

## DIAMOND STEAKS

Wołowina sezonowana na miejscu / Seasoned beef on the spot\*

**New York Steak wyselekcjonowany rostbef** 92,00 PLN

*New York Steak / selected roast beef*

**Rib Eye Steak wyselekcjonowany antrykot z tłustym oczkiem** 97,00 PLN

*Rib Eye Steak / selected entrecote with a greasy eye*

**Fillet Mignon Steak** 95,00 PLN

**wyselekcjonowana część środkowej polędwicy**

*Fillet Mignon Steak / selected portion of middle sirloin*

**T-Bone Steak elementy steka z kością** 115,00 PLN

*T-Bone Steak / bone-in steak items*

**Tomahawk Steak- danie dla 3-4 osób** 320,00 PLN

Frytki / ziemniaki pieczone z majerankiem, krążki cebulowe,

sos z zielonego pieprzu / sos z pieczonego czosnku

*Tomahawk Steak- a dish for 3-4 people*

*Fries / potatoes baked with marjoram, onion rings,*

*green pepper sauce / roasted garlic sauce*

W cenie zestawu do wyboru: masło ziołowe / sos z zielonego pieprzu

*Choose your sauce: herb butter / green pepper sauce*

**Dodatki na życzenie:** 9,00 PLN

frytki crispers / ziemniak pieczony z majerankiem i czosnkiem / warzywa grillowane /  
mieszane sałaty z winegretem

*Paid extras:*

*crispers fries / baked potato with marjoram and Garlic / grilled vegetables /*

*mixed lettuce with vinaigrette*

## BURGERS

**Classic Burger Diamond** 42,00 PLN

Wołowina 200g/ sałata strzępiasta / piklowana cebula / ogórek/ sos koktajlowy/ frytki crispers/ bekon/ ser mimolette

*Beef 200g / jagged lettuce / pickled onion / cucumber / cocktail sauce / crispers fries / bacon / mimolette cheese*

*Dodatki: Jajko sadzone*

*Accessories: Fried egg*

**Burger wegetariański** 32,00 PLN

Fasola czerwona / słonecznik / salsa z buraka / sos z korniszonów / rukola/ pomidor

*Vegetarian burger*

*Red beans / sunflower seeds / beetroot salsa / gherkin sauce / arugula / tomato*

**Pampuch z szarpaną dziczyzną** 42,00 PLN

Marchew / rzodkiew / ogórek/ sos koktajlowy/ piklowana cebula

*Pulled venison pampuch*

*Carrot / radish / cucumber / cocktail sauce / pickled onion*

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

<b>Tatar siekany</b> Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze <i>Beef tenderloin / cucumber / mushrooms / shallot / quail egg</i>	44,00 PLN
<b>Tatar ze strojnika</b> Ogórek kompresowany / rzodkiewka / ikra łososia / majonez / wasabi / szalotka / limonka <i>Tartare from the dresser</i> <i>Compressed cucumber / radish / salmon roe / mayonnaise / wasabi / shallot / lime</i>	32,00 PLN
<b>Falafel</b> Humus / burak / krem balsamico / mix sałat/ pomidorki cherry <i>Falafel</i> <i>Humus / beetroot / balsamico cream / mixed salad / cherry tomatoes</i>	25,00 PLN
<b>Krewetki w białym winie</b> Chilli/ czosnek/ natka pietruszki/ grzanki <i>Prawns in white wine</i> <i>Chilli / garlic / parsley / croutons</i>	38,00 PLN
<b>Karmelizowana wątróbka drobiowa w sosie balsamiczno-malinowym</b> balsamico / sos malinowy/ rukola / grzanka <i>Caramelized chicken liver in a balsamic-raspberry sauce</i> <i>balsamico / raspberry sauce / arugula / toast</i>	27,00 PLN

## SALAATKI

### SALADS

<b>Cezar z kurczakiem</b> Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ parmezan/ grzanki <i>Caesar with chicken</i> <i>Chicken / Bacon / Romaine / Parmesan / Croutons</i>	36,00 PLN
<b>Cezar z krewetkami</b> Krewetki/ mule/ sałata rzymska/ parmezan/ grzanki <i>Caesar with prawns</i> <i>Chicken / Bacon or Prawns / Mule / Romaine / Parmesan / Croutons</i>	41,00 PLN
<b>Sałatka z chrupiącą kaczką</b> Ogórek / marchew / imbir / sos hoisin / sezam <i>Crunchy duck salad</i> <i>Cucumber / carrots / ginger / hoisin sauce / sesame</i>	35,00 PLN
<b>Sałatka wegańska</b> Wędzone tofu/ rzodkiew /marchew / ogórek/ sos sojowy/ sezam <i>Vegan salad</i> <i>Smoked tofu / radish / carrot / cucumber / soy sauce / sesame</i>	27,00 PLN

## ZUPY

### SOUPS

<b>Z dalekiego wschodu</b> Makaron ryżowy / chilli / polędwica wołowa <i>From the far east</i> <i>Rice noodles / chilli / beef sirloin</i>	27,00 PLN
<b>Indonezyjska</b> Limonka / kurczak / krewetki <i>Indonesian</i> <i>Lime / chicken / prawns</i>	27,00 PLN
<b>Zupa Rybna</b> Krewetki/ mule/ dorsz/ marchew/ por/ dashi/ koper <i>Fish soup</i> <i>Shrimps / mussels / cod / carrots / leek / dashi/ dill</i>	27,00 PLN

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISH

<b>Okoń morski</b> Tajskie czerwone curry/ mule / cukinia / kalafior / ciecierzycza/ pomidory <i>Sea bass</i> <i>Thai red curry / mussels / zucchini / cauliflower / chickpeas / tomatoes</i>	56,00 PLN
<b>Karmazyn</b> Kapusta pak choi / warzywa sezonowe / sos teriyaki/ puree z groszku/ fasola edamme <i>Crimson</i> <i>Pak choi cabbage / seasonal vase / teriyaki sauce/ pea puree/ edamme beans</i>	52,00 PLN
<b>Królik</b> Szynka parmeńska/ limonka / puree chrzanowe / botwina / sos musztardowy <i>Rabbit</i> <i>Parma ham / lime / horseradish puree / chard / mustard sauce</i>	57,00 PLN
<b>Kaczka sous-vide</b> Puree z marchwi/ gnocchi buraczkowe/ fasola edamme/ sos kawowy <i>Sous-vide Duck</i> <i>Carrot puree / beetroot gnocchi / edamme beans / coffee sauce</i>	56,00 PLN
<b>Curry wegańskie</b> Tajskie czerwone curry/ kalafior / ciecierzycza / cukinia / pomidory/ pita/ pak choi <i>Vegan curry</i> <i>Thai red curry / cauliflower / chickpeas / zucchini / tomatoes / pita / pak choi</i>	28,00 PLN
<b>Tradycyjny kotlet schabowy</b> Puree ziemniaczane / młoda kapusta z koperkiem / warzywa sezonowe <i>Traditional pork chop</i> <i>Mashed potatoes / young cabbage with dill / seasonal vegetables</i>	39,00 PLN
<b>Policzki z dzika w czerwonym winie</b> Brukiew/ gołąbek z kaszą/ grzyby/ sos z czerwonego wina <i>Boar cheeks in red wine</i> <i>Rutabaga / stuffed cabbage with groats / mushrooms / red wine sauce</i>	58,00 PLN
<b>Makaron Linguine</b> Krewetki / chorizo/ pomidory / sos chili/ parmezan <i>Linguine pasta</i> <i>Shrimps / chorizo / tomatoes / chili sauce / parmesan</i>	39,00 PLN
<b>Makaron Pad Thai</b> Makaron ryżowy / pak choi / orzechy ziemne / jajko / świeże warzywa <i>Pad Thai noodles</i> <i>Rice noodles / pak choi / peanuts / egg / fresh vegetables</i>	30,00 PLN
<b>Risotto</b> Borowiki / szalotka / białe wino / parmezan / ziemia oliwkowa / oliwa <i>Risotto</i> <i>Porcini mushrooms / shallots / white wine / Parmesan / olive earth / olive oil</i>	32,00 PLN

## DESERY

### Desserts

<b>Fondant czekoladowy</b> Lody piwne/ biała czekolada/ maliny <i>Chocolate fondant</i> <i>Beer ice cream / white chocolate / raspberries</i>	24,00 PLN
<b>Sernik na zimno</b> Maskarpone / truskawki / ciastko kruche / mięta <i>Cold cheesecake</i> <i>Mascarpone / strawberries / shortbread cookie/ mint</i>	19,00 PLN
<b>Mus orzech laskowy</b> Czarna Porzeczka / krem waniliowy / czekolada / owoce sezonowe <i>Hazelnut mousse</i> <i>Black currant / vanilla cream / chocolate / seasonal fruit</i>	19,00 PLN

## APERITIF/DIGESTIVE 4 CL

Aperol	16 PLN
Cynar Bitter	16 PLN
Campari Bitter	16 PLN
Martini Extra Dry	18 PLN
Martini Bianco	18 PLN
Martini Rosso	18 PLN
Martini Rose	18 PLN
Cachaca	16 PLN

## RUM 4 CL

Brugal Anejo, Blanco	18 PLN
Ron Esclavo 12 YO Moscatel Wine Finish	29 PLN
Bumbu The Original Rum	24 PLN
Zacapa Centenario 23 YO	36 PLN

## TEQUILA 4 CL

Jose Cuervo Blanco	19 PLN
Jose Cuervo Gold	19 PLN

## GIN 4 CL

Bombay Sapphire	19 PLN
-----------------	--------

Destylowany w Laverstoke na zachód od Londynu. Produkowany z 10 wybranych roślin z egzotycznych miejsc na całym świecie.  
*Distilled at Laverstoke west of London. Produced from 10 selected plants from exotic places around the world.*

Whitley Neill Handcrafted Gin Rhubarb & Ginger	19 PLN
--	--------

Angielski gin aromatyzowany rabarbarem i imbirem wyprodukowany przez rodzinę Whitleyów, składający się z 10 wyselekcjonowanych roślin z całego świata.  
*English rhubarb and ginger-flavored gin produced by the Whitley family, consisting of 10 selected plants from around the world.*

The Botanist	24 PLN
--------------	--------

Gin z destylarni Bruichladdich na wyspie Islay w Szkocji. Składa się z 22 lokalnych roślin botanicznych dostępnych na Islay.  
*Gin from Bruichladdich Distillery on Islay, Scotland. It consists of 22 local botanical plants available on Islay.*

## WÓDKA 4CL

*Vodka 4cl*

Finlandia	12 PLN
Finlandia Smakowa	12 PLN
JJ Baczewski	14 PLN
JJ Baczewski Wiśniówka	14 PLN
Wyborowa	11 PLN
Żubrówka Bison Grass	11 PLN

## WHISKY, WHISKEY, BOURBON 4 CL

Grant's Sherry Cask 8 YO Scotch Whisky	19 PLN
Grant's 12 YO Scotch Whisky	23 PLN
Jack Daniel's Tennessee Old No. 7	19 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack	23 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	32 PLN
Jack Daniel's Tennessee Fire	19 PLN
Jack Daniel's Tennessee Honey	19 PLN
Wild Turkey Longbranch Straight Bourbon	27 PLN
Wild Turkey Straight Rye	19 PLN

## SINGLE MALTS 4 CL

Region Speyside

Smak: owocowy i aromatyczny

W whisky wyraźnie wybijają się aromaty miodu, wanilii i świeżych owoców (jabłek, gruszek).

*Taste: fruity and aromatic. The aromas of honey, vanilla and fresh fruit (apples, pears).*

Glenfiddich 12 YO Scotch Whisky	26 PLN
Singleton 12 YO Scotch Whisky	25 PLN
The Glenlivet 12 YO Scotch Whisky	25 PLN

Region Highlands

Smak: wytrawny i nasycony

Whisky często mają zbalansowany charakter.

Smaki wrzosowe i nieco dymne pochodzą z północy a słodko-kwiatowe z południa regionu.

*Taste: dry and saturated. Whiskey often has a balanced character. Heather and slightly smoky flavors come from the north and sweet and floral from the south of the region.*

Glenglassaugh Torfa Scotch Whisky	28 PLN
Glenglassaugh Evolution Scotch Whisky	28 PLN
Glenglassaugh Revival Scotch Whisky	28 PLN

Region Islay

Smak: morski i mocno torfowy

Whisky z Islay charakteryzuje się aromatem złożonym z dymu, torfu, wodorostów, jodu i soli morskiej.

*Taste: sea and very peaty. Islay whiskey is characterized by an aroma composed of smoke, peat, seaweed, iodine and sea salt.*

Talisker 10 YO (Skye)	29 PLN
-----------------------	--------

## IRISH WHISKEY 4 CL

Tullamore Dew	19 PLN
Jameson	19 PLN

## COGNAC/BRANDY 4 CL

Remy Martin VSOP	32 PLN
Remy Accord Royal	39 PLN
Hennessy VS	25 PLN
Camus VSOP	32 PLN
Metaxa 7*	21 PLN

## LIKIERY 4 CL

### Liqueurs 4 cl

Botega Limoncello	16 PLN
Averna	16 PLN
Malibu	16 PLN
Kahlua	16 PLN
Bumbu Cream	18 PLN
Bailey's	16 PLN
Jägermeister	17 PLN
Passoa	16 PLN
Sambuca	18 PLN
Bols Mix smaków (Blue, Lychee, Strawberry, Elderflower, Peach)	16 PLN

## PIWO BECZKOWE

### Draught beer

Grimbergen 0,33l	19 PLN
Blonde, Double, Blanche	
Deska degustacyjna 3x0,15l <i>Grimbergen beer tasting board</i>	28 PLN

## PIWO BUTELKOWANE

### Bottled beer

Calsberg 0,5l	14 PLN
Okocim jasne 0,5l	14 PLN
Kasztelan niepasteryzowane 0,5l	14 PLN
Somersby 0,4l	16 PLN
Pilsner Urquell 0,5l	17 PLN
Corona 0,3l	16 PLN

## PIWO BUTELKOWANE BROWAR

### ŁAŃCUT (REGIONALNE)

#### Bottled beer Łańcut Brewery (Regional)

Wybór piw regionalnych 0,5l	19 PLN
-----------------------------	--------

## PIWO BEZALKOHOLOWE

### Non-alcoholic beer

Lech Free 0,33l	12 PLN
Lech Free Mix Smaków 0,33l	12 PLN

## NAPOJE ZIMNE

### Cold beverages

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, <i>Fanta, Kinley Tonic 0,25l</i>	10 PLN
--	--------

Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiowa, <i>Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l</i>	10 PLN
--	--------

Soki owocowe 0,25l <i>Juice</i>	10 PLN
------------------------------------	--------

Sok ze świeżych owoców 0,25l <i>Freshly squeezed juice</i>	18 PLN
---	--------

Soki owocowo-warzywne 0,25l <i>Fruit and vegetable juices</i>	16 PLN
--	--------

Red Bull 0,25l	16 PLN
----------------	--------

<i>Energy Drink</i>	
---------------------	--

Botanical Tonic 0,20l	14 PLN
-----------------------	--------

<i>Tonik botaniczny</i>	
-------------------------	--

Cherry Blossom Tonic 0,20l	14 PLN
----------------------------	--------

<i>Tonik z kwiatów wiśni</i>	
------------------------------	--

## WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA

### Sparkling water, still water

Woda źródlana 1,5 l	16 PLN
---------------------	--------

Kropla Beskidu 0,33l	10 PLN
----------------------	--------

Kropla Beskidu 0,75l	15 PLN
----------------------	--------

## NAPOJE GORĄCE

### Hot beverages

Espresso	10 PLN
----------	--------

Espresso Macchiato	11 PLN
--------------------	--------

Double espresso	12 PLN
-----------------	--------

Double espresso Macchiato	13 PLN
---------------------------	--------

Americano	12 PLN
-----------	--------

<i>Black coffee</i>	
---------------------	--

Cappuccino	16 PLN
------------	--------

Caffe Late	16 PLN
------------	--------

Flat White	16 PLN
------------	--------

Latte Macchiato	16 PLN
-----------------	--------

Latte Macchiato Smakowe	17 PLN
-------------------------	--------

(Biała czekolada, Wanilia, Karmel, Kokos, Migdał)	
--	--

Czekolada na gorąco	16 PLN
---------------------	--------

<i>Hot Chocolate</i>	
----------------------	--

Kawa mrożona	19 PLN
--------------	--------

<i>Ice Coffee</i>	
-------------------	--

Irish Coffee	24 PLN
--------------	--------

Wybór Herbat Eilles Diamond	11 PLN
-----------------------------	--------

<i>Selection of teas</i>	
--------------------------	--

Wybór Herbat Liściastych	13 PLN
--------------------------	--------

<i>A selection of leaf teas</i>	
---------------------------------	--

## NAPOJE MIESZANE

*Mixed drinks*

### LONG DRINKS

Jeśli nie znaleźli Państwo swojego ulubionego koktajlu proszę zapytać obsługę o koktajl spoza karty. Z przyjemnością przygotujemy go wedle Państwa preferencji smakowych :)

#### KAMANIWANALAYA 31 PLN

Rum Brugal Blanco, Rum Brugal Anejo, Amaretto, Sok ananasowy, Sok z limonki, Frizzante top up  
*Rum Brugal Blanco, Rum Brugal Anejo, Amaretto, Pineapple Juice, Lime Juice, Frizzante Top up*

#### VELVET SMOOTHIE 28 PLN (Owocowy)

Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Sok z limonki, Sok pomarańczowy, Sok ananasowy  
*Finlandia Blackcurrant, Bols Lychee, Bols Blue, Monin Mango, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice*

#### LADY ROSEMARY'S DAUGHTER 29 PLN (Lekko wytrawny, kwiatowy)

Finlandia Botanical, Bols Elderflower, Sok z limonki, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic,  
*Finlandia Botanical, Bols Elderflower, Lime Juice, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*

#### APEROL SPRITZ 30 PLN (Wytrawny, owocowy)

Aperol, Prosecco Extra Dry, Woda gazowana  
*Aperol, Prosecco Extra Dry, Sparkling water*

#### LIMONCELLO SPRITZ 30 PLN (Półwytrawny, owocowy)

Limoncino, Prosecco Extra Dry, Woda gazowana  
*Limoncino, Prosecco Extra Dry, Sparkling water*

#### CUCUMBER ICE TEA 28 PLN (Orzeźwiający, owocowy)

Wódka Bison Grass, Bols Peach, Monin Cucumber, Sok z limonki, Sok jabłkowy  
*Bison Grass Vodka, Bols Peach, Monin Cucumber, Lime Juice, Apple Juice*

## NAPOJE MIESZANE

*Mixed drinks*

### SHORT DRINKS

#### ESPRESSO MARTINI 26 PLN (Kawowy)

Finlandia Vodka, Kahlua, Syrop cukrowy, Espresso, Foamee  
*Finlandia Vodka, Kahlua, Simple Syrup, Espresso, Foamee*

#### GRANT'S SOUR 29 PLN (Słodko kwaśny)

Grant's 12 YO Blended Whisky, Sok z cytryny, Angostura Bitters, Foamee, Syrop Cukrowy  
*Grant's 12 YO Blended Whisky, Lemon Juice, Angostura Bitters,, Foamee, Sugar syrup*

#### JÄGER NEGRONI 28 PLN (Wytrawny, ziołowy)

Jägermeister, Vermouth Rosso, Bombay Sapphire  
*Jägermeister, Vermouth Rosso, Bombay Sapphire*

#### PENICILLIN 31 PLN (Tajemniczy, intrygujący, miodowo przyprawowy)

Grant's Sherry Cask 8 YO, Jack Daniel's Honey, Talisker 10 YO, Imbir, Sok z cytryny  
*Grant's Sherry Cask 8 YO, Jack Daniel's Honey, Talisker 12 YO, Ginger, Lemon Juice*

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

*Non-alkoholic cocktails*

#### PASSION FRUIT VIRGIN PUNCH II 21 PLN

Marakuja, Winter Spice, Sok z limonki, Sok bananowy, Sok ananasowy  
*Passion Fruit, Winter Spice, Lime Juice, Banana Juice, Pineapple Juice*

#### ORANGE SPRITZ 0% 21 PLN

Monin Orange Spritz, Kinley Tonic,  
*Monin Orange Spritz, Kinley Tonic*