

CUKRY  
CZEKOLADYURSUS  
FABRYKA CUKROWYCH  
PRZETWORÓW OWOCEWYCH AKC.  
CZEKOLADY  
WARSZAWA, ELEKTORALNA 23

# NAOKOŁO ŚWIATA

## Wydawnictwo Kolanko N°6

Karmelak  
WODZIEJ  
Riese  
& Piotrowskie  
WARSZAWA, ELEKTORALNA 23

www.kolanko.net

www.facebook.com/kolanko.numer.szesc

kontakt @ kolanko.net

# Quaker Oats

ORYGINALNE AMERYKAŃSKIE  
PEŁTKI OWSIANE

Sp. Akc. LAMBERT &amp; KRZYSIAK

## NA WYSTAWĘ PARYSKĄ NAJPRZYJEMNIEJ MORZEM COLOMBIE

16.320 T.

WYJAZDY: 29<sup>o</sup> CZERWCA  
4<sup>o</sup>, 13<sup>o</sup> i 27<sup>o</sup> LIPCA

INDYWIDUALNE PASZPORTY TRZYTYGODNIOWE

French Line WARSZAWA  
KROLEWSKA 10  
ORAZ WSZYSTKIE BIURA PODRÓŻY

## ŚNIADANIE W FORMIE BUFETU / BREAKFAST BUFFET

42.00 zł za osobę / per person

codziennie od 8:00 do 12:00  
everyday 8:00 a.m. - 12:00 noon

☞ W bufecie - sałatki, wędliny, pasztety, sery, twarożki, pasty do pieczywa, jajka, tarty. Na gorąco bekon, kiełbaski, jajecznicza, pieczone warzywa. Również słodkości: domowe musli, mleko, miód, dżemy, jogurty, owoce, ciasta i ciasteczka. W cenie bufetu również woda, kawa i herbata.

*In a buffet - salads, meats, pate, cheese, eggs, bacon, vegetables, tarts. Home made muesli, milk, honey, jam,*

## DOMOWY OBIAD / LUNCH

35.00 zł

W sezonie letnim znajdziecie w lanczach świeże warzywa prosto z naszego **naturalnego ogrodu!**  
*In the summer season we use vegetables from our organic garden!*

Dostępna wersja mięsna oraz wersja wegetariańska  
*/ meat or vege option available*

od poniedziałku do piątku od 12:00 do ostatniej porcji  
*mon - fri from 12:00 noon*

Codziennie inny zestaw obejmujący:  
*/ different dishes every day*

zupę / soup  
danie główne / main dish  
kompot / fruit drink

Informacje na temat aktualnej oferty można znaleźć w naszym menu lanczowym, na tablicy, na facebooku i u kelnera.  
*For the lunch menu details ask the waiter or find us on facebook*

W porze śniadania i lunchu dostępnych również wiele dań z karty.  
*During breakfast and lunch it is possible to order dishes from the main menu*

Na życzenie gości dostępna jest lista alergenów zawartych w serwowanych przez nas daniach.  
*The list of allergens available on request*

☞ danie wegetariańskie

## PRZEKĄSKI / APETIZERS

**Indonezyjski satay** 23.00 zł  
Szaszłyki z kurczaka marynowanego z trawą cytrynową i tamaryndem podawane z sosem orzechowo - kokosowym i sałatką z ogórka

*/ Chicken satay with oriental peanut & coconut milk sauce and cucumber salad*

**Szakszuka** - potrawa rodem z Tunezji 22.00 zł  
Kawałki papryki i bakłażana duszone z pomidorami, przyprawione ostro, słodko i korzennie, zapieczone z żółtkiem, podawane z bagietką i kwaśną śmietaną

*/ Chakchouka - Tunisian dish made of red pepper, tomato and spices. Served with an egg yolk, bread and soured cream*

**Grzanki z kozim serem (własnej produkcji)** 24.00 zł  
suszonymi pomidorami i rukolą (3 szt.)

*/ Baked on toast homemade goat cheese with dried tomatoes and rocket ( 3 pcs )*



## GORĄCE CIABATTY / HOT CIABATTA SANDWICHES 29.00 zł

Gorąca ciabatta z grillowanym bekonem, pieczoną papryką, serem Grana Padano, czerwoną cebulą i francuską musztardą, podawana z sosem czosnkowym i sałatką  
*/ Hot ciabatta with grilled bacon, baked pepper, red onion, Grana Padano cheese, French mustard, garlic sauce and lettuce*

Gorąca ciabatta z pieczonym kurczakiem serem Camembert, suszonymi pomidorami, czerwoną cebulą, podawana z paprykowym majonezem i sałatką

*/ Hot ciabatta with grilled chicken, Camembert cheese, dried tomatoes, red onion, mayonnaise with red pepper, lettuce*

Gorąca ciabatta z kozim serem (własnej produkcji) pieczoną papryką i cukinią, paprykowo - bakłażanową pastą ajvar, podawana z sosem ziołowym i sałatką

*/ Hot ciabatta with homemade goat cheese, baked pepper and courgette, ajvar (pepper and eggplant paste), herb sauce, lettuce*

## SALAŃKI / SALADS

38.00 zł

**Sałatka z pieczonymi burakami, zapiekanym kozim serem (własnej produkcji), filetowaną pomarańczą, sałatką, rukolą, orzechami włoskimi oraz sosem miodowo - balsamicznym**

*/ Salad with baked beetroot and homemade goat cheese, orange, lettuce, rocket, walnuts and honey-balsamic vinaigrette*

**Sałatka z pieczonym kurczakiem i bekonem, pomidorkami koktajlowymi, pieczoną papryką, sałatką, rzodkiewkami i ogórkiem, podana z sosem czosnkowo - ziołowym**

*/ Salad with grilled chicken and bacon, cherry tomatoes, baked pepper, lettuce, cucumber, radish, garlic & herb dressing*

**Sałatka z pieczoną w korzennych przyprawach dynią, (z naszego ogrodu), ciecierzycą, ogórkiem, granatem, prażonymi ziarnami słonecznika, rukolą, roszonką i długodojrzewającym serem kozim (własnej produkcji) podana z sosem orientalnym**

*/ Salad with baked pumpkin (from our organic farm), chickpeas, cucumber, pomegranate seeds, roasted sunflower seeds, rocket, lamb's lettuce and homemade long-ageing goat cheese, served with oriental dressing*

## ZUPY / SOUPS

**Meksykańska zupa chili** z mięsem i czerwoną fasolą 21.00 zł  
z dodatkiem sera i kwaśnej śmietany  
*/ Mexican style chili soup with meat and beans served with cheese and soured cream*

**Charcho** - gruzińska zupa z wołowiną, ryżem, pomidorami, kolendrą i włoskimi orzechami 23.00 zł  
*/ Kcharcho - Georgian beef soup, cooked with rice, tomatoes, coriander and walnuts*

**Krem z dyni (z naszego ogrodu)** 19.00 zł  
z rozmarynem i nutką pomarańczy podawany z maślaną grzanką  
*/ Pumpkin cream soup with rosemary and orange served with toasted baguette*

**Krem z pomidorów** podawany z bagietką 19.00 zł  
i bazyliowo - orzechowym pesto  
*/ Tomato cream soup served with basil & walnut pesto and baguette*



**Kawior Astrachański**  
sery wykwintne, konserwy, ryby, spirytualaje i artykuły codziennego użytku polecają w detalu NAJTAŃNIEJ  
**KURYLUK i BOBROWSKI S.A.**  
HALE MIROWSKIE, HOTEL POLONJA  
i KREDYTOWA 16

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

serwujemy od 12:00 do 23:00 / served from 12 noon till 11 p.m.

### Kokosowe tajskie curry

przyrządzane z mlekiem kokosowym z dodatkiem warzyw (groszek cukrowy, marchewka, cukinia lub warzywa sezonowe) i ananasa, podawane z ryżem basmati

*/ Thai style coconut curry made with vegetables (sugar snap pea, carrot, courgette or other seasonal), pineapple, served with rice*

do wyboru 3 wersje / 3 options to choose:

- ☞ z warzywami / with vegetables 42.00 zł
- z kurczakiem / with chicken 44.00 zł
- z krewetkami / with prawns 48.00 zł

### Musaka 49.00 zł

Grecka potrawa z zapiekanego pod beszamelem mielonego mięsa i bakłażana, podana z domowymi chlebkami pita oraz sałatką z pomidorów, ogórków, oliwek i cebuli

*/ Greek moussaka with minced meat and eggplant, served with pita bread and tomato, cucumber, olives and onion salad*

### Peposo 54.00 zł

Toskański gulasz wołowy, duszony z czerwonym winem, rozmarynem i pieprzem, do tego polenta z dodatkiem sera Grana Padano oraz szpinak z czosnkiem i śmietanką

*/ Tuscan style beef stew, cooked with red wine, rosemary and black pepper, served with cheesy polenta and creamy garlic spinach*

### Marokański tażin 48.00 zł

Aromatycznie przyprawione kawałki kurczaka duszone z marchewką, cebulą, suszonymi śliwkami i kiszoną cytryną, podawane z prażonymi migdałami, kaszą bulgur i orzeźwiająca sałatką z pomarańczą i granatem

*/ Moroccan style chicken tagine stewed with carrot, onion, prunes and preserved lemon served with roasted almonds, bulgur and refreshing lettuce, orange, and pomegranate salad*

### ☞ Mesir Wat 44.00 zł

Wegetariańskie danie rodem z Etiopii - pyszna, pikantna czerwona soczewica duszona z cebulą, imbirzem, pomidorami oraz mieszanką przypraw berbere, podawana z ogórkowym jogurtem oraz podplomykiem

*/ Ethiopian style vegetarian dish - spicy red lentils with onion, ginger, tomato and berbere spice, served with cucumber yoghurt and flatbread*

### Butter Chicken 46.00 zł

Popularne danie kuchni indyjsko - brytyjskiej. Kawałki kurczaka w aromatycznym sosie z pomidorów, cebuli, nerkowców, z dodatkiem masła i śmietanki oraz indyjskich przypraw, podane z ryżem basmati

*/ Pieces of chicken served with aromatic sauce made of tomato, onion, cashew nuts, butter, cream and Indian spices served with basmati rice*

### Żeberka wieprzowe 55.00 zł

pieczone w pomidorach, miodzie i cebuli, podawane z zapiekanką ziemniaczaną i surówką coleslaw

*/ Pork ribs baked with tomato, honey and onion served with potato gratin and coleslaw salad*

## NALEŚNIKI WYTRAWNE / SAVOURY CREPES

34.00 zł

Każda porcja naleśników to 2 sztuki  
(Można wybrać dwa różne nadzienia)  
Naleśniki podajemy z mini sałatką i szczypiorkiem

*/ Each portion - 2 pieces*

*You can choose two different fillings*

*All crepes go with mini salad and chives*

**Naleśniki "chińskie"** - z kurczakiem, krótko smażonymi warzywami, orientalnymi przyprawami, sezamem i pestkami dyni

*/ Crepes with Chinese style chicken, fried vegetables, oriental spices, sesame and pumpkin seeds*

**Naleśniki "meksykańskie"** z mięsem, pomidorami, kukurydzą i czerwoną fasolą, zapieczone z serem

*/ Mexican style crepes with minced meat, tomato sauce, sweetcorn, red beans and cheese*

**Naleśniki "indyjskie"** z kurczakiem w sosie curry (mięso z udka kurczaka, ananas, szpinak, śmietana)

*/ Crepes with Indian style curry chicken with pineapple, spinach and cream*

**Naleśniki à la Carbonara z cukinią**

(boczek, cebula, cukinia, śmietana, zielona pietruszka)

*/ Crepes à la Carbonara with bacon, onion, courgette, cream and green parsley*

☞ **Naleśniki z duszonymi na maśle porami, marchewką i pieczarkami oraz włoskimi orzechami**

*/ Crepes with braised in butter leek, carrot, mushroom and walnuts*

☞ **Naleśniki ze szpinakiem z dodatkiem czosnku, śmietanki i sera Grana Padano**

*/ Crepes with spinach, garlic, cream and Grana Padano cheese*

☞ **Naleśniki z duszonymi pieczarkami, pomidorami i cebulką z dodatkiem wina, czosnku i śmietanki**

*/ Crepes with braised mushroom, tomato, onion, wine, garlic and cream*

☞ **Naleśniki "ukraińskie"** z twarogiem, ziemniakami i cebulką

*/ Crepes with "Ukrainian" filling - with cottage cheese, mashed potatoes and fried onion*

### Sosy / sauces - 6.00 zł

sos czosnkowo - ziołowy / garlic and herb sauce

sos majonezowo - paprykowy

*/ mayonnaise and red pepper sauce*

kwaśna śmietana / soured cream

## NALEŚNIKI SŁODKIE / SWEET CREPES 31.00 zł

Każda porcja naleśników to 2 sztuki / Each portion - 2 pieces

Do każdego naleśnika można wybrać 3 różne dodatki

*/ To each crepe you can choose three different fillings:*

budyń waniliowy  
serek waniliowy  
kaszkka manna  
jogurt naturalny

*vanilla pudding  
vanilla fromage  
semolina pudding  
natural yoghurt*

jabłka z cynamonem  
banan  
duszone wiśnie  
pieczone brzoskwinie

*cinnamon apples  
banana  
braised cherries  
baked peach*

sos czekoladowy  
sos toffi  
mus malinowy  
mus mango

*chocolate sauce  
toffee sauce  
raspberry mousse  
mango mousse*

masa makowa  
bakalie (orzechy, rodzynki, żurawina)  
prażone płatki migdałów  
prażone nasiona słonecznika i dyni  
kokos  
sezam

*poppy seed filling  
nuts and dried fruit  
roasted almond flakes  
roasted sunflower and pumpkin seeds  
coconut flakes  
sesame*

### Nasze propozycje:

masa makowa / sos czekoladowy / prażone migdały  
budyń / jabłka / sos czekoladowy  
jabłka / sos toffi / sezam  
jogurt / pieczone brzoskwinie / mus mango  
banan / sos czekoladowy / słonecznik i dynia  
kaszkka manna / mus mango / prażone migdały  
serek / wiśnie / prażone migdały  
budyń / wiśnie / sos czekoladowy  
kaszkka manna / jabłka / sos czekoladowy  
serek / pieczone brzoskwinie / kokos  
banan / sos toffi / bakalie  
kaszkka manna / banan / mus malinowy

### We recommend:

*poppy seed filling / chocolate sauce / almond flakes  
vanilla pudding / cinnamon apples / chocolate sauce  
apples / toffee sauce / sesame  
yoghurt / baked peach / mango mousse  
banana / chocolate sauce / sunflower and pumpkin seeds  
semolina pudding / mango mousse / almond flakes  
vanilla fromage / cherries / almond flakes  
vanilla pudding / cherries / chocolate sauce  
semolina pudding / cinnamon apples / chocolate sauce  
vanilla fromage / baked peach / coconut flakes  
banana / toffee sauce / nuts and dried fruit  
semolina pudding / banana / raspberry mousse*

Zachęcamy do samodzielnego komponowania dodatków

*Feel free to experiment and choose your own combinations of fillings*

Gałka lodów waniliowych / one scoop of ice cream 6.00 zł

Bitą śmietaną / whipped cream 6.00 zł



## CIASTA / CAKES

26.00 zł

Ciasto czekoladowe podawane na ciepło z wiśniami, sosem czekoladowym i bitą śmietaną  
*/ Hot chocolate cake with cherries and chocolate sauce and whipped cream*

Francuska tarta Tatin ze śliwkami pieczonymi w karmelu i winie, podana z lodami waniliowymi  
*/ Tarte Tatin with plums, caramel and wine served with vanilla ice cream*

Szarlotka na kruchym cieście podawana na ciepło z sosem angielskim i gałką lodów waniliowych  
*/ Hot apple pie with creme anglaise and vanilla ice cream*

## SMOOTHIE

Mango lassi 21.00 zł  
jogurt, puree z mango, kardamon  
*/ mango lassi - yoghurt, mango puree, cardamom*

**FÁČKUV ČESKÝ RESTAURANT**  
(RESTAURACYA WACŁAWA FAČKA)  
w Krakowie, przy Moście Podgórskim.

**Znakomita i tania kuchnia**  
**PIWO z akcyjn. Browaru**  
**w Tenczynku**

Uwaga. W każdą niedzielę **Koncert** Muzyki wojskowej.

## HERBATY ZIMOWE / WARMING TEAS

Herbata pomarańczowa z żurawiną 0,3 l - 19.00 zł  
herbata czarna (*black tea*), syrop pomarańczowy (*orange sirup*), suszona żurawina (*dried cranberry*), goździki (*cloves*), pomarańcza (*orange*)

Herbata z czerwonych owoców 0,3 l - 19.00 zł  
herbata owocowa Kalifornia (*California fruit tea*), Grenadina, syrop cukrowy (*sugar sirup*), maliny (*raspberries*), czerwone porzeczki (*redberries*), limonka (*lime*)

**FOSFATYNA FALIERA**

**NAJLEPSZY POKARM dla DZIECI**  
SMACZNY i WZMACNIAJĄCY  
Niezbędny podczas odłączania od piersi i w okresach rośnięcia.  
Ułatwia żabkowanie i zapewnia prawidłowy rozwój kości.  
Niezastąpiona odżywka dla matek, matek i rekonwalescentów

ZĄDAJOCIE SŁYNNĘJ MARKI FRANCUSKIEJ  
**FOSFATYNA FALIERA**  
Wystrzegaj się naśladowictw.  
**Paryż, 6 rue de la Tacherie.**



## GORĄCA CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ

HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM

zwykła / plain chocolate	18.00 zł
z chili / chocolate with chili	18.00 zł
pomarańczowa / orange chocolate	20.00 zł
kokosowa / coconut chocolate	20.00 zł
z advocatem / chocolate with Advocat	22.00 zł
z whisky / chocolate with Whisky	23.00 zł
z rumem / chocolate with rum	24.00 zł

kakao z bitą śmietaną 19.00 zł  
(można również zamówić kakao na mleku bezlaktozowym lub sojowym)  
*/ cocoa with whipped cream (also lactose free or soya milk cocoa)*

**KAKAO WEDLA**

SMACZNE i POŻYWNE  
**WSKAZANY NAPÓJ**  
NA PIERWSZE ŚNIADANIE

**ZADAĆ WSZĘDZIE**

## HERBATA EKSPRESOWA LIPTON - 8.00 zł LIPTON TEA BAGS

czarna Yellow Label / *black tea*

Earl Grey / *Earl Grey tea*

owoce leśne / *forest fruit tea*

truskawkowa / *strawberry tea*

miętowa / *black tea with peppermint*

zielona / *green tea*

## HERBATY LIŚCIASTE CZARNE - 14.00 zł BLACK LEAF TEA

Czarna Ceylon Nuwara Eliya  
*black Ceylon Nuwara Eliya tea*

Świąteczna - z jabłkami i cynamonem  
*apple and cinnamon black tea*

Earl Grey - z trawą cytrynową i płatkami róży  
*Earl Grey with lemon grass and rose petals*

Chai Masala - z cynamonem, kardamonem,  
goździkami, pieprzem (podajemy z mlekiem)  
*with cinnamon, cardamon, cloves, pepper  
(with milk served on the side)*

Mangobella - z mango i płatkami słonecznika  
*black tea with mango and sunflower petals*

Szwarcwald - czarna herbata z borówkami,  
czarnym bzem, wiśnią, różą i hibiskusem  
*black tea with cowberry, elder, cherries, rose and hibiscus*

## MIESZANKA HERBATY CZARNEJ i ZIELONEJ BLACK AND GREEN LEAF TEA - 14.00 zł

Maharani - czarna i zielona herbata z papają,  
płatkami ostu i cytrusami  
*black and green tea with papaya, thistle petals,  
citrus*

## HERBATY ROOIBOS / ROOIBOS TEA - 14.00 zł

Rooibos pomarańczowo - czekoladowa  
z kwiatem i skórką pomarańczy oraz płatkami  
gorzkiej czekolady  
*with orange flower, orange peel and dark chocolate*

Rooibos pomarańczowo - pistacjowa  
ze skórką pomarańczy, pistacjami,  
płatkami migdałowymi i czerwonym pieprzem  
*with orange peel, pistachios, almond, red pepper*

## HERBATY LIŚCIASTE ZIELONE - 14.00 zł GREEN LEAF TEA

Zielona Yunnan / *Yunnan green tea*

Sencha Sakura - wiśniowo - marcepanowa  
z płatkami róży  
*sencha with cherry, marzipan and rose petals*

Sencha brzoskwińowa - ananasowa  
z płatkami róży  
*sencha with peach, pineapple and rose petals*

Sencha poziomkowa  
*sencha with wild strawberry*

Gunpowder malinowo - porzeczkowa  
z płatkami bławatka i ostu  
*raspberry and redcurrant gunpowder with cornflower and  
thistle petals*

Zielona jaśminowa  
*jasmine green tea*

## HERBATY OWOCOWE / FRUIT TEA - 14.00 zł

Kaledonia - rodzynki, czarny bez, czerwona  
porzeczka, wiśnie, borówki, hibiskus, płatki róży  
*raisins, elder, redcurrant, cherries, cowberry, hibiscus,  
rose petals*

Kalifornia - ananas, papaja, rodzynki, hibiskus,  
płatki słonecznika, czarne porzeczki  
*pineapple, papaya, raisins, hibiscus, sunflower, blackcurrant*

Bora - Bora - papaja, rodzynki, czarny bez,  
porzeczka, malina, truskawka, jabłko, hibiskus  
*papaya, raisins, redcurrant, raspberry, strawberry,  
apple, hibiscus*

## HERBATY ZIOŁOWE / HERBAL TEA - 14.00 zł

Mięta liściasta / *mint tea*

Melisa / *lemon balm*

Trawa cytrynowa / *lemon grass*

Dzień dobry! - hibiskus, liście jeżyny, skórka pomarańczy,  
melisa, jabłko, płatki róży, słonecznika i nagietka,  
kardamon, goździki  
*hibiscus, blackberry leaf, orange zest, lemon balm, apple,  
rose, sunflower and marigold petals, cardamon, cloves*

Siesta - melisa, mięta, listki jeżyny, trawa cytrynowa,  
rumianek, lawenda, płatki róży, kwiat pomarańczy, wrzoś  
*lemon balm, mint, blackberry leaf, lemon grass, chamomile,  
lavender, rose petals, orange blossom, heather*

Pora Relaksu - passiflora, melisa, kwiaty lawendy, mięta  
*passiflora, lemon balm, mint, lavender*



Każdą kawę można zamówić w wersji bezkofeinowej, a zamiast zwykłego mleka krowiego mleko bezlaktozowe lub mleko sojowe (bez zmiany ceny) oraz mleko owsiane (+ 3.00 zł)

*/ We recommend decaffeinated coffee and lactose free milk, soya milk and oat milk (+3.00 zł)*

## KAWA / COFFEE

Espresso 30 ml	11.00 zł
Podwójne espresso 60 ml / double espresso	14.00 zł
Espresso macchiato (espresso z mleczną pianką) <i>/ espresso with a little bit of milk foam</i>	13.00 zł
Espresso con panna (espresso z bitą śmietaną) <i>/ espresso with whipped cream</i>	13.00 zł
Espresso Romano (z odrobiną skórki cytrynowej) <i>/ espresso with lemon zest</i>	13.00 zł
Espresso Affogato (z gałką lodów waniliowych) <i>/ espresso with vanilla ice cream</i>	17.00 zł
Kawa czarna 180 ml / black coffee	12.00 zł
Kawa biała 180 ml / white coffee	14.00 zł
Kawa biała XL 320 ml / big white coffee	17.00 zł
Cappuccino:	
małe / small 210 ml	14.00 zł
duże / big 340 ml	17.00 zł
Flat White 180 ml	17.00 zł
Kawa latte 260 ml	17.00 zł
Kawa latte z miodem 260 ml / latte with honey	18.00 zł
Kawa latte macchiato 260 ml	18.00 zł
waniliowa, karmelowa, kokosowa <i>/ vanilla, caramel, coconut</i>	
Mocha (z mlekiem, czekoladą i bitą śmietaną) 260 ml <i>/ coffee with milk, chocolate and whipped cream</i>	19.00 zł
Kawa mrożona z bitą śmietaną 330 ml (przygotowywana z syropem cukrowym) <i>/ ice coffee with whipped cream (made with sugar syrup)</i>	19.00 zł
Kawa mrożona z syropem i bitą śmietaną 330 ml waniliowa, karmelowa, kokosowa <i>/ ice coffee with whipped cream and sirup (vanilla, caramel, coconut)</i>	21.00 zł

## KAWA Z ALKOHOLEM / COFFEE WITH ALCOHOL

Kawa mrożona z syropem karmelowym i likierem Baileys (40 ml) 200 ml <i>/ ice coffee with caramel sirup and Baileys liquer (40 ml)</i>	24.00 zł
Irish Coffee 260 ml czarna kawa z whisky (25 ml) i bitą śmietaną <i>/ black coffee with whisky and whipped cream</i>	24.00 zł
Kawa z rumem Bacardi Gold (25 ml) 260 ml czarna kawa z rumem Bacardi Gold i bitą śmietaną <i>/ black coffee with Bacardi rum and whipped cream</i>	23.00 zł
Kawa latte z rumem Malibu (25 ml) 260 ml	22.00 zł
Kawa latte z likierem Baileys (25 ml) 260 ml	22.00 zł



## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy <i>/ freshly squeezed orange juice</i>	0,2 l 18.00 zł 0,3 l 24.00 zł
Domowa lemoniada ze świeżych cytryn <i>/ homemade lemonade</i>	0,3 l 17.00 zł 1 l 34.00 zł
Domowa lemoniada ze świeżych pomarańczy <i>/ homemade lemonade with fresh oranges</i>	0,3 l 19.00 zł 1 l 38.00 zł
Domowa lemoniada różana <i>/ homemade lemonade with rose sirup</i>	0,3 l 18.00 zł 1 l 36.00 zł
Domowa lemoniada ogórkowa <i>/ homemade cucumber lemonade</i>	0,3 l 17.00 zł 1 l 34.00 zł
Domowa mrożona herbata z cytryną i miętą <i>/ homemade ice tea with lemon and mint</i>	0,3 l 16.00 zł
Woda mineralna podawana z cytryną lub miętą <i>/ mineral water with lemon or mint</i>	0,3 l 8.00 zł 1 l 15.00 zł
Sok / juice	0,25 l 10.00 zł 1 l 25.00 zł
pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejfrutowy, ananasowy <i>/ orange, apple, blackcurrant, pineapple, grapefruit</i>	
Coca Cola, Sprite, Tonik Kinley	0,25 l 12.00 zł



## PIWA PSZENICZNE / BOTTLED WHEAT BEER:

### Browar Amber / Amber Brewery:

Pszenicznik / Weissbier but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Pinta / Pinta Brewery:

Bawarka / Hefeweizen but. 0,5 l - 19.00 zł

### Browar Trzech Kumpli

#### / Trzech Kumpli Brewery:

Pan IPAni, pszeniczne IPA / wheat IPA but. 0,5 l - 24.00 zł

### Browar Za Miastem / Za Miastem Brewery:

Słoneczny Dzień (z mango i marakuja) but. 0,5 l - 24.00 zł  
/ Hefeweizen with mango and passion fruit juice

--

## PIWA RÓŻNE / OTHER BOTTLED BEER:

### Browar Amber / Amber Brewery:

Koźlak (ciemny, mocny lager 6,5% alk.) but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ dark strong lager alc. 6,5%

Piwo Żywe (niepasteryzowany lager) but. 0,5 l - 17.00 zł  
/ unpasteurised beer

### Browar Fortuna / Fortuna Brewery:

Miłosław Niefiltrowane / unfiltered lager but. 0,5 l - 17.00 zł

Mirabelka - jasne, warzone z naturalnym sokiem śliwkowym  
/ aged with natural plum juice but. 0,5 l - 17.00 zł

### Browar Jabłonowo / Jabłonowo Brewery:

Piwo Na Miodzie z Pigwowcem but. 0,5 l - 18.00 zł  
/ lager with honey and quince

Piwo Na Miodzie z Imbirem but. 0,5 l - 18.00 zł  
/ lager with honey and ginger

### Browar Kormoran / Kormoran Brewery:

Wiśnia w Piwie - warzone z naturalnym sokiem wiśniowym  
/ beer ageing with natural sour cherry juice but. 0,5 l - 18.00 zł

### Browar Pinta / Pinta Brewery:

Atak Chmielu (AIPA) but. 0,5 l - 21.00 zł

### Browar Račibörz / Račibörz Brewery:

Rznięte (półciemne) / medium dark but. 0,5 l - 17.00 zł

### Browar Svijany / Svijany Brewery:

Svijansky Maz (czeski niepasteryzowany pilsner)  
/ Czech unpasteurised pilsner but. 0,5 l - 17.00 zł

### Wawelskie Piwo / Wawelskie Beer:

Wawelskie Miód z Maliną but. 0,5 l - 23.00 zł  
/ lager with honey and raspberry juice

Wawelskie Zimowe but. 0,5 l - 21.00 zł  
z miodem gryczanym i sokiem z czarnego bzu  
/ with buckwheat honey and elderberry juice

## INNE / OTHER:

Shandy - Piwo Tyskie, Sprite, cytryna (lemon),  
świeża mięta (mint) 0,5 l - 21.00 zł

## PIWO LANE / DRAUGHT BEER

Wawelskie Lager (niefiltrowane) 5,2 % alk.  
/ unfiltered lager 0,3 l - 15.00 zł / 0,5 l - 18.00 zł

Tyskie Gronie 5 % alk. 0,3 l - 13.00 zł / 0,5 l - 16.00 zł

Książęce Złote Pszeniczne 4,9% alk.  
/ wheat beer 0,3 l - 15.00 zł / 0,5 l - 18.00 zł



## PIWA BEZALKOHOLOWE I NISKOALKOHOLOWE

### / LOW ALCOHOL AND ALCOHOL FREE BEER:

### Browar Fortuna / Fortuna Brewery:

Miłosław Bezalkoholowe (IPA) 0,5% alk. but. 0,5 l - 16.00 zł

### Browar Grodzisk/Grodzisk Brewery:

Bezalkoholowe Mango Ale 0,5% alk. but. 0,5 l - 17.00 zł

### Browar Kormoran / Kormoran Brewery:

1 na 100 Pigwowiec i Miód (jasne Ale) 1% alk.  
/ Pale Ale with quince and honey but. 0,5 l - 18.00 zł

1 na 100 Lite Rye APA (żytnie APA) 1% alk.  
/ rye APA but. 0,5 l - 17.00 zł

### Wawelskie Piwa / Wawelskie Beers:

Wawelskie Ciemne 0,5 % alk. but. 0,5 l - 19.00 zł  
(z sycylijską pomarańczą)  
/ dark beer with Sicilian orange

Wawelskie Green Lemon 0,5 % alk. but. 0,5 l - 19.00 zł  
/ with lime juice

### Inne / Other:

Łomża 0% alk. / lager but. 0,5 l - 16.00 zł

Żywiec Białe - pszeniczne z kolendrą 0% but. 0,5 l - 17.00 zł  
/ wheat beer with coriander

## CYDR / CIDER

Cydr Miłosławski półwytrawny 0,5 l - 18.00 zł  
/ semidry Polish cider

Cydr Miłosławski półsłodki 0,5 l - 18.00 zł  
/ semisweet Polish cider



## WINA BIAŁE / WHITE WINES

**Domodo Bianco, Cantine San Marzano**  
Sauvignon Blanc, Chardonnay  
Puglia IGT  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

100 ml - 18.00 zł  
250 ml - 36.00 zł  
500 ml - 50.00 zł  
1000 ml - 85.00 zł

**Marchese della Torre** 750 ml - 95.00 zł  
Pinot Grigio, Sicilia IGT  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

**DUO des Mers** 750 ml - 95.00 zł  
Sauvignon-Viognier, Pays d'Oc IGP  
francuskie, wytrawne  
*French, dry*

**Corte Giara** 750 ml - 100.00 zł  
Chardonnay, Veneto IGT  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

## WINO DESEROWE / DESSERT WINE

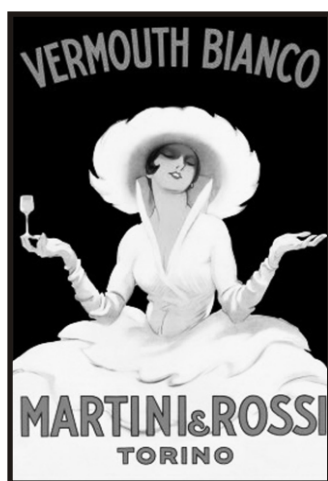
**Sutter Home Moscato**  
kalifornijskie, białe  
*Californian, white*  
100 ml - 18.00 zł  
750 ml - 95.00 zł

## WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

**Cavas Hill - Cava** 750 ml - 95.00 zł  
białe, hiszpańskie, półwytrawne  
*white, Spanish, semidry*

**Mionetto Prosecco D.O.C Treviso** 200 ml - 34.00 zł  
włoskie, białe, wytrawne 750 ml - 100.00 zł  
*Italian, white, dry*

**Mionetto Prosecco 0.0 % alk.** 750 ml - 95.00 zł  
włoskie, białe, wytrawne  
*Italian, white, dry, alcohol free*



RZECZY WESOŁE  
I NIEPOŻYTECZNE.

## WINA CZERWONE / RED WINES

**Domodo Rosso, Cantine San Marzano**  
Primitivo, Negro Amaro  
Puglia IGT

włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*  
100 ml - 18.00 zł  
250 ml - 36.00 zł  
500 ml - 50.00 zł  
1000 ml - 85.00 zł

**Borgo Alla Terra Chianti** 750 ml - 95.00 zł  
Sangiovese, Canaiolo  
Chianti DOCG  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

**Stemmari** 750 ml - 100.00 zł  
Nero D'Avola, Sicilia IGT  
włoskie, wytrawne  
*Italian, dry*

**Vina Falernia** 750 ml - 100.00 zł  
Syrah, Elqui Valley  
chilijskie, wytrawne  
*Chilean, dry*

## WINO RÓŻOWE / ROSE WINE

**Rose Genuss Auer** 750 ml - 100.00 zł  
austriackie, półwytrawne  
*Austrian, semidry*

**MARTINI** 100 ml - 17.00 zł

**Bianco** - białe słodkie / *white, sweet*  
**Extra Dry** - białe wytrawne / *white, dry*  
**Rosso** - czerwone, słodkie / *red, sweet*  
**Rose** - różowe, półsłodkie / *rose, semisweet*

## GRZAŃCE / MULLED DRINKS

**Grzane piwo z sokiem** (malinowym lub imbirowym),  
pomarańczą i przyprawami korzennymi  
*/ mulled beer with raspberry or ginger sirup, orange and spices*  
0,3 l - 17.00 zł / 0,5 l - 20.00 zł

**Grzane piwo pszeniczne z mussem z marakui,**  
pomarańczą i przyprawami korzennymi  
*/ mulled wheat beer with passion fruit puree, orange and spices*  
0,3 l - 19.00 zł / 0,5 l - 22.00 zł

**Grzane piwo bezalkoholowe** (Łomża 0% alk.)  
z sokiem (malinowym lub imbirowym), pomarańczą  
i przyprawami korzennymi  
*/ mulled alcohol free beer with raspberry or ginger sirup,  
orange and spices*  
0,5 l - 20.00 zł

**Grzane wino czerwone** (Domodo Rosso)  
z syropem cynamonowym, pomarańczą i goździkami  
*/ mulled red wine with cinnamon sirup, orange and spices*  
170 ml - 21.00 zł

**Grzane wino białe** (Domodo Bianco)  
z syropem gruszkowym, cytryną, goździkami i cynamonem  
*/ mulled white wine with pear sirup, lemon and spices*  
170 ml - 21.00 zł

**Biały Miś** (Advocat, cynamon, mleko)  
*/ Advocat, cinnamon, milk*  
180 ml - 17.00 zł

**Bury Miś** (Advocat, czekolada, mleko)  
*/ Advocat, chocolate, milk*  
180 ml - 19.00 zł

**Bombardino**  
(Advocat, likier kawowy Kahlua, bita śmietana)  
*/ Advocat, Kahlua, whipped cream*  
100 ml - 14.00 zł

**Grog na rumie**  
(rum Havana, cytryna, miód, goździki, woda)  
*/ rum grog (Havana rum, lemon, honey, spices, hot water)*  
180 ml - 22.00 zł

**Grog na Krupniku**  
(Krupnik, cytryna, miód, goździki, woda)  
*/ Krupnik grog (Krupnik, lemon, honey, spices, hot water)*  
180 ml - 19.00 zł

ŻĄDAJCIE WSZĘDZIE ZNANYCH ZE  
SWEJ DOBROCI NAJPRZEDNIEJSZYCH

WÓDEK i LIKIERÓW

FABRYKI

„WYSKOK“

W BIELSKU



Jeneralni przedstawiciele na Polskę: **B-cia L. i J. ELBINGER**  
WARSZAWA, - - - - SENATORSKA 19. - - - - Tel. 293-33 i 275-77.

## DRINKI BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE COCKTAILS

**Aperol Spritz 0,0% 200 ml - 27.00 zł**  
Prosecco 0.0 % alk., syrop z czerwonej pomarańczy Monin (*red orange sirup*),  
woda gazowana (*sparkling water*), pomarańcza (*orange*)

**Espresso Tonic 250 ml - 24.00 zł**  
espresso, tonic Kinley, cytryna (*lemon*)

**Hugo Free 150 ml - 27.00 zł**  
Prosecco 0.0% alk., syrop z czarnego bzu Monin (*elderberry sirup*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

**Mango Spritz 250 ml - 25.00 zł**  
puree z mango (*mango puree*), sok grejfrutowy (*grapefruit juice*), syrop limonkowy Monin (*lime sirup*),  
woda gazowana (*sparkling water*), limonka (*lime*)

**Mojito Virgin**  
z wodą gazowaną 300 ml / with sparkling water - 24.00 zł  
z wodą gazowaną i mussem malinowym 300 ml / with sparkling water and raspberry mousse - 26.00 zł  
ze spritem 300 ml / with sprite - 27.00 zł  
ze spritem i mussem malinowym 300 ml / with sprite and raspberry mousse - 29.00 zł

**Monsoon Wedding 200 ml - 24.00 zł**  
puree z mango (*mango puree*), puree z marakui (*passion fruit puree*), sok pomarańczowy (*orange juice*),  
sok grejfrutowy (*grapefruit juice*)

**Piña Kolanko 250 ml - 24.00 zł**  
sok ananasowy (*pineapple juice*), sok pomarańczowy (*orange juice*), syrop kokosowy Monin (*coconut sirup*),  
pomarańcza (*orange*)

## DRINKI / COCKTAILS

### SHORT DRINKI ( do 120 ml )

**Cosmopolitan** 120 ml - 29.00 zł  
Cointreau, Wyborowa (*vodka*), sok z cytryny (*lemon juice*), sok porzeczkowy (*blackcurrant juice*)

**Espresso Martini** 100 ml - 29.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), likier kawowy Kahlua (*coffee liqueur*), espresso, syrop cukrowy (*sugar sirup*)

**Gin Sour** 90 ml - 27.00 zł  
Seagram's Gin, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok z cytryny (*lemon juice*), ogórek (*cucumber*), aquafaba

**Margarita** 80 ml - 32.00 zł  
Tequila Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*)

**Margarita tropikalna** 100 ml - 38.00 zł  
Tequila Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*) puree z marakui (*passion fruit puree*)

**Negroni** 60 ml - 25.00 zł  
Seagram's Gin, Campari, Martini Rosso

**Piña Colada** 120 ml - 28.00 zł  
Rum Havana Club, Malibu, śmietanka (*cream*), sok ananasowy (*pineapple juice*)

**Whisky Sour** 90 ml - 28.00 zł  
Whisky Jack Daniels, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok cytrynowy (*lemon juice*), aquafaba

**White Russian** 80 ml - 25.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), likier kawowy Kahlua, śmietanka (*cream*)

### LONG DRINKI ( od 150 ml )

**008** 250 ml - 26.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), Martini Bianco, sok grejfrutowy (*grapefruit juice*)

**Agua Quemada** 250 ml - 31.00 zł  
rum Havana Club, Tequila Olmeca Silver, puree z marakui (*passionfruit puree*), sok cytrynowy (*lemon juice*), woda niegazowana (*still water*), imbir (*ginger*), chili

**Amarelo Manga** 200 ml - 29.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), Aperol, puree z mango (*mango puree*), sok pomarańczowy (*orange juice*), sok cytrynowy (*lemon juice*)

**Aperol Spritz** 200 ml - 34.00 zł  
Prosecco, Aperol, woda gazowana (*sparkling water*), pomarańcza (*orange*)

**Campari Orange** 250 ml - 31.00 zł  
Campari, sok pomarańczowy (*orange juice*)

**Cuba Libre** 250 ml - 32.00 zł  
rum Havana Club, coca cola, sok cytrynowy (*lemon juice*)

**Cztery Róże dla Lucienne** 300 ml - 32.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), syrop truskawkowy Monin (*strawberry sirup*) mus malinowy (*raspberry mousse*), sprite

**Exotic Russian** 300 ml - 32.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), likier Passoa, Grenadina, sprite

**Gin & Tonic** 250 ml - 28.00 zł  
Seagram's Gin, tonic, limonka (*lime*)

**Golden Eye** 250 ml - 27.00 zł  
Orzechówka (*hazelnut vodka*), Gin Seagram's, sok jabłkowy (*apple juice*)

**Gorączka Sobotniej Nocy** 300 ml - 29.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), Cointreau, sok pomarańczowy (*orange juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), Grenadina

**Hugo** 150 ml - 29.00 zł  
Prosecco, syrop z czarnego bzu Monin (*elderberry sirup*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

**John Lemon** 250 ml - 28.00 zł  
Cytrynowka (*lemon vodka*), syrop Monin limonkowy (*lime sirup*) woda gazowana (*sparkling water*), owoce cytrusowe (*citrus fruit*)

**Kawa, kawusia, no no no ...** 200 ml - 24.00 zł  
Espresso, Baileys, syrop Monin karmelowy (*caramel sirup*), zimne mleko (*cold milk*)

**Long Island Ice Tea** 300 ml - 37.00 zł / 1200 ml - 109.00 zł  
Wyborowa (*vodka*), Seagram's Gin, rum Havana Club, tequila Olmeca Silver, Cointreau, sok cytrynowy (*lemon juice*), coca cola

**Lynchburg Lemonade** 300 ml - 34.00 zł  
Whisky Jack Daniels, Cointreau, syrop cukrowy (*sugar sirup*), sok cytrynowy (*lemon juice*), woda gazowana (*sparkling water*)

**Mechaniczna Pomarańcza** 300 ml - 32.00 zł  
Malibu, świeżo wyciskany sok pomarańczowy (*freshly squeezed orange juice*), pomarańcza (*orange*), mięta (*mint*)

**Mimoza** 150 ml - 27.00 zł  
Prosecco, świeżo wyciskany sok pomarańczowy (*freshly squeezed orange juice*)

**Mojito** 300 ml - 30.00 zł  
rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*)

**Mojito malinowe** 300 ml - 34.00 zł  
rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*), mus malinowy (*raspberry mousse*)

**Mojito mango** 300 ml - 32.00 zł  
rum Havana Club, cukier trzcinowy (*cane sugar*), woda gazowana (*sparkling water*), mięta (*mint*), limonka (*lime*), puree z mango

**Negroni Sbagliato** 150 ml - 32.00 zł  
Prosecco, Martini Rosso, Campari, pomarańcza (*orange*)

**Po Drugiej Stronie Lustra** 300 ml - 31.00 zł  
Żołądkowa Gorzka (*digestive bitters*), sok cytrynowy (*lemon juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), sprite, plasterki ogórka (*cucumber slices*)

**Pod Papugami** 500 ml - 34.00 zł  
cydr (*cider*), Wyborowa (*vodka*), sok ananasowy (*pineapple juice*)

**Powrót Różowej Pantery** 250 ml - 33.00 zł  
Aperol, Wyborowa (*vodka*), sok pomarańczowy (*orange juice*), sok ananasowy (*pineapple juice*), Grenadina, pomarańcza (*orange*)

**Sklepy Cynamonowe** 350 ml - 32.00 zł  
cydr (*cider*), sok jabłkowy (*apple juice*), syrop Monin cynamonowy (*cinnamon sirup*)

**Szprycer** 250 ml - 28.00 zł  
białe wino wytrawne (*dry white wine*), woda gazowana (*sparkling water*), cytryna (*lemon*)

**Tequila Sunrise** 250 ml - 32.00 zł  
Tequila Olmeca Gold, sok pomarańczowy (*orange juice*), Grenadina

**Tom Collins** 250 ml - 28.00 zł  
Seagram's Gin, sok cytrynowy (*lemon juice*), syrop cukrowy (*sugar sirup*), woda gazowana (*sparkling water*)



## WÓDKI / VODKAS

Finlandia	40 ml - 16.00 zł 0,7 l - 200.00 zł
Wyborowa / Polish rye pure vodka	40 ml - 13.00 zł 0,7 l - 150.00 zł
Żołądkowa Gorzka / Polish digestive bitters	40 ml - 13.00 zł 0,7 l - 150.00 zł
Żołądkowa Gorzka z miętą / Polish digestive bitters with mint	40 ml - 13.00 zł
Żubrówka / Polish rye and bison grass Vodka	40 ml - 13.00 zł
Lubelska Cytrynowa / Polish Lemon Vodka	40 ml - 13.00 zł
Soplica Malinowa / Polish Raspberry Vodka	40 ml - 13.00 zł
Soplica Orzechowa / Polish Hazelnut Vodka	40 ml - 13.00 zł
Soplica Pigwowa / Polish Quince Vodka	40 ml - 13.00 zł
Soplica Śliwkowa / Polish Plum Vodka	40 ml - 13.00 zł
Soplica Wiśniowa / Polish Cherry Vodka	40 ml - 13.00 zł

## LIKIERY / LIQUERS

Advocat / 40 ml - 12.00 zł
Aperol / 40 ml - 16.00 zł
Bols Blue Curacao / 40 ml - 16.00 zł
Baileys / 40 ml - 14.00 zł
Cointreau / 40 ml - 18.00 zł
Kahlua Coffee Liqueur / 40 ml - 16.00 zł



# KONIAK



LA GRANDE MARQUE

WŁAŚCICIELE:

**Camus Frères, Cognac**

## INNE ALKOHOLE / OTHER SPIRITS

Campari Bitter / 40 ml - 16.00 zł
Gin Seagram's / 40 ml - 14.00 zł
Jagermeister / 40 ml - 16.00 zł
Krupnik / 40 ml - 12.00 zł
Passoa / 40 ml - 14.00 zł
Rum Bacardi Gold / 40 ml - 18.00 zł
Rum Havana Club / 40 ml - 17.00 zł
Rum Malibu / 40 ml - 16.00 zł
Stock 84 Original Brandy / 40 ml - 16.00 zł
Tequila Olmeca Gold / 40 ml - 19.00 zł
Tequila Olmeca Silver / 40 ml - 19.00 zł
Whisky Ballantines / 40 ml - 19.00 zł
Whisky Jack Daniels / 40 ml - 21.00 zł
Whisky Jameson / 40 ml - 21.00 zł
Whisky Johnnie Walker / 40 ml - 19.00 zł
Whisky Jim Beam / 40 ml - 19.00 zł