 ZŁ
Tea-based milk drink (vegan option available) /
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

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) 18 ZŁ
Tea-based milk drink (vegan option available) /
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 | **0,5l 18 zł** | **1,85l 49 zł**

ZŁOTE LWY


Pale lager / Helles Lagerbier
Alk. 5,6%

PSZENICZNIAK

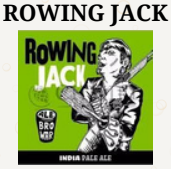

Wheat beer / Weizenbier
Alk. 5,2%

KOŹLAK


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

BEZALKOHOLOWE IPA


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

ROWING JACK


IPA
Alk. 6,2%

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

DRAFT CIDER / CIDER VOM FASS



(APPLE / APFER) 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

PSZENICZNIAK

HEINEKEN 0%

NON-ALCOHOLIC IPA / ALKOHOLFREIES IPA

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

OTHER ALCOHOLIC DRINKS / SONSTIGE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

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

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 tóżany	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

RUM (40 ml)

Capitan Morgan	19 zł
Legendario Anejo	22 zł
Don papa	22 zł
Don papa masskara	22 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 SPRITZ / CAMPARI SPRITZ 29 zł
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 6 x 40 ml 49 zł
Tequila, cointreau, lemon juice, sugar syrup

BLUE KAMIKAZE 6 x 40 ml 49 zł
vodka, blue curacao, sugar syrop, lemon juice

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

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
Proseco 0%, syrup orange spritz, sparkling water

PORNSTAR MARTINI 32 zł
Organe juice (60 ml), passionfruit puree, vanilla syrup, (30 ml); proseco 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 × 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 / KIRSCHE
- CORNELIAN CHERRY / KORNELKIRSCHE
- SLOE / SCHLEHE

TASTING BOARD / VERKOSTUNGSBRETT (5 × 30 ml) – 39 PLN

RED WINES / ROTWEINE

DUGLADZE PIROSMANI



69 zł

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

GEORGIEN / KACHETIEN
Rebsorte: Saperavi (meistens)
Rot halbtrocken

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

TALO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



119 zł

ITALY / APULIA
Grape variety: Primitivo
Red dry

ITALIEN / APULIEN
Rebsorte: Primitivo
Rot trocken

MONASTRELL SERICIS



169 zł

SPAIN / VALENCIA
Grape variety: Monastrell
Red dry

SPANIEN / VALENCIA
Rebsorte: Monastrell
Rot trocken

PENFOLDS MAX'S CABERNET SAUVIGNON



189 zł

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Cabernet Sauvignon
Red dry

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

90 ml 22 zł
180 ml 39 zł

PENFOLDS BIN 28 SHIRAZ



284 zł

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Shiraz
Red dry

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

90 ml 32 zł
180 ml 59 zł

ROSÉ WINES / ROSÉWEINE

COTO MAYOR ROSADO

Great price / Super Preis



69 zł

SPAIN / RIOJA
Grape variety: Tempranillo
Rosé dry

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

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

DA VINCI IN ROMAGNA 1502 ROSATO

Great price / Super Preis



69 zł

ITALY / EMILIA-ROMAGNA
Grape variety: Sangiovese
Rosé dry

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

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

PURCARI ROSÉ



105 zł

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%

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

RAISIN PINOT NOIR



69 zł

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

90 ml 11 zł
180 ml 19 zł

RAISIN ROSE



69 zł

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

90 ml 11 zł
180 ml 19 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



WINO HALKA
WINNICA L'OPERA

POLAND
Grape variety: blends
White semi-dry

POLEN
Rebsorten: Cuvées
Weiß halbtrocken

89 zł

LAWSONS DRY HILLS SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND / MARLBOROUGH
Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

NEUSEELAND / MARLBOROUGH
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Weiß trocken

99 zł



PENFOLD'S KOONUNGA HILL RIESLING

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Riesling
White dry

90 ml
19 zł

SÜDAUSTRALIEN
Rebsorte: Riesling
Weiß trocken

180 ml
32 zł

149 zł



PURCARI PINOT GRIGIO

MOLDOVA
Grape variety: Pinot Grigio
White dry

90 ml
16 zł

MOLDAWIEN
Rebsorte: Pinot Grigio
Weiß trocken

180 ml
27 zł

105 zł



WINNICA KAMIL BARCZENTEWICZ GEWÜRZTRAMINER

POLAND
Grape variety: Gewürztraminer
White semi-dry

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

169 zł



BENITO SANTOS ALBARIÑO

SPAIN / GALICIA
Grape variety: Albariño
White dry

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

105 zł



PENFOLDS MAX'S CHARDONNAY

SOUTH AUSTRALIA
Grape variety: Chardonnay
White dry

90 ml
25 zł

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

180 ml
39 zł

189 zł



CAPOALAGO GEWÜRZTRAMINER

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

ITALIEN / TRENTINO-SÜDTIROL
Rebsorte: Gewürztraminer
Weiß trocken

129 zł



THORNBURY SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND / MARLBOROUGH
Grape variety: Sauvignon Blanc
White dry

90 ml
16 zł

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

180 ml
28 zł

129 zł

SPARKLING WINES AND CHAMPAGNES / SCHAUMWEINE UND CHAMPAGNER



PROSECO SILTERA

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

ITALIEN / VENETIEN
Rebsorte: Glera
Schaumwein trocken / halbtrocken

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



ASTI (LAMANIA)

ITALY / PIEDMONT
Grape variety: Moscato Bianco
Sparkling sweet

ITALIEN / PIEDMONT
Rebsorte: Moscato Bianco
Schaumwein süß

99 zł



GOSTART

Polish equivalent of champagne / Polnisches Pendant zu Champagner

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

159 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

449 zł



PENFOLD'S CHAMPAGNE

FRANCE / CHAMPAGNE
Grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Sparkling dry

FRANKREICH / CHAMPAGNE
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Schaumwein trocken

399 zł

SWEET AND SEMI-SWEET WINES / SÜSSE UND HALBSÜSSE WEINE



DUGLADZE ALAZZANI VALLEY

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

GEORGIEN / KACHETIEN
Rebsorte: Rkatsiteli (oft mit Mtsvane)
Weiß halbsüß

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł



WINNICA JAKUBÓW SOLARIS

POLAND / LOWER SILESIA
Grape variety: Solaris
White semi-sweet

POLEN / NIEDERSCHLESIEN
Rebsorte: Solaris
Weiß halbsüß

149 zł

WINA BIAŁE BEZALKOHOLOWE



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

69 zł



PROSECCO ZERO

ITALY
Grape variety: Glera (de-alcoholized wine)

ITALIEN
Rebsorte: Glera (alkoholfreier Wein / entalkoholisierter Wein)

90 ml
11 zł

180 ml
19 zł

69 zł

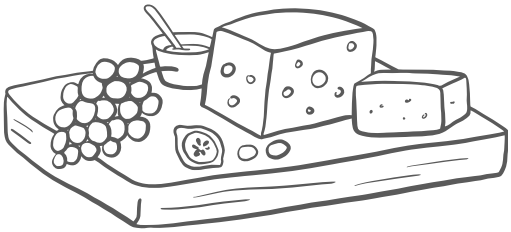
Testing sets

TASTING HERRINGS

- Matjas tasting set (145g) - 39 PLN

CHEESE BOARD

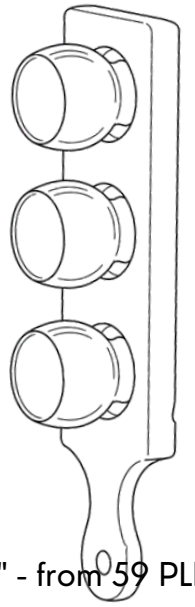
- Local cheese board (200g + extras) - 59 PLN



GEORGIAN BOARDS

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

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



- Rowing jack (ipa)
- Złote lwy (lager)
- Pszeniczniak (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



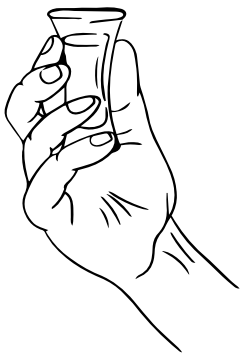
SHOT BOARD (5 X 30 ML) - 39 PLN

- 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: Souvignier 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

Summer Refreshers

TASTE THE SUMMER

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) ——— 24 PLN
- LEMON & MINT
(black tea, lemon purée, mint)
- PEACH WITH MINT
(black tea, peach pieces, peach syrup, mint)

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 — 12 PLN
- Matcha Tea — 12 PLN
- Yerba Mate Tea — 12 PLN
- On Lemon Orange — 12 PLN
- On Lemon Rhubarb — 12 PLN
- On Lemon Pineapple — 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

(carafe 0.7 L or jug 1.3 L)

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

Carafe 0.7 L — 24 PLN

Jug 1.3 L — 29 PLN

ICE CREAM DESSERT/ ICE CREAM DESSERT WITH LIQUEUR

(200/200+60ml)

2 scoops of vanilla ice cream (whipped cream, sauce/liqueur – please ask your waiter) — 25/29 PLN

ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ / SARTI SPRITZ / CAMPARI SPRITZ — 34 PLN

APEROL SPRITZ TREE

8 × any Spritz cocktail — 232 PLN