

KAWA CZY HERBATA?

Herbata	o wybór herbat prosimy zapytać przy barze	FILIŻANKA 0,4 L / DZBANEK 1,1 L	5,00 / 10,00
Kawa czarna / Espresso / Z mlekiem			7,00
Wielka Dolewka Kawy	codziennie czeka na Was filiżanka kawy przelewowej, którą możecie regularnie uzupełniać		8,00
Cappuccino / Espresso Doppio / Latte Machiatto			9,00
Ogród Zen	zielona herbata, pączki sosny, syrop miętowy, dżem pigwowy	0,5 L	10,00
Jak Śliwka w Herbatę	herbata English no. 1, domowe powidła śliwkowe, cynamon, syrop jeżynowy, plastry cytryny	0,5 L	10,00
Koński Standard	herbata Earl Gray, miód, cytryny, plastry imbiru, kardamon	0,5 L	10,00

GRZAŃCE Z PROCENTEM I BEZ

Złote Mleko [bezalko]	mleko krowie z pastą kurkumową, czyli kurkumą, odrobiną pieprzu, imbiru, goździków, gałki muszkatołowej, kardamonu i miodu	0,2 L	10,00
Grzaniec Żurawinowy [bezalko]	sok żurawinowy, cynamon, pomarańcza, goździki, gałka muszkatołowa, rozmaryn	0,2 L	12,00
Czerwone Wino	czewone wino, kurkuma, imbir, goździki, anyż, miód	0,2 L	10,00
Białe Wino	białe wino, biała herbata, zest z limonki, laska wanili, jabłko, cukier	0,2 L	12,00
Piwny	czeski jasny lager Platan, domowe powidła śliwkowe, syrop anyżowy, gałka muszkatołowa, cynamon, kardamon	0,5 L	12,00
Miodowy	miód pitny, kwiaty czarnego bzu, kardamon, dżem pigwowy, wrzątek	0,2 L	13,00

LEMONIADY I NIE TYLKO

Pomarańcza, Pigwa i Sosna	pomarańcza, dżem pigwowy, domowy syrop sosnowy, cytryna, woda gazowana, kruszony lód	0,4 L	12,00
Jabłko, Śliwka i Anyż	mus jabłkowy, domowe powidła śliwkowe, syrop anyżowy, cytryna, woda gazowana, kruszony lód	0,4 L	12,00

ORZEŹWIAJĄCE NAPOJE

Coca-Cola / Coca-Cola Zero Cukru / Fanta / Sprite / Kinley / Fuzetea		0,25 L	5,50
Kropla Beskidu woda niegazowana / Kropla Délice woda gazowana		0,33 L	5,00
Cappy sok owocowy	jabłko / pomarańcza / czarna porzeczka / multiwitamina	0,25 L	5,50
Burn		0,25 L	10,00
Red Bull		0,25 L	10,00

Z KIJA

Platan	czeski jasny lager	0,5 L	6,00
Rychtář	czeski jasny lager	0,5 L	7,00
Kozel Černý	czeski ciemny lager	0,5 L	8,00
Rźnięte Końskie	czeski jasny lager na czeskim ciemnym lagerze, albo wójt na czarnym koźle	0,5 L	8,00
Grolsch	holenderski jasny lager	0,5 L	10,00
Książęce IPA	polski india pale ale	0,5 L	11,00
Meli Melum	polski cydr, musujący, półwytrawny	0,4 L	9,00

WINA STOŁOWE

Czerwone	Cabernet Sauvignon, chilijskie, wytrawne	LAMPKA 0,125 L / KARAFKA 0,7 L	7,00 / 28,00
Białe	Chardonnay, chilijskie, wytrawne	LAMPKA 0,125 L / KARAFKA 0,7 L	7,00 / 28,00

AUTORSKIE KOKTAJLE

Czarny Koń 🍷	wódka, Kahlúa, kwas chlebowy, sok z cytryny, lód, szczypta festiwalu Ars Independent		17,00
Łowczyni	Jägermeister, Bols Peach, ananas, sok z limonki, lód kruszony		18,00
Z Managerem	gin Beefeater infuzowany skórą pomarańczową i chmielem, sok żurawinowy, syrop cukrowy, sok z cytryny, Angostura, woda gazowana, lód		19,00
Ogień Quetzacoatla	tequila Olmeca infuzowana czerwonym pieprzem i cynamonem, likier Campari, miód, sok z cytryny		20,00

AUTORSKIE SZOTY

Domowa Porterówka	domowa wódka porterowa	1 SZOT	9,00
Domowa Pomarańczówka	domowa wódka pomarańczowa	1 SZOT	9,00
Bożena w Rózu	wódka infuzowana czarną porzeczka i rozmarynem, sok żurawinowy, sok z limonki, syrop wata cukrowa	4 SZOTY	20,00

NA ZDROWIE ❤️

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

ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ PRZY BARZE.
.....

BAR POLEWA DLA WAS DO GODZ. 23.00 (ND-CZ) ORAZ 1.00 (PT-SB).
.....

WYTRAWNE GOFRY / SŁONE, MACZNE CIASTO WYPIEKAMY NA MIEJSCU, W KILKU WYTRAWNYCH WARIANTACH Z NASIONAMI I SAŁATĄ W WINEGRECIE BAZYLIOWYM

<input type="checkbox"/>	Zapłątana Dzikosc	fasolka szparagowa zapieczona w boczku, jajka przepiórcze, sos sweet&chilli	15,00
<input type="checkbox"/>	Sadzone na Bekonie	jajko sadzone na grillowanym boczku, maasdamer, sos barbecue-majonezowy	15,00
<input type="checkbox"/>	Puerto Vallarta	jajko sadzone na guacamole z awokado i pomidorów, czarnuszka	16,00
<input type="checkbox"/>	Słodka Nimfa	wegetariański tatar z awokado, pomidorów, cebulki, ogórka konserwowego i żółtka jaja, mus z suszonej śliwki	16,00
<input type="checkbox"/>	Kozi Ser	karmelizowany kozi ser, chutney z czerwonej cebuli na czerwonym winie, buraczki, sos miodowo-musztardowy	16,00
<input type="checkbox"/>	Kurczak Caprese	pierś z kurczaka sous vide zapiekana w pesto bazyliowym, mozzarella, pomidor, sos balsamiczny	18,00
<input type="checkbox"/>	Kurczak Teriyaki	pierś z kurczaka sous vide duszona w sosie teriyaki, czerwona cebula, majonez	18,00
→	Ciasto do wyboru	pszenne z czosnkiem / żytnie z czarnuszką	

KOŃ DOGI / DROZDZOWE BUŁKI WYPIEKAMY NA MIEJSCU I WYPEŁNIAMY WYTRAWNYMI NADZIENIAMI, Z DODATKIEM: SERA, POMIDORA, PIKLI, CEBULI, SAŁATY I Z SOSEM DO WYBORU

<input type="checkbox"/>	Klasyczny	parówka z szynki owinięta boczkiem	13,00
<input type="checkbox"/>	Burak/Jaglana	kotlet z buraka i kaszy jaglanej, ze słonecznikiem i cebulą czerwoną, z nutą kolendry i imbiru	13,00
<input type="checkbox"/>	Dyniowy	kotlet z dyni, kukurydzy i ryżu	14,00
<input type="checkbox"/>	Farmerski	pierś z kurczaka sous vide	14,00
→	Sos do wyboru	keczup / musztarda / majonez / czosnkowy / barbecue / barbecue-majonezowy / miodowo-musztardowy / sweet&chilli / salsa pomidorowa	

QUESADILLE / PLACKI TORTILLI Ø30 CM ZAPIEKAMY Z SEREM MAASDAMER I WYTRAWNYMI FARSZAMI, PODAJĄC WAM Z DOMOWĄ SAŁSĄ POMIDOROWĄ

<input type="checkbox"/>	Portobello w Oliwkach	pieczarka portobello, suszony pomidor, pasta z czarnych oliwek, czerwona cebula, nać pietruszki	22,00
<input type="checkbox"/>	Meksykańska	mięso mielone duszone w sosie pomidorowym z jalapeño, fasola czerwona, grillowana papryka, kukurydza	23,00
<input type="checkbox"/>	Kurka, ale Wege	sos kurkowy z pietruszką, tarta marchew, biała cebula	24,00
<input type="checkbox"/>	Gdyby Kózka...	kozi ser, grillowana papryka, czerwona cebula, pasta z czarnych oliwek	24,00
<input type="checkbox"/>	Cztery Sery	lazur, feta, mozzarella, maasdamer, pomidory, pesto bazyliowe	25,00
<input type="checkbox"/>	Kurczak	pierś z kurczaka sous vide, kukurydza, grillowana papryka, czerwona cebula	25,00
<input type="checkbox"/>	List w Butelce	tuńczyk w oleju, pomidory, oliwki, czerwona cebula	25,00
<input type="checkbox"/>	Moc Popeye'a	pierś z kurczaka sous vide, feta, szpinak w kremowej śmietanie, czerwona cebula	26,00
<input type="checkbox"/>	Kurczak z Frytkami	pierś z kurczaka sous vide, frytki, grillowana papryka, czerwona cebula, sos czosnkowy i salsa pomidorowa	27,00

WIADERKA / WYPEŁNIAMY PO BRZEGI WIADERKA FRYTEK Z AUTORSKĄ MIESZANKĄ PRZYPRAW I PODAJEMY WAM Z DOMOWYMI SOSAMI

<input type="checkbox"/>	Frytki Francuskie	duża porcja frytek francuskich, z keczupem i sosem czosnkowo-jogurtowym	15,00
<input type="checkbox"/>	Frytki Belgijskie	duża porcja frytek belgijskich, z keczupem i sosem czosnkowo-jogurtowym	15,00
<input type="checkbox"/>	Stripsy z Kurczaka	naprawdę duużą porcją frytek belgijskich ze stripsami z kurczaka w panierce, z keczupem, sałką pomidorową, sosami czosnkowym i barbecue-majonezowym	30,00

SEZONOWE

<input type="checkbox"/>	Danie Zwane...	od czasu do czasu gotujemy dla Was sezonowe specjalności na słono i słodko; spytajcie proszę przy barze co dobrego na Was czeka	?
--------------------------	----------------	---	---

SMACZNEGO ♥

DZK TO PRZEDSIĘBIORSTWO SPOŁECZNE.
ZATRUDNIAMY OBECNIE 9 OSÓB
Z NIEPEŁNOSPRAWNOŚCIAMI.

CZY WIECIE ŻE, WYPIEKLIŚMY JUŻ
DLA WAS PONAD 10 000 GOFRÓW?

- DANIE WEGETARIAŃSKIE

ZAMÓWIENIA PROSIMY SKŁADAĆ PRZY BARZE.

KUCHNIA GOTUJE DLA WAS DO GODZ. 21.00 (ND-CZ) ORAZ 23.00 (PT-SB).

COFFEE OR TEA?

Tea	<i>please ask about selection of teas at the bar</i>	TEA CUP 0,4 L / TEA POT 1,1 L	5,00 / 10,00
Black coffee / Espresso / With milk			7,00
Large Coffee Refill	<i>refillable cup of coffee is waiting for you each day</i>		8,00
Cappucino / Espresso Doppio / Latte Machiatto			9,00
Zen Garden	<i>green tea, pine buds, mint syrup, quince jam</i>	0,5 L	10,00
English Plum Jam	<i>English no. 1 tea, homemade plum jam, cinnamon, blackberry syrup, lemon slices</i>	0,5 L	10,00
Horse Standard	<i>Earl Gray tea, honey, lemon slices, ginger slices, a pinch of cardamom</i>	0,5 L	10,00

MULLED DRINKS

Golden Milk [alc-free]	<i>cow's milk with turmeric paste (turmeric, a bit of black pepper, ginger, cloves, nutmeg, cardamom and honey)</i>	0,2 L	10,00
Mulled Cranberry [alc-free]	<i>cranberry juice, cinnamon, orange, cloves, nutmeg, rosemary</i>	0,2 L	12,00
Red Wine	<i>red wine, turmeric, ginger, cloves, anise, honey</i>	0,2 L	10,00
White Wine	<i>white wine, white tea, lime zest, vanilla stick, apple, sugar</i>	0,2 L	12,00
Beer	<i>Czech light lager Platan, homemade plum jam, anise syrup, nutmeg, cinnamon, cardamom</i>	0,5 L	12,00
Mead	<i>mead, elderflower flowers, cardamom, quince jam, boiling water</i>	0,2 L	13,00

LEMONADES AND MORE

Orange, Quince & Pine	<i>orange, quince jam, homemade pine syrup, simple syrup, lemon, sparkling water, crushed ice</i>	0,4 L	12,00
Apple, Plum & Anise	<i>apple mousse, homemade plum jam, anise syrup, lemon, sparkling water, crushed ice</i>	0,4 L	12,00

REFRESHMENTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero Sugar / Fanta / Sprite / Kinley / Fuzetea		0,25 L	5,50
Kropla Beskidu still water / Kropla Délice sparkling water		0,33 L	5,00
Cappy juice	<i>apple / orange / black currant / multivitamine</i>	0,25 L	5,50
Burn		0,25 L	10,00
Red Bull		0,25 L	10,00

ON TAP

Platan	<i>Czech light lager</i>	0,5 L	6,00
Rychtář	<i>Czech light lager</i>	0,5 L	7,00
Kozel Černý	<i>Czech dark lager</i>	0,5 L	8,00
Rznięte Końskie	<i>Czech light lager on Czech dark lager, or vogt on black goat</i>	0,5 L	8,00
Grolsch	<i>Dutch light lager</i>	0,5 L	10,00
Książęce IPA	<i>Polish india pale ale</i>	0,5 L	11,00
Meli Melum	<i>Polish cider, sparkling, semi-dry</i>	0,4 L	9,00

WINES

Red	<i>Cabernet Sauvignon, Chille, dry</i>	GLASS 0,125 L / CARAFE 0,7 L	7,00 / 28,00
White	<i>Chardonnay, Chille, dry</i>	GLASS 0,125 L / CARAFE 0,7 L	7,00 / 28,00

OUR ORIGINAL COCKTAILS

Black Horse 🐎	<i>vodka, Kahtúa, kvass (bread acid), lemon juice, ice, a dram of Ars Independent festival</i>	17,00
Huntress	<i>Jägermeister, Bols Peach, pineapple, lime juice, crushed ice</i>	18,00
Manager, Please	<i>Beefeater gin infused with orange peel and hop, cranberry juice, simple syrup, lemon juice, Angostura, sparkling water, ice</i>	19,00
Quetzacoatl Fire	<i>Olmeqa tequila infused with red pepper and cinnamon, Campari liqueur, honey, lemon juice</i>	20,00

OUR ORIGINAL SHOTS

Homemade Porterówka	<i>homemade porter vodka</i>	1 SHOT	9,00
Homemade Pomarańczówka	<i>homemade orange vodka</i>	1 SHOT	9,00
Bożena in Pink	<i>vodka infused with black currant and rosemary, cranberry juice, lime juice, cotton candy syrup</i>	4 SHOTS	20,00

ENJOY YOUR DRINKS ❤️

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

PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR.
.....

BAR IS OPEN FOR YOU TILL 11.00 PM (SUN-THU) AND 1.00 AM (FRI-SAT).
.....

SAVOURY WAFFLES / BAKED ON THE SPOT IN SEVERAL FLOUR VARIANTS TO CHOOSE FROM, WITH LETTUCE IN BASIL VINAIGRETTE AND SEEDS

<input type="checkbox"/>	Tangled Wildness	<i>green bean fried in bacon, quail eggs, sweet&chilli sauce</i>	15,00
<input type="checkbox"/>	Egg on Bacon	<i>fried egg, grilled bacon, maasdamer, barbecue-mayonnaise sauce</i>	15,00
<input type="checkbox"/>	Puerto Vallarta	<i>fried egg, avocado-tomato guacamole, black caraway</i>	16,00
<input type="checkbox"/>	Sweet Nymph	<i>vegetarian tatar with avocado, tomato, onion, pickled cucumber and egg yolk, prune mousse</i>	16,00
<input type="checkbox"/>	Goat Cheese	<i>carmelised goat cheese, red onion chutney with red wine, beetroot with orange, mustard-honey sauce</i>	16,00
<input type="checkbox"/>	Caprese Chicken	<i>chicken breast sous vide fried with basil pesto, mozzarella, tomato, balsamic dressing</i>	18,00
<input type="checkbox"/>	Teriyaki Chicken	<i>chicken breast sous vide stew with teriyaki sauce, red onion, mayonnaise</i>	18,00
→	Waffle?	<i>wheat flour with garlic / rye flour with black caraway</i>	

HORSE DOGS / BAKED ON THE SPOT BREAD ROLLS WITH SAVOURY STUFFING AND EXTRAS: CHEESE, TOMATO, PICKLE, ONION, LETTUCE AND WITH HOMEMADE SAUCES TO CHOOSE FROM

<input type="checkbox"/>	Classic	<i>hot dog sausage from ham in bacon</i>	13,00
<input type="checkbox"/>	Beetroot/Millet	<i>beetroot and millet cutlet, with sunflower seeds and red onion, with a dram of coriander and ginger</i>	13,00
<input type="checkbox"/>	Pumpkin	<i>pumpkin, corn and rice cutlet</i>	14,00
<input type="checkbox"/>	Farmer	<i>chicken breast sous vide</i>	14,00
→	Sauce?	<i>ketchup / mustard / mayonnaise / garlic-yoghurt / barbecue / barbecue-mayonnaise / honey-mustard / sweet&chilli / tomato salsa</i>	

QUESADILLAS / Ø30 CM TORTILLAS WITH MAASDAMER CHEESE AND SAVOURY STUFFING, SERVED WITH HOMEMADE TOMATO SALSA

<input type="checkbox"/>	Portobello in Olives	<i>portobello mushroom, sun-dried tomato, black olive tapenade, parsley leaves, red onion</i>	22,00
<input type="checkbox"/>	Mexican	<i>minced meat stew in tomato sauce with jalapeño pepper, red kidney bean, grilled bell pepper, sweet corn</i>	23,00
<input type="checkbox"/>	Chanterelle	<i>chanterelle sauce with parsley, grated carrot, white onion</i>	24,00
<input type="checkbox"/>	If a Goat...	<i>goat cheese, grilled bell pepper, red onion, black olive tapenade</i>	24,00
<input type="checkbox"/>	Four Cheeses	<i>blue-veined cheese, feta, mozzarella, maasdamer, tomato, basil pesto</i>	25,00
<input type="checkbox"/>	Chicken	<i>chicken breast sous vide, sweet corn, bell pepper, red onion</i>	25,00
<input type="checkbox"/>	Letter in the Bottle	<i>tuna in oil, tomato, olives, red onion</i>	25,00
<input type="checkbox"/>	Popeye's Power	<i>chicken breast sous vide, feta, spinach with cream, red onion</i>	26,00
<input type="checkbox"/>	Fries & Chicken	<i>chicken breast sous vide, French fries, bell pepper, red onion, garlic-yoghurt sauce and tomato salsa</i>	27,00

BUCKETFULL / BUCKETS FILLED WITH FRIES SPRINKLED WITH ORIGINAL MIX OF SPICES, SERVED WITH HOMEMADE SAUCES

<input type="checkbox"/>	French Fries	<i>lots of French fries, with ketchup and garlic-yoghurt sauce</i>	15,00
<input type="checkbox"/>	Belgian Fries	<i>lots of Belgian fries, with ketchup and garlic-yoghurt sauce</i>	15,00
<input type="checkbox"/>	Chicken Strips	<i>even more Belgian fries and breaded chicken strips, with ketchup, tomato salsa, garlic-yoghurt and barbecue-mayonnaise sauces</i>	30,00

SEASONAL

<input type="checkbox"/>	A Dish Called...	<i>every now and then we have for you some seasonal dishes, savoury and sweet a like; please ask at the bar what tasty is waiting for you</i>	?
--------------------------	-------------------------	---	----------

BON APPÉTIT ♥

WE ARE A SOCIAL COOPERATIVE.
WE CURRENTLY EMPLOY 9 PEOPLE
WITH DISABILITIES.

DO YOU KNOW THAT WE'VE ALREADY
BAKED FOR YOU OVER 10,000 WAFFLES?

- VEGETARIAN DISH

PLEASE PLACE YOUR ORDER AT THE BAR.

KITCHEN COOKS FOR YOU TILL 9.00 PM (SUN-THU) AND 11.00 PM (FRI-SAT).