

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** 105,00 PLN  
*Sirloin from the top loin*

**Rib Eye Steak** 117,00 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** 48,00 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

Jagnięcina <i>Paluch ziemniaczany/brokoty/ szparagi/ groszek cukrowy/ demi-glace z pieczonym czosnkiem/ ziołowa oliwa/ tzatziki</i> <i>Lamb</i> <i>Chunky potato chips/ broccoli/ asparagus/ sugar snap peas/ demi-glace with roasted garlic/ herb olive oil/ tzatziki</i>	54,00 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>	44,00 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
Wolno pieczona wieprzowina z faserowanym ziemniakiem i pasternakiem Twaróg/ pasternak/ ziemniak/ borowiki/ puree z marchewki <i>Slow-roasted pork with stuffed potato and parsnip</i> <i>Cottage cheese/parsnip/potato/porcini mushrooms/carrot puree</i>	48,00 PLN
Tradycyjny kotlet schabowy Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / fasolka edamame <i>The "BD" pork chop</i> <i>Mashed potatoes / buttered cabbage/ edamame beans</i>	43,00 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 Mus malinowy/ owoce <i>Chocolate fondant with fruits</i> <i>Raspberry mousse/ fruit</i>	27,00 PLN
Beza z lodami Biszkopt szpinakowy/ krem limonkowy/ mus malinowy/ lody <i>Pavlova with ice cream</i> <i>Spinach sponge cake / lime cream / raspberry mousse / ice cream</i>	23,00 PLN
Kraftowy deser lodowy Mascarpone/ biała czekolada/ pomarańcza/ malina <i>Home made ice cream dessert</i> <i>Mascarpone/ white chocolate/ orange/ raspberry</i>	23,00 PLN


## PRZYSTAWKI

### STARTERS

Tatar siekany Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez/ "BD" Tartare <i>Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise</i> <i>Accompanied with bread &amp; butter</i>	54,00 PLN
Szparagi z jajkiem poche z kaczką lub łososiem Szparagi/ jajko/ sos koktajlowy lub tzatziki/ parmezan <i>Asparagus with poached egg with duck or salmon</i> <i>Asparagus/ egg/ cocktail sauce or tzatziki/ parmesan</i>	39,00/ 46,00 PLN
Kofta wołowa/ Cevapcici Wołowina/ pita/ ajvar/ sos tzatziki/ cebula <i>Beef kofta/ Cevapcici</i> <i>Beef/ pita/ ajvar/ tzatziki sauce/ onion</i>	29,00 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 orientalnym z sałatką kimchi <i>Caramelized chicken liver oriental sauce with kimchi</i>	29,00 PLN


## SALAŃKI

### 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>	38,00 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 wędzoną kaczką Szpinak/ kasza kuskus/ pomarańcz/ ogórek/ orzeszki pini/ piklowana cebula/ sos winegret <i>Smoked duck salad</i> <i>Spinach/ pearl couscous/ orange/ cucumber/ pine nuts/ pickled onion/ vinaigrette sauce</i>	36,00 PLN
Sałatka z kozim serem  Szpinak/ kasza kuskus/ pomarańcz/ ogórek/ orzeszki pini/ piklowana cebula/ sos winegret <i>Goat cheese salad</i> <i>Spinach/ pearl couscous/ orange/ cucumber/ pine nuts/ pickled onion/ vinaigrette 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
Botwinka z puree ziemniaczanym i jajkiem poche Burak/ ziemniaki/ jajko <i>Swiss chard with mashed potatoes and poached egg</i> <i>Baby Beetroot/ potato/ egg</i>	23,00 PLN

**APERITIF/DIGESTIVE 4 CL**

Villa Cardena Aperitivo	17 PLN
Campari Bitter	19 PLN
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso, Rose 10cl	18 PLN
Cachaca	18 PLN

**TEQUILA 4 CL**

Jose Cuervo Silver	19 PLN
Jose Cuervo Reposado	19 PLN

**RUM 4 CL**

Brugal Anejo, Blanco	19 PLN
Brugal 1888 Gran Reserva	36 PLN
Kraken Black Spiced	24 PLN
Demon's Share La Reserva 6 YO	26 PLN
Bumbu The Original Rum	25 PLN
Zacapa Centenario 23 YO	44 PLN

**GIN 4 CL**

Gunpowder Gin with Sard. Citrus	24 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.

*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.*

Whitley Neill Distiler's Cut	19 PLN
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin	19 PLN

Najwyższej jakości gin rzemieślniczy i uznana angielska marka, której tradycja sięga 1762 roku. Wyjątkowy styl ginu został oparty na dziewięciu starannie wyselekcjonowanych składnikach botanicznych pochodzących z Półwyspu Iberyjskiego, Bałkanów, północnej Afryki i Azji południowo – wschodniej.

*The highest quality craft gin and a recognized English brand, whose tradition dates back to 1762. The unique style of gin is based on nine carefully selected botanical ingredients from the Iberian Peninsula, the Balkans, northern Africa and south-east Asia.*

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)

*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)*

**WÓDKA 4CL****VODKA 4CL**

Belvedere Pure	24 PLN
J.J Baczewski	14 PLN
J.J Baczewski Wiśniówka	14 PLN
Ostoya	14 PLN
Finlandia	12 PLN
Finlandia Smakowa	12 PLN
Żubrówka Bison Grass	12 PLN

**WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON 4 CL**

Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky	24 PLN
Grant's 12 YO Scotch Whisky	24 PLN
Jack Daniel's Tennessee Old No. 7	22 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack	26 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	39 PLN
Woodford Bourbon Whiskey	32 PLN

**LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS**

Buffalo Trace 40%	21 PLN
Sazerac Rye 45%	26 PLN
Eagle Rare 45%	28 PLN
Elijah Craig 47%	28 PLN

## 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

Glenmorangie 12 YO Scotch Whisky 48 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

Bushmills 10 YO Single Malt 29 PLN

Tullamore Dew 19 PLN

Tullamore Dew Honey 19 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 Furminty- 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 Limoncino 17 PLN

Botega Sambuca 18 PLN

Malibu 16 PLN

Kahlua 18 PLN

Bailey's 17 PLN

Jägermeister 19 PLN

Passoa 16 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*

Pilsner Urquell 0,5l	21 PLN
Książęce Pszeniczne, 1pa	17 PLN
Lech Premium 0,5l	16 PLN
Calsberg 0,5l	17 PLN
Corona 0,35l	19 PLN
Grimbergen Blonde, Amber 0,33l	19 PLN

**PIWO BUTELKOWANE BROWAR****ZAKARCZMIE (REGIONALNE)***Bottled beer Zakarczmie 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	19 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 źródlana 1 l	17 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 <i>Black coffee</i>	13 PLN
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
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. <i>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</i>	
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 AIR 29 PLN

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

VELVET SMOOTHIE 31 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*

WHITLEY CHERRY HIGHBALL 32 PLN

Whitley Neill Rhubarb Gin, Triple sec, Sok z limonki, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom  
*Brugal Anejo Rum, Triple sec, Lime juice, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom*

BAHAMA MAMA 32 PLN

Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Sok z limonki, Sok ananasowy  
*Brugal Anejo Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Lime juice, Pineapple Juice*

## 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, Puree Marakuja, Syrop Waniliowy, Sok z limonki, Wino musujące  
*Vanilla Vodka, Passoa, Vanilla Syrup, Lime Juice, Sparkling Wine*

MISSIONARY'S SHORT DOWNFALL 29 PLN

Mięta, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Syrop z agawy, Sok z limonki, Sok ananasowy, Foamee  
*Mint, Brugal Anejo Rum, Bols Lychee, Agava Syrup, Lime juice, Pineapple juice, Foamee*

BOURBON MAID 31 PLN

Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Sok z cytryny, Syrop z agawy, Ogórek  
*Buffalo Trace Bourbon, Bols Melon, Lemon juice, Agava syrup, Cucumber*

SHERRY PEACH COCKTAIL 29 PLN

J. Baczewski Wiśniówka, Bols Amaretto, Monin Poziomka, Sok z limonki, Angostura Bitter  
*J. Baczewski Sherry, Bols Amaretto, Monin Wild strawberry, Lime juice, Angostura Bitter*

### KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

*Non-alkoholic cocktails*

PASSION FRUIT VIRGIN PUNCH II 24 PLN

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

RASPBERRY VERGIN COCKTAIL 24 PLN

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