

Soplica	65 PLN _{0,5L}	7 PLN _{40ml}
Soplica smakowa	60 PLN _{0,5L}	7 PLN _{40ml}
<i>Wiśniowa, Pigwowa, Śliwkowa, Jagodowa, Cz. Porzeczka, Truskawkowa, Malinowa, Orzech laskowy, Orzech włoski, Cytrynowa z nutą miodu</i>		
<i>Cherry, Quince, Plum, Blueberry, Blackcurrant, Strawberry, Raspberry, Hazelnut, Walnut, Lemon with honey</i>		
Żubrówka Bison Grass Vodka	70 PLN _{0,5L}	8 PLN _{40ml}
Żubrówka Biała Żubrówka Vodka	70 PLN _{0,5L}	8 PLN _{40ml}
Żubrówka Czarna Żubrówka Black Vodka	70 PLN _{0,5L}	8 PLN _{40ml}
Wyborowa	80 PLN _{0,5L}	8 PLN _{40ml}
Finlandia	140 PLN _{0,5L}	12 PLN _{40ml}
Finlandia Cranberry	140 PLN _{0,5L}	12 PLN _{40ml}
Grant's	170 PLN _{0,5L}	15 PLN _{40ml}
Grant's Ale, Grant's Sherry	200 PLN _{0,5L}	18 PLN _{40ml}
Grant's 12YO	340 PLN _{0,5L}	29 PLN _{40ml}
Tullamore Dew	200 PLN _{0,5L}	18 PLN _{40ml}
Wild Turkey	200 PLN _{0,5L}	18 PLN _{40ml}
Jack Daniel's	200 PLN _{0,5L}	18 PLN _{40ml}
Finsbury	170 PLN _{0,5L}	15 PLN _{40ml}
Jagermeister	150 PLN _{0,5L}	12 PLN _{40ml}
Tequila Sierra Silver	170 PLN _{0,5L}	15 PLN _{40ml}
Tequila Sierra Gold	200 PLN _{0,5L}	18 PLN _{40ml}
Aperol Spritz	18 PLN	0,16L
<i>Aperol, Gancia Prosecco</i>		
Mojito Klasyczne Classic Mojito	18 PLN	0,12L
<i>Rum, mint, lime, brown sugar, water</i>		
Mojito Truskawkowe Strawberry Mojito	18 PLN	0,20L
<i>Rum, mint, brown sugar, strawberry puree, water</i>		
Mojito Mango Mango Mojito	18 PLN	0,20L
<i>Rum, mint, brown sugar, mango puree, water</i>		
Mojito Grande Klasyczne Classic Grande Mojito	29 PLN	0,25L
<i>Rum, mint, lime, brown sugar, water</i>		
Mojito Grande Truskawkowe/Mango Strawberry/Mango Grande Mojito	34 PLN	0,38L
<i>Rum, mint, brown sugar, strawberry puree/mango puree, water</i>		
Tequila Sunrise	18 PLN	0,26L
<i>Tequilla, orange juice, grenadine</i>		
Margarita Classic	18 PLN	0,07L
<i>Tequilla, Cointreau, lime juice</i>		
Frozen Strawberry Margarita	19 PLN	0,1L
<i>Tequilla Silver, strawberry puree, lemon juice, sugar</i>		
Frozen Mango Daiquiri	19 PLN	0,1L
<i>Rum, mango puree, lemon juice, sugar</i>		
Piwo arburowe Watermelon beer	13 PLN	0,45L
<i>Pilsner beer, watermelon syrup, fresh watermelon</i>		
Kamikaze	16 PLN	4 x 40ml
<i>vodka Soplica, blue curacao, lemon juice</i>		
Bubbels Bols Kwiat Bzu	29 PLN	8 x 40ml
<i>Karafka Elder Flower Carafe</i>		
Gancia Prosecco, Bols Elder Flower	35 PLN	0,36L

PIWA Z NASZEGO MINIBROWARU homebrewed beer

	0,4L	1L	2L
jasne pilsner	9 PLN	20 PLN	38 PLN
ciemne na miodzie gryczanym dark beer with buckwheat honey	10 PLN	22 PLN	42 PLN
miodowe honey	10 PLN	22 PLN	42 PLN
jabłkowe apple	10 PLN	22 PLN	42 PLN
AIPA American India Pale Ale	11 PLN	22 PLN	46 PLN
piwa sezonowe (wg dostępności) seasonal beers (according to availability)	10 PLN	24 PLN	42 PLN
Sok do piwa beer syrup	1 PLN		

Piwo na wynos (but.) – zapytaj obsługę
Want to take our beer with you (btl) – ask the server

ZESTAW PIWA tasting set

Zestaw degustacyjny mini brewery tasting set	5x 0,15L	18 PLN
---	----------	--------













CYDR cider

Gruszkowy Perry	250ml	12 PLN	750ml	28 PLN
Jabłkowy Apple	250ml	12 PLN	750ml	28 PLN

WINA wines


	kieliszek glass 100ml	karafka/but. carafe/bot. 750ml
WINA MUSUJACE SPARKLING WINES		
Gancia Asti	12 PLN	80 PLN
Gancia Prosecco D.O.C	12 PLN	80 PLN
Gancia Brut	12 PLN	80 PLN
Gancia Moscato Rose	12 PLN	80 PLN
BIAŁE WHITE		
Wino domowe House wine	8 PLN	50 PLN
AZ Gewurztraminer – Francja	14 PLN	90 PLN
Monte Baixo – Portugalia	11 PLN	65 PLN
Ca' Ernesto Pinot Grigio – Włochy	12 PLN	70 PLN
CZERWONE RED		
Wino domowe House wine	8 PLN	50 PLN
Infinity primitivo I.G.P. Puglia - Włochy	12 PLN	75 PLN
Catargia Gran Reserva - Hiszpania	12 PLN	60 PLN
RÓŻOWE ROSE		
Senioro de Paniza – Hiszpania	12 PLN	60 PLN


MENU


 Sałatka z marynowanym burakiem Marinated beetroot salad	24 PLN 310g
 <i>Mix sałat, bekon, orzechy, dressing limonkowo-truskawkowy, pieczywo</i> Mixed lettuce, bacon, nuts, lime & strawberry dressing	
Sałatka Cezar w dwóch odsłonach Caesar salad two ways	
 Grillowany filet z kurczaka Grilled chicken breast	25 PLN 60g/260g
 Pieczony łosoś Baked salmon	29 PLN 60g/260g
 Sałatka z kozim serem Goat cheese salad	26 PLN 60g/310g
 <i>Mix sałat, pieczony kozi ser, filetowy grejfrut, konfitura z czerwonej cebuli, dressing truskawkowo – cytrynowy</i> Mixed lettuce, baked goat cheese, grapefruit, red onion jam, strawberry & lemon dressing	
 Gotowane mule Cooked Mussels	25 PLN 200g/250g
 <i>Pancetta, sos pomidorowy, białe wino, czosnek, cebula, pieczywo</i> Pancetta, tomato sauce, white wine, garlic, onion, bread	
 Delikatne domowe kotleciki rybne Homemade fish cakes	19 PLN 200g/300g
 <i>Sandacz, łosoś, ziemniaki, majonezowe aioli, roszponka, cytryna</i> Zander, salmon, potatos, mayo, corn salad, lemon	
 Pierogi z wołowiną 5 szt. Homemade beef dumplings	29 PLN 280g
 <i>Wołowina confit, dymka, kwaśna śmietana</i> Beef confit, spring onion, sour cream	


Przy grupach powyżej 14 osób, do rachunku doliczana jest 10% opłata za serwis. Service charge of 10% will be added to the bill for groups larger than 14pax.


ZUPY soups


 **Tajská zupa kokosowa** 14 PLN
 Thai coconut soup 300g
Cukinia, makaron udon, warzywa, mleko kokosowe
 Courgette, udon noodle, vegetables, coconut milk


 **Zupa cebulowa** 14 PLN
 Onion cream soup 300g
Bulion warzywny, cebula, białe wino, czosnek, śmietana, grzanka serowa
 Vegetable stock, onion, white wine, garlic, sour cream, cheese toast


 **Żurek na żytnim zakwasie** 14 PLN
 Traditional sour rye soup 360g
Zakwas żytni, kiełbasa, grzyby, jajko, pieczywo
 Rye sourdough, sausage, mushrooms, hard boiled egg, bread


 **Grillowana sandacz** 39 PLN
 Whole Grilled Zander 250g/450g
Pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, masło czosnkowe, cytryna
 Roasted potatoes, grilled vegetable, garlic butter, lemon


 **Gnocchi z polędwiczką wieprzową** 33 PLN
 Gnocchi with baked pork and mushrooms 130g/400g
Wieprzowina, gnocchi, sos kurkowy, szpinak, cebula
 Gnocchi, cream chanterelle sauce, spinach, onion

 **Żeberka BBQ** 32 PLN
 Roasted BBQ ribs 400g/600g
pieczony ziemniak, masło ziołowe, sałatka coleslaw z czerwonej kapusty
 roasted potato, herb butter, red cabbage coleslaw


 **Maczanka po krakowsku** 25 PLN
 Sauteed neck of pork in gravy 180g/350g
Pieczony karczek, kminek, chleb pszenny
 gravy, cumin, wheat bread


 **Stek z rostbefu** 45 PLN
 Rump steak 180g/490g
Pieczone pomidorki cherry, fasolka szparagowa, sos z zielonego pieprzu, frytki
 Baked cherry tomato, green beans, pepper sauce, fries


 **Kurczak pieczony z kostką** 26 PLN
 Roasted bon-in chicken breast 170g/370g
Filet z kurczaka, gotowane ziemniaki, koper, mizeria z ogórków
 Chicken fillet, Boiled potatoes, dill, cucumber, cream


 **Tagliatelle z czerwonym pesto** 26 PLN
 Red pesto tagliatelle 350g
Pesto z suszonych pomidorów, ser ricotta, szpinak, rukola, orzechy włoskie
 Sun Dried tomato pesto, ricotta cheese, spinach, rocket leaves, walnuts


MENU PIWNE beer menu


 **Deska przekąsek piwnych (2os.)** 39 PLN
 Beer bites (2prs) 700g
Pikantne papryczki, skrzydełka BBQ, krążki cebulowe, nachos, brokuły w tempurze, salsa serowa, sos BBQ, salsa pomidorowa
Spicy stuffed mini peppers, BBQ chicken wings, onion rings, nachos, brocolli tempura, cheese salsa, BBQ sauce, tomato salsa


 **Deska wędlin i serów (2os.)** 42 PLN
 Cold cuts & cheese platter (2prs) 700g
Szynka wędzona, wybór kiełbas, salceson, wybór serów, domowy smalec, ogórki kiszane
Smoked ham, sausage selection, headcheese, cheese selection, homemade lard, pickles

 **Bajgiel z wędzonym kurczakiem** 19 PLN
 Smoked chicken bagel 100g/250g
Wędzony kurczak, sałata, pomidor, musztarda, majonez chrzanowy, pszenny bajgiel
 Lettuce, tomato, mustard, horseradish mayo, wheat bagel

 **Kanapka Pulled Pork** 22 PLN
 Pulled pork sandwich 100g/250g
Długo pieczona wieprzowina, bułka bocadillo, peperonata, ogórkowy relish, sałata
 Long braised pork, bocadillo bun, peperonata, pickle relish, lettuce


 **BBQ Burger** 30 PLN
 Mięso wołowe, bekon, sos BBQ, ser żółty, krążki cebulowe, pomidor, ogórek, bułka brioche, frytki 150g/550g
Beef, bacon, BBQ sauce, cheese, onion rings, tomato, cucumber, brioche bun, fries


 **Wasabi Burger** 30 PLN
 Mięso wołowe, majonez wasabi, rukola, grillowany ananas, pomidor, ogórek, bułka maślana, frytki 150g/440g
Beef, wasabi mayo, rocket leaves, grilled pineapple, tomato, pickle, wheat bun, fries


 **Tofu Burger** 30 PLN
 Tofu, warzywa grillowane, sos śmietanowy, sałata, pomidor, bułka 80g/400g
Tofu, grilled vegetable, cream sauce, lettuce, tomato, bun


      
     

Przy grupach powyżej 14 osób, do rachunku doliczana jest 10% opłata za serwisy.
 Service charge of 10% will be added to the bill for groups larger than 14pax.

 **Semifreddo** 14 PLN
 Śmietana, owoce, owocowy coulis 200g
 Cream, fruits, mixed fruit coulis

 **Sernik nowojorski** 16 PLN
 New York cheesecake 240g
 Ser biały, serek śmietanowy, jogurt, sos malinowy
 Pot cheese, cream cheese, yoghurt, sugar, raspberry sauce

 **Wybór lodów i sorbetów** 16 PLN
 Ice cream & sorbet selection 230g
 Lody waniliowe, lody truskawkowe, sorbet porzeczkowy, słodka śmietana
 Vanilla ice cream, strawberry ice cream, blackcurrant sorbet, whipped cream

 **Tarta czekoladowa** 16 PLN
 Chocolate tart 250g
 Krucho ciasto, czekolada, masło, świeża śmietana, sos waniliowy
 Shortbread, chocolate, butter, whipped cream, vanilla custard

Espresso 8 PLN

Kawa czarna / biała Coffee black / white 9 PLN

Caffe Latte 12 PLN

Cappuccino 10 PLN

Dzbanek herbaty Dilmah 9 PLN
 (zapytaj nas o dostępny asortyment)
 Dilmah pot of tea (ask for the choice)

Herbata Mrożona Ice Tea 0,2L 10 PLN
 Dilmah green tea, lime juice, sugar syrup, mint

Herbata Mrożona Truskawkowa 0,2L 10 PLN
 Strawberry Ice Tea
 Dilmah green tea, lime juice, strawberry puree, sugar syrup, mint

Domowa Lemoniada Homemade lemonade 0,3L 10 PLN
 dzban | pitcher 1,3L 18 PLN

Mojito Virgin 12 PLN

Klasyczne Classic, Truskawkowe Strawberry

Świeżo wyciskany sok 14 PLN
 sok pomarańczowy / grejpfrutowy
 Freshly squeezed orange / grapefruit juice

Woda stołowa (niegazowana / gazowana) 0,5L 7 PLN
 Water (still /sparkling) 0,7L 8 PLN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0,2L 8 PLN
 Fanta, Sprite, Tonic Water

Nestea lemon peach 0,25L 8 PLN

Soki owocowe Cappy Fruit juice 0,2L 8 PLN

Red Bull Energy Drink / Sugarfree / Tropikal 0,25L 12 PLN

DANIA GŁÓWNE main course

DESSERTY dessert NAPOJE GORĄCE I ZIMNE hot & cold beverages