

## NAPOJE ZIMNE | SOFT DRINKS

WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,3l	7,-
WODA MINERALNA CISOWIANKA Mineral water „Cisowianka”	0,7l	12,-
KARAFKA WODY MINERALNEJ Carafe of water	1l	15,-
PEPSI / 7UP/ TONIC / SOKI OWOCOWE	0,2l	8,-
SOKI ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW Fresh squeezed citrus juice	0,25l	16,-

## MIODOVA HOMEMADE

DOMOWE LEMONIADY Homemade lemonades	0,4l	16,-
--	------	------

Prosimy pytać personel o dostępność smaków  
Please ask our Staff about the availability  
of flavours.

## HERBATY ZIMOWE | WINTER TEA

JABŁKO – CYTRYNA – POMARAŃCZA – CYNAMON – MIÓD – IMBIR Apple – lemon – orange – cinnamon – honey – ginger	0,3l	16,-
GREJPFRUT – CYTRYNA – SYROP MALINOWY – ROZMARYN – PIEPRZ CZERWONY Grapefruit – lemon – raspberry syrup – rosemary – red pepper	0,3l	16,-
ŻURAWINA – POMARAŃCZA – KARDAMON – GOŹDZIKI – KONFITURA Z POMARAŃCZY Cranberries – orange – cardamon – cloves – orange confiture	0,3l	16,-

## KAWA | COFFEE

ESPRESSO		8,-
ESPRESSO MACCHIATO		9,-
ESPRESSO DOPPIO		12,-
AMERICANO		8,-
FLAT WHITE		9,-
CAPPUCINO		10,-
LATTE		11,-

## HERBATA | TEA NEWBY

Upper Assam, Earl Grey, Jasmine Princes, Hunan Green, Strawberry-Mango, Rooibos-Orange Peppermint, Camomile		10,-
---	--	------

## DIGESTIF

KRZESKA ZIOŁOWA Herbal vodka	4cl	24,-
MIODULA PREZYDENCKA Honey vodka	4cl	21,-
MASI GRAPPA DI AMARONE	4cl	27,-

## PILSNER URQUELL PIWO Z BECZKI

### PILSNER URQUELL DRAUGHT BEER

MAŁE / SMALL	0,3l	9,-
DUŻE / BIG	0,5l	13,-

## PIWO BUTELKOWE | CYDR

### BOTTLED BEER | CIDER

**BEER CITY – BROWAR KONTRAKTOWY Z KRAKOWA. WARZY PIWA GÓRNEJ FERMENTACJI W STYLACH REAL ALE, WYŁĄCZNIE TRADYCYJNYMI METODAMI. STOSUJE WŁASNE RECEPTURY PRZETESTOWANE W MAŁEJ WARZELNI NA KRAKOWSKICH DĘBNIKACH.**

**BEER CITY – a contract brewery from Krakow. They brew top-fermented beers in real styles, but only with traditional methods. They use our own recipes tested in our small brewhouse on Krakow's Dębniaki.**

	0,5l	16,-
--	------	------

### POLSKIE PIWO KSIĄŻĘCE

POLISH BEER KSIĄŻĘCE

Prosimy pytać personel o rodzaje dostępnego piwa  
Please ask our Staff about the types of beer

	0,5l	12,-
--	------	------

### PIWO BEZALKOHOLOWE

(alcohol – free)

	0,3l	10,-
--	------	------

### CYDR IGNACÓW

	0,275l	17,-
--	--------	------

## KOKTAJE MUSUJĄCE | SPARKLING COCTAILS

### HUGO

PROSECCO – SYROP Z KWIATU BZU – SOK Z LIMONKI –  
MIĘTA – WODA GAZOWANA

Prosecco – elderflower syrup – lime juice –  
mint – soda water

		26,-
--	--	------

### SEVEN PASSION

PROSECCO – WHISKY JURA SEVEN WOOD – MARAKUJA  
– SOK Z CYTRYNY

Prosecco – Whisky Jura Seven Wood – passion fruit –  
lemon juice

		38,-
--	--	------

### APEROL SPRITZ

PROSECCO – APEROL – WODA GAZOWANA

Prosecco – Aperol – soda water

		28,-
--	--	------

## KOKTAJE | COCTAILS

### MOJITO

BACARDI CARTA BLANCA – LIMONKA –  
CUKIER BRAZOWY – MIĘTA – WODA GAZOWANA

Bacardi Carta Blanca – lime – brown sugar –  
mint – soda water

		24,-
--	--	------

### COSMOPOLITAN

WODKA WYBOROWA – COINTREAU –  
SOK Z LIMONKI – SOK ŻURAWINOWY

Pure vodka – Cointreau – lime juice – cranberries juice

		21,-
--	--	------

### CAIPIRINHA

CACHACA CANARIO – LIMONKA – BRAZOWY CUKIER

Cachaca Canario – lime – brown sugar

		21,-
--	--	------

### MARGARITA

TEQUILA OLMECA SILVER – COINTREAU –  
SOK Z CYTRYNY I LIMONKI

Tequila Olmeca Silver – Cointreau – lime & lemon juice

		29,-
--	--	------

### NEGRONI

GIN BACZEWSKI – CAMPARI – MARTINI ROSSO –  
POMARAŃCZA

Baczewski Gin – Campari – Martini Rosso – orange

		36,-
--	--	------

### ISLAND COFFEE

WHISKY JURA 10YO – COINTREAU – KAHLUA –  
KAWA – KARDAMON

Whisky Jura 10 yo – Colintreau – Kahlua – coffee – cardamon

		34,-
--	--	------

## WÓDKA | VODKA

WYBOROWA POLSKA PSZENICA Pure vodka	4cl	8,-
J.A. BACZEWSKI Potatoes pure vodka	4cl	10,-
J.A. BACZEWSKI SMAKOWY J.A. Baczewski Flavored	4cl	12,-
ŻUBRÓWKA Bison grass vodka	4cl	9,-

## WHISKY BLENDED | BURBON

J.A. BACZEWSKI	4cl	16,-
JACK DANIELS	4cl	16,-
JAMSON	4cl	16,-
J.W. BLACK LABEL	4cl	18,-
FIREAN LIGHTLY PEATED	4cl	18,-
KOVAL BURBON WHISKEY	4cl	36,-

## WHISKY SINGLE MALT

TULLIBARDINE HIGHLAND QUEEN 12 YO	4cl	21,-
JURA 10 YO	4cl	24,-
DALMORE 12 YO	4cl	32,-
JURA SEVEN WOOD	4cl	36,-
TOMATIN 18 YO	4cl	46,-
MACALLAN 12 YO DOUBLE CASK	4cl	59,-
GLENCADAM 21 YO	4cl	96,-

## COGNAC | ARMAGNAC | CALVADOS | BRANDY

HENNESSY FINE DE COGNAC	4cl	29,-
ABK6 V.S.O.P GRAND CRU	4cl	32,-
COGNAC FRAPIN SIGNATURE GRANDE CHAMPAGE	4cl	46,-
ARMAGNAC TRES VIEILLE RESERVE 12 ANS	4cl	32,-
ARMAGNAC CASTAREDE XO	4cl	38,-
CALVADOS RESERVE DES SEIGNEURS XO	4cl	46,-
METAXA 7*	4cl	21,-

## RUM | CACHACA

BACARDI CARTA BLANCA	4cl	14,-
DICTADOR 12 YO SOLERA SYSTEM	4cl	26,-
DICTADOR 20 YO SOLERA SYSTEM	4cl	34,-
CACHACA CANA RIO	4cl	16,-

## GIN

J.A. BACZEWSKI	4cl	16,-
BEEFEATER LONDON GIN	4cl	19,-
BOMBAY SAPPHIRE	4cl	21,-
KOVAL DRY GIN	4cl	32,-

## TEQUILA

OLMECA SILVER	4cl	19,-
OLEMCA GOLD	4cl	19,-
DON AGUSTIN REPOSADO	4cl	26,-

## LIKIER | LIQUOR

BAILEYS	4cl	16,-
MALIBU	4cl	16,-
COINTREAU	4cl	28,-
KAHLUA	4cl	19,-



## PRZEKĄSKI | STARTERS

<b>BEFSZTYK TATARSKI</b> Befszyk z Polędwicy Wołowej, Tradycyjne Dodatki, Olej z Lubczyku Beef tartare, extras, lovage oil	<b>39,-</b>
<b>CHRUPIĄCE PLACUSZKI ZIEMNIACZANE</b> Lokalny Cremefraiche, Kawior z Pstrąga, Jajko w Kozulce Crispy potato pancakes, local Cremefraiche, trout caviar, poached egg	<b>29,-</b>
<b>PÂTÉ Z GĘSINY KOŁUDZKIEJ</b> Brioszka, Konfitura Figowa z Chili Goose pâté, brioche, fig jelly with chili	<b>36,-</b>
<b>FILECIKI ŚLEDZIOWE</b> Ravioli z Buraków, Lody Gruszkowe z Wasabi Pickled Baltic herring filets, red beets ravioli, pear ice cream with wasabi	<b>34,-</b>
<b>SELEKCJA PRZEKĄSEK</b> Terrina z Drobiu, Kindziuk, Pikantne Ogórki, Kiszone Rzodkiewki, Wędzony Łosoś z Bobolic, Domowa Tapenada Set of snacks, poultry terrine, homemade sausage, spicy cucumbers, pickled radish, smoked salmon, tapenada	<b>56,-</b>

## ZUPY | SOUPS

<b>POLSKI RAMEN</b> Bulion Wołowy, Jajko w Kozulce, Tarnowskie Warzywa w Tempurze, Udon Beef broth, poached egg, tempura vegetables, udon	<b>29,-</b>
<b>KRUPNIK NA GĘSICH ŻOŁĄDKACH</b> Duszone Gęsie Żołądki, Olej z Majeranku, Prażona Kasza Jaglana Barley soup, stewed goose stomachs, marjoram oil, roasted kasha	<b>25,-</b>
<b>TRADYCYJNA RAKOWA PO KRAKOWSKU</b> Z Olejem z Pieczonej Papryki Crayfish bisque Cracovian style	<b>34,-</b>
<b>KREM Z WĘDZONYCH ZIEMNIAKÓW</b> Pieczone Kasztany, Ser Jura Blue Potato-chestnut cream soup, Jura Blue cheese	<b>24,-</b>

## RYBY | FISH

<b>OKOŃ MORSKI Z DYNIA</b> Potrawka z Warzyw i Leśnych Grzybów, Kopytka Dyniowe, Solirodek Zielny Pan-fried Sea Bass, vegetables and mushrooms fricassee, pumpkin dumplings	<b>59,-</b>
<b>DORSZ Z PATELNI</b> Carbonara z Selera, Borowik Smażony, Remoulade z Musztardą Kcyńską Pan-fried Cod tenderloin with celery carbonara, boletus, remoulade	<b>62,-</b>

## MIĘSA | MEATS

<b>PIECZONY STEK Z SARNY W CZERWONYM WINIE</b> Ziemniaki Rissole's z Czosnkiem i Orzechami Roasted venison steak, Rissole's potatoes with garlic and walnut	<b>64,-</b>
<b>OSSOBUCO CIEŁĘCE</b> Zapiekanka z Selera i Trufli, Lokalny Jogurt, Salsa Verde Veal ossobuco, celery root and truffle casserole, salsa verde	<b>59,-</b>
<b>MARYNOWANA PIERŚ Z KACZKI</b> Palony Pasternak z Jerzmanowic, Pickle Marinated duck breast, browned parsnip, pickles	<b>58,-</b>
<b>WOŁOWINA PO BURGUNDZKU</b> Cebulki Perłowe, Kluseczki Szpinakowe Beef Bourguignon, shallots, spinach dumplings	<b>56,-</b>
<b>WĄTRÓBKA CIEŁĘCA Z JABŁKIEM</b> Purée z Kwaśnego Jabłka, Karmelizowana Cebulka Calf liver, apple puree, caramelized onion	<b>49,-</b>
<b>WOŁOWINA ŚWIATA</b> Mix Sałat z Warzywami, Ziemniak Pieczony z Gęsim Smalcem Beef of the world, garden salad, roasted potato with goose lard	<b>79,-</b>

Pragniemy wprowadzić Państwa w smaki  
wołowiny z różnych zakątków świata.  
Prosimy pytać personel o szczegóły dania.  
We would like to introduce you to flavors  
of beef from various corners of the world.  
Please ask our Staff for the details of the dish.

## SALATY | SALADS

<b>MARYNOWANA DYNIA</b> Dynia w Maśle, Owoce Granatu, Chorwacki Olej Dyniowy, Dzika Rukola, Kozi Ser Pickled pumpkin, pomegranate, Croatian oil, wild arugula, goat cheese	<b>29,-</b>
<b>CEZAR</b> Połowa Wolno Pieczonego Młodego Kurczaka, Chrupiące Sałaty, Anchovies, Domowe Grzanki Half of baby chicken, crispy lettuce, anchovies, croutons	<b>38,-</b>

Nasza kuchnia bazuje na lokalnych produktach pochodzących głównie  
z Małopolski. Sprowadza także bałtyckie ryby, najwyższej jakości nabiał  
z Bobolic oraz warzywa spod Tarnowa. Menu zostało skomponowane  
zgodnie z ideą Slow Food. Proponujemy Naszym Gościom tradycyjne polskie  
dania w nowoczesnej, aczkolwiek prostej aranżacji z zachowaniem  
pryncypialnej zasady zdrowego żywienia.

Our kitchen is based on local products mainly from Małopolska. It also  
imports Baltic fish, the highest quality dairy from Bobolice and vegetables  
from Tarnów. The menu was composed in accordance with the idea of low  
Food. We offer our Guests traditional Polish dishes in a modern, although  
simple, arrangement with the preservation of a healthy eating principle.

### Rekomendacja/Recommended:



Gault & Millau



## PIEROGI I MAKARONY

### PIEROGI AND PASTA

<b>PIEROGI RUSKIE</b> Karmelizowana Cebula Traditional potato and cheese pierogi, caramelized onion	<b>29,-</b>
<b>OTWARTA LASAGNE</b> Kapusta Choucroute, Grillowany Por z Jerzmanowic, Ser Dojrzewający, Sos z Białego Wina Cabbage Choucroute, grilled leek, matured cheese, white wine sauce	<b>34,-</b>

## DODATKI | EXTRAS

<b>NASZE FRYTKI</b> Homemade French fries	<b>13,-</b>
<b>KLUSECZKI ZIOŁOWE</b> Herbs dumplings	<b>13,-</b>
<b>ZIEMNIAKI PIECZONE W ZIOŁACH</b> Baked potatoes with herbs	<b>9,-</b>
<b>BRUKSELKA Z PATELNI</b> Brussels sprouts with butter	<b>9,-</b>
<b>KREMOWA DUSZONA KAPUSTA</b> Creamy stewed cabbage	<b>9,-</b>
<b>SALATKA Z TARNOWSKICH BURAKÓW Z OWOCEM GRANATU</b> Beets salad with pomegranate	<b>9,-</b>
<b>WARZYWA Z PATELNI</b> Pan-fried vegetables	<b>13,-</b>

## DESERY I DESSERTS

<b>TARTA CYTRYNOWA</b> Beza Włoska, Esencja Cytrynowa Lemon tart with Italian meringue, lemon essence	<b>29,-</b>
<b>CRÉMEUX Z MLECZNEJ CZEKOLADY</b> Lody z Topinamburu Crèmeux of white chocolate, Jerusalem artichokes ice cream	<b>29,-</b>
<b>SERNIK Z KOZIEGO SERA</b> Malina, Galaretka z Buraków Cheesecake of goat cheese, raspberry, red beets jelly	<b>26,-</b>
<b>DOMOWE PTYSIE</b> Waniliowe Lody z Palonym Cukrem Profiteroles, vanilla ice cream, burned sugar	<b>21,-</b>
<b>SELEKCJA LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH I SORBETÓW</b> Choice of Ice Cream and Sorbets	<b>6,- gałka</b>

Zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011  
z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...),  
jesteśmy zobowiązani poinformować, że w naszych wyrobach mogą występować następujące alergeny:  
gluten, orzechy ziemna, soja, mleko i produkty pochodne, jaja. Szczegółowe informacje dotyczące składu  
i potencjalnych alergenów, które mogą występować w naszych wyrobach są dostępne u obsługi lokalu.  
List of allergens please ask the waiter.