

Drodzy goście

W celu uniknięcia reakcji alergicznej, prosimy poinformować obsługę o swoich alergiach. Wykaz alergenów znajduje się na końcu karty.

Dear guests

In order to avoid an allergic reaction, please inform the staff about your allergies. The list of allergens can be found at the end of the card.

## DIAMOND STEAKS

Wołowina sezonowana na miejscu / Seasoned beef on site\*

**New York Steak** 104,00 PLN

*Sirloin from the top loin*

**Rib Eye Steak** 116,00 PLN

*Rib Eye from the upper rib*

**Filet Mignon Steak** 109,00 PLN

*Filet Mignon from the tenderloin*

**T-Bone Steak** 142,00 PLN

*T-Bone from the short loin*

**Deska steków (New York, Rib Eye, Filet Mignon) dla 3-4 osób** 340,00 PLN

Frytki / ziemniaki pieczone z majerankiem/ krążki cebulowe/ warzywa grillowane  
sos z zielonego pieprzu / sos demi-glace

*Steak platter(New York, Ribe Eye, Filet Mignon) for 3-4 people*

*Fries / potatoes baked with marjoram/ onion rings/ grilled vegetables  
green pepper sauce / demi-glace sauce*

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

*Choose from either herb butter or green pepper sauce*

**Dodatki na życzenie:** 10,00 PLN

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

*Additions to your steak:*

*Crispers fries/ baked potato with marjoram and garlic / grilled vegetables /  
mixed lettuce with vinaigrette*

## BURGERS

**Classic Burger Diamond** 47,00 PLN

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

**The "BD" Classic**

*200g Beef patty/ lettuce / pickled onion / pickles / burger sauce / crisper fries/ bacon/ mimolette cheese/ brioche  
bun*

**Dodatki: Jajko sadzone**

*Additions: Fried egg*

**Burger z Jelenia** 49,00 PLN

Mięso z dziczyzny/ sałata rzymska/ ogórek kiszony/ czerwona cebula/ ser wędzony/ fuczki/ sos z  
korniszonów

*Deer burger*

*Game meat/ romaine lettuce/ pickled cucumber/ red onion/ smoked cheese/ fuczki/ gherkin sauce*

**Burger wegetariański**  39,00 PLN


Bataty/kokos / fasola czerwona / sos z korniszonów / rukola/ pomidor/ warzywa w tempurze/  
orzechy ziemne/ ogórek świeży/ orzechy ziemne/ ogórek świeży

*The Vegetarian*

*Sweet potatoes/ coconut/ red beans/ gherkin sauce/ aragula/ tomato/ vegetables in tempura/ peanuts/ fresh  
cucumber*

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN DISH

Comber z Sarny Czerwona kapusta/skorzonera/ krokiet ziemniaczany/ sos demi-glace/ czekolada <i>Saddle of Deer</i> <i>Red cabbage/skorzonera/potato croquette/demi-glace sauce/chocolate</i>	72,00 PLN
Pieczony Okoń morski Grillowane warzywa/ pieczone ziemniaki/ masło/ kapary <i>Baked Sea bass</i> <i>Grilled vegetables/baked potatoes/butter/capers</i>	59,00 PLN
Pieczona pierś z kurczaka Puree serowo-ziemniaczane / konfitowana szalotka / groszek cukrowy/ chips gryczany/ sos estragonowy <i>Roasted chicken breast</i> <i>Cheese and potato puree/confit shallots/sugar snap peas/buckwheat chips/tarragon sauce</i>	43,00 PLN
Policzki z dzika Puree z brukwi/ gołąbek/ borowiki/ buraki <i>Wild boar cheeks</i> <i>Turnip puree/cabbage roll/porcini mushrooms/beetroots</i>	59,00 PLN
Wołowina w sosie truflowym Gratin ziemniaczany/ rukola/ marchew/ grana padano <i>Beef in truffle sauce</i> <i>Potato gratin/aragula/carrots/grana padano/truffle sauce</i>	59,00 PLN
Tradycyjny kotlet schabowy Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / fasolka edamame <i>The "BD" pork chop</i> <i>Mashed potatoes / buttered cabbage/edamame beans</i>	41,00 PLN
Fettuccine z wołowiną Wołowina/ pomidory/ czosnek/ papryczka chili <i>Fettuccine with Beef</i> <i>Beef/tomatoes/garlic/chili pepper</i>	42,00 PLN
Spaghetti alla Vongole Białe wino/ masło/ czosnek/ zielona pietruszka <i>Spaghetti alla Vongole</i> <i>White wine/butter/garlic/green parsley</i>	38,00 PLN
Risotto z borowikami  Borowiki/ szalotka/ białe wino/ grana padano/ ziemia oliwkowa/ oliwa <i>Boletus risotto</i> <i>Porcini mushrooms / shallot / white wine / Grana Padano/olive dust / olive oil</i>	36,00 PLN

## DESERY

### DESSERTS

Fondant czekoladowy z owocami Lody limonkowo-miętowe/ mus z czarnej porzeczki/ ananas <i>Chocolate fondant with forest fruit</i> <i>Lime and mint ice cream/blackcurrant mousse/pineapple</i>	27,00 PLN
Tiramisu Krem biała czekolada/ żel kawowy <i>Tiramisu</i> <i>White chocolate cream / coffee gel</i>	23,00 PLN

## PRZYSTAWKI

### STARTERS

Tatar siekany Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez/ <i>"BD" Tartare</i> <i>Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise</i> <i>Accompanied with bread &amp; butter</i>	54,00 PLN
Bruschetta Pomidory/ tuńczyk/ mozzarella/ papryka/ oliwa <i>Bruschetta</i> <i>Tomatoes / tuna / mozzarella / bell pepper / olive oil</i>	21,00 PLN
Falafele  Humus / burak / krem balsamico / mix sałat/ pomidorki cherry/ sezam <i>Falafels</i> <i>Humus / roasted beetroots / balsamic cream / mixed leaves / cherry tomatoes/ sesame</i>	26,00 PLN
Smażone Krewetki w białym winie Chilli/ czosnek/ natka pietruszki/ grzanki/ cebula/ białe wino <i>Sauteed King Prawns</i> <i>Chilli / garlic / parsley / croutons/ onion/ white wine</i>	41,00 PLN
Karmelizowana wątróbka drobiowa w sosie balsamiczno-malinowym Balsamico / sos malinowy/ rukola / grzanka <i>Caramelized chicken liver in a balsamic-raspberry sauce</i> <i>Balsamico / raspberry sauce / arugula / toast</i>	29,00 PLN


## SALAATKI

### SALADS

Cezar z kurczakiem Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Chicken &amp; Bacon Caesar</i> <i>Chicken breast/ bacon/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ croutons</i>	36,00 PLN
Cezar z krewetkami Krewetki/ vongole/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Prawns Caesar</i> <i>Tiger prawns/ vongole/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ crotons</i>	43,00 PLN
Sałatka z wołowiną i sosem tahini Mango/ ogórek świeży/ pomidor cherry/ orzechy ziemne/ tahini/ sos teryaki <i>Salad with beef and tahini sauce</i> <i>Mango/ fresh cucumber/ cherry tomato/ peanuts/ tahini/ teryaki sauce</i>	45,00 PLN
Sałatka z kozim serem  Dyńia/ burak/ gruszka/ orzechy/ sos z marakuji <i>Salad with goat cheese</i> <i>Pumpkin/ beetroot/ pear/ nuts/ passion fruit sauce</i>	36,00 PLN

## ZUPY

### SOUPS

Z dalekiego wschodu  Makaron ryżowy / chilli / polędwica wołowa/ grzyby mun <i>From the far east</i> <i>Rice noodles/ chilli / sirloin of beef/ mushrooms mun</i>	29,00 PLN
Indonezyjska Limonka / kurczak / krewetki <i>Indonesian</i> <i>Lime / chicken / prawns</i>	29,00 PLN
Zupa Borowikowa Marchew/ śmietana/ pietruszka <i>Boletus soup</i> <i>Carrot/ cream/ parsley</i>	21,00 PLN

<b>APERITIF/DIGESTIVE 4 CL</b>		The London No 1	21 PLN
Villa Cardena Aperitivo	16 PLN	Jest to gin premium produkowany w samym sercu Londynu. Produkowany z trzynastu roślin botanicznych i spirytusu zbożowego. Kolor turkusowy trunku zawdzięcza maceracji w gardenii.	
CampariBitter	19 PLN	<i>It is a premium gin produced in the heart of London. Produced from thirteen botanical plants and grain spirit. The turquoise color of the drink is due to maceration in gardenia.</i>	
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso, Rose 10cl	18 PLN		
Cachaca	18 PLN		
<b>TEQUILA 4 CL</b>			
Jose Cuervo Silver	19 PLN		
Jose Cuervo Reposado	19 PLN		
<b>RUM 4 CL</b>		<b>WÓDKA 4CL</b>	
Brugal Anejo, Blanco	19 PLN	<b>VODKA 4CL</b>	
Brugal 1888 Gran Reserva	36 PLN	Belvedere Pure	24 PLN
Kraken Black Spiced	24 PLN	Finlandia	12 PLN
Demon's Share La Reserva 6 YO	26 PLN	Finlandia Smakowa	12 PLN
Bumbu The Original Rum	25 PLN	J.J Baczewski	14 PLN
Zacapa Centenario 23 YO	44 PLN	J.J Baczewski Wiśniówka	14 PLN
<b>GIN 4 CL</b>		Wyborowa	11 PLN
Gunpowder Gin with Sard. Citrus	24 PLN	Żubrówka Bison Grass	11 PLN
Gunpowder Gin with Cali. Orange	24 PLN		
Gin pochodzący z Irlandii. Produkowany z 12 wybranych roślin z dodatkiem owocu pochodzącego z małej włoskiej wioski Siniscola o nazwie "Citrus monstrosa" oraz z kalifornijskim pomarańczami.		<b>WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON 4 CL</b>	
<i>Gin from Ireland. Made from 12 selected plants with the addition of fruit from the small Italian village of Siniscola called "Citrus monstrosa" and with Californian oranges.</i>		Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky	24 PLN
		Grant's 12 YO Scotch Whisky	24 PLN
		Yamazakura Japan Blended Whisky	36 PLN
		Jack Daniel's Tennessee Old No. 7	21 PLN
		Jack Daniel's Gentleman Jack	26 PLN
		Jack Daniel's Single Barrel	39 PLN
		Woodford Bourbon Whiskey	32 PLN
		Wild Turkey Longbranch Straight	32 PLN
		Wild Turkey Straight Rye	24 PLN
Bulldog London Dry	21 PLN		
Gin stworzony z 12 składników botanicznych pochodzących z ośmiu krajów i zbieranych zawsze w tych samych regionach dla utrzymania konsystencji. Trzy z nich są unikatowe dla marki- liście Lotosu, turecki biały mak oraz longan(rosnący w Azji południowo-wschodniej)			
<i>Gin created with 12 botanicals from eight countries and always harvested in the same regions to maintain consistency. Three of them are unique to the brand - Lotus leaves, Turkish white poppy and longan (growing in Southeast Asia)</i>			

## SINGLE MALTS 4 CL

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.*

Highland Park 10 YO Scotch Whisky 26 PLN

Highland Park 12 YO Scotch Whisky 28 PLN

Highland Park 15 YO Scotch Whisky 52 PLN

Glenglassaugh Torfa Scotch Whisky 32 PLN

Glenglassaugh Evol. Scotch Whisky 32 PLN

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).*

Macallan 12 YO Scotch Whisky 48 PLN

Glenfiddich 12 YO Scotch Whisky 32 PLN

Singleton 12 YO Scotch Whisky 28 PLN

The Glenlivet 12 YO Scotch Whisky 32 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.*

Cao Ila 12 YO Scotch Whisky 42 PLN

Talisker (Skye) 31 PLN

## IRISH WHISKEY 4 CL

Tullamore Dew 19 PLN

Tullamore Dew Honey 19 PLN

Bushmills 10 YO Single Malt 29 PLN

## COGNAC/BRANDY 4 CL

Camus VSOP 32 PLN

Remy Martin VSOP 39 PLN

Remy Accord Royal 43 PLN

Hennessy VS 32 PLN

Metaxa 7\* 21 PLN

**DRAGMA WERMUT EXTRA DRY 8CL 24 PLN**

Kompozycja białego wytrawnego Furmint - ze specjalną mieszanką przeszło 30 naturalnych ziół i ingrediencji botanicznych pozyskiwanych z dziewiczych terenów Puszczy Białowieskiej.

*A composition of white dry Furmint - with a special blend of over 30 natural herbs and botanical ingredients obtained from the virgin areas of the Białowieża Forest.*

**DRAGMA WERMUT RED SWEET 8CL 24 PLN**

Charakterna kombinacja Cabernet Franc 2018 z regionu Villány – ze specjalną mieszanką przeszło 30 naturalnych przypraw korzennych oraz dzikich ziół pozyskiwanych z dziewiczych terenów Puszczy Białowieskiej.

*A characteristic combination of Cabernet Franc 2018 from the Villány region – with a special blend of over 30 natural spices and wild herbs obtained from the pristine areas of the Białowieża Forest.*

## LIKIERY 4 CL

### LIQUEURS 4 CL

Botega Limoncello 17 PLN

Malibu 16 PLN

Kahlua 18 PLN

Bailey's 17 PLN

Jägermeister 19 PLN

Passoa 16 PLN

Sambuca Botega 18 PLN

Bols Mix smaków 16 PLN  
(Blue, Lychee, Strawberry, Elderflower, Peach)

**PIWO BECZKOWE***Draught beer*

Grimbergen Blanche 0,33l	19 PLN
Pilsner Urquell 0,4l	19 PLN

**PIWO BUTELKOWANE***Bottled beer*

Lech Premium 0,5l	16 PLN
Pilsner Urquell 0,5l	21 PLN
Calsberg 0,5l	16 PLN
Kasztelan niepasteryzowane 0,5l	16 PLN
Corona 0,35l	19 PLN
Grimbergen Blonde 0,33l	19 PLN

**PIWO BUTELKOWANE BROWAR****ZAKARCZMIE (REGIONALNE)***Bottled beer Zakarczynie Brewery (Regional)*

Wybór piw regionalnych 0,5l	21 PLN
-----------------------------	--------

**PIWO BEZALKOHOLOWE***Non-alcoholic beer*

Lech Free 0,33l	14 PLN
Lech Free Mix Smaków 0,33l	14 PLN
Corona 0% 0,35l	19 PLN

**NAPOJE ZIMNE  
COLD BEVERAGES**

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic 0,25l	11 PLN
Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiniowa Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l	11 PLN
Soki owocowe 0,25l Juice	11 PLN
Sok ze świeżych owoców 0,25l Freshly squeezed juice	22 PLN
Soki owocowo-warzywne 0,25l Fruit and vegetable juices	18 PLN
Red Bull 0,25l Energy Drink	18 PLN
Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l Tonik botaniczny	14 PLN
Thomas Henry Cherry Blossom 0,20l Tonik z kwiatów wiśni	14 PLN
Thomas Henry Ginger Beer 0,20l Tonik Imbirowy	14 PLN
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l Tonik grejpfrutowy	14 PLN

**WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA***Sparkling water, still water*

Woda źródłana 1 l	16 PLN
Kropla Beskidu 0,33l	12 PLN
Kropla Beskidu 0,75l	17 PLN

**NAPOJE GORĄCE***Hot beverages*

Espresso	11 PLN
Espresso Macchiato	12 PLN
Double espresso	13 PLN
Double espresso Macchiato	14 PLN
Americano	13 PLN
<i>Black coffee</i> Cappuccino	17 PLN
Caffe Late	17 PLN
Flat White	17 PLN
Latte Macchiato	17 PLN
Latte Macchiato Smakowe (Biała czekolada, Wanilia, Karmel, Kokos, Migdał)	18 PLN
Czekolada na gorąco <i>Hot Chocolate</i>	17 PLN
Kawa mrożona <i>Ice Coffee</i>	19 PLN
Irish Coffee	24 PLN
Wybór Herbat Eilles Diamond <i>Selection of teas</i>	11 PLN
Wybór Herbat Liściastych <i>A selection of leaf teas</i>	12 PLN

Jeżeli smakuje Ci Nasza kawa, to teraz możesz ją zabrać ze sobą w postaci pełnowymiarowego opakowania mieszanki ziaren aby cieszyć się tym smakiem w swoim domu.  
*If you like our coffee, now you can take it with you in the form of a full-size package of a mixture of beans to enjoy this taste at home*

Kawa Brazil Guaxupe 0,5kg <i>Brazil Guaxupe Coffee</i>	89 PLN
---	--------

## 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 :)

JACK WINTER AIR 29 PLN

Jacka Daniels Fire, Monin Winter Spice  
Sok z limonki, Angostura Bitter, Sok jabłkowy  
*Jack Daniels Fire, Monin Winter Spice, Lime juice, Angostura Bitter, Apple juice*

VELVET SMOOTHIE 29 PLN

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*

APERITIVO SPRITZ 32 PLN

Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Woda gazowana  
*Villa Cardena Aperitivo, Prosecco Extra Dry, Sparkling water*

CHERRY APERITIVO 29 PLN

Villa Cardena Aperitivo, Cherry Blossom Tonic  
*Villa Cardena Aperitivo, Cherry Blossom Tonic*

PALOMA I 32 PLN

Jose Cuervo Silver Tequila, Sok grejpfrutowy świeży, Syrop z agawy, Sok z Limonki, Pink Grejfrut Tonic  
*Jose Cuervo Silver Tequila, Fresh grapefruit juice, Agave syrup, Lime juice, Pink grapefruit tonic*

## NAPOJE MIESZANE

*Mixed drinks*

### SHORT DRINKS

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

HIGHLAND NEW YORK SOUR 36 PLN

Highland Park 10 YO Single Malt, Syrop cukrowy, Sok z cytryny, Angostura Bitter, Czerwone wino  
*Highland Park 10 YO Single Malt, Lemon Juice, Angostura Bitters,, Foamee, Sugar syrup, Red Wine*

PORN STAR MARTINI 32 PLN

Wódka Waniliowa, Passoa, Syrop Waniliowy, Sok z limonki, Wino musujące  
*Vanilla Vodka, Passoa, Vanilla Syrup, Lime Juice, Sparkling Wine*

BROADWALK FLYER 29 PLN

Cachaca, Drogena Wermut Extra Dry, Syrop bananowy, Sok z limonki, Orange Bitter  
*Cachaca, Drogena Vermouth Extra Dry, Banana syrup, Lime juice, Orange Bitter*

POMME 28 PLN

Metaxa 7\*, Syrop waniliowy, Sok jabłkowy, Sok z cytryny, Foamee-białko wegańskie  
*Metaxa 7\*, Vanilla syrup, Apple juice, Lemon juice, Foamee- vegan protein*

SEPTEMBER MORNING 26 PLN

Rum Brugal Anejo, Sok z limonki, Syrop winter spice, Foamee- wegańskie białko  
*Brugal Anejo Rum, Lime Juice, Winter spice Syrup, Foamee - vegan protein*

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

*Non-alkoholic cocktails*

PASSION FRUIT VIRGIN PUNCH II 23 PLN

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

RASPBERRY VERGIN COCKTAIL 23 PLN

Puree malinowe, Falernum Tiki Syrop, Sok z limonki, Sok ananasowy, Sok pomarańczowy  
*Raspberry puree, Falernum Tiki Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Orange Juice*