



RESTAURACJA SOWA
TORUŃ

GODZINY OTWARCIA

Opening hours

NIEDZIELA - CZWARTEK

Sunday - Thursday

9:00-20:00

PIĄTEK-SOBOTA

Friday - Saturday

9:00-21:00

**Wykaz alergenów
znajduje się na końcu karty.**

*The list of allergens
can be found at the end of the menu.*

 **danie ostre / spicy dish**

 **danie wegetariańskie / vegetarian dish**

Ostatnia aktualizacja *The latest update*
Lipiec 2023 *July 2023*

ŚNIADANIA

BREAKFAST

Jajka po benedyktyńsku 250 g / 29 zł

na maślanym brioche ze szpinakiem, prażonym boczkiem
i sosem holenderskim

Eggs Benedict

on butter brioche with spinach, roasted bacon and Hollandaise sauce

Jajecznic na maśle 140 g / 19 zł

jajka (3 szt.), masło

Scrambled eggs on butter

3 scrambled eggs, butter

Jajka po turecku 250 g / 25 zł

jajka (2 szt.), czosnek, sok z cytryny, oliwa z oliwek, masło,
płatki chili, koperek, grzanki

Turkish style eggs

2 eggs, garlic, lemon juice, olive oil, butter, chili flakes, dill, toast

Śniadanie polskie 350 g / 29 zł

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

Polish breakfast

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

Śniadanie angielskie 300 g / 29 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



ŚNIADANIA

BREAKFAST

Shakshuka 350 g / 29 zł 

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

Shakshuka

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

Pancakes 180 g / 23 zł 

amerykańskie placuszki, sos mango, syrop klonowy,
cukier puder

American pancakes,

mango sauce, maple syrup, powdered sugar

Owsianka 250 g / 16 zł

z truskawkami i musem truskawkowym

Porridge

with strawberries and strawberry mousse

Mini croissanty 3 szt. / 150 g / 21 zł

z konfiturą z czarnej porzeczki i Nutellą

Mini croissants

(3pcs) with blackcurrant jam and Nutella

Pieczyno bread 65 g / 3 zł

Masło butter 60 g / 3 zł

Dodatkowe jajko extra egg 60 g / 4 zł



JOGURT Z GRANOLĄ I CIABATTY



Jogurt z wiśniami i granolą / 230 g / 11,90 zł

jogurt naturalny, wiśnie w żelu, granola cynamonowa

natural yoghurt, cherries in gel, cinnamon granola

Jogurt z mango i granolą / 230 g / 11,90 zł

jogurt naturalny, purée z mango, granola cynamonowa

natural yoghurt, mango purée, cinnamon granola

Ciabatta z serami i jajkiem / 215 g / 13,90 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

ser Mimolette, ser żółty, jajko, szczypiorek, majonez, sałata, masło

mimolette cheese, yellow cheese, egg, chives, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta ze stripsami / 230 g / 13,90 zł

pikantne stripsy z kurczaka, ogórek świeży, pomidor, majonez, sałata, masło

picy chicken strips, fresh cucumber, tomato, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta z szynką wędzoną i majonezem / 270 g / 13,90 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 / 13,90 zł

kurczak grillowany, pomidor, ogórek, rzodkiewka, szczypior, sos duński, sałata, masło

grilled chicken, tomato, cucumber, radish, chives, danish sauce, lettuce, butter

Ciabatta dnia / 13,90 zł

o szczegóły zapytaj obsługę

ask the service for more details

SAŁATKI

SALADS

Sałatka Cezar 350 g / 39 zł

- z kurczakiem, sałatą rzymską, pomidorkami cherry, chipsem z boczku, grzankami, cebulą czerwoną i sosem majonezowym z anchois i parmezanem

- z krewetkami (6szt.) 48 zł

Caesar salad

- with chicken romaine lettuce, cherry tomatoes, bacon chips, croutons, red onion and mayonnaise sauce with anchovies and Parmesan cheese

- with shrimps (6 pcs) 48 PLN

Sałatka z wątróbką drobiową 350 g / 34 zł

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

Salad with chicken liver

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

Sałatka grecka 350 g / 36 zł

mieszanka sałat, świeża papryka, ogórek świeży, pomidorki cherry, cebula czerwona, oryginalna grecka feta, oliwki, winegret, oregano

Greek salad

salad mix, fresh paprika, fresh cucumber, cherry tomatoes, red onion, original Greek feta, olives, vinaigrette, oregano



PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar z tuńczyka 160 g / 36 zł

cebula czerwona, ogórek kompresowany w oleju kolendrowym, nori, wasabi, sos sojowy, grzanka z bagietki

Tuna tartare

red onion, cucumber compressed in coriander oil, nori, wasabi, soy sauce, baguette toast

Greczynki 3 szt. / 24 zł

nadziewane szpinakiem i serem sałatkowym
podawane z greckim sosem tzatziki

Phyllo pastry

stuffed with spinach and salad cheese
served with tzatziki sauce

Krewetki w sosie maślano-winnym 300 g / 36 zł

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

Shrimps in butter and wine sauce

white onion, chilli, garlic,
parsley leaves with white wine sauce



PRZYSTAWKI

STARTERS

Bruschetta 250 g / 22 zł

z pomidorkami cherry z czosnkiem i bazylią
oraz parmezanem na pieczywie z pieca opalanego drewnem

Bruschetta

with cherry tomatoes, garlic, basil
and Parmesan cheese on bread from a wood-fired oven

Tatar wołowy 200 g / 39 zł

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

Beef tartare

with pickles, pickled onion, sous-vide egg yolk,
mustard mayonnaise served with toasted baguette



ZUPY

SOUPS

Żurek 250 ml / 22 zł

z białą kielbasą, jajkiem i purée ziemniaczanym

Traditional polish sour soup
with white sausage, egg and potato purée

Krem z pomidorów 300 ml / 18 zł

z pianką mascarpone i świeżą bazylią

Tomato cream
with mascarpone foam and basil



Zupa serowa 250 ml / 18 zł

z szynką i pomidorkami cherry,
koperkiem oraz grzanką z bagietki

Cheese soup
with ham, cherry tomatoes,
dill and baguette toast

Chłodnik litewski 250 ml / 19 zł

z jajkiem

Cold beetroot soup
with egg

Zupa Szefa kuchni 300 ml / 18 zł

(zapytaj obsługę o zupę szefa)

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



MAKARONY

PASTA

Rigatoni z połówką wołową 400 g / 49 zł

pieczona papryka, cebula, czosnek,
sos sojowy, śmietana, nać pietruszki, parmezan
Rigatoni pasta with beef sirloin
roasted pepper, onion, garlic,
soy sauce, cream, parsley leaves, parmesan cheese

Rigatoni z kurczakiem 350 g / 38 zł

brokułami i porem w sosie śmietanowym
z parmezanem i świeżymi ziołami
Rigatoni with chicken
broccoli, and leek in a cream sauce
with Parmesan cheese and fresh herbs

Spaghetti Carbonara 350 g / 49 zł

z guanciale i sosem jajecznym z parmezanem
Spaghetti carbonara
with guanciale and egg and Parmesan cheese sauce

Lasagne szpinakowa 430 g / 33 zł

ser gorgonzola, śmietana, cebula, czosnek, sos beszamelowy,
ser żółty z sosem pomidorowym i rukolą
Spinach lasagne
gorgonzola cheese, cream, onion, garlic, béchamel sauce,
yellow cheese with tomato sauce, rocket



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pierś z kurczaka 450 g / 45 zł

zapekana w sosie z pieczarkami oraz nutą trufl, świeży szpinak, ser cheddar, beszamel, foccacia czosnkowa

Chicken breast

baked in sauce with mushrooms and a hint of truffles, fresh spinach, cheddar cheese, béchamel, garlic foccacia

Łosoś z pieca 500 g / 69 zł

w miodzie i musztardzie francuskiej na szpinaku z gorgonzolą, pieczonymi ziemniaczkami i oliwa ziołowo-czosnkowa

Baked salmon

in honey and French mustard on spinach with gorgonzola cheese, baked potatoes, herb and garlic olive oil

Dorsz filet 500 g / 55 zł

zapekany w kurkach i śmietanie z ziołami pod beszamelem z foccacią czosnkową

Cod fillet

baked in chanterelles in cream with herbs and béchamel sauce, garlic foccacia

Żeberka wieprzowe długo pieczone z sosem BBQ 550 g / 59 zł

frytki, mieszanka sałat z pomidorkami cherry

Long roasted pork ribs with BBQ sauce
fries, salad mix with cherry tomatoes



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Zraz wołowy 450 g / 52 zł

z tradycyjnym farszem w sosie własnym,
kasza pęczak z cebulką, karmelizowane buraczki z miodem
Beef roulade
with traditional stuffing in gravy, pearl barley with onion,
caramelized beetroots with honey

Wątróbka drobiowa 450 g / 35 zł

karmelizowana na miodzie z sosem demi-glace drobiowym,
gnocchi ziemniaczanymi oraz sałatką z kiszzonego ogórka
i cebulki
Poultry liver
caramelised in honey served with poultry demi-glace sauce,
potato gnocchi, and pickled cucumber and onion salad

Kotlet schabowy z kością 550 g / 48 zł

na smalcu z purée ziemniaczanym,
mizerią z ogórka i koperkiem
Pork chop fried
in lard with mashed potatoes, cucumber salad and dill

Grillowana pierś z kurczaka „sous vide” 500 g / 45 zł

z sosem serowym, frytkami, mieszanką sałat
z pomidorkami cherry i kompresowanym ogórkiem
Grilled chicken breast "sous vide"
with cheese sauce, fries, salad mix with cherry tomatoes and compressed
cucumber



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej podawany na gorącym kamieniu

200 g / 550 g / 129 zł

warzywa grillowane, ziemniaczki pieczone w oliwie
ziołowo-czosnkowej, sos bbq, sos z zielonego pieprzu

Beef sirloin steak served on a hot stone
grilled vegetables, potatoes baked in herb and garlic olive oil, bbq sauce,
green pepper sauce

Klopsiki wegańskie na bazie soi 380 g / 39 zł



w sosie żółtego curry z mlekiem kokosowym oraz warzywami,
mieszanka sałat z kompresowanym ogórkiem
w oleju kolendrowym, foccacia czosnkowa

Soy Vegan meatballs
in yellow curry sauce with coconut milk and vegetables, mix of salads
with compressed cucumber in coriander oil, garlic foccacia

DODATKI

Frytki 150 g / 10 zł

Frytki z batatów 150 g / 16 zł

Mieszanka sałat z parmezanem 120 g / 15 zł

Warzywa na parze 150 g / 12 zł





MENU DLA DZIECI

KREM POMIDOROWY 200 ml / 13 zł
z domowym makaronem
Tomato cream with home-made noodles



PIEROGI LENIWE 200 g / 15 zł
z cynamonem
Dumplings with cinnamon

NALEŚNIK 220 g / 22 zł
z Nutellą i bananami
Pacakes with Nutella and bananas





NUGGETSY DZIECIĘCE 200 g / 26 zł
z buźkami ziemniaczanymi i surówką
z marchewki i jabłek
Baby chicken nuggets
potato smiley faces with carrot and apple salad



KLOPSIKI RYBNE 350 g / 29 zł
w sosie śmietanowym z purée ziemniaczanym
i marchewką
Fish meatballs in creamy sauce with potato purée
and baby carrot



SPAGHETTI BOLOGNESE 300 g / 24 zł
z parmezanem
Spaghetti bolognese with Parmesan cheese



POPCORN

2 gałki lodów popcorn
popcorn
bita śmietana
sos o smaku krówki

2 scoops of popcorn ice cream
popcorn
whipped cream
fudge flavored topping

220 g

21 zł



NOWOŚĆ

DESER KITKAT®

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

2 scoops of KITKAT® ice cream
KITKAT® sprinkles
KITKAT® stick
whipped cream
chocolate sauce

220 g

26 zł



NOWOŚĆ



FERRARI

2 gałki lodów truskawkowych
truskawki
bita śmietana
sos truskawkowy

2 scoops of strawberry ice cream
strawberries
whipped cream
strawberry sauce



220 G

24 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

24 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

24 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 flavored topping



220 G

21 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

24 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

16 zł

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



CZEKOLADA

Czekolada do picia podawana z gałką lodów waniliowych, bitą śmietaną oraz płatkami czekolady.

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

Na zimno
SERVED COLD

250 ML

21 zł

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

17 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

24 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

19 zł

SUFLET CZEKOLADOWY

Ciastko z płynną czekoladą
podawane na ciepło,
z sosem o smaku waniliowym,
bitą śmietaną i truskawkami.

Warm liquid chocolate cake served
with vanilla sauce, whipped cream
and fresh strawberries.



140 G

26 zł

* Porcja deseru KITKAT® jest sugerowana dla dwóch osób.

DESERY / DESSERTS



Salatka owocowa / 200 g / 17 zł

owoce sezonowe / *seasonal fruits*

LODOWA KOMPOZYCJA / ICE CREAM CREATION



wybierz lody / *choose ice cream flavour* / 65 g / gałka / *scoop* / 6,50 zł

dołóż / *add*:

- maliny lub wiśnie na gorąco / *warm raspberries or cherries* / 50 g / 6 zł
- sos o smaku waniliowym / *vanilla flavour sauce* / 40 g / 5 zł
- owoce / *fruits* / 50 g / 6 zł
- purée z truskawek / *strawberry purée* / 50 g / 5 zł
- bita śmietana / *whipped cream* / 30 g / 3 zł
- sosy smakowe / *flavour sauces*
truskawkowy, malinowy, toffi, o smaku czekoladowym
strawberry, raspberry, toffee, chocolate flavour sauce / 30 g / 3 zł
- kółko waflowe / *wafer ring* / 15 g / 1 zł
- posypki / *sprinkles* / 20 g / 3 zł
- ażurek sówka / *chocolate owl* / 1 szt. / 1 zł

CIASTA NA PORCJE / CAKES SERVED ON SITE



tort Dakłas / *Dacquoise* / 100 g / 15 zł

torty / *layer cakes* / 70 g / 13 zł

tarty / *tarts* / 100 g / 13 zł

kostki deserowe / suflet czekoladowy / *dessert cakes / chocolate souffle* / 50 g / 10 zł

serniki / *cheesecakes* / 80 g / 9 zł

ciasta pieczone / *baked cakes* / 25 g / 8 zł

karmelowe Blondie / *caramel Blondie* / 50 g / 6 zł

rożki / *crescents* / 30 g / 4 zł

ciastka pieczone / *baked cookies* / 15 g / 2 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 / 8 zł
Espresso Doppio / 50 ml / 11 zł

Caffè Crema / 160 ml / 10 zł
Caffè Crema / 250 ml / 13 zł
Caffè Crema / 380 ml / 14 zł

Caffè Crema Latte / 250 ml / 14 zł
Caffè Crema Latte / 380 ml / 15 zł

Cappuccino / 200 ml / 12 zł
Cappuccino / 280 ml / 15 zł
Cappuccino / 470 ml / 16 zł

Flat White / 160 ml / 13 zł
Flat White / 250 ml / 16 zł
Flat White / 380 ml / 17 zł

Latte Macchiato / 240 ml / 13 zł
Latte Macchiato / 350 ml / 16 zł
Latte Macchiato / 440 ml / 17 zł

Latte smakowe / 250 ml / 15 zł
Latte smakowe / 350 ml / 18 zł
Latte smakowe / 440 ml / 19 zł

Kawa Wiedeńska / 140 ml / 12 zł
Kawa Wiedeńska / 200 ml / 15 zł
Kawa Wiedeńska / 320 ml / 16 zł

Americano / 160 ml / 10 zł
Americano / 250 ml / 13 zł
Americano / 380 ml / 14 zł

Kawa filtrowana / 160 ml / 10 zł
Kawa filtrowana / 250 ml / 13 zł
Kawa filtrowana / 380 ml / 14 zł

Kawa Grande / 250 ml / 14 zł
Kawa Grande / 380 ml / 15 zł

Kawa cookies / 160 ml / 16 zł
caffè crema z gałką lodów cookies, bitą śmietaną
oraz pokruszonymi ciastkami czekoladowymi
*caffè crema with a scoop of cookies ice cream,
whipped cream and chocolate cookies*

Kawa mrożona / 300 ml / 17 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



Macchiato / 45 ml / 9 zł
Affogato / 25 ml / 14 zł
Mocha / 280 ml / 15 zł

Mocha / 470 ml / 16 zł
caffè crema z czekoladą, pianą mleczną
i posypką czekoladową
*caffè crema with chocolate, milk froth
and chocolate sprinkle*



Gold Coffee / 300 ml / 19 zł

caffè crema z rumem, bitą śmietaną
i posypką czekoladową

*caffè crema with rum, whipped cream
and chocolate sprinkles*

Irish Coffee / 250 ml / 21 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 / 6,50 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 / 50 ml / 2 zł / 200 ml / 5 zł

soya / oatmeal drink

wymiana mleka na napój sojowy / owsiany / 2 zł

replace milk with soya / oatmeal drink

rum / 20 ml / 4 zł

rum

HERBATY I HERBATKI / TEAS & INFUSIONS



Herbata / Herbatka Leaf Cup | dzbanek dla 1 osoby / 230 ml / 11 zł

Tea / Infusion Leaf Cup - teapot for one

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

*produkt sezonowy / *seasonal product*

DODATKI / EXTRAS

rum / 20 ml / 4 zł

rum

maliny na gorąco / 30 g / 4 zł

warm raspberries

miód / 10 g / 3 zł

honey

GORĄCE CZEKOLADY / HOT CHOCOLATE



- bez dodatków / *plain chocolate* / 160 ml / 13 zł

- z bitą śmietaną / *with whipped cream* / 160 ml / 15 zł

- z bitą śmietaną i sokiem z pomarańczy / *with whipped cream and orange juice*
/ 180 ml / 19 zł

NAPOJE ORZEŻWIAJĄCE / REFRESHING BEVERAGES



Mojito limonkowe / 300 ml / 19 zł

limonka, syrop o smaku białej mięty, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

lime, white mint flavour syrup, cane sugar, mint leaves, sparkling water

Zachód słońca / 250 ml / 21 zł

sok z limonki, pulpa mango, syrop truskawkowy, syrop cukrowy, sprite, pomarańcza, mięta

lime juice, mango pulp, strawberry syrup, sugar syrup, sprite, orange, mint

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

Espresso orange / 300 ml / 17 zł NOWOŚĆ/NEW

sok z pomarańczy, pojedyncze espresso, plaster pomarańczy, kostki lodu

orange juice, single espresso, a slice of orange, ice cubes

Orange spritz / 300 ml / 19 zł NOWOŚĆ/NEW

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

sparkling water, Kinley tonic, Monin Orange Spritz syrup, a slice of orange, ice cubes

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE / FRESHLY SQUEEZED JUICES



Z cytrusów / citrus / 250 ml / 15 zł

z pomarańczy / z grejpfruta / mieszany

orange / grapefruit / mixed

KOKTAJLE / COCKTAILS* / 350 ml / 17 zł



Na bazie mleka

mleko, syrop smakowy, gałka lodów, owoce

milk, flavour syrup, scoop of ice cream, fruits

Na bazie jogurtu

jogurt naturalny, syrop smakowy, gałka lodów, owoce

natural yoghurt, flavour syrup, scoop of ice cream, fruits

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



CUKIERNIA SOWA

brzoskwiniada

woda niegazowana Kropla Beskidu,
syrop MONIN Pure Peach-Apricot,
kostki lodu, plaster pomarańczy,
listki świeżej mięty.

*still water Kropla Beskidu,
MONIN Pure Peach-Apricot syrup,
ice cubes, slice of orange,
fresh mint leaves.*

**KROPLA
BESKIDU®**

15 zł | 300 ml

**BEZ
DODATKU
CUKRÓW**



   /cukierniasowa

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*

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

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



330 ml / 8 zł | 750 ml / 14 zł

woda niegazowana / *still water*



330 ml / 8 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

Rosa / 150 ml / 29 zł

Żubrówka 50 ml, sok z limonki 10 ml, sok z cytryny 10 ml, sok jabłkowy 80 ml, mięta, jabłko, cytryna
Żubrówka, lime juice, lemon juice, apple juice mint leaves, apple lemon

Żurawionowy zawrót głowy / 150 ml / 29 zł

Finlandia Cranberry 40 ml, Sprite 100 ml, limonka 10 ml, cukier trzcinowy
Finlandia Cranberry, Sprite, lime, cane sugar

Mojito / 300 ml / 29 zł

Rum Havana Club 40 ml, limonka 10 ml, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana 50 ml
Rum Havana Club, lime, cane sugar, mint leaves, sparkling water

Aperol Spritz / 160 ml / 31 zł

Aperol 40 ml, Prosecco La Farra 80 ml, woda gazowana 40 ml, pomarańcza
Aperol, Prosecco La Farra, Treviso, sparkling water, orange

Słoneczny poranek / 160 ml / 39 zł **NOWOŚĆ/NEW**

Campari Bitter 20 ml, sok z pomarańczy 30 ml, sok z grejpfruta 30 ml, syrop monin lichi 10 ml,
sok z cytryny 20 ml, sok z limonki 10 ml, tequila El Jimador Blanco 40 ml
Campari Bitter, orange juice, grapefruit juice, monin lichi syrup, lemon juice, lime juice, El Jimador Blanco



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

Mancura Etnia Chardonnay,
Chile
🍷 15 zł 🍷 69 zł

Rongopai Sauvignon Blanc,
Nowa Zelandia
🍷 18 zł 🍷 89 zł

Pinot Grigio, Due Terri, Włochy
🍷 89 zł

Principe de Viana, Chardonnay
/ Sauvignon Blanc, Hiszpania
🍷 19 zł 🍷 99 zł

WINA CZERWONE

Mancura Etnia 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



PIWA / BEERS



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

