

Restauracja Lotos położona na Trakcie Królewskim u zbiegu ulic Chelmskiej i Belwederskiej, od 1958 roku gości kolejne pokolenia Warszawiaków.

Podajemy dania prostej, polskiej kuchni. Wszystkie dania przyrządzamy na miejscu. Originalne wiklinowe dekoracje z połowy lat 70-tych stanowią wspaniałe tło dla spotkań, przyjęć i bankietów. Nasze wnętrza zostały uwiecznione w wielu znakomitych produkcjach filmowych, na przestrzeni lat.

Szukajcie „lotosowych” kadrów oglądając filmy i seriale takie jak - *Jak pokochałem gangstera*, *Warszawianka*, *Informacja zwrotna*, *Pitbull*, *Sęp*, *Odwrócenie*, *Palimpsest*, *Ile waży koń trojański*, *Jestem mordercą*, *Ekscentrycy*, *Chylka*, *Ślepnąc od świateł*, *Podatek od miłości* i wiele innych.

Zapraszamy codziennie od 10 do 22,
Warszawa, ul. Belwederska 2
tel. (+48) 509 818 082

Więcej informacji znajdą Państwo
na naszej stronie: restauracjalotos.pl

Chęć otrzymania faktury VAT, prosimy zgłosić obsłudze przed zamknięciem rachunku!
Po wydaniu paragonu bez nr NIP wystawienie faktury będzie niemożliwe.

Lotos Restaurant, located on the Royal Route at the intersection of Chelmska and Belwederska Streets, has been hosting successive generations of Warsaw residents since 1958. We serve simple Polish cuisine. We prepare all dishes on site.

Original wicker decorations from the mid-1970s provide a wonderful backdrop for meetings, receptions and banquets. Our interiors have been immortalized in many great film productions over the years.

Look for „Lotos” frames while watching films and series such as - *How I Loved a Gangster*, *Warszawianka*, *Feedback*, *Pitbull*, *Vulture*, *Inverted*, *Palimpsest*, *How much does a Trojan horse weigh*, *I am a murderer*, *Eccentrics*, *Chylka*, *Blinded by the lights*, *Tax on love* and many more other.

We invite you every day from 10 a.m. to 10 p.m.
Warsaw, ul. Belwederska 2
tel. (+48) 509 818 082

More information can be found on our
website: restauracjalotos.pl

If you wish to receive a VAT invoice, please inform the staff before closing the account!
After issuing the receipt, it will be impossible to invoice without the Tax Identification Number.

Nasza specjalność

Spécialité de la maison



Tatar z wołowiny | Steak tartare

36 zł

tatar z wołowiny (100 g) z siekaną cebulką, ogórkiem kiszonym, żółtkiem i musztardą
steak tartare, raw meat (100 g) with onion, cucumber in brine, egg yolk and mustard



Pstrąg smażony z chrzanem (wg. wagi)

1 kg/130 zł

Fried trout with horseradish (price for 1 kg)

z frytkami i bukietem surówek
with chips and mix salad

20 zł



Golonka duszona w piwie (wg. wagi)

1 kg/130 zł

Pork shank stewed in beer (price for 1 kg)

opiekana, z kapustą zasmażaną, groch puree, chrzan i musztarda
roasted, with fried cabbage, mashed peas, horseradish and mustard

18 zł



Kaczka pieczona | Roasted duck

69 zł

połówka kaczki pieczonej (300 g) z duszonymi jabłkami, opiekany ziemniakami i żurawiną
half of a roast duck (300 g) with stewed apples, home fries and cranberries



Zraz wołowy | Beef roulade

51 zł

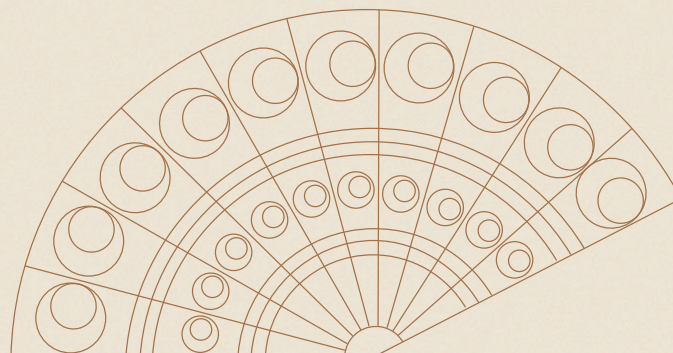
zraz wołowy (150 g) zawijany faszerowany boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulką w sosie podgrzybkowym z kopytkami i buraczkami zasmażanymi
beef roulade (150 g) rolled stuffed with bacon, pickled cucumber and onion in mushroom sauce with dumplings and fried beetroot



Kotlet schabowy | Pork chop

41 zł

kotlet schabowy panierowany (120 g), z ziemniakami i kapustą zasmażaną
breaded pork chop (120 g), with potatoes and fried cabbage



Zimne przekąski

Cold appetisers



Tatar z wołowiny | Steak tartare

36 zł

tatar z wołowiny (100 g) z siekaną cebulką, ogórkiem kiszonym, żółtkiem i musztardą
steak tartare, raw meat (100 g) with onion, cucumber in brine, egg yolk and mustard

Śledź w oleju | Herring in oil

24 zł

śledź w oleju (120 g) z siekaną cebulką
herring in oil (120 g) with chopped onion

Śledź w śmietanie | Herring in cream

24 zł

śledź w śmietanie (120 g) z siekaną cebulką i jabłkiem
herring in cream (120 g) with chopped onion and apple

Tatar z lososia | Salmon tartare

33 zł

tatar z wędzonego łososia (50 g) z jajkiem przepiórczym
smoked salmon tartare (50 g) with quail egg



Ozorek | Pork tongue

26 zł

ozorek wieprzowy w galarecie (130 g), chrzan
pork tongue in jelly (130 g), horseradish

Galaretka mięsna | Galantine

24 zł

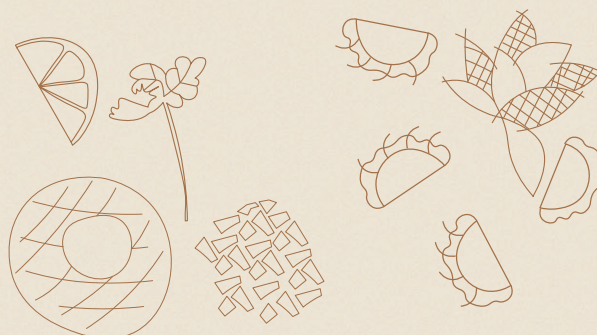
galaretka z nóżek wieprzowych (200 g)
meat jelly made from pork legs (200 g)



Jajko w majonezie | Egg in mayonnaise

9 zł

jajko z majonezem i szczypiorkiem (1 szt.)
egg with mayonnaise and chives (1 pcs.)



Lotosowe klasyki
Lotos classics



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Gorące przekąski

Hot entrees

| | | |
|---|---|-------|
| | Beef Stroganow Beef Stroganow (300 g) | 36 zł |
| | kawałki wołowiny duszone z pieczarkami w aromatycznym sosie pieces of beef stewed with mushrooms in aromatic sauce | |
|  | Camembert Camembert | 29 zł |
| | smażony, panierowany camembert z żurawiną (120 g) fried, breaded Camembert with cranberries (120 g) | |
|  | Smażony ser Fried cheese | 31 zł |
| | żółty ser panierowany i smażony z pieczarkami (150 g) yellow cheese breaded and fried with mushrooms (150 g) | |
| | Naleśniki z lososiem Pancakes with salmon | 35 zł |
| | naleśniki (2 szt.) z wędzonym łososiem z sosem koperkowym pancakes (2 pieces) with smoked salmon with dill sauce | |
|  | Placki ziemniaczane Potato pancakes | 31 zł |
| | placki ziemniaczane (5 szt.) z kwaśną śmietaną potato pancakes (5 pcs.) with sour cream | |
| | Placki ziemniaczane z lososiem Potato pancakes with salmon | 38 zł |
| | placki ziemniaczane (5 szt.) z wędzonym łososiem potato pancakes (5 pcs.) with smoked salmon | |
| | Placki ziemniaczane z gulaszem Potato pancakes with goulash | 36 zł |
| | placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym (5 pcs.) potato pancakes with pork goulash (5 pcs.) | |
| | Pierogi z mięsem Dumplings with meat | 35 zł |
| | ręcznie lepione pierogi z mięsnym farszem ze skwarkami (8 szt.) handmade dumplings stuffed with meat and cracklings (8 pcs.) | |
|  | Pierogi z kapustą Dumplings with cabbage | 35 zł |
| | ręcznie lepione pierogi z farszem: z kapusty i leśnych grzybów (8 szt.) okraszone duszoną cebulką handmade dumplings stuffed with: cabbage and forest mushrooms (8 pcs.) topped with stewed onion | |
|  | Pierogi ukraińskie Ukrainian dumplings | 35 zł |
| | ręcznie lepione pierogi z farszem z: twarogu, ziemniaków, cebuli (8 szt.) okraszone duszoną cebulką handmade dumplings stuffed with: cottage cheese, potatoes, onion (8 pcs.) topped with stewed onion | |
|  | Pieczarki z patelni Pan-fried mushrooms (200 g) | 24 zł |
| | pieczarki smażone na maśle mushrooms fried in butter | |
| | Bigos (350 g) | 29 zł |
| | tradycyjne danie z duszonej kiszzonej kapusty traditional polish dish of stewed sauerkraut | |

Zupy

Soups



Barszcz czerwony czysty (200 ml)

Clear beetroot soup (200 ml)

12 zł

Bulion (200 ml)

Broth (200 ml)

12 zł

Rosół z koldunami (300 ml)

Broth with dumplings with meat (300 ml)

24 zł

Rosół z makaronem (300 ml)

Broth with noodles (300 ml)

19 zł

Żurek z jajkiem i kielbasą (300 ml)

Traditional Polish soup with egg and sausage (300 ml)

19 zł

Barszcz czerwony z uszkami (300 ml)

Beetroot soup with dumplings (300 ml)

24 zł



Zupa grzybowa z lazankami (300 ml)

Mushroom soup with fettuccini (300 ml)

19 zł

Zupa pomidorowa z makaronem świderki (300 ml)

Tomato soup with noodles (300 ml)

17 zł

Flaki wołowe (300 ml)

Beef tripe soup (300 ml)

24 zł

Zupa dnia (300 ml)

Soup of the day (300 ml)

12 zł



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Zupy

Soups



Barszcz czerwony czysty (200 ml)

Clear beetroot soup (200 ml)

12 zł

Bulion (200 ml)

Broth (200 ml)

12 zł

Rosół z koldunami (300 ml)

Broth with dumplings with meat (300 ml)

24 zł

Rosół z makaronem (300 ml)

Broth with noodles (300 ml)

19 zł

Żurek z jajkiem i kielbasą (300 ml)

Traditional Polish soup with egg and sausage (300 ml)

19 zł

Barszcz czerwony z uszkami (300 ml)

Beetroot soup with dumplings (300 ml)

24 zł



Zupa grzybowa z lazankami (300 ml)

Mushroom soup with fettuccini (300 ml)

19 zł

Zupa pomidorowa z makaronem świderki (300 ml)

Tomato soup with noodles (300 ml)

17 zł

Flaki wołowe (300 ml)

Beef tripe soup (300 ml)

24 zł

Zupa dnia (300 ml)

Soup of the day (300 ml)

12 zł



Chłodnik litewski z jajkiem (300 ml)

Cold beet soup with an egg (300 ml)

25 zł



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Salatki

Salads



Salatka grecka | Greek salad

34 zł

sałata lodowa, ser typu feta, pomidory, ogórek, papryka, oliwki, sos winegret
iceberg lettuce, feta cheese, tomatoes, cucumber, peppers, olives, vinaigrette sauce

Salatka z grillowanym kurczakiem | Grilled chicken salad

36 zł

sałata lodowa, grillowane kawałki kurczaka, jajko na twardo, pomidor,
ogórek, sos czosnkowy, prażone ziarna dyni i słonecznika
iceberg lettuce, grilled chicken pieces, hard-boiled egg, tomato,
cucumber, garlic sauce, roasted pumpkin and sunflower seeds

Salatka z wędzonym lososiem | Salmon salad

38 zł

sałata lodowa, wędzony łosoś, jajko na twardo, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, sos winegret
iceberg lettuce, smoked salmon, egg, tomato, cucumber, pepper, olives, vinaigrette sauce

Śniadania

Breakfast



10:00 - 12:00



Jajecznica z trzech jaj na maśle

Scrambled 3 eggs on butter

12 zł

Jajecznica z trzech jaj z szynką

Scrambled 3 eggs on butter with ham

15 zł



Jajecznica z trzech jaj z pieczarkami

Scrambled 3 eggs on butter with mushrooms

16 zł

Jaja sadzone na szynce (2 szt.)

Fried eggs on ham (2 pcs.)

16 zł



Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes

Dania z ryb

Fish dishes

Łosoś na parze | Steamed salmon 57 zł

łosoś gotowany na parze (150 g), z ryżem i gotowanymi warzywami
steamed salmon (150 g), with rice and cooked vegetables

Łosoś z grilla | Grilled salmon 58 zł

łosoś z grilla (150 g) z opiekаныmi ziemniakami i bukietem surówek
grilled salmon (150 g) with home fries and mix salads



Pstrąg smażony z chrzanem (wg. wagi)

Fried trout with horseradish (by weight)

1 kg/130 zł

z frytkami i bukietem surówek
with fries and mix salads

20 zł

Karp smażony (wg. wagi) | Fried carp (by weight)

1 kg/180 zł

z frytkami i bukietem surówek
with fries and mix salads

20 zł

Filet z sandacza smażony (wg. wagi)

Fried zander fillet (by weight)

1 kg/190 zł

z ziemniakami i bukietem surówek
with potatoes and mix salads

17 zł



Dania z drobiu

Poultry dishes



Kaczka pieczona | Roasted duck

69 zł

połówka kaczki pieczonej (300 g) z duszonymi jabłkami, opiekаныmi ziemniakami i żurawiną
half of a roasted duck (300 g) with stewed apples, roasted potatoes and cranberries



Kotlet de Volaille | Cutlet de Volaille

42 zł

zawijana pierś kurczaka wypełniona masłem (100 g) z frytkami i bukietem surówek
wrapped chicken breast filled with butter (100 g) with fries and mix salad

Kurczak grillowany | Grilled chicken

42 zł

pierś kurczaka grillowana (200 g) z frytkami i bukietem surówek
grilled chicken breast (200 g) with fries and mix salad



Antrykot | Entrecote

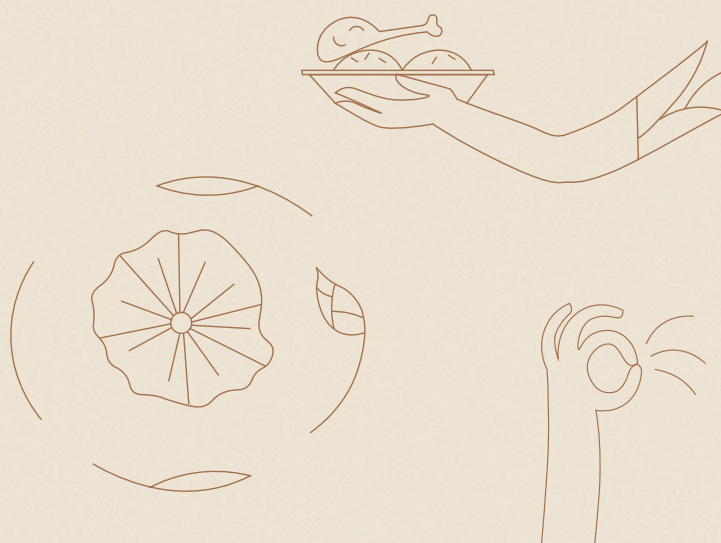
36 zł

panierowany kotlet z piersi kurczaka (100 g) z ziemniakami i bukietem surówek
breaded chicken breast cutlet (100 g) with boiled potatoes and mix salad

Wątróbki drobiowe | Chicken livers

36 zł

wątróbki drobiowe smażone (150 g) z jabłkami, ziemniakami i bukietem surówek
fried chicken livers (150 g) with apples, potatoes and mix salad



Dania mięsne

Meat dishes



Zraz wołowy | Beef roulade 51 zł

zraz wołowy (150 g) zawijany faszerowany boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulką w sosie podgrzybkowym z kopytkami i buraczkami zasmażanymi
beef roulade (150 g) rolled stuffed with bacon, pickled cucumber and onion in mushroom sauce with dumplings and fried beetroot

Eskalopki cielęce | Veal escalope 64 zł

kotleciki cielęce w sosie z leśnych grzybów (140 g), z kopytkami i bukietem surówek
veal cutlets in forest mushroom sauce (140 g), with dumplings and mix salad

Sznicel cielęcy | Veal cutlet 64 zł

sznicel cielęcy panierowany (120 g) z sadzonym jajkiem, frytkami i fasolką szparagową
breaded veal cutlet (120 g) with fried egg, chips and french beans



Kotlet schabowy | Pork chop 41 zł

kotlet schabowy panierowany (120 g), z ziemniakami i kapustą zasmażaną
breaded pork chop (120 g), with potatoes and fried cabbage

Kotlet „Belweder” | „Belweder” cutlet 43 zł

kotlet schabowy panierowany (100 g) zapiekany z pieczarkami i serem z frytkami i bukietem surówek
breaded pork chop (100 g) baked with mushrooms and cheese with chips and mix salads

Pieczeń wieprzowa | Roasted pork 41 zł

pieczeń z karkówki wieprzowej (120 g) w sosie pieczeniowym, z kopytkami i buraczkami zasmażanymi
roast pork neck (120 g) in roast sauce, with dumplings and fried beetroots



Golonka duszona w piwie i opiekana (wg. wagi) 1 kg/130 zł

opiekana, z kapustą zasmażaną i puree z grochu 18 zł

Stek wieprzowy z cebulą | Pork steak with onions 39 zł

siekany stek wieprzowy z cebulą (150 g) z ziemniakami i kapustą zasmażaną
chopped pork steak with onion (150 g) with potatoes and fried cabbage



Dodatki Addition



| | | |
|--|---|-------|
| Ziemniaki | Potatoes (150 g) | 8 zł |
| Frytki | Chips (130 g) | 11 zł |
| Ziemniaki z patelni | Home fries (130 g) | 11 zł |
| Biały ryż | White rice (180 g) | 7 zł |
| Kopytka (180 g) Potato dumplings (180 g) | | 10 zł |
| Mizeria | Fresh cucumber (and sour cream) salad (150 g) | 12 zł |
| Bukiet surówek | Mix salad (150 g) | 10 zł |
| Ogórek kwaszony | Pickled cucumber (150 g) | 7 zł |
| Kapusta zasmażana | Fried cabbage (150 g) | 10 zł |
| Puree z grochu | Pea puree (150 g) | 10 zł |
| Fasolka szparagowa | French beans (150 g) | 10 zł |
| Buraczki zasmażane | Fried beetroots (150 g) | 10 zł |
| Żurawina | Cranberries (150 g) | 5 zł |
| Masło | Butter (15 g) | 2 zł |
| Porcja pieczywa | Bread | 2 zł |
| Ketchup/Musztarda/Chrzan/Skwarki/Śmietana (30 g) Ketchup/Mustard/Horseradish/Greaves/Cream (30 g) | | 2 zł |

Desery i słodycze

Desserts

Pucharek lodowy | Ice cup 25 zł

lody waniliowe, czekoladowe i truskawkowe z bitą śmietaną
vanilla ice cream, chocolate and strawberry with whipped cream

Szarlotka z bitą śmietaną | Apple-pie with whipped cream 18 zł

Szarlotka na ciepło | Hot apple pie 25 zł

z lodami i bitą śmietaną
served with ice cream and whipped cream

Sernik domowy | Cheese cake 18 zł

Naleśniki z serem i śmietaną (2 szt.) 26 zł
Pancakes with cheese and cream (2 pcs.)

Naleśniki z duszonymi jabłkami (2 szt.) 26 zł
Pancakes with apple (2 pcs.)



Napoje gorące

Hot drinks

| | | | |
|---|---------------------|--------|------|
| Herbata Dilmah expresowa | Dilmah express tea | 10 zł | |
| (200ml) czarna z cytryną, owocowa lub miętowa (200ml) black with lemon, fruit or mint | | | |
| Herbata liściasta | Leaf tea | 18 zł | |
| (400ml) parzona w imbryczku (400ml) brewed in a teapot | | | |
| Herbata rozgrzewająca | Tea with seasonings | 22 zł | |
| (300ml) z syropem, goździkami, cynamonem, imbirem, pomarańczą i cytryną (300ml) with syrup, cloves, cinnamon, ginger, orange and lemon | | | |
| Herbata rozgrzewająca z wiśniówką | | 29 zł | |
| Tea with seasonings with cherry vodka (300ml) z goździkami, cynamonem, imbirem, pomarańczą, cytryną i wiśniówką (300ml) with cloves, cinnamon, ginger, orange, lemon and cherry vodka | | | |
| Kawa Lavazza | 90 ml | 10 zł | |
| Lavazza coffee | | | |
| Lavazza espresso | 40 ml | 10 zł | |
| Lavazza espresso macchiato | 50 ml | 12 zł | |
| Podwójne espresso Lavazza | 80 ml | 17 zł | |
| Double espresso Lavazza | | | |
| Lavazza americana | 170 ml | 10 zł | |
| Lavazza latte | 300 ml | 16 zł | |
| Lavazza cappuccino | 200 ml | 14 zł | |
| Lavazza Tonic espresso | 200 ml | 16 zł | |
| Lavazza Orange espresso | 200 ml | 16 zł | |
| Kawa mrożona z bitą śmietaną | 200 ml | 16 zł | |
| iced coffee with whipped cream | | | |
| Kawa „po turecku” | „Turkish” coffee | 200 ml | 8 zł |
| kawa mielona, parzona w szklance ground coffee, brewed in a glass in the style of PRL | | | |
| Kawa rozpuszczalna | Instant coffee | 200 ml | 8 zł |
| Dodatki do kawy | Coffee additives | 30 ml | 2 zł |
| mleczko lub syrop milk or syrup | | | |



Napoje zimne

Cold drinks

| | |
|--|-------|
| Coca-cola/Coca-cola zero (250 ml) | 12 zł |
| Coca-cola (850 ml) | 24 zł |
| Fanta (250 ml) | 12 zł |
| Sprite (250 ml) | 12 zł |
| Tonic Kinley (250 ml) | 12 zł |
| Woda mineralna Mineral water (330 ml) niegazowana lub gazowana still and sparkling water | 9 zł |
| Woda mineralna gazowana Mineral sparkling water (750 ml) | 14 zł |
| Woda mineralna Mineral water (750 ml) | 14 zł |
| Woda mineralna gazowana w dzbanku z cytryną (1000 ml) Mineral sparkling water in a jug with lemon (1000 ml) | 16 zł |
| Sok owocowy mały Small fruit juice (200 ml) jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy lub pomidorowy apple, currant, orange, grapefruit or tomato | 12 zł |
| Sok owocowy w dzbanku Fruit juice in a jug (1000 ml) jabłkowy, porzeczkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy lub pomidorowy apple, currant, orange, grapefruit or tomato | 24 zł |
| Red Bull (200 ml) | 20 zł |
| Fuzetea (250 ml) | 13 zł |
| Lemoniada cytrynowa mała Small homemade lemonade (250 ml) | 14 zł |
| Lemoniada cytrynowa w dzbanku (1000 ml) Homemade lemonade in a jug (1000 ml) | 35 zł |
| Kompot owocowy mały Small homemade compote (200 ml) | 8 zł |
| Kompot owocowy w dzbanku (1000 ml) Small homemade compote in a jug (1000 ml) | 30 zł |

Piwo

Beer

| |  |  |
|--|---|---|
| | 330 ml | 500 ml |
| Żywiec | 15 zł | 16 zł |
| Żywiec Białe pszeniczne Żywiec wheat beer | | 17 zł |
| Tyskie/Lech/Warka Strong | | 16 zł |
| Pilsner | | 22 zł |
| Carlsberg | | 17 zł |
| Corona | 19 zł | |
| Bezalkoholowe Heineken Heineken alcohol free beer | | 17 zł |
| Grzane piwo Mulled beer z przyprawami i sokiem with spices and juice | | 25 zł |
| Sok do piwa Beer juice malinowy, imbirowy raspberry, ginger | | 2 zł |



Wina domowe House wines

| |  |  |  |  |
|-----------------------------------|---|---|---|---|
| Czerwone i białe Red and white | 100 ml 14 zł | 250 ml 36 zł | 500 ml 55 zł | 1000 ml 75 zł |

Wina białe White wines

| |  |  |
|--|---|---|
| Senorio de Paniza Macabeo wytrawne hiszpańskie wino z delikatnym aromatem cytrusów i kwiatów dry Spanish wine with a delicate aroma of citrus and flowers | 15 zł | 80 zł |
| Senorio de Paniza Macabeo półśłodkie/półwytrawne hiszpańskie wino z orzeźwiający bukietem cytrusów, kwiatów i słodyczy semi-sweet spanish wine with a refreshing bouquet of citrus fruits, flowers and sweetness | 15 zł | 80 zł |
| Le Colline dei Filari Pinot Grigio wytrawne włoskie wino z delikatnym aromatem egzotycznych owoców dry italian wine with a delicate aroma of exotic fruits | 15 zł | 80 zł |

Wina musujące Sparkling wines

| | |
|---|-------|
| Prosecco Mionetto (200 ml) wytrawne/dry | 40 zł |
| Alfredo Torresi Prosecco Frizzante (750 ml) wytrawne/dry | 80 zł |
| Marti Asti (750 ml) półśłodkie/semi-sweet | 90 zł |





Wina czerwone

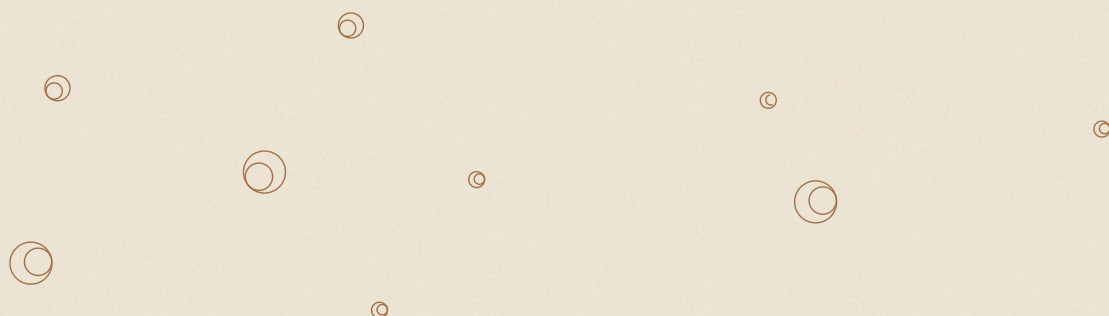
Red wines

| |  |  |
|--|---|---|
| | 100 ml | 750 ml |
| Senorio de Paniza Garnacha-Tempranillo wytrawne hiszpańskie wino z orzeźwiającym charakterem i aromatem leśnych owoców - do serów, makaronów i sałatek dry spanish wine with a refreshing touch character and aroma of forest fruits - for cheese, pasta and salads | 15 zł | 80 zł |
| Senorio de Paniza Garnacha-Tempranillo wino hiszpańskie półwytrawne z bogatym owocowym bukietem z wyczuwalną nutą truskawek - do mięs i jako aperitif semi-dry, rich spanish wine a fruity bouquet with a noticeable hint of strawberries - for meat and as an aperitif | 15 zł | 80 zł |
| Primitivo di Puglia włoskie wino półwytrawne, intensywny bukiet z przewagą aromatów śliwek i wiśni - do pieczonych i duszonych mięs italian semi-dry wine, intense bouquet with predominance of plum and cherry aromas - for roasted and stewed meat | 15 zł | 80 zł |
| Bardolino CA'de Rocchi włoskie wino wytrawne o świeżym owocowym aromacie - do makaronów i lekkich dań italian dry wine with a fresh fruity aroma - for pasta and light dishes | | 90 zł |
| Amarone della Valpolicella DOCG Le Colline dei Filari włoskie wino wysokiej jakości, wytrawne, intensywne i zharmonizowane - wino ze szczepów Coivny, Rodinelli i Molinary, aromat owoców konfitur i powideł z nutą kawy i czarnych oliwek - do ciężkich mięsnych dań high-quality italian wine, dry, intense and harmonized - wine from a blend of Coivna, Rodinella and Molinara grapes - deep fruit aromas of jam with a note of coffee and black olives - perfect solo and with heavy meat dishes - wine 2017 vintage | | 160 zł |
| Barolo Medaina DOCG włoskie wino wysokiej jakości ze szczepu Nebbiolo - zdecydowane i intensywne z aromatem przypraw cynamonu, tabaki i dzikiej róży - do czerwonych mięs, dziczyzny i serów High-quality italian wine from the Nebbiolo variety - Determined and intense with the aroma of cinnamon, snuff and wild rose spices - for red meat, game and cheese | | 190 zł |
| Wino grzane z przyprawami (200 ml) Mulled wine with spices (200 ml) | 25 zł | |

Wódka

Vodka

| |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| | 50 ml | 200 ml | 500 ml | 700 ml |
| Żołądkowa gorzka | 15 zł | | | |
| Żubrówka z trawką <small>Żubrówka with grass</small> | 15 zł | | | |
| Gin Finsbury | 18 zł | | | |
| Wiśniówka <small>Cherry Vodka</small> | 16 zł | | | |
| Pigwówka <small>Quince vodka</small> | 16 zł | | | |
| Rum Bacardi | 18 zł | | | |
| Absolut | 17 zł | | 140 zł | 170 zł |
| Finlandia | 17 zł | | 140 zł | 170 zł |
| Baczewski | 18 zł | | 160 zł | 180 zł |
| Wyborowa | 15 zł | 48 zł | 120 zł | 150 zł |
| Luksusowa | 15 zł | 48 zł | 120 zł | 150 zł |



Inne alkohole

Other alcohols



50 ml

Glenfiddich Scotch Whisky 31 zł

Whisky Johnnie Walker Black Label 25 zł

Chivas 25 zł

Tullamore Dew 21 zł

Jack Daniel's 25 zł

Hennessy 29 zł

Metaxa ***** 21 zł

Stock brandy 17 zł

Tequila 19 zł

Campari 19 zł

Malibu 19 zł

Baileys 19 zł

Jägermeister | likier ziolowy herbal liqueur 19 zł

Krupnik | miód i likier ziolowy honey and herbal liqueur 16 zł

Advocaat - egnog 16 zł

Martini Vermouth 16 zł

Pliska brandy 14 zł

Drinki

Cocktails



| | |
|---|-------|
| Malibu z sokiem pomarańczowym Malibu with orange juice | 26 zł |
| Tequila sunrise tequila, sok pomarańczowy, grenadyna tequila, orange juice, grenadine | 28 zł |
| Krwawa Mary Bloody Mary wódka, sok pomidorowy, przyprawy vodka, tomato juice, spices | 26 zł |
| Campari z sokiem pomarańczowym Campari with orange juice | 28 zł |
| Wściekły pies Mad Dog wódka, sok malinowy, tabasco vodka, raspberrry juice, tabasco | 22 zł |
| Szarlotka Apple pie żubrówka, sok jabłkowy żubrówka vodka, apple juice | 26 zł |
| Gin & Tonic | 28 zł |
| Kawa po irlandzku Irish coffee espresso, whisky, bita śmietana espresso, whiskey, whipped cream | 28 zł |
| Cuba Libre rum Bacardi, coca-cola, sok z limonki Bacardi rum, coca-cola, lime juice | 29 zł |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze Aperol, Prosecco, sparkling water, oranges | 29 zł |
| Whisky Sour Jack Daniel's, sok z cytryny, syrop cukrowy Jack Daniel's, lemon juice, sugar syrup | 29 zł |
| Negroni gin, Martini Rosso, Campari | 29 zł |

Przekąski bankietowe

Banquet snacks

| | |
|---|--------|
| Tortilla z humusem i warzywami (10 szt.) | 60 zł |
| Tortilla with hummus and vegetables (10 pcs.) | |
| Karp w galarecie Carp in jelly (150 g) | 25 zł |
| Schab w galarecie Stuffed roast pork in jelly (120 g) | 25 zł |
| Roladka z szynki w galarecie (1 szt. ok. 100 g) | 14 zł |
| Ham roll in jelly (1 pcs. about. 100 g) | |
| Roladka z wędzonego lososia w galarecie (1 szt. ok. 100 g) | 16 zł |
| Smoked salmon roll in jelly (1 pcs. about. 100 g) | |
| Ryba faszerowana w galarecie (1 szt. ok. 100 g) | 25 zł |
| Fish stuffed in jelly (1 pcs. about. 100 g) | |
| Ryba po grecku (100 g) | 25 zł |
| Fish with vegetable, served cold (100 g) | |
| Deska serów i wędlin (500 g) | 70 zł |
| Cheese and meat board (500 g) | |
| Befeszyk tatarski mały z jajkiem (50 g) | 20 zł |
| Steak tartare (raw meat) with quail egg (50 g) | |
| Smalec i kiszone ogórki Lard and pickled cucumbers (300 g) | 45 zł |
| Salatka jarzynowa Russian salad (300 g) | 33 zł |
| Mozzarella z pomidorami Caprese (200 g) | 35 zł |
| Salatka z gorgonzolą i orzechami Salad with gorgonzola and nuts (200 g) | 35 zł |
| Patera ciast naszego wypieku (ok. 2 kg) | 160 zł |
| Plate of cake (about 2 kg) | |
| Patera filetowanych owoców (ok. 2 kg) | 160 zł |
| Fruit plate (about 2 kg) | |
| Sos tatarski (150 ml) Tartar sauce (150 ml) | 25 zł |
| Grzyby marynowane (150 g) Pickled mushrooms (150 g) | 35 zł |

Konieczne zamówienie najpóźniej 48h przed planowaną imprezą.

Banquet snacks must be ordered at least 48 hours before the planned event.