



RESTAURACJA SOWA
TORUŃ

GODZINY OTWARCIA

Opening hours

NIEDZIELA - CZWARTEK

Sunday - Thursday

9:00-20:00

PIĄTEK-SOBOTA

Friday - Saturday

9:00-21:00

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 spis 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 56 674 50 40

Restauracja przyjazna dzieciom.

Kids friendly restaurant.



danie ostre / spicy dish



danie wegetariańskie / vegetarian dish

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

Jajecznica na maśle 140 g / 21 zł

jajka (3 szt.), masło

Scrambled eggs on butter

3 scrambled eggs, butter

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

Kaszanka na maślanym brioche 250 g / 26 zł

z cebulą, majonezem truflowym, ogórkiem konserwowym
i rukolą

Black pudding on buttery brioche 250 g / 26 zł

with onion, truffle mayonnaise, pickled cucumber and rocket



ŚNIADANIA

BREAKFAST

Shakshuka 350 g / 35 zł 

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

Shakshuka

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

Mini croissanty 3 szt. / 150 g / 21 zł

z konfiturą z czarnej porzeczki i Nutellą

Mini croissants

(3pcs) with blackcurrant jam and Nutella

Pancakes 200 g / 23 zł 

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

American pancakes

with vanilla flavour sauce, with cherries and powdered sugar

Jaglanka kokosowa 250 g / 19 zł 

kasza jaglana, mleko kokosowe, wiśnie i prażone migdały

Coconut jaggery

millet groats, coconut milk, cherries and roasted almonds

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 pasztetem i sosem tatarskim / 235 g / 13,90 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

pasztet, ogórek kiszony, sos tatarski, sałata, masło

pâté, pickled cucumber, tartar sauce, lettuce, butter

Ciabatta z szynką i serem / 225 g / 13,90 zł ^{NOWOŚĆ/NEW}

szynka wieprzowa wędzona, ser żółty, ogórek świeży, majonez, sałata, masło

smoked pork ham, yellow cheese, fresh cucumber, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta z serami i jajkiem / 215 g / 13,90 zł

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

Mimolette cheese, hard cheese, egg, chives, mayonnaise, lettuce, butter

Ciabatta ze stripsami / 230 g / 13,90 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 / 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 service for details

SAŁATKI

SALADS

Sałatka Cezar 350 g / 41 zł

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

- z krewetkami (6szt.) 49 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 / 39 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 z panierowanym camembertem 350 g / 39 zł



mieszanka sałat, świeży ogórek, pomidorki cherry,
czerwona cebula, sos winegret

Salad with breaded camembert

mixed lettuce, fresh cucumber, cherry tomatoes, red onion,
vinaigrette sauce



PRZYSTAWKI

STARTERS

Bruschetta 250 g / 25 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

Frytki zapiekane z serem 200 g / 21 zł

majonez truflowy, szczypiorek oraz prażony boczek

Baked cheese fries

truffle mayonnaise, chive and roasted bacon



PRZYSTAWKI

STARTERS

Greczynki 3 szt. / 29 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 / 39 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



ZUPY

SOUPS

Żurek 250 ml / 25 zł

z białą kiełbasą, jajkiem i purée ziemniaczanym

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

Krem z pomidorów 300 ml / 21 zł

z pianką mascarpone i świeżą bazylią

Tomato cream
with mascarpone foam and basil



Zupa serowa 250 ml / 21 zł

z szynką i pomidorkami cherry,
koperkiem oraz grzanką z bagietki

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

Zupa gulaszowa 250 ml / 25 zł

z papryką i ogórkiem kiszonym

Stewed soup
with paprika and pickled cucumber

Zupa Szefa kuchni 300 ml / 21 zł

(zapytaj obsługę o zupę szefa)

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



MAKARONY

PASTA

Rigatoni z kurczakiem 350 g / 41 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 parsley leaves

Lasagne szpinakowa 430 g / 39 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 and rocket

Rigatoni z polędwicą wołową w sosie grzybowym 350 g / 49 zł
z cebulą, z borowikami i śmietaną, parmezanem i nacią pietruszki
Rigatoni with beef tenderloin in mushroom sauce
with onions, topped with mushrooms and cream, Parmesan cheese

Makaron z chrupiącym kurczakiem 400 g / 41 zł
z cukinią, świeżą papryką, marchewką, sezamem, czerwoną cebulą,
czosnkiem, pietruszką i szczypiorkiem
Crispy chicken pasta
with zucchini, fresh paprika, carrots, sesame seeds, red onions,
garlic, parsley and chives



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Łosoś na miodzie 450 g / 65 zł

z ziemniakami w mundurkach, musztardą francuską
i mixem sałat

Salmon on honey

with jacket potatoes, French mustard and mix salad

Kotlet schabowy z kością 550 g / 55 zł

na smalcu z purée ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

Pork chop fried

in lard with mashed potatoes and fried cabbage

Żeberka wieprzowe długo pieczone z sosem BBQ 550 g / 65 zł

z frytkami i mieszanką sałat z pomidorkami cherry

Long roasted pork ribs with BBQ sauce

with fries and mixed salad with cherry tomatoes

Pierś z kurczaka 450 g / 49 zł

zapiekana w sosie z pieczarkami oraz nutą trufli, ze świeżym
szpinakiem, serem cheddar, beszamelem i foccacią czosnkową

Chicken breast

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



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

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

Wątróbka drobiowa 450 g / 41 zł

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

Poultry liver

caramelized in honey seved with poultry demi-glace sauce, with boiled potatoes, pickled cucumber and onion salad

Grillowana pierś z kurczaka 500 g / 49 zł

z sosem serowym, frytkami, mieszanką sałat z pomidorkami cherry i ogórkiem

Grilled chicken breast

with cheese sauce, fries, mixed salad with cherry tomatoes and cucumber



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej podawany na gorącym kamieniu

200 g / 550 g / 129 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

Polędwiczka wieprzowa 450 g / 49 zł

w sosie borowikowym z kluseczkami półfrancuskimi i karmelizowanymi buraczkami

Pork tenderloin in mushroom sauce with half pork dumplings and caramelized beetroot

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 / 17 zł
z domowym makaronem
Tomato cream with home-made noodles



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 DZIECIĘCE 200 g / 33 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
i truskawkowym

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

220 G

27 zł



* Porcja deseru KITKAT® jest sugerowana dla dwóch osób.

FERRARI

2 gałki lodów truskawkowych
purée z truskawek
bita śmietana
sos truskawkowy

2 scoops of strawberry ice cream
strawberries purée
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

26 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

22 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

25 zł

WANILIOWA PORZECZKA

1 gałka lodów waniliowych
ciepła konfitura z czarnej porzeczki
bita śmietana

1 scoop of vanilla ice cream
blackcurrant jam served warm
whipped cream



100 G

16 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

25 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

LENTILKAO

Ciepłe kakao, podawane
z bitą śmietaną i lentilkami.

Warm cocoa with whipped cream
and chocolate lentils.

160 ML

17 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



CZEKOLADA Z WIŚNIAMI

czekolada do picia podawana na ciepło
wiśnie na gorąco
płatki czekolady
bita śmietana

hot chocolate
hot cherries
chocolate flakes
whipped cream

180 ML

21 zł

HERBATA Z GRUSZKĄ

czarna herbata
syrop gruszkowy i cynamonowy
plastry świeżej gruszki

black tea
pear and cinnamon syrup
fresh pear slices



270 ML

16 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

18 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

20 zł

SUFLET CZEKOLADOWY

Ciastko z płynną czekoladą na ciepło
z wiśniami na gorąco i bitą śmietaną.

Warm liquid chocolate cake served
with hot cherries and whipped cream.



130 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 / 6 zł
- o sos o smaku waniliowym / *vanilla flavour sauce* / 40 g / 5 zł
- o owoce / *fruits* / 50 g / 6 zł
- o purée z truskawek / *strawberry purée* / 50 g / 5 zł
- o bita śmietana / *whipped cream* / 30 g / 3 zł
- o polewy smakowe / *flavour sauces:*
truskawkowy, malinowy, toffi, o smaku czekoladowym
strawberry, raspberry, toffee, chocolate flavour sauce / 30 g / 3 zł
- o konfitura z czarnej porzeczki / *blackcurrant jam* / 30 g / 3 zł
- o kółko waflowe / *round waffle* / 1 szt. / 1 zł
- o wafel / *ice cream cone* / 1 szt. / 1 zł
- o posypki / *sprinkles* / 20 g / 3 zł
- o ażurek sówka / *chocolate owl* / 1 szt. / 1 zł

CIASTA NA PORCJE / CAKES SERVED ON SITE



ciasta 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

Kawoshake karmelowy ^{NOWOŚĆ/NEW}
/ 280 ml / 19 zł
podwójne espresso z mlekiem i lodami słony karmel
double espresso with milk and salted caramel ice cream

Affogato / 25 ml / 15 zł



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 / 0% milk / 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

konfitura z czarnej porzeczki / 30 g / 3 zł

blackcurrant jam

maliny lub wiśnie na gorąco / 30 g / 4 zł

warm 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*

Malinowa słodycz / 350 ml / 16 zł

herbatka owocowa Red Berries, maliny na gorąco, syrop malinowy i imbirowy Monin,
plaster pomarańczy

red Berries fruit tea, hot raspberries, Monin raspberry and ginger syrup, orange slice

Wiśniowy ogród różności / 350 ml / 16 zł

herbatka owocowa Red Berries, wiśnie na gorąco, syrop cukrowy i imbirowy Monin,
plaster pomarańczy

red Berries fruit tea, hot cherries, Monin sugar and ginger syrup, orange slice

GORĄCE CZEKOLADY / HOT CHOCOLATE



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

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* / 350 ml / 17 zł



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*



OGRZEWAMY PRZYJEMNOŚCIĄ

19zł

rozgrzewająca
wiśnia
260 ml

19zł

latte z nutą
wiśni
180 ml

   /cukierniasowa

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

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 / 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

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

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

