

PRZYSTAWKI I STARTERS

Krewetki marynowane na ostro w kolendrze z czarnym sezamem w sosie winno – maślanym ^{3,4} Prawns in a spicy marinade, coriander in a wine-butter sauce sprinkled with black sesame	41 zł	✶
Tatar z łososia na rucoli ze świeżym porem, sosem ponzu i salsą chilli – mango ^{1,5} Salmon tartare, rocket salad, fresh leek, sauces ponzu and mango-chilli salsa	38 zł	
Carpaccio wołowe na oliwie truflowej z rucolą ⁶ Beef Carpaccio served on rocket salad with truffle oil	36 zł	✶
Warzywa smażone w cieście pakora z indyjskim sosem kolendrowo miętowym i chilli – hari Pakora fries vegetables with Indian coriander-mint sauce and chilli-harri	29 zł	

ZUPY I SOUPS

Z czerwonej soczewicy z kminem rzymskim, bobem i jogurtem greckim ⁶ Red lentil soup with cumin, broad beans and Greek yoghurt	18 zł	
Kremowy chowder z owocami morza i rybami słonowodnymi ^{4,6} Cream chowder with seafood and saltwater fish	24 zł	
Staropolski żur w chlebie z kielbasą i jajkiem ^{1,6} Traditional polish sour rye soup served in bread with sausage and egg	21 zł	

SALĄTY I SALADS

Zapiekany ser kozi na liściach szpinaku baby i rucoli z sosem malinowym, figą granatem, płatkami migdałów ^{3,6} Baked goat cheese with figs served on baby spinach leaves with raspberry sauce and pomegranate	37 zł	
Superfood salad z komosą ryżową, tofu, pestkami dyni, orzechami nerkowca, kompresowanym arbuzem i pomarańczowym dresingiem ³ Superfood salad with quinoa, tofu, pumpkin seeds, cashews, compressed watermelon and orange dressing	36 zł	
Salata z fenkułem, piklowaną gruszką i wędzonym pstrągiem z prażonymi orzechami włoskimi ³ Lettuce with fennel, pickled pear and smoked trout with roasted walnut	36 zł	

PASTY I PASTAS

Czarne tagliatelle z krewetkami, mulami i kalmarami na oliwie z chilli i garścią natki pietruszki ^{1,4,6} Black tagliatelle with prawns, mussels and calamari, olive oil, chilli and a pinch of parsley	42 zł	
Papardelle w sosie borowikowym z trawą żubrową i rozmarynem ^{1,2,6} Papardelle in boletus sauce with bison grass and rosemary	41 zł	

DANIA CIEPŁE I WARM DISHES

Pierś kurczaka supreme na sosie z suszonych pomidorów, kukurydzianą polentą i groszkiem cukrowym Supreme chicken breast with sun-dried tomato sauce, corn polenta and sugar peas	44 zł	
Podwędzana pierś kaczki na puree z kasztana z konfitowanym batatem, kolorowym gnocchi i sosem truskawkowym ^{1,6} Smoked duck breast on chestnut puree with confit sweet potato, colored gnocchi and strawberry sauce	48 zł	
Sznyceł cielęcy po wiedeńsku z kompresowanym ogórkiem, jajem sadzonym i puree ziemniaczanym Viennese veal schnitzel with compressed cucumber, fried egg and mashed potatoes ^{1,6}	43 zł	
Parrot fish na cytrynowo maślanym risotto z mięsem małży i blanszowanymi dzikimi brokułami ⁴ Parrot fish, lemon butter risotto with clam meat and blanched wild broccoli	53 zł	✶
Steak z łososia na makaronie ryżowym z warzywami stir – fry i bulionie orientalnym ^{1,2} Salmon steak with rice noodles and stir-fry vegetables in oriental broth	51 zł	
Tournado steak * Stek z polędwicy wołowej z belgijskimi frytkami, mieszanymi sałatami i sosami Tournado Steak *(beef tenderloin steak) with Belgian fries, mixed lettuce and sauces	89 zł	
Rib eye steak * Stek z antrykotu z kością z belgijskimi frytkami, mieszanymi sałatami i sosami Rib eye steak * with Belgian fries, mixed lettuce and sauces	69 zł	

DESERY I DESSERTS

Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych ^{1,6} Warm homemade apple pie with a scoop of vanilla ice cream	24 zł	
Sernik z białą czekoladą na ciasteczkowo - kakaowym spodzie ^{1,3,6} White chocolate cheesecake on a cookie and cocoa base	25 zł	
Zabajone owoce sezonowe (zapytaj kelnera o dostępne owoce) ⁶ “Zabayone” seasonal fruit (ask the waiter for availability)	25 zł	
Tiramisu ^{1,6}	22 zł	

LUNCH

(poniedziałek – piątek w godzinach 12.00 – 16.00)

Zupa + danie główne + deser Soup + main course + dessert	29 zł	
--	-------	--

ALERGENY

1. gluten 2. grzyby 3. sezam, orzechy 4. owoce morza 5. soja 6. mleko, nabiał

Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults

Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults

NAPOJE ZIMNE I COLD DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,25l	8 zł
Soki Cappy 0,25l : jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, grejfrutowy, pomidor Selection of juice: apple, orange, blackcurrant, grapefruit, tomato	8 zł
Woda Kropla Beskidu – gazowana / niegazowana 0,33l Sparkling or still water 0,33l	6 zł
Woda Dolomia – woda gazowana / niegazowana 0,75l (Włochy) Dolomia natural sparkling or still water 0,75l (Italy)	21 zł
Fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwińowa z hibiskusem 0,25l Fuzetea peach, lemon 0,25l	8 zł
Burn 0,25l	11 zł
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy lub grejfrutów 0,3l / 0,5l Fresh squeezed juice – orange or grapefruit 0,3l / 0,5l	14 zł 24 zł
Lemoniada cytrynowa 0,4l / 1l	12 zł 24 zł
Lemoniada marakuja 0,4l / 1l	14 zł 28 zł

NAPOJE CIEPŁE I HOT DRINKS

Kawa czarna Black Coffee	10 zł	Cafe latte	12 zł
Kawa biała Black Coffee with a dash of milk	10 zł	Espresso macchiato	8 zł
Espresso	8 zł	Ice café	14 zł
Podwójne espresso Double Espresso	12 zł	Flat white	14 zł
Kawa americano	12 zł	Gorąca czekolada Hot chocolate	14 zł
Cappuccino	12 zł		

PIWO I BEER

Z BECZKI I DRAFT BEER:

Żywiec beczka 0,5 l	12 zł	BUTELKA I BOTTLE:	
Żywiec beczka 0,3 l	9 zł	Corona extra 0,33 l	13 zł
Why duck beczka 0,5 l	14 zł	Paulaner 0,4 l	14 zł
Why duck beczka 0,3 l	12 zł	Desperados 0,4 l	12 zł
		Pszenicznik 0,5 l	12 zł
		Koźlak 0,5 l	12 zł
		Złote lwy 0,5 l	12 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE I ALCOHOL FREE BEER

Bavaria malt – jęczmienna 0,33l	10 zł
Bavaria vit – pszeniczna 0,33l	10 zł

Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults

KARTA WIN I WINE LIST

Wino białe DOMOWE House white wine



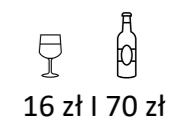
15 zł | 65 zł

Wino czerwone DOMOWE House red wine

15 zł | 65 zł

WINA BIAŁE I WHITE WINE

Selva Volpina (Włochy, IGP Umbria, szczep: chardonnay)



16 zł | 70 zł

Vallotaj (Włochy, DOC Frulli, szczep: pinot grigio)

75 zł

Fonte de Santa Quiteria (Portugalia, szczep: vinho verde)

75 zł

Gruner Veltliner Halbtroken (Niemcy, szczep: gruner veltliner)

18 zł | 85 zł

Rongopai (Nowa Zelandia, Marlborough, szczep: sauvignon blanc)

95 zł

Quarto Vecchio Soave (Włochy, DOCG Soave Classico, szczep: garganero, trebiano di soave)

149 zł

Chablis Damp Tradition (Francja, Chablis, szczep: chardonnay)

180 zł

WINA CZERWONE I RED WINE

Cramele recas (Rumunia, szczep: cabernet sauvignon)



70 zł

Yeco Reserva (Chile, DO Central Valley, szczep: carmenere)

75 zł

Nekeas Cepa x Cepa (Hiszpania, DO Navarra, szczep: garnacha)

80 zł

Passitivo Primitivo (Włochy, IGT Puglia, szczep: primitivo)

18 zł | 90 zł

Hacienda Grimon Crianza (Hiszpania, DOC Rioja, szczep: tempranillo, mazuelo, graciano)

120 zł

Passo Cardinale (Włochy, DOC Manduria, szczep: primitivo)

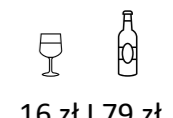
140 zł

Quarto Vecchio Amarone (Włochy, DOCG Amarone Della Valpolicella, szczep: corvina, rondinella)

250 zł

WINA MUSUJĄCE & CHAMPAGNE

Vallotaj Prosecco (Włochy, Veneto, szczep: glera (prosecco))



16 zł | 79 zł

Ferriol (Hiszpania, Cava, szczep: chardonnay, pinot noir, pinot blanc)

109 zł

Veuve Clicquot Brut (Francja, Szampania, szczep: chardonnay)

310 zł

Moet & Chandon Imperial Brut (Francja, Szampania, szczep: pinot noir, pinot meunier, chardonnay)

310 zł

Perrier Jouet Belle Epoque Brut (Francja, Szampania, szczep: chardonnay, pinot noir, pinot meunier)

890 zł



WYSTRZAŁOWY WEEKEND = KIELISZEK PROSECCO 10 ZŁ



Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults

ALKOHOLE | ALCOHOLS

WÓDKI

Finlandia Vodka 12 zł
Coconut, lime, grapefruit, mango, cranberry, blackberry, redberry

Wyborowa 10 zł

Żołądkowa De Luxe / tradycyjna 9 zł

Luksusowa ziemniaczana 9 zł

Żubrówka bison grass 10 zł

Slivovitz 14 zł

Absolut / Absolut citron 12 zł

Chopin 20 zł

Belvedere 22 zł

Grey Goose 24 zł

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Passport 12 zł

Ballantine's 13 zł

Johnnie Walker Black 22 zł

Chivas Regal 12 YO 23 zł

Chivas Regal 18 YO 28 zł

Jameson 17 zł

Bushmills 18 zł

Bushmills Black 22 zł

Jack Daniel's / Rye 17 zł

Jack Daniel's Honey / Fire 19 zł

Jack Daniel's Gentleman Jack 22 zł

Jack Daniel's Single Barrel 37 zł

Woodford Reserve 28 zł

Glenmorangie 24 zł

Talisker 10 YO 31 zł

Glendronach 12 YO 33 zł

The Benriach 10 YO 37 zł

Glenglassauch Torfa 35 zł

ZAPYTAJ O PAKIET
DEGUSTACYJNY
3 * 20 ML 55 ZŁ

COGNAC

Hennessy V.S. 25 zł

Hennessy Fine de Cognac 29 zł

Hennessy X.O. 59 zł

TEQUILA

El Jimador Blanco 15 zł

El Jimador Reposado 17 zł

Herradura Anejo 35 zł

RUM

Bacardi superior 16 zł

Havana Club anejo blanco 16 zł

Bacardi 8 years 22 zł

Havana Club anejo 7 anos 18 zł

Captain Morgan Dark 16 zł

GIN

Beefeater 12 zł

Gordon's 12 zł

Bombay Sapphire 18 zł

WYBÓR DOMOWYCH NALEWEK

Tradycyjne polskie nalewki, wyprodukowane ręcznie w rodzinnej nalewkarni, ze specjalnie wyselekcjonowanych składników dla Kuźni Kulturalnej

Traditional Polish liqueurs for Kuźnia Kulturalna

Wiśnia Nadwiślańska 18% obj. 12 zł

Mirabelka 30% obj. 12 zł

Różana 30 % obj. 12 zł

Z pigwowca 30 % obj. 12 zł

Z kwiatów czarnego bzu 30 % obj. 12 zł

Malinowa 18 % obj. 12 zł

Z jagody kamczackiej 18 % obj. 12 zł

COCKTAILS | KOKTAILE

Wódka sour 22zł
wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter, biało

Whisky passionfruit sour 25zł
whisky, marakuja, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter, biało

Aperol spritz 22zł
aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza

Long Island ice tea 25zł
wódka, rum, gin, tequila, cointreau, sok z cytryny, syrop cukrowy, coca cola

Old fashioned 25zł
Bourbon, syrop cukrowy, bitter, skórka z pomarańczy

Daiquiri classic 20zł
rum, sok z limonki, syrop cukrowy

Mojito 20zł
rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Strawberry bubbles 26zł
wódka, prosecco, truskawki, syrop arbuzowy, sok z cytryny

Fiero tonic 22zł
martini fiero, tonic, pomarańcza

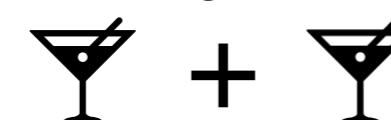
Espresso martini 26zł
wódka, kahlua, espresso, syrop waniliowy

Pornstar martini 28zł
wódka, prosecco, marakuja, sok z cytryny, syrop cukrowy

French 75 24zł
gin, prosecco, sok z cytryny, syrop cukrowy

Margarita classic / strawberry 22 zł | 24 zł
tequila, cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy /+ truskawki

W PIĄTKI PODWAJAMY
2 W CENIE 1



Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults

Serwis w wysokości 10 % może być doliczony od 6 osób dorosłych
10 % service charge can be added to Your bill for tables of 6 or more adults