

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 121,00 PLN
Sirloin from the top loin

Rib Eye Steak 129,00 PLN
Rib Eye from the upper rib

Filet Mignon Steak 117,00 PLN
Filet Mignon from the tenderloin

T-Bone Steak 152,00 PLN
T-Bone from the short loin

Deska steków (New York, Rib Eye, Filet Mignon) dla 3-4 osób 370,00 PLN
Frytki / ziemniaki pieczone w soli/ krążki cebulowe/ warzywa grillowane
sos z zielonego pieprzu / sos demi-glace
*Steak platter(New York, Rib Eye, Filet Mignon) for 3-4 people
Fries / potatoes baked in salt/ 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*

Żeberka Wieprzowe 81,00 PLN
*Pieczone ziemniaki/ Sos BBQ/ coleslaw/ masło
Pork Rib
Baked potatoes/sauce BBQ/coleslaw/ butter*

Dodatki na życzenie: 10,00 PLN
frytki crispers / ziemniak pieczony w soli / warzywa grillowane /
mieszane sałaty z winegretem

*Additions to your steak:
Crispers fries/ baked potato in salt / grilled vegetables /
mixed lettuce with vinaigrette*

BURGERS

Classic Burger Diamond 51,00 PLN
Wołowina 200g/ sałata strzępiasta/ ogórek/ sos koktajlowy/ frytki crispers/ bekon/ ser mimolette/
bułka
The "BD" Classic
200g Beef patty/ lettuce / 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/ karmelizowana cebula/ ser wędzony/ fuczki/
sos z korniszonów
*Deer burger
Game meat/ romaine lettuce/ pickled cucumber/ carmelized onion/ smoked cheese/ fuczki/ gherkin sauce*

Burger z grillowanym camembertem  43,00 PLN
Camembert/morelowe chutney / św.ogórek / sałata lodowa / piklowane chilli/ sos z korniszonów
*Burger with grilled Camembert
Camembert/apricot chutney/ cucumber/ iceberg lettuce/ pickled chilli/ gherkin sauce*


PRZYSTAWKI

STARTERS

| | |
|---|-----------|
| Tatar siekany Połędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez/ <i>"BD" Beef Tartare</i> <i>Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise</i> <i>Accompanied with bread & butter</i> | 54,00 PLN |
| Carpaccio z Jelenia Rukola / kurki marynowane/ oliwa truflowa/ grana padano/ focaccia <i>Deer carpaccio</i> <i>Arugula/ marinated chanterelles/ truffle olives/ grana padano</i> | 49,00 PLN |
| Łosoś w teryjaki Dziki brokuly/ Kimchi/ Majonez Wasabi/ sezam <i>Salmon in teriyaki</i> <i>Wild broccoli/ Kimchi/ Wasabi Mayonnaise/ sesame</i> | 46,00 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 Maliny/ czerwona cebula/ ocet balsamiczny/ rukola/ chałka <i>Caramelized chicken liver in balsamic-raspberry sauce</i> <i>Raspberries/ red onions/ balsamic vinegar/ arugula/ challah</i> | 31,00 PLN |


SALATKI

SALADS

| | |
|---|-----------|
| Cezar z kurczakiem Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki <i>Chicken & Bacon Caesar</i> <i>Chicken breast/ bacon/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ croutons</i> | 39,00 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> | 44,00 PLN |
| Sałatka z nicejska Tuńczyk/ jajko/ anchois/ papryka/ goszek cukrowy/ oliwki kalamaty <i>Niçoise salad</i> <i>Tuna / egg/ anchois/ pepper/ sugar snap peas/ kalamata olives onion/</i> | 46,00 PLN |
| Sałatka z grillowanym halloumi  <i>Mix sałat/ pomidorki koktajlowe/ bastonczini</i> <i>Salad with grilled halloumi</i> <i>Mixed lettuce/ cherry tomatoes/ bastonchini</i> | 39,00 PLN |

ZUPY

SOUPS

| | |
|--|-----------|
| Z dalekiego wschodu  Makaron ryżowy / chilli / połędwica 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 |
| Krem kalafiorowy Łosoś/ kwaśna śmietana/ oliwa koperkowa <i>Cauliflower cream</i> <i>Salmon/ sour cream/ dill oil</i> | 27,00 PLN |

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Wędzona pierś kaczki z paluchem ziemniaczanym 59,00 PLN

Paluch ziemniaczany/ puree z marchwi/ dziki brokuł/ malinowy sos demi-glace

Smoked duck breast with potato finger

Potato sticks/ carrot puree/ wild broccoli/ raspberry demi-glace sauce

Grilowany Okoń morski 61,00 PLN

Salatka z kompresowanym ogórkiem/ grzyby shimej/ biała rzepa/ papryka/ dresing cytrynowy z chilli i kolendrą

Grilled Sea bass

Salad with compressed cucumber/ shime mushrooms/ white turnip/ peppers/ lemon dressing with chilli and coriander

Pieczona pierś z kurczaka 45,00 PLN

Puree pietruszkowo-ziemniaczane / konfitowana szalotka / groszek cukrowy/ kalafior/ marchew/ sos estragonowy

Roasted chicken breast

Parsley and potato puree/ confit shallots/ sugar snap peas/ cauliflower/ carrots/ tarragon sauce

Policzki wieprzowe 59,00 PLN

Puree z brukwi/ gołębek/ borowiki/ buraki karmelizowane

Pork cheeks

Turnip puree/ cabbage roll/ porcini mushrooms/caramelized beetroots

Schab dojrzewający z puree kalafiorowym 58,00 PLN

Puree kalafiorowe/ trufla/ krokiet z kaszanki/ brokoły/ marynowana cebula

Dry-aged pork loin with cauliflower puree

Cauliflower puree/ truffle/ black pudding croquette/ broccoli/ pickled onions

Tradycyjny kotlet schabowy 45,00 PLN

Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / marchew/ groszek

The "BD" pork chop

Mashed potatoes / buttered cabbage/ carrots/peas

Krewetki Saganaki z bułką bastoncini 62,00 PLN

Pomidory/ czosnek/ ser feta/ sambuca/ zielona pietruszka

Saganaki shrimp with bastoncini roll

Tomatoes/ garlic/ feta cheese/ sambuca/ green parsley

Łosoś pieczony z puree romanesco 62,00 PLN

Puree romanesco/ salasa mango/ młoda marchew/ pak choi

Baked salmon with romanesco puree

Puree romanesco/ mango salsa/ young carrots/ pak choi

Risotto z borowikami  38,00 PLN

Borowiki/ szalotka/ białe wino/ grana padano/ ziemia oliwkowa/

Boletus risotto

Porcini mushrooms / shallot / white wine / Grana Padano/ olive dust /

DESERY

DESSERTS

Fondant czekoladowy 29,00 PLN

Sos marakuja/ lody pomarańczowe/ owoce sezonowe

Chocolate fondant

Passion fruit sauce/ orange ice cream/ seasonal fruits

Czekolada Dubajska 39,00 PLN

Pistacje/ ciasto kataffi/ lody cytrynowe/ maliny

Dubai chocolate

Pistachios/ kataffi cake/ lemon ice cream/ raspberries

Creme brulee 26,00 PLN

Żel malinowy/ beza owocowa/ owoce sezonowe

Creme brulee

Raspberry gel/ fruit meringue/ seasonal fruits

APERITIF/DIGESTIVE 4 CL

| | |
|--|--------|
| Villa Cardena Aperitivo 11% | 17 PLN |
| Campari Bitter 25% | 19 PLN |
| Martini Extra Dry, Bianco, 14,4% Rosso, Rose 10cl | 18 PLN |
| Cachaca 38% | 18 PLN |

TEQUILA 4 CL

| | |
|--------------------------|--------|
| Jose Cuervo Silver 38% | 19 PLN |
| Jose Cuervo Reposado 38% | 19 PLN |

RUM 4 CL

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Planteray 3 Stars White 40% | 19 PLN |
| Planteray Original Drak 40% | 19 PLN |
| Brugal 1888 Gran Reserva 40% | 38 PLN |
| Kraken Black Spiced 40% | 24 PLN |
| Demon's Share La Reserva 6 YO 40% | 26 PLN |
| Bumbu The Original Rum 40% | 26 PLN |
| Zacapa Centenario 23 YO 40% | 46 PLN |

GIN 4 CL

| | |
|------------------------------------|--------|
| Gunpowder Gin with Sard. Citr. 43% | 24 PLN |
| Gunpowder Gin with Cali. Oran. 43% | 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 43% | 19 PLN |
|----------------------------------|--------|

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Whitley Neill Rhubarb & Ginger 41,3% | 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.

WÓDKA 4CL**VODKA 4CL**

| | |
|-----------------------------|--------|
| Belvedere Pure 40% | 24 PLN |
| J.J Baczewski 40% | 14 PLN |
| J.J Baczewski Wiśniówka 38% | 14 PLN |
| Ostoya 40% | 14 PLN |
| Finlandia 40% | 12 PLN |
| Finlandia Smakowa 37,5% | 12 PLN |
| Żubrówka Bison Grass 37,5% | 12 PLN |

WHISKY/ WHISKEY/ BOURBON 4 CL

| | |
|----------------------------------|--------|
| Chivas Regal 12 YO 40% | 24 PLN |
| Grant's 12 YO 40% | 26 PLN |
| Monkey Shoulder 40% | 28 PLN |
| Jack Daniel's Old No. 7 40% | 22 PLN |
| Jack Daniel's Gentleman Jack 40% | 26 PLN |
| Jack Daniel's Single Barrel 45% | 42 PLN |
| Woodford Bourbon Whiskey 43,2% | 32 PLN |

LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS

| | |
|---------------------|--------|
| Buffalo Trace 40% | 21 PLN |
| Sazerac Rye 45% | 26 PLN |
| Eagle Rare 45% | 29 PLN |
| Elijah Craig 47% | 29 PLN |
| Rittenhouse Rye 50% | 29 PLN |

ZESTAW DEGUSTACYJNY LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS 4 X 20ML TASTING SET OF LEGENDARY AMERICAN WHISKEY ICONS 4 X 20ML

48 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 40% | 26 PLN |
| Highland Park 12 YO 40% | 28 PLN |
| Highland Park 15 YO 44% | 52 PLN |
| Glenmorangie 12 YO 43% | 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 40% | 48 PLN |
| Glenfiddich 12 YO 40% | 34 PLN |
| Singleton 12 YO 40% | 28 PLN |
| The Glenlivet 12 YO 40% | 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 43% | 42 PLN |
| Ardbeg 10 YO Scotch Whisky 46% | 42 PLN |

IRISH WHISKEY 4 CL

Bushmills 10 YO Single Malt 40% 29 PLN

Jameson 40% 19 PLN

COGNAC/BRANDY 4 CL

Remy Martin VSOP 40% 39 PLN

Remy Accord Royal 40% 44 PLN

Hennessy VS 40% 36 PLN

Metaxa 7* 40% 21 PLN

Torres 10 YO Gran Reserva 38% 21 PLN

LIKIERY 4 CL

LIQUEURS 4 CL

Botega Limoncino 30% 17 PLN

Botega Sambuca 40% 18 PLN

Fireball 33% 17 PLN

Malibu 18% 16 PLN

Kahlua 20% 18 PLN

Bailey's 17% 17 PLN

Jägermeister 35% 19 PLN

Passoa 15% 16 PLN

Giffard Mix smaków 16 PLN
(Blue 25%, Melon 20%, Marasquin 25%,
Violette 16%, Peach 16%, Triple Sec 35%)

NALEWKI BIESZCZADZKIE 4CL BIESZCZADY TINCTURES 4CL

Tarninówka 22,6% 22 PLN

Bzianka 37,6% 22 PLN

Szyszka Mocna 39% 22 PLN

Pokrzywówka 37,9% 22 PLN

Nostrzykówka 31,2% 22 PLN

ZESTAW DEGUSTACYJNY NALEWEK DO WYBORU 4 X 2CL 36 PLN

TASTING SET OF TINCTURES TO CHOOSE FROM 4 X 2CL

PIWO BECZKOWE*Draught beer*

Pilsner Urquell 0,4l 4,4% 19 PLN

PIWO BUTELKOWANE*Bottled beer*

Pilsner Urquell 0,5l 4,4% 21 PLN

Książęce Pszeniczne 4,9%, Ipa 5,4% 18 PLN

Lech Premium 0,5l 4,8% 17 PLN

Calsberg 0,5l 5% 18 PLN

Corona 0,35l 4,5% 19 PLN

Grimbergen Blonde 0,33l 6,7% 19 PLN

Grimbergen Amber 0,33l 6,5% 19 PLN

Grimbergen Blanche 0,33l 6% 19 PLN

PIWO BUTELKOWANE BROWAR**ŁAŃCUT (REGIONALNE)***Bottled beer Łañcut Brewery (Regional)*

Wybór piw regionalnych 0,5l 5,3% 21 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE*Non-alcoholic beer*

Lech Free 0,33l 15 PLN

Lech Free Mix Smaków 0,33l 15 PLN

Corona 0% 0,35l 19 PLN

Książęce Pszeniczne 0% 0,5l 18 PLN

NAPOJE ZIMNE**COLD BEVERAGES**

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, Fanta, Kinley Tonic 0,25l 12 PLN

Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiniowa 12 PLN
*Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l*Soki owocowe 0,25l 12 PLN
*Juice*Sok ze świeżych owoców 0,25l 23 PLN
*Freshly squeezed juice*Soki owocowo-warzywne 0,25l 19 PLN
*Fruit and vegetable juices*Red Bull 0,25l 19 PLN
*Energy Drink*Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l 15 PLN
*Tonik botaniczny*Thomas Henry Cherry Blossom 0,20l 15 PLN
*Tonik z kwiatów wiśni*Thomas Henry Ginger Beer 0,20l 15 PLN
*Tonik Imbirowy*Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l 15 PLN
*Tonik grejpfrutowy***WODA GAZOWANA, NIEGAZOWANA***Sparkling water, still water*

Woda źródlana 1 l 19 PLN

Kropla Beskidu 0,33l 12 PLN

Kropla Beskidu 0,75l 18 PLN

NAPOJE GORĄCE*Hot beverages*

Espresso 12 PLN

Espresso Macchiato 13 PLN

Double espresso 14 PLN

Double espresso Macchiato 15 PLN

Americano 14 PLN
Black coffee

Cappuccino 17 PLN

Caffe Late 17 PLN

Flat White 17 PLN

Latte Macchiato 17 PLN

Latte Macchiato Smakowe 18 PLN
(Biała czekolada, Wanilia, Karmel, Kokos, Migdał)Czekolada na gorąco 18 PLN
*Hot Chocolate*Kawa mrożona 19 PLN
*Ice Coffee*Wybór Herbat Eilles Diamond 11 PLN
*Selection of teas*Wybór Herbat Liściastych 12 PLN
A selection of leaf teas

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 89 PLN
Brazil Guaxupe Coffee

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 :)

AIR FIREBALL 29 PLN

Fireball, Giffard Trawa Cytrynowa, Sok z limonki, Angostura Bitter, Sok jabłkowy
Fireball, Giffard Lemongrass, Lime juice, Angostura Bitter, Apple juice

VELVET SMOOTHIE 32 PLN

Finlandia Blackcurrant, Giffard Fiołkowy, Giffard Blue, Giffard Mango, Sok z limonki, Sok pomarańczowy, Sok ananasowy
Finlandia Blackcurrant, Giffard Violette, Giffard Blue, Giffard Mango, Lime Juice, Orange Juice, Pineapple Juice

APERITIVO SPRITZ 34 PLN

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

WHITLEY CHERRY HIGHBALL 33 PLN

Whitley Neill Rhubarb Gin, Giffard Triple sec, Sok z limonki, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom
Whitley Neill Rhubarb Gin, Giffard Triple sec, Lime juice, Angostura Bitter, Thomas Henry Cherry Blossom

BAHAMA MAMA 32 PLN

Planteray Original Dark Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Sok z limonki, Sok ananasowy
Planteray Original Dark Rum, Kraken Rum, Malibu, Kahlua, Lime juice, Pineapple Juice

BLUEBERRY LAVENDER SPRITZ 34 PLN

Finlandia Blackcurrant, Aperitivo, Giffard Lawendowy, Wino musujące, Woda Gazowana
Finlandia Blackcurrant, Aperitivo, Giffard Lavender, Sparkling Wine, Sparkling Water

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, Giffard Vaniliowy, Sok z limonki, Wino musujące
Vanilla Vodka, Puree Passion Fruit, Vanilla Syrup, Lime Juice, Sparkling Wine

BOURBON SOUR 38 PLN

Elijah Craig Bourbon, Sok z limonki, Syrop cukrowy, Solanka, Angostura Bitter, Biało Vegańskie
Elijah Craig Bourbon, Lime Juice, Simple Syrup, Brine, Angostura Bitter, Vegan Protein

BOTANICAL GARDEN 29 PLN

Finlandia Ogórek-Mięta, Giffard Kwiat Bzu, Sok z limonki, Sok jabłkowy
Finlandia Cucumber-Mint, Elderflower Giffard, Lime Juice, Apple Juice

TOM YAM PUNCH 29 PLN

Wódka Baczewski infu.trawą cytrynową, Giffard Lychee, Giffard Kokosowy, Sok z limonki
Baczewski Vodka infused with lemongrass, Lychee Giffard, Coconut Giffard, Lime Juice

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Non-alkoholic cocktails

VIRGIN FRUITS 24 PLN

Giffard Marakuja Syrop, Giffard Guma Balonowa, Sok z limonki, Sok bananowy, Sok ananasowy
Giffard Passion Fruit Syrup, Giffard Bubbel Gum Syrup, Lime Juice, Banana Juice, Pineapple Juice

VERGIN FLOWER 24 PLN

Puree malinowe, Giffard Lawenda Syrop, Sok z limonki, Sok ananasowy, Sok pomarańczowy
Raspberry puree, Giffard Lawenda Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice, Orange Juice

NEGRONI 0% 24 PLN

Giffard Aperitif Bitter, Giffard Herbal Juniper, Giffard Ruby Grape
Giffard Aperitif Bitter, Giffard Herbal Juniper, Giffard Ruby Grape