

DRZWI ZWANE KONIEM

KAWA CZY HERBATA?

Herbata	<i>o wybór herbat prosimy zapytać przy barze</i>	FILIŻANKA 0,4 L / DZBANEK 1,0 L	5,00 / 10,00
Kawa czarna / Espresso / Z mlekiem			6,00
Cappucino / Latte Machiatto / Espresso Doppio			8,00
Wielka Dolewka Kawy	<i>codziennie czeka na Was kubek kawy, który możecie regularnie uzupełniać</i>		8,00
Gorąca czekolada	<i>gęsta czekolada na gorąco z karmelową śmietaną i solą himalajską</i>	0,2 L	12,00

HERBATY NA WYPASIE

Porzeczka na rozgrzewkę	<i>herbata English No. 1, dżem porzeczkowy, świeży rozmaryn, syrop waniliowy</i>	0,5 L	10,00
Pomarańcza na rozgrzewkę	<i>herbata English No. 1, dżem żurawinowy, świeża pomarańcza, syrop karmelowy</i>	0,5 L	10,00
Rooibos w truskawce	<i>rooibos, purée truskawkowe</i>	0,5 L	10,00

GRZAŃCE

Winny Czerwony	<i>stółowe wino czerwone, słodki, autorska mieszanka ziół</i>	0,25 L	13,00
Winny Biały	<i>stółowe wino białe, półsłodki, autorska mieszanka ziół</i>	0,25 L	13,00

ORZEŹWIAJĄCE NAPOJE

Woda gazowana / niegazowana Kropla Beskidu		0,3 L	5,00
Nestea		0,2 L	5,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley		0,2 L	5,00
Sok owocowy Cappy	<i>jabłko / pomarańcza / grejpfrut / czarna porzeczka / multiwitamina</i>	0,25 L	5,50
[nowość] Mrożona Herbata z Jeżynami	<i>herbata English No. 1, mięta, jeżyny, kruszony lód</i>	0,4 L	8,00
Domowa Lemoniada Wiśnia & Wanilia	<i>purée wiśniowe, syrop waniliowy, cytryna, kruszony lód, woda gazowana</i>	0,4 L	10,00
[nowość] Domowa Lemoniada Jabłko & Tymianek	<i>mus jabłkowy, syrop tymiankowy, cytryna, kruszony lód, woda gazowana</i>	0,4 L	10,00
Red Bull		0,25 L	10,00

LANE ALKOHOLE

Rychtář	<i>czeski lager</i>	0,3 L / 0,5 L	5,50 / 6,50
Książęce Podwójnie Chmielone	<i>polski lager</i>	0,3 L / 0,5 L	6,00 / 7,00
Grolsch	<i>holenderski lager</i>	0,3 L / 0,5 L	7,00 / 8,00
Meli Melum	<i>polski cydr, musujący, półwytrawny</i>	0,3 L / 0,4 L	6,00 / 7,50

WINO STOŁOWE

Czerwone	<i>Cabernet Sauvignon, chilijskie, wytrawne</i>	LAMPKA 0,125 L / KARAFKA 0,7 L	6,00 / 24,00
Białe	<i>Chardonnay, chilijskie, wytrawne</i>	LAMPKA 0,125 L / KARAFKA 0,7 L	6,00 / 24,00

AUTORSKIE KOKTAJLE I SZOTY

Szoł Bardzo Wściekły Pies	<i>wódka pieprzowa na syropie malinowym</i>	1 SZOT / 4 SZOTY	7,00 / 25,00
Szoł Johnny Pieprzony	<i>wódka pieprzowa na syropie szarlotkowym</i>	1 SZOT / 4 SZOTY	7,00 / 25,00
Czarny Bez	<i>cydr, syrop z kwiatów czarnego bzu, gruszka, kruszony lód</i>		15,00
Bąbelkowy Ananas	<i>proseco, ananas, sok z ananasa, sok z cytryny, blue curaçao, kruszony lód</i>		16,00
Why So Selerious?	<i>gin selerowy, syrop z liści lauowych, sok z cytryny, tonik, lód</i>		18,00
Dżem z Luizjany	<i>bourbon, likier brzoskwinowy, sok jabłkowy, mięta, cytryna, kruszony lód</i>		18,00

SMACZNEGO ♥

PROSIMY SPYTAĆ PRZY BARZE O WYBÓR KRAFTOWYCH PIW I MOCNYCH ALKOHOLI.
ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ PRZY BARZE.

**DRZWI
ZWANE
KONIEM**

COFFEE OR TEA?

Tea	<i>please ask about selection of teas at the bar</i>	TEA CUP 0,4 L / TEA POT 1,0 L	5,00 / 10,00
Black coffee / Espresso / With milk			6,00
Cappucino / Latte Machiatto / Espresso Doppio			8,00
Large Coffee Refill	<i>a cup of coffee is waiting for you, which you can regularly refill</i>		8,00
Hot Chocolate	<i>dense, warm chocolate with whipped cream and Himalayan salt</i>	0,2 L	12,00

NOT JUST TEA

Currant Warm-Up	<i>English No. 1 tea, currant jam, fresh rosemary, vanilla syrup</i>	0,5 L	10,00
Orange Warm-Up	<i>English No. 1 tea, cranberry jam, fresh orange, caramel syrup</i>	0,5 L	10,00
Strawberry & Rooibos Field	<i>rooibos, strawberry purée</i>	0,5 L	10,00

MULLED ALCOHOL

Red Wine	<i>red, mulled wine, sweet, our original blend of herbs</i>	0,25 L	13,00
White Wine	<i>white, mulled wine, semi-dry, our original blend of herbs</i>	0,25 L	13,00

REFRESHMENTS

Sparkling / still water Kropla Beskidu		0,3 L	5,00
Nestea		0,2 L	5,00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Kinley		0,2 L	5,00
Cappy juice	<i>apple / orange / grapefruit / black currant / multivitamine</i>	0,25 L	5,50
[NEW] Ice Tea Blackberries	<i>English No. 1 tea, mint, blackberries, crushed ice</i>	0,4 L	8,00
Homemade Lemonade Cherry & Vanilla	<i>cherry purée, vanilla syrup, lemon, crushed ice, sparkling water</i>	0,4 L	10,00
[NEW] Homemade Lemonade Apple & Thyme	<i>apple mousse, thyme syrup, lemon, crushed ice, sparkling water</i>	0,4 L	10,00
Red Bull		0,25 L	10,00

ON TAP

Rychtář	<i>Czech lager</i>	0,3 L / 0,5 L	5,50 / 6,50
Książęce Podwójnie Chmielone	<i>Polish lager</i>	0,3 L / 0,5 L	6,00 / 7,00
Grolsch	<i>Dutch lager</i>	0,3 L / 0,5 L	7,00 / 8,00
Meli Melum	<i>Polish cider, sparkling, semi-dry</i>	0,3 L / 0,4 L	6,00 / 7,50

VINE

Red	<i>Cabernet Sauvignon, Chille, dry</i>	GLASS 0,125 L / CARAFE 0,7 L	6,00 / 24,00
White	<i>Chardonnay, Chille, dry</i>	GLASS 0,125 L / CARAFE 0,7 L	6,00 / 24,00

OUR ORIGINAL ALCOHOLIC COCKTAILS AND SHOTS

Mad Max Hound Shot	<i>peppery vodka with raspberry syrup</i>	1 SHOT / 4 SHOTS	7,00 / 25,00
Johnny Pepper Shot	<i>peppery vodka with apple pie syrup</i>	1 SHOT / 4 SHOTS	7,00 / 25,00
Elderflower	<i>cider, elderflower syrup, pear</i>		15,00
Bubble Pineapple	<i>proseco, pineapple, pineapple juice, lemon juice, blue curaçao, crushed ice</i>		16,00
Why So Celerious?	<i>celery gin, bay leaf syrup, lemon juice, tonic</i>		18,00
Louisiana Jam	<i>bourbon, apple juice, mint, lemon, peach liqueur, crushed ice</i>		18,00

BON APPÉTIT ♥

PLEASE ASK ABOUT REGIONAL BEERS AND STRONG ALCOHOLS AT THE BAR.

PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR.

SEZONOWE DANIA I ZUPY

codziennie mamy dla Was kilka sezonowych potraw i zup, spytajcie proszę przy barze co dobrego zakosztujecie dzisiaj

WYTRAWNE GOFRY

14,00

- Kozi Ser** *karmelizowany kozi ser, bukiet sałat, domowe buraczki, chutney cebulowe, kietki, sos miodowo-musztardowy*
- Camembert** *grillowany camembert, bukiet sałat, prażone migdały, kietki, dżem z żurawiny i pieczonego jabłka w cynamonie*
- Gofr-Dog** *kietbasa z grilla, bukiet sałat, prażona cebulka, ser, kietki, salsa musztardowo-paprykowo-cukiniowo-cebulowa, keczup*
- Jajko & Boczek** *jajko sadzone na grillowanym boczku, bukiet sałat, kietki, sos barbecue-majonezowy*

nasze gofry wypiekamy na miejscu z mąki pszennej i kaszy gryczanej z nutą tymianku i czosnku

QUESADILLA

21,00

- Kozi Ser** *dwie tortille Ø30 cm, zapieczone z kozim serem, kolorową papryką, czerwoną cebulą, chilli i serem, podawane z salsą*
- Kurczak** *dwie tortille Ø30 cm, zapieczone z piersią kurczaka, kolorową papryką, czerwoną cebulą, chilli i serem, podawane z salsą*

WIADERKA

14,00

- Frytki** *podwójna porcja frytek ziemniaczanych okraszonych solą paprykową, z keczupem i sosem czosnkowo-jogurtowym*
- Ziemniaczki** *podwójna porcja tódeczek ziemniaczanych okraszonych solą paprykową, z keczupem i sosem czosnkowo-jogurtowym*

ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ PRZY BARZE.

- DANIE WEGETARIAŃSKIE

SEASONAL MEALS AND SOUPS

every day we have for you few seasonal dishes and soups, please ask at the bar about today's proposals

SAVOURY WAFFLES 14,00

- Goat Cheese** *caramelised goat cheese, lettuce, beetroot, red onion chutney, sprouts, mustard-honey sauce*

- Camembert** *grilled camembert, lettuce, calcined almonds, sprouts, cranberry and baked apple jam with cinnamon*

- Waffle-Dog** *grilled sausage, lettuce, calcined onion, cheese, sprouts, mustard-pepper-zucchini-onion salsa, ketchup*

- Egg & Bacon** *fried egg, grilled bacon, lettuce, sprouts, barbecue-mayonnaise sauce*

our waffles are baked here in DZK from wheat flour and buckwheat with a hint of thyme and garlic

QUESADILLAS 21,00

- Goat Cheese** *two tortillas Ø30 cm, baked with goat cheese, pepper, red onion, chilli and cheese, served with salsa*

- Chicken** *two tortillas Ø30 cm, baked with chicken breast, pepper, red onion, chilli and cheese, served with salsa*

BUCKETFULL 14,00

- French Fries** *double portion of French fries sprinkled with red pepper and salt, with ketchup and garlic-yoghurt sauce*

- Potatoes** *double portion of fried potatoes sprinkled with red pepper and salt, with ketchup and garlic-yoghurt sauce*

PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR.

- VEGETARIAN DISH