



RESTAURACJA SOWA
TORUŃ

GODZINY OTWARCIA

Opening hours

NIEDZIELA - CZWARTEK

Sunday - Thursday

9:00 - 21:00

PIĄTEK - SOBOTA

Friday - Saturday

9:00 - 22:00

Na stół powyżej 5 osób otwierany jest jeden rachunek
możliwy do podziału na dwie lub trzy równe części.
One bill is opened for a table of more than five people
which can be divided into two or three equal parts.

Do stolików 10 osobowych i większych doliczamy opłatę serwisową
w wysokości 10% wartości rachunku.
10% service charge added to tables for 10 or more people.

O opis alergenów zapytaj obsługę.
Ask the staff about the list of allergens.

Rezerwacji mogą Państwo dokonać drogą e-mail: rynekstaromiejski4@cukierniasowa.pl
osobiście lub telefonicznie 512 772 477 lub 56 674 50 40
Reservations can be made by e-mail: rynekstaromiejski4@cukierniasowa.pl
in person or by phone on 512 772 477 or 56 574 50 40

Restauracja przyjazna dzieciom.
Kids friendly restaurant.



danie ostre / spicy dish
danie wegetariańskie / vegetarian dish

ŚNIADANIA

BREAKFAST

Jajecznica na maśle / 140 g / 21 zł

jajka 3 szt., masło

Scrambled eggs on butter

three scrambled eggs, butter

Jajka po benedyktyńsku / 250 g / 38 zł

na maślanym brioche ze szpinakiem, prażonym boczkiem i sosem holenderskim

Eggs Benedict

on butter brioche with spinach roasted bacon and Hollandaise sauce

Tosty francuskie / 300 g / 35 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

z syropem klonowym i owocami

French toasts

with maple syrup and fruits

Śniadanie polskie / 350 g / 32 zł

parówki 2 szt., pasta jajeczna, twarożek, pomidor, pieczywo

Polish breakfast

2 sausages, egg paste, cottage cheese, tomato, bread

Śniadanie angielskie / 300 g / 39 zł

jajka sadzone 2 szt., frankfurterki 2 szt., boczek, fasolka w sosie pomidorowym, pieczarki, grillowany pomidor, grzanki

English breakfast

2 fried eggs, 2 frankfurters, bacon, beans in tomato sauce, mushrooms, grilled tomato, toast

Shakshuka / 350 g / 35 zł

jajka 2 szt., pomidor, papryka, kolendra, kumin, czosnek, cebula

Shakshuka

2 eggs, tomato, paprika, coriander, cumin, garlic, onion

ŚNIADANIA

BREAKFASTS

Pancakes / 200 g / 25 zł

amerykańskie placuszki z sosem o smaku waniliowym, z wiśniami i cukrem pudrem

American pancakes

with vanilla flavour sauce, with cherries and powdered sugar

Placki ziemniaczane / 350 g / 32 zł **NOWOŚĆ/NEW**

z jajecznicą, szynką parmeńską, serem sałatkowym, awokado, płatkami chili, miodem i rukolą

Potato pancakes

with scrambled eggs, parma ham, salad cheese, avocado, chilli patties, honey and rocket

Bułka maślana z serem halloumi / 350 g / 35 zł **NOWOŚĆ/NEW**

z jajkiem sadzonym, awokado i konfiturą z czerwonej cebuli

Buttermilk roll with halloumi cheese

with fried egg, avocado and red onion jam

Dodatki / Extras:

pieczywo / 65 g / 3 zł
bread

masło / 60 g / 3 zł
butter

konfitura
z czarnej porzeczki
/ 50 g / 5 zł
blackcurrant jam

dodatkowe jajko / 1 szt. / 4 zł
extra egg



ŚNIADANIA

BREAKFASTS

Ciabatta z serem i jajkiem / 215 g / 14,90 zł

ser Mimolette, ser żółty, jajko, szczypiorek, majonez, sałata, masło
Mimolette cheese, hard cheese, egg, chives, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta ze stripsami / 230 g / 14,90 zł

pikantne stripsy z kurczaka, ogórek świeży, pomidor, majonez, sałata, masło
spicy chicken strips, fresh cucumber, tomato, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta z szynką wędzoną i majonezem / 270 g / 14,90 zł

szynka wieprzowa wędzona, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, majonez, sałata, masło
smoked pork ham, tomato, cucumber, radish, chives, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta z kurczakiem grillowanym / 280 g / 14,90 zł

kurczak grillowany, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, sos duński, sałata, masło
grilled chicken, tomato, cucumber, radish, chives, danish sauce, lettuce, butter

Ciabatta z łososiem wędzonym i jajkiem / 215 g / 14,90 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

filet z łososia atlantyckiego, pasta chrzanowa, jajko, szczypiorek, sałata masłowa, masło
Atlantic salmon fillet, horseradish paste, egg, chives, butter lettuce, butter

Ciabatta z kurczakiem karaage / 225 g / 14,90 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

kurczak karaage, pikle z marchwi i ogórka, sos korean mayo, sałata, masło
karaage chicken, carrot and cucumber pickles, Korean mayo sauce, lettuce, and butter

Ciabatta dnia / 14,90 zł

o szczegóły zapytaj obsługę
ask service for details



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Tatar wołowy / 200 g / 42 zł

z ogórkiem konserwowym, cebulą piklowaną, żółtkiem i majonezem musztardowym, podawany z grzankami z bagietki

Beef tartare

with pickled cucumber, pickled onion, egg yolk and mustard mayonnaise served with baguette croutons

Bruschetta z serem buratta / 300 g / 39 zł **NOWOŚĆ/NEW**

z pomidorkami koktajlowymi, szynką parmeńską, orzeszkami pinii, rukolą i kremem balsamicznym

Bruschetta with buratta cheese

with cherry tomatoes, parma ham, pine nuts, rocket and balsamic cream

Krewetki w sosie maślano-winnym / 300 g / 39 zł

biała cebula, papryczka chili, czosnek, nać pietruszki z sosem na białym winie

Schrimps in butter and wine sauce

white onion, chilli, garlic parsley leaves with wine sauce

Greczynki z tuńczykiem / 3 szt. / 39 zł **NOWOŚĆ/NEW**

z suszonymi pomidorami, cebulą i serem sałatkowym, podawane z sosem słodkie chili

Phyllo pastry with tuna

with dried tomatoes, onions and salad cheese served with sweet chilli sauce



ZUPY SOUPS

Żurek / 250 ml / 29 zł

z białą kielbasą, jajkiem i purée ziemniaczanym

*Traditional Polish sour soup
with white sausage, egg and potato purée*

Krem z pomidorów / 300 ml / 24 zł

z pianką mascarpone i świeżą bazylią

*Tomato cream
with mascarpone foam and basil*

Chłodnik litewski / 250 ml / 22 zł

z jajkiem

*Cold beetroot soup
with egg*

Zupa Szefa kuchni / 300 ml / 22 zł

(zapytaj obsługę o zupę Szefa)

*Soup du jour
(ask our Staff for a soup of the day)*



SAŁATKI

SALADS

Z wątróbką drobiową / 350 g / 39 zł

mieszanka sałat, świeże warzywa sezonowe, pikle, jabłko, dressing malinowy i emulsja z zielonego jabłuszka z Żubrówką

With chicken liver

mixed lettuce, fresh seasonal vegetables, pickles, apple. raspberry dressing and green apple emulsion with Żubrówka vodka

Z serem halloumi / 340 g / 38 zł NOWOŚĆ/NEW

mieszanka sałat, awokado, granat, orzeszki pinii, sos winegret, pomidorki koktajlowe

With halloumi cheese

a mix of lettuce, avocado, pomegranate, pine nuts, vinaigrette, cherry tomatoes

Z chrupiącym kurczakiem */ 350 g / 41 zł NOWOŚĆ/NEW

mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, ogórek zielony, papryka, cebula, sos winegret

With crispy chicken

mix of lettuce, poultry liver, apple, pepper, raspberry dressing, vinaigrette sauce

**opcja wymiany na piezonego łososia / option to exchange for roast salmon 49 zł*



MAKARONY

PASTA

Spaghetti z chrupiącym kurczakiem / 400 g / 43 zł

z cukinią, świeżą papryką, marchewką, sezamem, czerwoną cebulą, czosnkiem, pietruszką i szczypiorkiem

Spaghetti with crispy chicken

with zucchini, fresh paprika, carrots, sesame seeds, red onion, garlic, parsley and chives

Tagliatelle z krewetkami i chorizo / 350 g / 47 zł NOWOŚĆ/NEW

z cebulą, czosnkiem i zieloną pietruszką

Tagliatelle with shrimps and chorizo

with onion, garlic and green parsley

Spaghetti w sosie pomidorowym / 340 g / 45 zł NOWOŚĆ/NEW

z kremowym serem burrata i rukolą

Spaghetti in tomato sauce

with creamy burrata cheese and rocket



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierogi z kaczką i żurawiną / 300 g / 38 zł NOWOŚĆ/NEW

Dumplings with duck and cranberries

Żeberka wieprzowe długo pieczone z sosem BBQ / 550 g / 69 zł

z frytkami i mieszanką sałat z pomidorkami cherry

Log roasted pork ribs with BBQ sauce

with fries and mixed salad with cherry tomatoes

Wątróbka drobiowa / 450 g / 41 zł

karmelizowana na miodzie z sosem demi-glace drobiowym, z ziemniakami gotowanymi oraz sałatką z kiszzonego ogórka i cebuli

Poultry liver

Caramelized in honey seved with poultry demi-glace sauce, with boiled potatoes,

pickled cucumber and onion salad

Kotlet schabowy z kością / 450 g / 65 zł

na smalcu, z purée ziemniaczanym i mizerią

Pork chop with bone

in lard with mashed potatoes and misery

Fish and chips „Sowa” / 380 g / 72 zł NOWOŚĆ/NEW

polędwica z dorsza z musem z palonego bakłażana, z zielonym groszkiem, sosem tatarskim, frytkami i mixem sałat

cod filet with roasted eggplant mousse with green peas, tartare sauce, fries and mixed lettuce

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej podawany na gorącym kamieniu / 200 g / 550 g / 139 zł

z grillowanymi warzywami, pieczonymi ziemniakami w oleju czosnkowo-ziołowym, z sosem BBQ oraz z sosem z zielonego pieprzu

Beef tenderloin steak served on a hot stone

with grilled vegetables, roasted potatoes in herb and garlic oil, topped with BBQ sauce and green peppercorn sauce

Zraz wołowy / 450 g / 55 zł

z tradycyjnym farszem w sosie własnym, z kluseczkami półfrancuskimi i karmelizowanymi buraczkami z miodem

Beef roulade

with traditional stuffing in its own sauce, with half puff pasta noodles and caramelized beets with honey

Zapiekana pierś z kurczaka / 450 g / 49 zł NOWOŚĆ/NEW

z suszonymi pomidorami, szpinakiem i mozzarellą oraz pieczonymi ziemniakami

Baked chicken breast

with dried tomatoes, spinach and mozzarella and baked potatoes

Bułka maślana z szarpaną wieprzowiną / 550 g / 49 zł NOWOŚĆ/NEW

w sosie BBQ, kapustą czerwoną, ogórkiem piklowanym i frytkami

Buttermilk roll with pulled pork

with BBQ sauce, red cabbage, pickled cucumber and fries

Dodatki / Extras:

frytki
/ 150 g / 10 zł
fries

frytki z batatów
/ 150 g / 16 zł
sweet potato fries

mieszanka sałat z parmezanem
/ 120 g / 15 zł
*mixed lettuce with parmesan
cheese*

warzywa na parze
/ 150 g / 12 zł
steaming vegetables

MENU DLA DZIECI



PIEROGI LENIWE 200 g / 23 zł
z cynamonem
Dumplings with cinnamon

NALEŚNIK 220 g / 29 zł
z Nutellą i bananami
Pancakes with Nutella and bananas



MENU DLA DZIECI



NUGGETSY Z KURCZAKA 200 g / 35 zł

z bużkami ziemniaczanymi i surówką

z marchewki i jabłek

Baby chicken nuggets

potato smiley faces with carrot and apple salad



SPAGHETTI BOLOGNESE 300 g / 29 zł

z parmezanem

Spaghetti bolognese with Parmesan cheese



DESER KITKAT®

2 gałki lodów Made with KITKAT®
posypka KITKAT®
paluszek KITKAT®
bita śmietana
sos o smaku czekoladowym

2 scoops of ice cream Made with KITKAT®
KITKAT® sprinkles
KITKAT® Finger
whipped cream
chocolate flavour sauce

220 G

29 zł



* Porcja deseru KITKAT® jest sugerowana dla dwóch osób.

FERRARI

2 gałki lodów truskawkowych
truskawki
bita śmietana
sos truskawkowy

2 scoops of strawberry ice cream
strawberries
whipped cream
strawberry sauce

220 G

27 zł





TARTUFO

1 gałka lodów czekoladowych
1 gałka lodów waniliowych
wiśnie na gorąco
bita śmietana
sos o smaku czekoladowym

1 scoop of chocolate ice cream
1 scoop of vanilla ice cream
hot cherries
whipped cream
chocolate flavour sauce

220 G

28 zł

SŁONY KARMEL

2 gałki lodów słony karmel
orzeszki arachidowe
bita śmietana
sos o smaku krówki

2 scoops of salted caramel ice cream
peanuts
whipped cream
fudge flavour sauce



220 G

23 zł



MALINOWE MARZENIE

1 gałka lodów malinowych
1 gałka lodów waniliowych
maliny na gorąco
bita śmietana
sos malinowy

1 scoop of raspberry ice cream
1 scoop of vanilla ice cream
hot raspberries
whipped cream
raspberry sauce

220 G

28 zł

LODOWE CIASTECZKA

2 gałki lodów cookies
ciastko czekoladowe
płatki czekolady
bita śmietana
sos o smaku czekoladowym

2 scoops of cookies ice cream
chocolate cookie
chocolate flakes
whipped cream
chocolate flavour sauce

220 G

26 zł



CIASTECZKOWA POKUSA

1 gałka lodów cookies
ciastko czekoladowe
bita śmietana
sos o smaku czekoladowym

1 scoop of cookies ice cream
chocolate cookie
whipped cream
chocolate flavour sauce

100 G

17 zł



NOWOŚĆ



Na zimno
SERVED COLD

170 ML

15 zł

PIANKAO

Kakao na zimno z piankami.
* Na życzenie Klienta
podawane na ciepło.

Cold cocoa with marshmallows.
* Served hot
at the customer's request.

LODOWA KANAPKA

1 gałka lodów truskawkowych
ciastka maślane
lentilki
bita śmietana
sos truskawkowy

1 scoop of strawberry ice cream
butter cookies
chocolate lentils
whipped cream
strawberry sauce

190 G

19 zł



MUS TRUSKAWKOWY

Purée z truskawek podawane z gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną oraz płatkami czekolady.

Strawberry purée served with a scoop of vanilla ice cream, whipped cream and chocolate flakes.

Na zimno
SERVED COLD

250 G

19 zł



280 ML

19 zł



KAWOSHAK KARMELOWY

Podwójne espresso z dwoma gałkami lodów słony karmel i mlekiem, podawane z bitą śmietaną, sosem o smaku krówki i florentynką.

Double espresso with two scoops of salted caramel ice cream and milk, served with whipped cream, fudge flavoured sauce and florentine biscuit.

ROLADA BEZOWA ROZKOSZ

Delikatna beza z musem śmietanowym
i nadzieniem malinowym
podawana z malinami na gorąco.

Delicate meringue
with cream mousse
and raspberry filling
served with
hot raspberries.



150 G

19 zł

SUFLET CZEKOLADOWY

Ciastko z płynną czekoladą podawane
na ciepło, z gałką lodów waniliowych
i bitą śmietaną.

Warm liquid chocolate cake served
with scoop of vanilla ice cream
and whipped cream.



200 G

29 zł

SERNIK FELIKSA

Sernik podawany na ciepło
z wiśniami na gorąco
oraz bitą śmietaną.

Warm cheesecake served
with hot cherries and whipped cream.



150 G

21 zł

JABŁECZNIK DESEROWY

Jabłecznik podawany na ciepło
z sosem o smaku waniliowym,
bitą śmietaną oraz gałką lodów
waniliowych.

Warm apple pie served
with vanilla flavour sauce,
whipped cream and a scoop
of vanilla ice cream.



200 G

26 zł



JAK KAWA TO TYLKO W DUECIE

19 zł



SŁODKI czy **SŁONY**
DUET?



mała kawa + dowolna porcja ciasta deserowego lub dowolna kanapka

   /cukierniasowa

Możliwość powiększenia kawy w zestawie: średnia +3 zł, duża +4 zł.

LODOWA KOMPOZYCJA / ICE CREAM CREATION



wyberz lody / *choose ice cream flavour:*

- o gałka lodów / *a scoop of ice cream* / 65 g / 7 zł

dodaj / *add:*

- o maliny lub wiśnie na gorąco / *warm raspberries or cherries* / 50 g / 7 zł
- o sos o smaku waniliowym / *vanilla flavour sauce* / 40 g / 5 zł
- o owoce / *fruits* / 50 g / 7 zł
- o purée z truskawek / mango / *strawberry / mango purée* / 50 g / 5 zł
- o bita śmietana / *whipped cream* / 30 g / 3 zł
- o polewy smakowe / *flavour sauces:*
truskawkowa, malinowa, toffi, o smaku czekoladowym
strawberry, raspberry, toffee, chocolate flavour sauce / 30 g / 3 zł
- o konfitura z czarnej porzeczki / *blackcurrant jam* / 30 g / 5 zł
- o kółko wafelowe / *round waffle* / 1 szt. / 0,50 zł
- o wafel / *ice cream cone* / 1 szt. / 1 zł
- o posypki / *sprinkles* / 20 g / 3 zł
- o ażurek sówka / *chocolate owl* / 1 szt. / 2 zł

CIASTA NA PORCJE / CAKES SERVED ON SITE



ciastka pieczone / *baked cookies* / 15 g / 3 zł

rożki / *crescents* / 30 g / 5 zł

karmelowe Blondie / *caramel Blondie* / 50 g / 7 zł

ciasta pieczone / *baked cakes* / 25 g / 10 zł

serniki / *cheesecakes* / 80 g / 11 zł

kostki deserowe / suflet czekoladowy / *dessert cakes / chocolate souffle* / 50 g / 12 zł

tarty / sernik Fantazja / *tarts / Fantasia cheesecake* / 70 g / 14 zł

torty / tarty z bezą / *layer cakes / meringue tarts* / 70 g / 15 zł

Powyższe ceny dotyczą produktów sprzedawanych
na porcje i serwowanych na miejscu.

Above prices refers to products that are being sold in portions and served on site

KAWY ZNANE I LUBIANE / WELL KNOWN AND POPULAR COFFEE



Espresso / 25 ml / 9 zł
Espresso doppio / 50 ml / 12 zł

Flat white / 160 ml / 14 zł
Flat white / 250 ml / 17 zł
Flat white / 380 ml / 18 zł

Caffè crema / 160 ml / 11 zł
Caffè crema / 250 ml / 14 zł
Caffè crema / 380 ml / 15 zł

Latte macchiato / 240 ml / 15 zł
Latte macchiato / 350 ml / 18 zł
Latte macchiato / 440 ml / 19 zł

Americano / 160 ml / 11 zł
Americano / 250 ml / 14 zł
Americano / 380 ml / 15 zł

Kawa wiedeńska / 160 ml / 16 zł

Caffè crema latte / 250 ml / 17 zł
Caffè crema latte / 380 ml / 18 zł

Kawa filtrowana / 160 ml / 11 zł
Kawa filtrowana / 250 ml / 14 zł
Kawa filtrowana / 380 ml / 15 zł

Cappuccino / 200 ml / 14 zł
Cappuccino / 280 ml / 17 zł
Cappuccino / 470 ml / 18 zł

Kawa mrożona / 300 ml / 18 zł
podwójne espresso z mlekiem i kruszonym lodem, syropem z cukru trzcinowego, bitą śmietaną i czekoladową posypką
double espresso with milk and crushed ice, sugar cane syrup, whipped cream and chocolate sprinkles

KAWY W SMAKU WYJĄTKOWE / UNIQUE FLAVOURS COFFEE



Espresso macchiato / 35 ml / 10 zł
Espresso macchiato / 70 ml / 13 zł

Mocha / 250 ml / 16 zł
caffè crema z czekoladą, pianą mleczną i posypką czekoladową
caffè crema with chocolate, milk froth and chocolate sprinkles

Affogato / 25 ml / 15 zł

KAWY Z ALKOHOLEM / COFFEE WITH ALCOHOL



Gold Coffee / 300 ml / 20 zł

caffè crema z rumem, bitą śmietaną
i posypką czekoladową
*caffè crema with rum, whipped cream
and chocolate sprinkles*

Irish Coffee / 250 ml / 22 zł

caffè crema z irlandzką whiskey i bitą śmietaną
caffè crema with Irish whiskey and whipped cream

DODATKI / EXTRAS

espresso – dodatkowy shot / 25 ml / 3 zł

extra shot

syrop / 20 ml / 3 zł

syrup

gałka lodów / 65 g / 7 zł

scoop of ice cream

mleko / mleko 0% / mleko bez laktozy / 50 ml / 1 zł / 200 ml / 3 zł

milk / milk with nonfat / lactose-free milk

napój sojowy / owsiany / kokosowy / 50 ml / 2 zł / 200 ml / 5 zł

soya / oatmeal / coconut drink

wymiana mleka na napój sojowy / owsiany / kokosowy / 2 zł

replace milk with soya / oatmeal / coconut drink

konfitura z czarnej porzeczki / 30 g / 5 zł

blackcurrant jam

maliny lub wiśnie na gorąco / 30 g / 5 zł

hot raspberries

rum / 20 ml / 4 zł

rum



HERBATY I HERBATKI / TEAS & INFUSIONS



Herbata / Herbatka Leaf Cup | dzbanek dla 1 osoby / 230 ml / 12 zł

Tea / Infusion Leaf Cup - teapot for one

English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Green Dragon, Morgentau,
Rooibos Cream Orange, Sweet Berries, Lemon Fresh*, Winter Harmony*

*produkt sezonowy / *seasonal product*

GORĄCE CZEKOLADY / HOT CHOCOLATE



- bez dodatków / *plain chocolate* / 160 ml / 14 zł



ZŁAP ODDECH

w MIEJSKIEJ DŻUNGLI

19^{zł}

lemoniada
egzotyczna
190 ml



19^{zł}

kokosowe
latte
240 ml



alpro

   /cukierniasowa

Cukiernie mogą stosować własne ceny, nie wyższe niż ceny maksymalne, podane w niniejszym materiale.

NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE / REFRESHING BEVERAGES



Lemoniada cytrynowa / 300 ml / 13 zł | dzbanek 1000 ml / 25 zł

sok z cytryny, woda mineralna, syrop cloudy lemonade, cytryna, mięta

lemon juice, mineral water cloudy lemonade syrup, lemon, mint

Lemoniada truskawkowa / 300 ml / 13 zł | dzbanek 1000 ml / 25 zł

sok z cytryny, woda mineralna, syrop cloudy lemonade, mus truskawkowy, cytryna, mięta

lemon juice, mineral water cloudy lemonade syrup, strawberry mousse, lemon, mint

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES



Z cytrusów / *citrus* / 250 ml / 16 zł

z pomarańczy / z grejpfruta / mieszany

orange / grapefruit / mixed

KOKTAJLE / COCKTAILS*



Owocowy / 350 ml / 18 zł

jogurt / mleko / kruszony lód, owoce, syrop smakowy, gałka lodów

yogurt / milk / crushed ice, fruit, flavored syrup, scoop of ice cream

Owocowy vege / 250 ml / 16 zł 

truskawki, napój sojowy, cukier

strawberries, soya drink, sugar

*o smaki zapytaj obsługę / *ask service for available flavours*



250 ml / 9 zł

sok: pomarańczowy, jabłkowy / *juice: orange, apple*

nektar: grejpfrutowy / *nectar: grapefruit*

napój: czarna porzeczka / *drink: blackcurrant*



250 ml / 9 zł



250 ml / 9 zł

herbata mrożona / *iced tea*

brzoskwiniowa – z lodem i z cytryną / *peach – with ice and lemon*

cytrynowa – z lodem i z pomarańczą / *lemon – with ice and orange*



330 ml / 9 zł | 750 ml / 14 zł

woda niegazowana / *still water*



330 ml / 9 zł | 750 ml / 14 zł

woda gazowana / *sparkling water*

SERWOWANE NA GORĄCO / SERVED WARM



Grzaniec / *mulled wine* / 200 ml / 14 zł

Cydr jabłkowy / *mulled cider* / 330 ml / 12 zł

cydr, jabłko, cynamon, imbir
cider, apple, cinnamon, ginger

DRINKI / DRINKS



Cuba Libre / 180 ml / 23 zł

Rum Havana Club 40 ml, limonka, cukier trzcinowy, Coca-Cola
Havana Club rum, lime, sugar cane, Coca-Cola

Mojito / 300 ml / 27 zł

Rum Havana Club 40 ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana
Rum Havana Club, lime, cane sugar, mint leaves, sparkling water

Aperol Spritz / 160 ml / 29 zł

Aperol 40 ml, Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso 80 ml, woda gazowana, pomarańcza
Aperol, Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso, sparkling water, orange

Margarita truskawkowa / 80 ml / 27 zł

El Jimador Blanco Tequilla 40 ml, sok z limonki, syrop cukrowy, truskawki
El Jimador Blanco Tequilla, lime juice, sugar syrup, strawberries

Mimosa / 180 ml / 23 zł

Mionetto Prosecco 90 ml, świeży sok pomarańczowy 90 ml
Mionetto Prosecco, fresh orange juice,

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS



Mojito limonkowe / 300 ml / 19 zł

limonka, syrop o smaku białej mięty, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana
lime, white mint flavored syrup, cane sugar, mint leaves, sparkling water

Orange Spritz / 300 ml / 19 zł

woda gazowana, tonic Kinley, syrop Monin Orange Spritz, plaster pomarańczy, kostki lodu



Heineken / 330 ml / 9 zł

Żywiec KEG / 300 ml / 9 zł / 500 ml / 11 zł

Żywiec 0% / 330 ml / 8 zł

Żywiec / 330 ml / 9 zł

Żywiec BIAŁE / 500 ml / 11 zł

Żywiec IPA / APA / 500 ml / 11 zł

Żywiec PORTER / 500 ml / 12 zł

Warka 0% / 500 ml / 11 zł

Desperados / 400 ml / 11 zł

Desperados Red / 400 ml / 11 zł

Paulaner Naturtrüb / Dunkel / 500 ml / 12 zł





KARTA ALKOHOLI

FINLANDIA VODKA

Finlandia (czysta)

4 cl / 11 zł
70 cl / 175 zł

Finlandia smakowa

Lime, Grapefruit, Mango,
Cranberry, Blackcurrant, Redberry, Coconut

4 cl / 11 zł
70 cl / 175 zł

WÓDKI GATUNKOWE / FLAVORED VODKAS

Żubrówka

4 cl / 10 zł
70 cl / 157,50 zł

Żołądkowa Gorzka

4 cl / 10 zł
70 cl / 157,50 zł

WHISKY / WHISKEY

Jack Daniel's

4 cl / 18 zł

Tennessee Whiskey

70 cl / 280 zł

Tullamore Dew

4 cl / 16 zł

Hennessy

4 cl / 22 zł

VERMOUTH / GIN

Martini

10 cl / 15 zł

Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato

Campari

4 cl / 13 zł

RUM

Havana Club

4 cl / 13 zł

LIKIERY / LIQUEURS

Baileys

4 cl / 13 zł

Adwokat

4 cl / 11 zł





KARTA WIN

WINA MUSUJĄCE

La Farra Prosecco, Włochy

🍷 17 zł 🍷 79 zł

WINA BIAŁE

Icalma, Chardonnay, Chile

🍷 15 zł 🍷 69 zł

Pa Road Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia

🍷 19 zł 🍷 95 zł

Pinot Grigio, Due Terri, Włochy

🍷 89 zł

Principe de Viana, Chardonnay
/ Sauvignon Blanc, Hiszpania

🍷 19 zł 🍷 99 zł

WINA CZERWONE

Naciente, Carmenere, Chile

🍷 15 zł 🍷 69 zł

Pandolfa Sangiovese, Włochy

🍷 99 zł

Principe de Viana Crianza, Hiszpania

🍷 19 zł 🍷 99 zł

Triuno Malbec, Argentyna

🍷 99 zł

Primitivo Chiaromonte, Włochy

🍷 119 zł

WINA SŁODKIE

Mancura Etnia Moscato, Chile

🍷 15 zł 🍷 69 zł

POJEMNOŚCI: Butelka/Bottle – 0,75 L
CAPACITY Kieliszek/Glass – 12,5 cl

