

# Zupy

## Soups

### Żurek 18 zł

Tradycyjna zupa podana z białą kielbasą, boczkiem oraz jajkiem

Sour soup

Traditional soup served with a white sausage, bacon and an egg  
300g

---

### Chłodnik 18 zł

Przygotowany na maślanec i nowalijkach, serwowany z okraszonymi ziemniakami

Cold soup

Cooked with buttermilk and spring vegetables and served with seasoned potatoes  
300g

---

### Krem z skorzonery 18 zł

Podany z prażonymi ziarnami, oliwą ziołową oraz kalafiorem

Jerusalem artichoke cream

Served with roasted seeds, herbal oil and a cauliflower  
300g

# Przystawki

Appetizer

## Tatar wołowy 32 zł

Podany na sałatce z pikli, cebuli oraz żółtkiem 63<sup>o</sup>

Tartare

Served on a pickle salad with an onion and an egg yolk

120g / 50g / 30g

---

## Carpaccio wołowe 44 zł

Plastry polędwicy wołowej skropione oliwą z oliwek, czosnkiem, grubo mielonym pieprzem, podane z pszennym pieczywem

Beef Carpaccio

Pork loins sprinkled with an olive oil, garlic, coarsely ground pepper, served with a wheat bread

100g / 20g / 10g

---

## Pierozki z soczewicą 28 zł

Serwowane z szpinakiem oraz kruszonką z ziemniaka

Lentil dumplings

Served with spinach and crumbled potatoes

200g / 50g

---

## Vongole 40 zł

Duszone w białym winie, maśle oraz szalotce, podane z pszennym pieczywem

Vongole

Stewed with white wine, butter and a shallot, served with a wheat bread

250g / 100g / 50g

# Sałatki

## Salads

### Bakłażan 32 zł

Mix sałat / Pikantna salsa / Piklowana szalotka / Vinegrette

Eggplant

Lettuce mix / Spicy shallots / Pickled shallots / Vinegrette

120g / 50g / 100g / 10g

---

### Owoce morza 42 zł

Mix sałat / Seler naciowy / Mandarynka / Zioła / Vinegrette

Seafood

Lettuce mix / Celery / Tangerine / Herbs / Vinegrette

150g / 50g / 100g

---

### Królik 38 zł

Mix sałat / Marchew / Groszek / Jajko / Vinegrette

Rabbit

Lettuce mix / Carrot / Pease / Egg / Vinegrette

150g / 50g / 100g

---

### Boczek sous vide 36 zł

Szpinak / Grillowana gruszka / Pikantny sos / Vinegrette

Sous vide bacon

Spinach / Grilled pear / Hot sauce / Vinegrette

150g / 50g / 50g

# Dania główne

Main dish

## Pierś z perliczki 44zł

Podana z grillowanymi warzywami, pureé ziemniaczanym oraz sałatką wiosenną

Guinea fowl fillet

Served with grilled vegetables and mashed potatoes

130g / 150g / 150g /

---

## Żeberka 42zł

W pikantnej glazurze serwowane z okraszonymi ziemniakami oraz surówką  
Colesław

Rib roast

Served with seasoned potatoes and coleslaw

200g / 150g / 150g

---

## Żołądki z gesi 44zł

Podane z buraczkami, kluską śląską oraz sosem własnym

Goose gizzards

Served with a beet, a silesian dumpling and Chefs sauce

140g / 150g / 170g / 30g

---

## Poładwica wołowa 98 zł

Stek podany z grubą frytką oraz fasolką szparagową w boczku i sosem demi glace

Beef loin

A dem glace stake served with a chip and green beans combined with bacon

150g / 170g / 120g / 30g

---

## Kaszotto z tofu 36zł

Pęczak w pikantnym sosie pomidorowym z warzywami oraz tofu

Kashotto with tofu

Pearl barley with a hot tomato sauce, with vegetables and tofu

200g / 50g / 100g / 100g

# Ryby

## Fish

### Limanda 45 zł

Souté podana na smażonych ziemniakach oraz sałatką wiosenną

Common dab

Saute served with fried potatoes and a spring salad

150g / 150g / 50g / 50g

---

### Dorsz z pieca 54 zł

Podawany z cebulowymi krążkami, piklowaną szalotką i pureé ziemniaczanym

Baked cod

Served with onion rings, a pickled shallot and mashed potatoes

130g / 70g / 20g / 170g

# Makarony

## Pasta

### Tagliolini nero 47 zł

Z krewetkami w pikantnym sosie na bazie mleczka kokosowego, liści kafiru oraz trawy cytrynowej

Tagliolini nero

With shrimps and a hot sauce based on coconut milk, kaffir lime leaves and lemongrass

400g

---

### Papardelle 38 zł

Z warzywami sezonowymi smażonymi na oleju kokosowym z czosnkiem i ziołami

Papardelle

With seasonal vegetables fried with a coconut oil, garlic and herbs

400g

---

### Tagliatella 42zł

Podana w kremowym sosie z klopsikami cielęcymi oraz szpinakiem

Tagliatella

Served with a creamy sauce, veal loafs and spinach

400g

# Desery

## Desserts

### Tarta 21 zł

Z kremem śmietankowym podana z sezonowymi owocami oraz bezą

Tart

With a cream icing, served with a seasonal fruits and a meringue  
150g

---

### Brownie 21 zł

Podane na ciepło z słonym karmelem, malinami oraz lodami waniliowymi

Brownie

Served hot with a salty caramel, raspberries and vanilla ice-cream  
150g

---

### Sernik na zimno 25 zł

Z białą czekoladą podany na chrupiącym spodzie

Cheese cake

With a white chocolate, served on a crunchy bottom  
150g

## Napoje gorące

### Warm drinks

Americano	13 zł
Cappuccino	14 zł
Double espresso	13 zł
Espresso	11 zł
Espresso macchiato	12 zł
Flat white	14 zł
Gorąca czekolada	16 zł
<i>Hot chocolate</i>	
Herbata różne smaki	10 zł
<i>Tea - different flavours</i>	
Herbata zimowa	17 zł
<i>Winter tea</i>	
Hot whiskey	20 zł
Kawa po irlandzku	26 zł
<i>Irish coffee</i>	
Latte	14 zł
Mocca	16 zł

## Napoje zimne

### Cold drinks

Red Bull 250ml	14 zł
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 250ml	8 zł
Fuzetea: brzoskwinia / cytryna 250ml	8 zł
<i>Fuzetea: peach / lemon</i>	
Kinley tonic: classic, mojito, rose 250ml	8 zł
Kropla Beskidu: gaz. / niegaz. 330ml	8 zł
<i>Sparkling water / still water</i>	
Sok ze świeżych owoców: pomarańcz, grejpfrut, mix 250ml	17 zł
<i>Fresh fruit juice: orange, grapefruit, mix</i>	
Sok Cappy: pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko, ananas, pomidor 250ml	8 zł
<i>Cappy juice: orange, grapefruit, blackcurrant, apple, pineapple, tomato</i>	

## Piwo

### Beer

Lubuskie bezalkoholowe butelka 0,5l	14 zł
<i>Non-alcoholic</i>	
Lubuskie Celtyk butelka 0,5l	13 zł
Lubuskie Jasne butelka 0,5l	12 zł
Lubuskie Pszeniczne butelka 0,5l	13 zł
Żywiec KEG 0,5l	12 zł
Żywiec KEG 0,3l	9 zł

## Aperitif

Aperol 40ml	13 zł
Campari 40ml	14 zł
Martini: Dry, Bianco, Rosso, Fiero 100ml	12 zł

## Wódki

### Vodka

Absolut Blue 40ml	13 zł
Absolut Blue 0,5l	130 zł
Absolut Lime 40ml	13 zł
Absolut Pear 40ml	13 zł
Belvedere 40ml	25 zł
Biały Bocian 40ml	10 zł
Biały Bocian 0,5l	90 zł
Finlandia 40ml	13 zł
Finlandia 0,5l	125 zł
Grey Goose 40ml	30 zł
J. A. Baczewski 40ml	13 zł
J. A. Baczewski 0,5l	130 zł
Ostoya Czarna 40ml	15 zł
Soplica 40ml	10 zł
Soplica 0,5l	90 zł
Żołądkowa Gorzka Kolonialna 40ml	12 zł
Żubrówka Bisson Grass 40ml	10 zł
Żubrówka Bisson Grass 0,5l	90 zł

## Gin

Monkey 47 40ml	43 zł
Beefeater 40ml	15 zł
Bombay Sapphire 40ml	19 zł
Hendrick`s 40ml	26 zł
London №1 40ml	21 zł
Tanqueray TEN 40ml	26 zł
Tanqueray 40ml	18 zł

## Tequilla

Olmecca Altos Plata Blanco 40ml	24 zł
Olmecca Altos Reposado Gold 40ml	27 zł
Patrón Silver 40ml	35 zł
Patron Anejo 40ml	43 zł

## Rum

Bacardi Reserva Ocho 8YO 40ml	25 zł
Havana Club 3YO 40ml	15 zł
Havana Club 7YO 40ml	20 zł
Kraken 40ml	18 zł
Dictador 12y 40ml	26 zł
Zacapa 23y 40ml	49 zł

## Irish Whiskey

Black Bush Bushmills 40ml	17 zł
Bushmills single malt 10YO 40ml	21 zł
Bushmills The Original 40ml	14 zł
Jameson 40ml	15 zł
Tullamore Dew 40ml	14 zł
Redbreast 12yo 40ml	35 zł
Roe & Co 40ml	24 zł



## Scotch Whisky

Ballantine`s 40ml	14 zł
Chivas Regal 12YO 40ml	22 zł
Glenmorangie single malt 10YO 40ml	30 zł
Lagavulin single malt 16YO 40ml	65 zł
Laphroaig single malt 10YO 40ml	33 zł
Oban single malt 14 YO 40ml	47 zł

## Bourbon Tennessee Whiskey

Bulleit Bourbon 40ml	22 zł
Jack Daniels 40ml	19 zł
Jack Daniels Gentleman 40ml	22 zł
Woodford Reserve 40ml	31 zł
Woodford Reserve Rye 40ml	33 zł

## Cognac / Armagnac

Remy Martin XO 40ml	120 zł
Hennessy VS 40ml	30 zł
Rémy Martin VSOP 40ml	40 zł
Armagnac Chateau du Tariquet Usop 40ml	32 zł

## Brandy / Winiak

Metaxa 5* 40ml	15 zł
Metaxa 7* 40ml	18 zł
Grappa 40ml	17 zł
Metaxa 12* 40ml	25 zł

## Koktajle alkoholowe signature

### Signature cocktails

#### Lemon bonbon 27 zł

Orzeźwiający koktajl na bazie wódki waniliowej, lemonciello z posmakiem maślanych ciastek.  
*Refreshing cocktail based on vanilla vodka, lemonciello with the taste of butter cookies.*

#### Solero 29 zł

Owocowy koktajl na bazie wódki waniliowej, owocu marakui wraz ze sporą dawką pomarańczy.  
*Fruit cocktail based on vanilla vodka, a passion fruit with the large dose of the orange taste.*

#### Cucumber enderflower martini 29 zł

Bardzo świeże i orzeźwiające martini na bazie ginu, zielonego ogórka i białego bzu.  
*Very fresh and refreshing martini drink based on gin, a cucumber and European elder.*

#### Rafaello 28 zł

Delikatny koktajl z nutą kokosa, wanilii i białej czekolady.  
*Delicate cocktail with a hint of a coconut, vanilla and white chocolate.*

#### Sweet dream 27 zł

Subtelny migdałowo-cytrusowy koktajl, który swoim połączeniem pozytywnie zaskoczy najbardziej wymagające gusta naszych gości.  
*Subtle cocktail with the taste of almonds and citrus fruits, which positively surprises the most demanding expectations of our guests with such a mix.*

## Likiery

### Liqueur

Amaretto Disaronno 40ml	18 zł
Bayleys Irish Cream 40ml	13 zł
Butter Scotch Bols 40ml	12 zł
Chambord 40ml	20 zł
Cointreau 40ml	16 zł
Crème de cassis Bols 40ml	12 zł
Curacao Bols 40ml	12 zł
Jagermeister 40ml	15 zł
Kahlua 40ml	14 zł
Limoncello Luxardo 40ml	17 zł
Malibu 40ml	12 zł
Peach Bols 40ml	12 zł
St. Germain 40ml	23 zł
Sambuca 40ml	14 zł
Melon Bols 40ml	12 zł

## Szoty

### Shots

Baby Guinness 40ml	14 zł
Brain Hemorrhage 0,5l	14 zł
Kamikadze 4 szoty 160ml <i>Kamikaze 4 shots</i>	26 zł
Wściekły Pies 40ml	10 zł

**Cynamonowe old fashioned** **30 zł**

Kombinacja cynamonu z klasycznym Old Fashioned, doznanie którego na pewno nie zapomnisz.  
*A combination of cinnamon and the classic Old Fashioned, the experience you will never forget.*

**Passionista mint** **30 zł**

Orzeźwiająca połączenie rumu, marakui, oraz świeżej mięty dopełniony prosecco spumante.  
*Refreshing mix between rum, a passion fruit and a fresh mint, put together with prosecco spumante.*

**Bulvar dream** **27 zł**

Nasz flagowy koktajl, który skradł serca naszych gości, stworzony jest na wódce gruszkowej oraz rumie kokosowym wraz z syropem z grenadyny i limonką.  
*Our main cocktail, which took our guests' hearts away, created with pear vodka and coconut rum with the lime syrup and grenadine.*

**Lily's eliksir** **27 zł**

Orientalny smak hibiskusa wraz ginem, limonką i pieprzem syczuańskim, tworzą wyjątkową świeżą słodko-ostrą kompozycję smaków otuloną w delikatną piankę białkową.  
*Oriental taste of hibiscus mixed with gin, lime and Sichuan pepper makes the special sweet & spicy composition with a hint of delicate protein foam.*

## **Koktajle alkoholowe** classic

### **Classic cocktails**

**Mojito** **28 zł**

Za pierwowzór mojito uważa się napój pity przez szesnastowiecznego angielskiego korsarza, kapitana Drake'a. Zwykł on pijać tafię - alkohol uzyskiwany z trzciny cukrowej, z dodatkiem soku z cytryny i mięty. **Biały rum, świeża mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana.**  
*The archetype of mojito is considered to be the drink of the sixteenth century's corsair - Cpt. Drake. He was known to drink tafia - the alcohol made from a sugarcane with a doze of lemon and mint leaves.*  
**White rum, fresh mint, lime, cane sugar, sparkling water.**

**Cosmopolitan** **29 zł**

To koktajl alkoholowy, który popularność zaczął zyskiwać w latach 80 ubiegłego wieku. Jednak w pełni rozślawił go serial „Seks w wielkim mieście”. Dziś jest to jeden z tych drinków, które znają praktycznie wszyscy. **Wódka cytrynowa, countreau, sok z limonki, sok żurawinowy.**  
*The alcoholic cocktail, which became popular in the 80's. However, it got famous by „Sex and the City” tv-series. Nowadays, it is one of a kind that is known by everyone.*  
**Lemon vodka, countreau, lime juice, cranberry juice.**

**Negroni** **29 zł**

Drink powstał we Florencji w Cafe Casoni w 1919 roku na życzenie Camilla Negroniego, który zażyczył sobie, by barman, wzmocnił jego ulubiony koktajl Americano. **Gin, słodki wermut, campari.**  
*The drink made in Cafe Casoni, Florence in 1919, ordered by Camillo Negroni, who requested to spike his favourite Americano cocktail.*  
**Gin, sweet vermouth, campari.**

**Espresso martini** **28 zł**

Skomponowany został w latach 90. przez londyńskiego guru barowego Dicka Bradsella, który w dużej części odpowiada za to, co dziś pijamy wieczorową porą. **Wódka, likier kawowy, espresso, cukier.**  
*Created in the 90's by London bartender Dick Bradsell, who is majorly responsible for the drinks we have at the evening time.*  
**Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar.**

**Old fashioned** **29 zł**

Był jedną z prostszych i wcześniejszych wersji koktajli, przed rozwojem zaawansowanych technik i przepisów barmańskich w drugiej połowie XIX w. **Bourbon, angostura, cukier brązowy, skórka z pomarańczy.**  
*One of the early versions of cocktails before the modern bartender techniques and recipes in the second half of XIX century.*  
**Bourbon, angostura, brown sugar, orange peel.**

**Manhattan** **30 zł**  
Spośród pięciu drinków, które noszą nazwy dzielnic Nowego Yorku, jako jedyny zaliczany jest do „niezapomnianych” na liście oficjalnych koktajli IBA. **Bourbon, słodki wermut, angostura, wiśnia maraschino.**

*Among five drinks named by New York districts, it is the only one marked as „unforgettable” on the list of official IBA cocktails. **Bourbon, sweet vermouth, angostura, maraschino cherry.***

**Aperol spritz** **28 zł**  
Od 2011 roku Spritz jest oficjalnym koktajlem IBA, początkowo oznaczonym jako „Spritz Veneziano”, a następnie po prostu jako „Spritz”. **Aperol, woda gazowana, prosecco.**  
*Spritz is the official IBA cocktail since 2011, previously marked as ‘Spritz Veneziano’. Later on, simply as ‘Spritz’. **Aperol, sprinkled water, prosecco.***

**Daiquiri** **27 zł**  
Nazwa pochodzi z regionu Wysp Karaibskich, był on jednym z ulubionych drinków Ernesta Hemingwaya. **Biały rum, sok z limonki i syrop cukrowy.**  
*Name comes from the region of Carribean Islands. One of the favourites of Ernest Hemingway’s. **White rum, lime juice, sugar syrup.***

**Margarita** **27 zł**  
Jedna z legend głosi, że wymyślono go w 1948 roku w Acapulco przez Margaritę Sames, która na własnym przyjęciu podała gościom nowy trunek. **Tequila, contreau, sok z limonki, sól.**  
*The legend says it was created in 1948 in Acapulco by Margarita Sames, who served the drink to her party guests. **Tequila, contreau, lime juice, salt.***

**Whiskey sour** **28 zł**  
Koktajl pojawił się w XVIII wieku w brytyjskiej marynarce wojennej. Aby uniknąć niedoboru witaminy C, mieszano alkohol z cytryną lub sokiem pomarańczowym. Okazało się, że jest nie tylko użyteczne, ale również smaczne. **Bourbon, sok z cytryny, angostura, białko.**  
*Cocktail had its first appearance in British Navy in XVIII century. To avoid the lack of vitamin C, the alcohol was mixed with lemon or orange juice. It turned out to be not only useful, but also tasty. **Bourbon, lemon juice, angostura, protein.***

**Martini cocktail** **35 zł**  
Jeśli naprawdę chcesz wiedzieć, co jest takiego specjalnego w Martini, usiądź w barze hotelowym, American Bar w hotelu Savoy w Londynie, The NoMad Hotel w Nowym Jorku, czy Bulvar Hotel w Gorzowie i zamów jeden. Wkrótce zrozumiesz, dlaczego jest niekwestionowanym królem koktajlu na świecie.  
*If you really want to know what is so special about Martini, take a seat at the hotel bar, American Bar at the Savoy hotel in London, The NoMad Hotel in New York or Bulvar Hotel in Gorzów and order one. Soon you will understand why it is one undisputed king of cocktails.*

## Koktajle bezalkoholowe

### *Non-alcoholic cocktails*

**Virgin mojito** **18 zł**  
Sok jabłkowy, cukier brązowy, sok z limonki, świeża mięta, woda gazowana.  
*Apple juice, brown sugar, lime juice, fresh mint, sprinkled water.*

**Grejpfruit cooler** **18 zł**  
Świeży sok z grejpfruta, woda gazowana, syrop z grenadyny.  
*Fresh grapefruit juice, sprinkled water, grenadine syrup.*

**Tonic espresso** **16 zł**  
Espresso, cukier, sok z cytryny, tonic.  
*Espresso, sugar, lemon juice, tonic.*

**Orange flow** **18 zł**  
Sok pomarańczowy, syrop cynamonowy, sok z cytryny, piwo imbirowe.  
*Orange juice, cinnamon syrup, lemon juice, ginger beer.*