

APÉRITIFS

Kir Royal / Rose Royal 30 PLN
Champagne Jean de la Fontaine Brut,
Crème de Cassis / likier różany (rose
liqueur)

Negroni 30 PLN
japan gin, czerwony słodki vermouth,
Campari / Japanese gin, red sweet
vermouth, Campari

G&T 28 PLN
japan gin, tonic, limonka / Japanese gin,
tonic water, lime

Margarita 30 PLN
tequila reposado, Grand Marnier, sok z
limonki, sól / tequila reposado, Grand
Marnier, lime juice, salt

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar wegetariańska
/ Vegeterian Caesar salad27 PLN

Cezar z bekonem i kurczakiem
/ Caesar salad with bacon
and chicken29 PLN

**Sałatka z bryndzą, smażonym
bocznikiem, pikantnym salami,
szpinakiem, winogronem**
/ Bryndza cheese, lettuce with fried
oyster mushroom, spicy salami,
spinach, grapes 29 PLN

**Miks sałat, krewetki, awokado,
dressing** / Mix of lettuces with shrimps,
avocado and dressing 34 PLN

**Pierś kaczki sous vide, sałata freza,
truskawkowy vinegret, radicchio**
/ Sous-vide duck breast, frisée lettuce,
strawberry vinaigrette, radicchio . 34 PLN

PRZYSTAWKI

STARTERS

**Misa domowych pierogów
(6 sztuk)** / A bowl of homemade
dumplings (6 pcs) 16 PLN

Carpaccio z buraka
/ Beetroot Carpaccio 25 PLN

Tatar wołowy po sąsiedzku / Beef
steak tartare a' la Sąsiedzi29 PLN

**Tatar z łososia
z aromatyczną grzanką** / Salmon
tartare with aromatic toast 29 PLN

**Grasica cielęca
w duecie musu z curry i kalafiora**
/ Veal thymus with curry
and cauliflower mouse29 PLN

ZUPY

SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami
/ Borscht with dumplings18 PLN

**Żurek staropolski z białą kielbasą
i ziemniakami** / Traditional Polish
sourdough soup with white sausage
and potatoes18 PLN

Borowikowa w zbożu / Mushroom
soup in a bowl of bread19 PLN

Zupa Szefa
/ Chef's soup.16 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

DRÓB | POULTRY

**Filet z kurczaka w siemieniu lnianym
faszerowany serem owczym podawany
z komosą ryżową i liśćmi szpinaku** / Chicken
fillet in linseed stuffed with sheep cheese served
with quinoa and spinach leaves 39 PLN

**Kaczka w jabłkach po staropolsku
serwowana z ziemniakami po krakowsku
i czerwoną kapustą** / Traditional Polish duck
in apples served with Krakow-style potatoes
and red cabbage58 PLN

**Gicz gęsia confit w sosie jabłkowo-
cynamonowy w asyście kaszotto grzybowego**
/ Confit goose leg in apple-cinnamon sauce,
served with mushroom grainotto 60 PLN

JAGNIĘCINA | LAMB

**Kotleciki jagnięce w ziołowej panierce
w sosie z granata i zasmażanymi pierogami
z fetą i kaszą / Lamb chops herb butter
with pomegranate sauce and fried dumplings
with feta and hulled barley 65 PLN**

WIEPRZOWINA | PORK

**Kotlet schabowy podawany z ziemniakami
i kapustą zasmażaną / Pork chop served with
potatoes and fried cabbage 39 PLN**

**Żeberka w sosie miodowo-pikantnym
podawane z ziemniakami confit oraz
pomidorem i cebulą / Ribs in spicy-honey
sauce served with confit potatoes, tomato
and onion 40 PLN**

**Golonka z soczewicą i kapustą zasmażaną
/ Knuckle with lentil and fried cabbage . . . 45 PLN**

**Schab z dzika z kością podawany
z ziemniakami lyońskimi / Wild boar loin with
bone served with Lyonnaise potatoes . . . 75 PLN**

WOŁOWINA | BEEF

**Szaszłyk z połówicy wołowej w asyście
ziemniaków w mundurkach i pijanej śliwki
/ Beef tenderloin shish kebab served with jacket
potatoes and a drunken plum 70 PLN**

KONINA | HORSE

**Półdwica z konia z puree ziemniaczanym
oraz sałatka z pomidorów koktajlowych
/ Horse tenderloin with mashed potatoes
and a cherry tomato salad 79 PLN**

KRÓLIK | RABBIT

Królik w sosie śmietanowym z kopytkami i burakami na ciepło / Rabbit in cream sauce with potato dumplings and cooked beets . . .48 PLN

RYBY | FISH

Filet z sandacza z boczniakami w śmietanie / Pike perch with creamed oyster mushrooms 48 PLN

Halibut z salsą pomidorową podawany z polentą kukurydzianą w asyście lodów balsamicznych / Halibut with tomato salsa served with corn polenta accompanied by balsamic ice cream 49 PLN

JARSKIE | VEGETARIAN DISHES

Kotlety z ciecierzycy z grillowanymi warzywami i sałatką / Chickpeas cutlets with grilled vegetables and salad 39 PLN

DESSERTY

DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami
/ Warm apple pie with ice cream . .19 PLN

Lody z gorącymi malinami / Ice cream with warm raspberries . . 20 PLN

Tort „Sąsiada” z wisienkami
/ „Neighbour” cake with cherries . 24 PLN

Beza Pavlowa
/ Pavlova meringue 24 PLN

Mus z marakui ze śnieżnym Prosecco
/ Passion fruit mousse served on prosecco snowflakes 30 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi / Pepsi Light / 7-up
/ Mirinda / Schweppes
/ Lipton Ice Tea (Peach / Lemon)
200 ml 7 PLN

Woda źródłana gazowana
/ niegazowana | Sparkling / spring water:
0,4 l 7 PLN
0,7 l 10 PLN

Cisowianka / Cisowianka mineral water
0,3 l 8 PLN
0,7 l 15 PLN

Perlage / Perlage mineral water
0,3 l 8 PLN
0,7 l 15 PLN

Jałowiec / Jałowiec juniper drink
300 ml 8 PLN

Soki owocowe: pomarańcz
/ grapefruit / jabłko / pomidor
| Fruit juice: orange / grapefruit
/ apple / tomato
200 ml 7 PLN

Nektar z czarnej porzeczki
/ Blackcurrant soft drink
200 ml 7 PLN

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy
/ grapefruita | Freshly squeezed orange
/ grapefruit juice
200 ml 15 PLN

NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Herbata Richmond / Richmond tea
350 ml 10 PLN

Kawy czarne / Black coffees 9 PLN
Espresso 40 ml
Americana 200 ml

Kawy mleczne
/ Coffees with milk 12 PLN
Flat white 200 ml
Cappuccino 300 ml
Latte 300 ml

Kawa melange / Melange coffee
80 ml 16 PLN

Kawa mrożona / Iced coffee
200 ml 17 PLN

Kawa polska / Polish coffee
200 ml 20 PLN

Kawa z amaretto/ Amaretto coffee
200 ml 20 PLN

Kawa po irlandzku / Irish coffee
200 ml 24 PLN

PIWO

BEER

Piwojad Pils
0,3 l 12 PLN
0,5 l 15 PLN

Piwojad Himbeerweizen
0,3 l 14 PLN
0,5 l 16 PLN

Piwojad Vermont New England IPA
0.3 l 14 PLN
0.5 l 16 PLN

Porter bałtycki
0.5 l 15 PLN

Lech free 0,0% alc.
330 ml 8 PLN

Sicero cydr Ignaców
0.5 l 20 PLN

Meli melum cydr
275 ml 12 PLN

ALKOHOLE MOCNE

SPIRITS

Degustacja destylatów klasy Premium / Taster's selection of Premium spirits
4x10 ml. 52 PLN

DESTYLATY / PURE SPIRITS

Chopin vodka, Siedlce, Polska
Rye. 40 ml 14 PLN
Potato 40 ml 18 PLN
Wheat 40 ml 18 PLN

**Młody ziemniak potato single malt,
Siedlce, Polska**
20 ml. 22 PLN
40 ml. 32 PLN

**Nikka coffey
vodka, Japan 日本 40 ml 24 PLN**

Rosolis vodka, Łańcut, Polska
20 ml. 12 PLN
40 ml. 16 PLN

**Moon shiner white
single malt, Österreich**
20 ml. 22 PLN
40 ml. 37 PLN

Wasmund's single malt spirit, USA
20 ml. 14 PLN
40 ml. 22 PLN

**Śliwowica plum brandy,
Bielsko-Biała, Polska**
40 ml. 16 PLN

**Polugar single
malt rye, Śleszyn, Polska**
20 ml. 45 PLN
40 ml. 83 PLN

**Mg London
dry gin España. 40 ml 14 PLN**

**Nikka coffey
gin, Japan 日本. 40 ml 24 PLN**

**The botanist gin
isle of Islay, Scotland . . . 40 ml 28 PLN**

**Casco Viejo
tequila silver, México . . . 40 ml 12 PLN**

**Plantation silver rum, Jamaica-
Barbados-Trinidad 40 ml 17 PLN**

DESTYLATY STARZONE
W BECZCE | BARREL AGED
SPIRITS

**Pierre Ferrand Cognac l'er
cru reserve Grand
Champagne, France 20 ml 25 PLN**

**Pierre Ferrand Cognac l'er
cru sel d'anges Grand
Champagne, France 20 ml 47 PLN**

**Godet v.s.o.p.
Cognac, France 20 ml 17 PLN**

**Baron G. Legrand
Armagnac 1981 r.
Bas-Armagnac, France . . . 20 ml 27 PLN**

**Luis Felipe brandy
Andalucía, España 20 ml 37 PLN**

**Veragua solera
brandy reserva, España . . 20 ml 16 PLN**

**Papidoux fine
Calvados, France 20 ml 10 PLN**

**Chopin vintage potato barrel aged
vodka, Siedlce, Polska
20 ml. 30 PLN
40 ml. 42 PLN**

**The Langlander single malt whisky
Stawiguda, Polska. 40 ml 26 PLN**

**The Arran malt single malt whisky
isle of Arran, Scotland . . . 40 ml 32 PLN**

**Tomintoul single malt whisky
Speyside, Scotland. 40 ml 34 PLN**

**Highland Queen single malt whisky
Highland, Scotland 40 ml 19 PLN**

**Laphroaig single malt whisky
isle of Islay, Scotland. 40 ml 32 PLN**

**Tullamore whiskey,
Ireland 40 ml 20 PLN**

**The Whistler single malt
whiskey, Ireland 40 ml 29 PLN**

**Togouchi blended
whisky, Japan 日本. 40 ml 58 PLN**

**Kamiki blended malt
whisky, Japan 日本 40 ml 46 PLN**

**Nikka pure malt whisky red / white
/ black, Japan 日本. 40 ml 42 PLN**

**Kavalan single malt Taiwanese
台灣, China 中國 40 ml 60 PLN**

**Yellow rose rye whiskey,
Texas, USA. 40 ml 45 PLN**

**Koval millet whiskey,
Chicago, USA. 40 ml 35 PLN**

**Koval bourbon BA whiskey,
Chicago, USA 40 ml 35 PLN**

**Jimsher blended whisky,
Georgia 40 ml 18 PLN**

**Koval barreled gin,
Chicago, USA. 40 ml 35 PLN**

**Don Augustin tequila
reposado, México. 40 ml 18 PLN**

**Plantation dark rum,
Trinidad-Jamaica 40 ml 17 PLN**

Marzadro grappa's Nogaredo, Italia
Stravecchia 40 ml 30 PLN
Morbida 40 ml 25 PLN
Giare amarone 40 ml 35 PLN

Amaretto, Italia 40 ml 15 PLN

Tia maria, Italia 40 ml 15 PLN

Bailey's Ireland 40 ml 15 PLN

Kahlua Mexico. 40 ml 15 PLN

Malibu USA 40 ml 15 PLN

Grand Marnier, France . . 40 ml 17 PLN

NALEWKI, LIKIERY,
ALKOHOLE GATUNKOWE
| LIQUEURS, FLAVOURED
SPIRITS

Żubrówka / Bizon grass vodka,
Białystok, Polska 40 ml 12 PLN

Żołądkowa gorzka liqueur,
Lublin, Polska 40 ml 12 PLN

Krupnik miodowy
liqueur, Polska 40 ml 12 PLN

Etiuda Chopin liquers,
Siedlce, Polska. 40 ml 12 PLN
wiśnia / jagoda kamczacka / malina
/ pigwa / porzeczka / korzenna | cherry
/ blueberry honeysuckle / raspberry
/ quince / currant / spicy

E. Wedel Chopin likier
czekoladowy / Chocolate liqueur,
Siedlce, Polska. 40 ml 15 PLN

Rosolis Liqueur, Łańcut, Polska
różany / rose 20 ml 12 PLN
gorzki ziołowy
/ bitter herbal 20 ml 12 PLN

Cytrynówka podlaska / Lemon
liqueur, Siedlce, Polska. . . 40 ml 12 PLN

Jagermeister Deutschland 40 ml 17 PLN

WERMUTY | WERMOUTH

Martini Italia bianco / rosso
/ extra dry / rosato100 ml 17 PLN

Campari bitter Italia . . . 40 ml 14 PLN

Gal pince Villany, Magyarország
Mezes-almas bor / Dios bor
/ Urmos bor125 ml 28 PLN

DRINKI DESEROWE

DIGESTIFS DRINKS

Alexander

Cognac, likier czekoladowy,
śmietanka | Cognac, chocolate
liqueur, cream 40 PLN

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso, cukier | vodka,
Kahlua, espresso, sugar 25 PLN

Coffee martini

Kahlua, espresso, śmietanka, Bailey's,
Amaretto | Kahlua, espresso, cream,
Bailey's Irish Cream, Amaretto . . . 25 PLN

Godfather

Amaretto, whisky. 25 PLN

KOKTAJLE

COCKTAILS

Cosmopolitan

Cytrynówka, Grand Marnier,
sok z limonki, żurawina | lemon
liqueur, Grand Marnier, lime juice,
cranberry 26 PLN

Sour: whisky / amaretto / grappa Amarone

Whisky / amaretto / grappa amarone, sok
z limonki-cytryny-pomarańczy, cukier,
białko jaja kurzego, Angostura Bitters |
whisky / amaretto / grappa amarone,
lime-lemon-orange juice, sugar, egg
white, Angostura Bitters 26 PLN

Mojito Royal

Dark rum, limonka, mięta, cukier,
Champagne | dark rum, lime, mint,
sugar, Champagne 35 PLN

Tatanka

Żubrówka z sokiem jabłkowym | Bison
Grass Vodka with apple juice . . . 20 PLN

Menu z gramaturą i wykaz alergenów
do wglądu u kierownika sali.

For grammage of dishes and list
of allergens please ask the head waiter.