



**RESTAURACJA SOWA**  
TORUŃ

## GODZINY OTWARCIA

Opening hours

**NIEDZIELA - CZWARTEK**

Sunday - Thursday

**9:00 - 20:00**

**PIĄTEK - SOBOTA**

Friday - Saturday

**9:00 - 21:00**

Na stolik 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](mailto:rynekstaromiejski4@cukierniasowa.pl)  
osobiście lub telefonicznie 512 772 477 lub 56 674 50 40  
Reservations can be made by e-mail: [rynekstaromiejski4@cukierniasowa.pl](mailto: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 <sup>NOWOŚĆ/NEW</sup>

z syropem klonowym i owocami

French toasts

*with maple syrup and fruits*

### Śniadanie polskie / 350 g / 32 zł

parówki 2 szt., pasta jajeczna, twaróg, 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 serami 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 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 kiełbasą, 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 pieczonego 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 <sup>NOWOŚĆ/NEW</sup>

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 <sup>NOWOŚĆ/NEW</sup>

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  
Carmelized 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-ziółowym, 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



# KAWOSHAKE 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.



280 ML

19 zł



# ROLADA BEZOWA ROZKOSZ

Delikatna beza z mussem 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



wybierz 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 kótko wafłowe / *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 soufflé* / 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

## 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*



## NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES



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*

brzoskwińowa – 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 80 ml, świeży sok pomarańczowy 80 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



APA



Radler  
WARKA  
0.0



ŻYWIEC  
0,0%

DESPERADOS  
ORIGINAL



BIAŁE



# 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 Tennessee Whiskey	4 cl / 18 zł 70 cl / 280 zł
Tullamore Dew	4 cl / 16 zł
Hennessy	4 cl / 22 zł

## VERMOUTH / GIN

Martini Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato	10 cl / 15 zł
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

