



## RESTAURACJA SĄSIEDZI

# ŚNIADANIE BREAKFAST • DESAYUNO

CODZIENNIE od 8:00-12:00 • DAILY from 8:00 a.m. to 12:00 p.m.

• TODOS LOS DÍAS desde las 8:00 hasta las 12:00



W każdym z poniższych zestawów możemy podać produkty bezglutenowe

We can provide gluten-free products in each of the following sets

Podemos proporcionar productos sin gluten en cada uno de los siguientes conjuntos

### KLASYCZNE ŚNIADANIE

#### CLASSIC POLISH BREAKFAST • DESAYUNOS CLÁSICOS

Jajecznica na maśle ze szczypiorkiem (z trzech jaj) na brioszce Buttery scrambled eggs with chives (from three eggs) on brioche Huevos revueltos con mantequilla y cebollino (de tres huevos) sobre brioche	26 PLN
Jajka sadzone (z trzech jaj) na bekonie, masło, koszyk pieczywa, chrupiąca sałatka z warzywami Fried eggs (from three eggs) on bacon, butter, bread basket, crispy vegetable salad Huevos fritos (de tres huevos) con tocino, mantequilla, cesta de pan, ensalada crujiente de verduras	28 PLN
Halloumi z quacamole, marynowane pomidorki z chilli i mango na brioszce Halloumi with guacamole, marinated cherry tomatoes with chili and mango on brioche Halloumi con guacamole, tomates cherry marinados con chile y mango sobre brioche	32 PLN
Omlet z szynką wędzoną, ser cheddar, świeże sałaty Omelette with smoked ham, cheddar cheese, fresh lettuces Tortilla con jamón ahumado, queso cheddar, hojas verdes frescas	32 PLN

### ŚNIADANIE KRAKOWSKIE

#### KRAKOW-STYLE BREAKFAST • DESAYUNO AL ESTILO CRACOVIA

Kielbasa rzemieślnicza z konfiturą cebulową, jajko sadzone, pieczony gzik z twarogiem, piklowany ogórek, masło, koszyk pieczywa Craft sausage with onion jam, fried egg, baked quark spread, pickled cucumber, butter, bread basket Salchicha artesanal con mermelada de cebolla, huevo frito, pasta horneada de requesón, pepino en vinagre, mantequilla, cesta de pan	42 PLN
---	--------

### ŚNIADANIE ANGIELSKIE

#### ENGLISH BREAKFAST • DESAYUNO INGLÉS

Kielbaski frankfurterki, jajko sadzone, bekon, fasolka w pomidorach, grillowana pieczarka i pomidor, masło, koszyk pieczywa Frankfurter sausages, fried egg, bacon, beans in tomato sauce, grilled mushroom and tomato, butter, bread basket Salchichas tipo frankfurt, huevo frito, tocino, judías en salsa de tomate, champiñón y tomate a la parrilla, mantequilla, cesta de pan	42 PLN
---	--------

### ŚNIADANIE WEGE

#### VEGETARIAN BREAKFAST • DESAYUNO VEGETARIANO



Burrata z pistacjami, sałatka z pomidorów, cebuli, kolendry, oliwa bazyliowa, koszyk pieczywa Burrata with pistachios, tomato salad with onion and coriander, basil oil, bread basket Burrata con pistachos, ensalada de tomate con cebolla y cilantro, aceite de albahaca, cesta de pan	42 PLN
--	--------

### ŚNIADANIE PREMIUM

#### PREMIUM BREAKFAST • DESAYUNO PREMIUM

Jajka poche, chłka, bekon, awocado, sos holenderski, świeże sałaty Poached eggs, challah bread, bacon, avocado, Hollandaise sauce, fresh lettuces Huevos pochados, pan jalá, beicon, aguacate, salsa holandesa, lechugas frescas	42 PLN
Gravlax z lososia z koperkiem, brioche, ricotta, sos Aioli, chrupiące warzywa z Majo mango Salmon gravlax with dill, brioche, ricotta, aioli sauce, crispy vegetables with mango mayo Gravlax de salmón con eneldo, brioche, ricotta, salsa aioli, verduras crujientes con mayonesa de mango	42 PLN
Tosty z Pastrami (długo pieczona wołowina) piklowany ogórek, kiszona czerwona cebula z chilli i agawą, grillowane papryki padron Pastrami toast (slow-roasted beef), pickled cucumber, fermented red onion with chili and agave, grilled Padrón peppers Tostadas de pastrami (ternera asada lentamente), pepino encurtido, cebolla roja fermentada con chile y agave, pimientos de Padrón a la parrilla	42 PLN

### NA SŁODKO

#### SWEET BREAKFAST • DESAYUNOS DULCES

Naleśniki z białym serem, bitą śmietaną i owocami sezonowymi Pancakes with white cheese, whipped cream, and seasonal fruits Crepes con queso blanco, nata montada y frutas de temporada	29 PLN
Naleśniki z nutellą, karmelizowanym bananem i truskawkami Pancakes with Nutella, caramelized banana, and strawberries Panqueques con Nutella, plátano caramelizado y fresas	29 PLN
Croissants, konfitura pomarańczowa z imbirem, miód gryczany, krem czekoladowy Croissants, orange and ginger jam, buckwheat honey, chocolate cream Croissants, mermelada de naranja con jengibre, miel de trigo sarraceno, crema de chocolate	29 PLN

### ŚNIADANIA HALAL

#### HALAL BREAKFASTS • DESAYUNOS HALAL



Szakszuka – jajka duszone w pomidorach, papryce z kolendrą i kuminem, masło, koszyk pieczywa Shakshuka – eggs poached in tomatoes and bell peppers with coriander and cumin, butter, bread basket Shakshuka – huevos escalfados en tomate y pimiento con cilantro y comino, mantequilla, cesta de pan	32 PLN
---	--------



Zestaw (wege) humus (Humus z bakłazanem oliwkami i granatem, humus z pieczoną papryką, tahini i płatkami chilli, oliwki i pomidory, chlebek turecki) Vegetarian Set – hummus (Eggplant, olive, and pomegranate hummus; roasted pepper hummus with tahini and chili flakes; olives and tomatoes; Turkish bread) Set vegetariano – hummus (Hummus de berenjena, aceitunas y granada; hummus de pimiento asado con tahini y copos de chile, aceitunas y tomates; pan turco)	38 PLN
---	--------

Talerz śniadaniowy Halal mięsny (Kielbaski Halal jagnięce, jajko na twardo, płatki jagnięciny w pomidorach z ciecierzycą, humus klasyczny, sałata, oliwki, leczko z fetą, pieczywo lawasz) Halal Meat Breakfast Plate (Halal lamb sausages, hard-boiled egg, lamb flakes in tomato with chickpeas, classic hummus, lettuce, olives, feta lecho, lavash bread) Plato de Desayuno de Carne Halal (Salchichas de cordero Halal, huevo duro, virutas de cordero en tomate con garbanzos, hummus clásico, lechuga, aceitunas, lecho con feta, pan lavash)	69 PLN
---	--------



# APERITIFY

## APERITIFS • APERITIVOS

<b>Blanc de Cassis</b> <i>Prosecco, creme de cassis</i>	<b>31 PLN</b>	<b>Limoncello Spritz</b> <i>Limoncello, Prosecco, woda gazowana, cytryna</i>	<b>31 PLN</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, woda gazowana pomarańcza</i> <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i> <i>Aperol, Prosecco, agua con gas, naranja</i>	<b>35 PLN</b>	<b>Mimosa</b> <i>Prosecco, sok z pomarańczy</i> <i>Prosecco, orange juice</i> · <i>Prosecco, zumo de naranja</i>	<b>31 PLN</b>
<b>Hugo Spritz</b> <i>Likier z czarnego bzu, Prosecco, woda gazowana, limonka, mięta</i> <i>Elderberry liqueur, Prosecco,</i> <i>sparkling water, lime, mint</i> · <i>Licor de saúco,</i> <i>Prosecco, agua con gas, lima, menta</i>	<b>35 PLN</b>	<b>Gin &amp; Tonic</b> <i>Gin, Tonic</i>	<b>31 PLN</b>
		<b>Margarita</b> <i>Tequila, Cointreau, sok z limonki, sól</i> <i>Tequila, Cointreau, lime juice, salt</i> <i>Tequila, Cointreau, jugo de lima, sal</i>	<b>33 PLN</b>

# DEGUSTACJA WÓDKI

## VODKA TASTING • DEGUSTACIÓN DE VODKA

### PREMIUM

20 ml x 6 shots - 60 pln    40 ml x 6 shots - 84 pln



←----- **Żołądkowa Gorzka tradycyjna 34%**  
*receptura oparta na bazie macerowanych gorzkich pomarańczy* ·  
*recipe based on macerated bitter oranges* · *receta a base de naranjas amargas maceradas*



**Żołądkowa Gorzka z mięta 28%** ----->  
*alkohol idealnie „przegryza” się ze składnikami - wnika do środka, a następnie wyciąga z nich pełnię smaku* · *alcohol blends perfectly with the ingredients - it penetrates inside and then extracts the full flavor from them* · *el alcohol se mezcla perfectamente con los ingredientes: penetra en ellos y luego extrae todo su sabor*



←----- **Piołunówka 50%**  
*kompozycja 16 ziół i przypraw korzennych* ·  
*composition of 16 herbs and spices* · *composición de 16 hierbas y especias*



**Passover Slivovitz 70%** ----->  
*naturalny spirytus owocowy pozyskiwany wyłącznie z najwyższej jakości węgierskich śliwek* ·  
*a unique spirit made only from high-quality Hungarian plum distillate* · *una bebida espirituosa única elaborada exclusivamente con destilado de ciruela húngara de alta calidad*

←----- **Żubrówka Bison Grass Vodka 37,5%**  
*unikalna receptura zapach i smak oparty o ręcznie zbieraną trawę żubrową która jest w każdej butelce* · *unique recipe, smell and taste based on hand-picked bison grass which is in every bottle* · *receta, aroma y sabor únicos, elaborados con hierba de bisonte recolectada a mano, presente en cada botella*

**Polskie Żyto Jesień'25 42,9 %** ----->  
*limitowana edycja polskiej wódki produkowanej w sercu Puszczy Białowieskiej* ·  
*a limited edition Polish vodka produced in the heart of the Białowieża Forest* ·  
*un vodka polaco de edición limitada producido en el corazón del bosque de Białowieża*



---

# PRZYSTAWKI

## STARTERS • ENTRADAS

**Krokiet z kaszanki na brioszce z zielonym jabłkiem w cydrze, chips tapioka** 32 PLN

*Black pudding croquette on brioche with green apple in cider, tapioca chips*

*Croqueta de morcilla sobre brioche, con manzana verde en sidra, chips de tapioca*

**Oscypek z grilla z gruszką korzenną i żurawiną na winie**   32 PLN

*Grilled oscypek cheese with spiced pear and cranberries in wine*

*Queso oscypek a la parrilla, con pera especiada y arándanos al vino*

**Makrela wędzona czereśnią, gzik z twarogiem i rzodkiewką, oliwa szczypiorkowa, chrust z pora**  36 PLN

*Cherry wood-smoked mackerel, cottage cheese with quark and radish, chive oil, crispy leek*

*Caballa ahumada con madera de cerezo, requesón*

*con queso fresco y rábano, aceite de cebollino, crujiente de puerro*

**Łosoś Gravlax podwędzany, ogórek kompresowany, pianka z buraka, majonez czosnkowy**  44 PLN

*Smoked salmon gravlax, compressed cucumber, beetroot foam, garlic mayonnaise*

*Gravlax de salmón ligeramente ahumado, pepino comprimido, espuma de remolacha, mayonesa de ajo*

**Tatar wołowy z polędwicy wołowej**  55 PLN

(cebula czerwona, ogórek kiszony, szczypiorek, chips topinambur, grzyby shimeji, żółtko kompresowane, majonez lubczykowy)

*Beef tenderloin tartare (red onion, pickled cucumber, chives, Jerusalem artichoke chips, shimeji mushrooms, compressed egg yolk, lovage mayonnaise)*

*Tartar de solomillo de ternera (cebolla roja, pepinillo encurtido, cebollino, chips de tupinambo, setas shimeji, yema de huevo comprimida, mayonesa de apio de monte)*

**Deska serów dla dwóch osób**  95 PLN

*Cheese plate for two*

*Tabla de quesos para dos*

## ZUPY

### SOUPS • SOPAS

**Barszcz czerwony z uszkami z grzybami**  29 PLN

*Red borscht with dumplings and mushrooms*

*Barszcz rojo con dumplings y setas*

**Żurek staropolski** 32 PLN

*Traditional Polish sour rye soup (żurek)*

*Sopa tradicional polaca de centeno agrio (żurek)*

**Rosół z perliczki, domowy makaron, marchew, lubczyk** 32 PLN

*Broth with guinea fowl, homemade pasta, carrot, lovage*

*Caldo noble de gallina de Guinea, pasta casera, zanahoria, levístico*

**Żurek Staropolski podany w czarce chlebowej** 42 PLN

*Traditional Polish sour rye soup served in a bread bowl*

*Sopa tradicional polaca de centeno agrio servida en un bol de pan*

**Zupa rakowa z zacierką i koperkiem** 42 PLN

*Crayfish soup with shredded noodles and dill*

*Sopa de cangrejo de río con dumplings y eneldo*

---

---

# SALATKI

## SALADS • ENSALADAS

### **Salatka Cezar**

**Pierś kurczaka sous vide, sałata lodowa, sałata rzymska, sos anchois, ser Pecorino, cebula czerwona piklowana, grzanki czosnkowe, jajko poche** 38 PLN

*Caesar Salad*

*Sous vide chicken breast, iceberg lettuce, romaine lettuce, anchovy sauce, Pecorino cheese, pickled red onion, garlic croutons, poached egg*

*Ensalada César*

*Pechuga de pollo Sous Vide, lechuga iceberg, lechuga romana, salsa de anchoa, queso Pecorino, cebolla roja encurtida, crutones de ajo, huevo pochado*

### **Kozi Ser**

**Kozi ser w cieście, sałaty mieszane, żółty burak piklowany, salsa mango/pomidor, kolendra/chili/cebula czerwona, prażone orzechy nerkowca**



42 PLN

*Goat Cheese*

*Goat cheese in pastry, mixed greens, pickled golden beetroot, mango salsa/tomato/coriander/chili/red onion, roasted cashew nuts*

*Queso de Cabra*

*Queso de cabra en hojaldre, mezcla de lechugas, remolacha amarilla encurtida, salsa de mango/tomate/cilantro/chile/cebolla roja, anacardos tostados*

### **Salatka Bowl Wege**

**Wędzone tofu, quinoa, awocado, batat pieczony, bób, ogórek, pomidor, marchew, sałaty, sos sezamowo – sojowy poke**



44 PLN

*Bowl Salad – Vegetarian*

*Smoked tofu, quinoa, avocado, roasted sweet potato, broad beans, cucumber, tomato, carrot, mixed greens, sesame soy dressing*

*Ensalada Bowl – Vegetariana*

*Tofu ahumado, quinoa, aguacate, batata asada, habas, pepino, tomate, zanahoria, mezcla de lechugas, salsa poke de sésamo y soja*

### **Salatka Bowl – Owoce morza**

**Krewetki i kalmary w tempurze, quinoa, batat pieczony, bób, ogórek, pomidor, marchew, sałaty, sos mango - limonka poke**

52 PLN

*Bowl Salad – Seafood*

*Tempura shrimp and calamari, quinoa, roasted sweet potato, broad beans, cucumber, tomato, carrot, mixed greens, mango-lime poke dressing*

*Ensalada Bowl – Mariscos*


*Langostinos y calamares en tempura, quinoa, batata asada, habas, pepino, tomate, zanahoria, mezcla de lechugas, salsa poke de mango y lima*

---


---

## DANIA MAŁCZNE


### FLOUR BASED DISHES • PLATOS A BASE DE HARINA

**Pierogi ruskie z cebulką i szczypiorkiem (9 szt.)**  43 PLN  
*Dumplings with cottage cheese and potatoes, onion and chives (9 pcs)*  
*Empanadillas con queso blanco y patatas, con cebolla y cebollino (9 uds)*

**Pierogi z mięsem z cebulką i szczypiorkiem (9szt.)** 43 PLN  
*Dumplings with meat, onion and chives (9 pcs)*  
*Empanadillas con carne, con cebolla y cebollino (9 uds)*

**Pierogi z kapustą i grzybami, cebulką i szczypiorkiem (9szt.)**  43 PLN  
*Dumplings with cabbage and mushrooms, onion and chives (9 pcs)*  
*Empanadillas con col y champiñones, con cebolla y cebollino (9 uds)*

**Misa pierogów mieszanych (4 szt. każdego rodzaju)** 59 PLN  
*Mixed dumpling platter (4 pcs of each type)*  
*Bandeja de empanadillas variadas (4 uds de cada tipo)*


**Placki ziemniaczane w sosie borowikowym z zestawem surówek**  49 PLN  
*Potato pancakes in porcini mushroom sauce with selection of salads on the side*  
*Tortitas de patata con salsa de boletus y surtido de ensaladas*

**Placki ziemniaczane z gulaszem wołowym, kwaśną śmietaną, ogórkiem piklowanym z zestawem surówek** 58 PLN  
*Potato pancakes with beef goulash, sour cream, pickled cucumber with selection of salads on the side*  
*Tortitas de patata con goulash de ternera, crema agria, pepino en vinagre y surtido de ensaladas*

## DANIA DLA DZIECI FOR KIDS • PARA NIÑOS

**Nuggetsy z kurczaka w panko, frytki, surówka** 32 PLN  
*Chicken nuggets in panko, fries, salad*  
*Nuggets de pollo en panko, papas fritas, ensalada*

**Mini gniochi z pulpecikami mięsnymi w sosie pomidorowym** 32 PLN  
*Mini gnocchi with meatballs in tomato sauce*  
*Mini ñoquis con albóndigas en salsa de tomate*

**Pierogi ruskie lub z mięsem 6 szt.**  31 PLN  
*Dumplings with cottage cheese and potatoes or with meat, 6 pieces*  
*Empanadilla s con queso blanco y patatas o con carne, 6 unidades*

---

---

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES • PLATOS PRINCIPALES

### Gęsie pipki po żydowsku w cebuli, czosnku i ziołach

*Jewish-style goose gizzards with onion, garlic and herbs*

*Mollejas de ganso al estilo judío con cebolla, ajo y hierbas*



47 PLN

### Bigos staropolski w czarce chlebowej

*Traditional Polish hunter's stew (Bigos) in a bread bowl*

*Estofado tradicional polaco "Bigos" en cuenco de pan*

49 PLN

### Kotlet schabowy z kością z ziemniakami i kapustą zasmażaną

*Pork chop with bone, served with potatoes and fried cabbage*

*Chuleta de cerdo con hueso, acompañada de patatas y repollo guisado*

59 PLN

### Żeberka BBQ z pieczonymi ziemniakami i surówką coleslaw

*BBQ ribs with roasted potatoes and coleslaw*

*Costillas BBQ con patatas asadas y ensalada coleslaw*



63 PLN

### Kureczak supreme z ziemniaczanym gratin, sosem dyniowo – waniliowym i warzywami (kalafior, marchew, cukinia)

*Chicken supreme with potato gratin, pumpkin-vanilla sauce and vegetables (cauliflower, carrot, zucchini)*

*Pollo supreme con gratén de patatas, salsa de calabaza y vainilla, y verduras (coliflor, zanahoria, calabacín)*



65 PLN

### Golonka pieczona w palonym piwie z miodem, z kapustą zasmażaną, puree ziemniaczanym, musztardą i chrzanem

*Roasted pork knuckle in smoked beer with honey,*

*served with fried cabbage, mashed potatoes, mustard and horseradish*

*Codillo de cerdo asado en cerveza ahumada con miel, acompañado de repollo guisado, puré de patatas, mostaza y rábano picante*

69 PLN

### Maczanka po krakowsku z peklowaną karkówką w knedlu z sezamem, ogórkiem piklowanym i sosem cebulowo-kminkowym

*Krakow-style "Maczanka" with cured pork neck in dumpling with sesame, pickled cucumber and onion-caraway sauce*

*"Maczanka" estilo Cracovia, con cuello de cerdo curado, en bollo con sésamo, pepino encurtido, salsa de cebolla y comino*

69 PLN

### Kaczka pieczona z jarzynami i jabłkami, kopytka smażone, z sosem żurawinowym na czerwonym winie i surówką z czerwonej kapusty

*Roasted duck with vegetables and apples, fried potato gnocchi, cranberry-red wine sauce and red cabbage salad*

*Pato asado con verduras y manzanas, ñoquis fritos, salsa de arándanos al vino tinto, ensalada de repollo rojo*

89 PLN

### Policzki wołowe w ciemnym sosie korzennym, kopytka ziemniaczane, buraki zasmażane, marchewka karmelizowana

*Beef cheeks in dark spiced sauce, potato dumplings, fried beets with caramelized carrots*

*Carrilleras de ternera en salsa oscura especiada,*

*ñoquis de patata, remolachas guisadas y zanahorias caramelizadas*

87 PLN

---

---

**Polędwica z dzika w sosie myśliwskim, bieszczadzkie fuczki z ziemniaków i kiszonej kapusty, warzywa smażone brokuly, seler, marchew, brukselka, szpinak** 119 PLN

*Wild boar tenderloin in hunter's sauce, "Fuczka from the Bieszczady region" made from potatoes and sauerkraut, sautéed vegetables broccoli, celery, carrot, Brussels sprouts, spinach*

*Solomillo de jabali en salsa de cazador, "Fuczka" de patata y chucrut, verduras salteadas brócoli, apio, zanahoria, coles de Bruselas, espinacas*

**Polędwica Wellington w cieście z truflą, fondantem ziemniaczanym w sosie demi-glace pieprzowym, warzywa smażone** 169 PLN

*Beef Wellington in pastry with truffle, potato fondant, pepper demi-glace sauce, sautéed vegetables*

*Solomillo Wellington en hojaldre con trufa, fondant de patata, salsa demi-glace de pimienta, verduras salteadas*

## RYBY

### FISH • PESCADO

**Sandacz smażony, kuskus z ratatouille, sos biały z anyżem i kaparami, sałatka z ziół, krokiet zielony** 81 PLN 

*Fried pike-perch, couscous with ratatouille, white sauce with anise and capers, herb salad, herb croquette*

*Lucioperca frita, cuscús con ratatouille, salsa blanca con anís y alcaparras, ensalada de hierbas, croqueta de hierbas*

**Pstrąg tęczowy pieczony w całości w sosie gremolata z oliwkami, kaparami, fetą i miętą, frytki z polenty, świeże sałaty z warzywami** 83 PLN 

*Baked rainbow trout in gremolata sauce with olives, capers, feta and mint, polenta fries, fresh vegetable salad*

*Trucha arcoíris al horno con salsa gremolata, aceitunas, alcaparras, feta y menta, papas fritas de polenta, ensalada fresca de verduras*

## DODATKI

### SIDE DISH • ADICIONALES

<b>Frytki</b> <i>French fries</i> <i>Papas fritas</i>	14 PLN	<b>Buraczki zasmażane</b> <i>Fried beets</i> <i>Remolacha frita</i>	14 PLN
<b>Ziemniaki pieczone</b> <i>Roasted potatoes</i> <i>Patatas asadas</i>	12 PLN	<b>Coleslaw</b> <i>Coleslaw</i> <i>Ensalada de col</i>	12 PLN
<b>Zestaw surówek</b> <i>Selection of salads</i> <i>Mezcla para ensalada</i>	14 PLN	<b>Surówka z czerwonej kapusty</b> <i>Red cabbage salad</i> <i>Ensalada de col roja</i>	12 PLN
<b>Mix sałat z vinegret</b> <i>Salad mix with vinaigrette</i> <i>Mezcla de ensaladas con vinagreta</i>	14 PLN	<b>Surówka z marchewki</b> <i>Carrot salad</i> <i>Ensalada de zanahoria</i>	12 PLN
<b>Kapusta zasmażana</b> <i>Fried cabbage</i> <i>Repollo frito</i>	14 PLN	<b>Kuskus z ratatouille</b> <i>Couscous with ratatouille</i> <i>Cuscús con ratatouille</i>	20 PLN

---

# DESERY

## DESSERTS • POSTRES

**Tarta jabłkowa z kumkwatem, lodami waniliowymi, kruszonką migdalową, beżą cytrynową** 35 PLN

*Apple tart with kumquat, vanilla ice cream, almond crumble, lemon meringue*

*Tarta de manzana con kumquat, helado de vainilla, crumble de almendra, merengue de limón*

**Kremowy sernik "Sąsiadów" z białą czekoladą, słonym karmelem, lodami różanymi, mussem malinowym** 35 PLN

*Creamy "Sąsiadów" cheesecake with white chocolate, salted caramel, rose ice cream, raspberry mousse*

*Tarta de queso cremosa "Sasiadów" con chocolate blanco, caramelo salado, helado de rosa y mousse de frambuesa*



**Fondant czekoladowy z konfiturą truskawkową, prosecco, sorbetem limonkowo-miętowym** 37 PLN

*Chocolate fondant with strawberry jam, prosecco and lime-mint sorbet*

*Fondant de chocolate, con confitura de fresa, prosecco, sorbete de lima con menta*

**Tiramisu tradycyjne biszkopty, mascarpone, amaretto, kawa** 33 PLN

*Traditional Tiramisu, ladyfingers, mascarpone, amaretto, coffee*

*Tiramisú tradicional, bizcochos, mascarpone, amaretto, café*

## DEGUSTACJA WÓDKI

### VODKA TASTING • DEGUSTACIÓN DE VODKA

#### STANDARD

20 ml x 6 shots - 42 pln    40 ml x 6 shots - 66 pln



← ----- **Żubrówka Bison Grass Vodka 37,5%**

*unikalna receptura zapach i smak oparty o ręcznie zbieraną trawę żubrową, która jest w każdej butelce · unique recipe, smell and taste based on hand-picked bison grass which is in every bottle · receta, aroma y sabor únicos, elaborados con hierba de bisonte recolectada a mano, presente en cada botella*

**Żołądkowa Gorzka tradycyjna 34%** ----- →

*receptura oparta na bazie macerowanych gorzkich pomarańczy · recipe based on macerated bitter oranges · receta a base de naranjas amargas maceradas*



← ----- **Wiśniówka 28%**

*smak dojrzałych, soczystych wiśni wykończonych kroplami rumu · the taste of ripe, juicy cherries finished with drops of rum · el sabor de las cerezas maduras y jugosas, con un toque final de ron*

**Śliwkówka 28%** ----- →

*idealnie wyważone proporcje słodyczy i delikatnej kwaskowości zapewniają doskonałe doświadczenie smakowe · perfectly balanced proportions of sweetness and delicate acidity ensure an excellent taste experience · las proporciones perfectamente equilibradas de dulzura y acidez delicada garantizan una excelente experiencia de sabor*



← ----- **Krupnik Old Liqueur 38 %**

*trunek miodowo-korzenny, leżakujący w dębowych beczkach, butelkowany ręcznie · a honey-spiced alcohol, aged in oak barrels, bottled by hand · un licor con especias de miel, envejecido en barricas de roble y embotellado a mano*

**J.A. Baczewski 40 %** ----- →

*wyprodukowany z najwyższej jakości spirytusu ziemniaczanego, tradycja od 1782 roku · made from the highest quality potato spirit, tradition since 1782 · elaborado con aguardiente de patata de la más alta calidad, tradición desde 1782*



---

# KOKTAJLE

## COCKTAILS • CÓCTELES

<b>Espresso Martini</b> <i>Wódka, Kahlua, espresso, syrop cukrowy/</i> <i>Vodka, Kahlua, espresso, sugar syrup</i>	<b>35 PLN</b>
<b>Mojito</b> <i>Rum, limonka, mięta, cukier</i> <i>Rum, lime, mint, sugar</i> <i>Ron, lima, menta, azúcar</i>	<b>35 PLN</b>
<b>Maple Bourbon</b> <i>Bourbon, sok z cytryny, syrop klonowy, cynamon</i> <i>Bourbon, lemon juice, maple syrup, cinnamon</i> <i>Bourbon, jugo de limón, jarabe de arce, canela</i>	<b>33 PLN</b>
<b>Sour whisky / Sour amaretto</b> <i>Whisky lub amaretto, sok z cytryny-pomarańczowy, cukier, białko jaja kurzego, Angostura Bitters</i> <i>Whisky oramaretto, lemon-orange juice, sugar, egg white, Angostura Bitters</i> <i>Whisky o amaretto, jugo de limón y naranja, azúcar, clara de huevo, amargo de Angostura</i>	<b>37 PLN</b>
<b>Negroni</b> <i>Gin, vermouth, campari</i> <i>Gin, vermouth, campari</i> <i>Gin, vermouth, campari</i>	<b>39 PLN</b>
<b>Old Fashioned</b> <i>Whisky, angostura, cukier trzcinowy, woda gazowana</i> <i>Whiskey, Angostura, cane sugar, sparkling water</i> <i>Whisky, Angostura, azúcar de caña, agua con gas</i>	<b>39 PLN</b>
<b>Mint Julep</b> <i>Mięta, syrop cukrowy, Jim Beam, kruszony lód, angostura</i> <i>Mint, simple syrup, Jim Beam, crushed ice, Angostura</i> <i>Menta, jarabe simple, Jim Beam, hielo picado, Angostura</i>	<b>37 PLN</b>
<b>Gimlet</b> <i>Gin, sok z limonki, syrop cukrowy</i> <i>Gin, lime juice, sugar syrup</i> <i>Ginebra, zumo de lima, jarabe de azúcar</i>	<b>35 PLN</b>
<b>Pornstar Martini</b> <i>Wódka, passoa, sok z limonki, puree marakuja, syrop waniliowy, prosecco</i> <i>Vodka, passoa, lime juice, passion fruit puree, vanilla syrup, prosecco</i> <i>Vodka, passoa, zumo de lima, puré de maracuyá, sirope de vainilla, prosecco</i>	<b>37 PLN</b>

---

---

# NAPOJE

## BEVERAGES • BEBIDAS

### PIWO • BEER • CERVEZA

#### PIWO BECZKOWE • DRAFT BEER • CERVEZA DE BARRIL

KOZEL (4,6%)	0,3l / 13 PLN 0,5l / 18 PLN
PILSNER URQUEL (4,4%)	0,3l / 18 PLN 0,5l / 22 PLN

#### PIWO BUTELKOWE • BOTTLED BEER • CERVEZA EMBOTELLADA

Książęce Złote Pszeniczne (4,9%)	0,5l / 20 PLN
Książęce IPA (5,4%)	0,5l / 20 PLN
Książęce Cherry (4,1%)	0,5l / 20 PLN
Książęce Porter (8,0%)	0,5l / 20 PLN
Książęce Wiedeński Lager (4,9%)	0,5l / 20 PLN
Książęce Ciemne Łagodne (4,1%)	0,5l / 20 PLN
Książęce Miodowy Lager (4,5%)	0,5l / 20 PLN

#### PIWO SMAKOWE • FLAVOURED BEER • CERVEZA CON SABOR

Lech Lime Mint (4%)	0,5l / 20 PLN
Lech Elderflower lemon (4%)	0,5l / 20 PLN

#### PIWO BEZALKOHOLOWE • ALCOHOL-FREE BEER • CERVEZA SIN ALCOHOL

Kozel 0,0% alc.	0,5l / 20 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0,0% alc.	0,5l / 20 PLN
Książęce IPA 0,0% alc.	0,5l / 20 PLN
Lech Free Lager	0,5l / 20 PLN
Lech Free Lime Mint	0,5l / 20 PLN
Lech Free Apple Lemongrass	0,5l / 20 PLN
Lech Free Elderflower lemon 0,0%	0,5l / 20 PLN

---

## NAPOJE ZIMNE • COLD BEVERAGES • BEBIDAS FRÍAS

Coca-cola / Coca-cola zero /  
Sprite / Fanta / Kinley 250 ml / 12 PLN

Kropla beskidu gazowana /  
niegazowana 750 ml / 16 PLN  
*Sparkling / still water · Agua con gas / sin gas*

Kropla beskidu gazowana /  
niegazowana 330 ml / 12 PLN  
*Sparkling / still water · Agua con gas / sin gas*

Soki owocowe Cappy:  
pomarańcza / jabłko 250 ml / 12 PLN  
*Fruit juice: orange / apple ·  
Jugo de fruta: naranja / manzana*

Świeżo wyciskany sok  
z pomarańczy / grejpfruta 200 ml / 25 PLN  
*Freshly squeezed juice: orange / grapefruit juice ·  
Zumó recién exprimido: zumo de naranja / pomelo*

## KAWA I HERBATA • COFFEE AND TEA • CAFÉ Y TÉ

Ristretto 10 PLN

Espresso 10 PLN

Espresso macchiato 12 PLN

Espresso doppio 14 PLN

Espresso con Panna 14 PLN

Czarna kawa 14 PLN

Americano 15 PLN

Kawa biała 16 PLN

Cappuccino 17 PLN

Caffe Latte Macchiato 17 PLN

Flat White 17 PLN

Latte smakowe 19 PLN

Kawa z Amaretto 28 PLN  
*Coffee with Amaretto · Café con Amaretto*

Kawa po irlandzku 28 PLN  
*Irish Coffee · Café irlandés*

Herbata Richmond 18 PLN  
*Richmont Tea · Té de Richmond*

Herbata zimowa 20 PLN  
*Winter tea · Té de invierno*

Grzaniec 25 PLN  
*Mulled wine · Vino caliente*

## MATCHA

### NA CIEPŁO • WARM • CÁLIDO

Matcha shot 18 PLN

Matcha latte 22 PLN

### NA ZIMNO • COLD • FRÍO

Ice Matcha Latte 22 PLN

Matcha Tonic 24 PLN

Matcha Lemon fresh 24 PLN

Strawberry Matcha 26 PLN

Mango Matcha 28 PLN

## SMOOTHIE

### SMOOTHIE • BATIDOS

Green Power (300 ml) 22 PLN  
*Szpinak, kiwi, jabłko, banan · Spinach, kiwi, apple,  
banana · Espinacas, kiwi, manzana, plátano*

Mango Samba (300 ml) 22 PLN  
*Mango, banan, sok pomarańczowy · Mango, banana,  
orange juice · Jugo de mango, plátano y naranja*

Pink Bahia (300 ml) 22 PLN  
*Truskawki, ananas, jabłko · Strawberries, pineapple,  
apple · Fresas, piña, manzana*

Coco Cloud (300 ml) 22 PLN  
*Kokos, banan, ananas · Coconut, banana, pineapple ·  
Coco, plátano, piña*

Jungle Glow (300 ml) 22 PLN  
*Szpinak, marchew, pomarańcza, jabłko · Spinach,  
carrot, orange, apple · Espinacas, zanahoria, naran-  
ja, manzana*

Golden Bali (300 ml) 22 PLN  
*Maliny, banan, borówka amerykańska, sok jabłkowy  
· Raspberries, banana, blueberries, apple juice ·  
Frambuesa, plátano, arándanos, zumo de manzana*

Sunset Havana (300 ml) 22 PLN  
*Banan, truskawka, sok jabłkowy · Banana, strawberry,  
apple juice · Plátano, fresa, zumo de manzana*

## SHAKE

Coco Crush (300 ml) 25 PLN  
*Kokos, wanilia · Coconut, vanilla · Coco, vainilla*

Mango Velvet (300 ml) 25 PLN  
*Mango, wanilia · Mango, vanilla · Mango, vainilla*

Berry Bomb (300 ml) 25 PLN  
*Truskawka, malina · Strawberry, raspberry ·  
Fresa, frambuesa*

Choco Jungle (300 ml) 25 PLN  
*Czekolada, wanilia, kakao, banan · Chocolate, vanilla,  
cocoa, banana · Chocolate, vainilla, cacao, plátano*

---

# ALKOHOLE

## ALCOHOLS • ALCOHOLES

### WÓDKA • VODKA

J.A Baczewski Vodka Monopolowa (40%)	40ml / 22 PLN
J.A Baczewski "Suweren" (40%)	40ml / 29 PLN
Żubrówka	
Bison Grass (37,5%)	40ml / 18 PLN
Żołądkowa Gorzka (34%)	40ml / 18 PLN
Żołądkowa Gorzka z miętą (28%)	40ml / 18 PLN
Passover Slivovitz (70%)	40ml / 37 PLN
Soplica Wiśniowa (28%)	40ml / 18 PLN
Soplica Śliwkowa (28%)	40ml / 18 PLN
Soplica Pigwowa (28%)	40ml / 18 PLN
Krupnik Old Liquer (38%)	40ml / 18 PLN
Becherovka (38%)	40ml / 18 PLN
Piołunówka (50%)	40ml / 28 PLN
Specjał Podlaski Czysty (50%)	40ml / 28 PLN
Specjał Podlaski Palony (50%)	40ml / 28 PLN
Polskie Żyto Jesień'25 (42,9%)	40ml / 29 PLN
Wódka Starzona w beczkach (51,3%)	40ml / 69 PLN

### GIN

J.A. Baczewski Dry Gin (43,5%)	40ml / 35 PLN
Bombay (40%)	40ml / 28 PLN
Citadelle (fruit aromat) (41,5%)	40ml / 35 PLN
Gordons Pink (37,5%)	40ml / 25 PLN

### RUM

Havana Club 3 y.o (37,5%)	40ml / 22 PLN
Havana Club 7 y.o (40%)	40ml / 24 PLN
Bacardi Carta Blanca (37,5%)	40ml / 22 PLN
Bacardi Carta Negra (37,5%)	40ml / 24 PLN
Bambu (40%)	40ml / 37 PLN
Malibu (18%)	40ml / 18 PLN

### TEQUILA

Tequila	
Jose Cuervo (38%)	40ml / 20 PLN
Olmecca Gold (35%)	40ml / 24 PLN
Olmecca Blanco (35%)	40ml / 24 PLN

---

---

## LIQUER

Jagermeister (35%)	40ml / 22 PLN
Amaretto (25%)	40ml / 22 PLN
Kahlua (16%)	40ml / 22 PLN
Passoa (14,9%)	40ml / 22 PLN
Cointreau (40%)	40ml / 22 PLN

## WHISKEY

Jameson Tripple Distilate (40%)	40ml / 28 PLN
Jameson Orange (40%)	40ml / 22 PLN
Jack Daniel's (40%)	40ml / 25 PLN
Ballantines (40%)	40ml / 22 PLN
Chivas Regal 12 y.o (40%)	40ml / 30 PLN
J.A. Baczewski (40%)	40ml / 34 PLN
Macallan Double Cask 12 years (40%)	40ml / 59 PLN
Macallan Double Cask 15 years (40%)	40ml / 96 PLN

## BURBON

Buffalo Trace (40%)	40ml / 28 PLN
Elijah Craig (40%)	40ml / 69 PLN

## BRANDY & COGNAC

Stock 84 (38%)	40ml / 19 PLN
Metaxa 5* (38%)	40ml / 16 PLN
Metaxa 7* (40%)	40ml / 24 PLN
Metaxa 12* (40%)	40ml / 36 PLN
Martell VS (40%)	40ml / 29 PLN
Hennessy VS (40%)	40ml / 31 PLN

## CALVADOS

Boulard Grand Solage (40%)	40ml / 35 PLN
-------------------------------	---------------

## GRAPPA

Alexander (38%)	40ml / 28 PLN
-----------------	---------------

*Lista alergenów dostępna u obsługi ·*  
*List of allergens on request from the waiter ·*  
*Lista de alérgenos a petición del camarero.*

---