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 125,00 PLN
Sirloin from the top loin

Rib Eye Steak 132,00 PLN
Rib Eye from the upper rib

Filet Mignon Steak 119,00 PLN
Filet Mignon from the tenderloin

T-Bone Steak 162,00 PLN
T-Bone from the short loin

Deska steków (New York, Rib Eye, Filet Mignon) dla 3-4 osób 390,00 PLN
Frytki / ziemniaki pieczone w soli/ 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 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

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

Koreańskie żeberka 65,00 PLN
Ryż / kimchi / kapusta pekińska / glazura gochujang
Korean Ribs
Rice / kimchi / napa cabbage / gochujang glaze

BURGERS

Classic Burger Diamond 53,00 PLN
Wołowina 200g/ sałata strzępiasta/ ogórek/ sos koktajlowy/ frytki crispers/ bekon/ ser mimolette/ cebula/ bułka maślana
The "BD" Classic
200g Beef patty/ lettuce / pickles / burger sauce / crisper fries/ bacon/ mimolette cheese/ onion/ shortbread

Dodatki: Jajko sadzone
Additions: Fried egg

Keto Burger 59,00 PLN
Wołowina 200g/ sałata rzymska/ bekon/jajko/ ogórek kiszony/ser mimolette / sos pietruszkowy/ colesław
Keto Burger
200g Beef patty / romaine lettuce / bacon / egg/ pickled cucumber / Mimolette cheese/ parsley sauce / coleslaw

Burger z grillowanym camembertem 44,00 PLN
Camembert/morelowe chutney / św.ogórek / sałata lodowa / piklowane chilli/ sos z korniszonów
Burger with grilled Camembert
Camembert/ apricot chutney/ cucumber/ icberg lettuce/ pickled chilli/ gherkin sauce

PRZYSTAWKI
STARTERS

Tatar siekany 56,00 PLN
Polędwica wołowa / ogórek / grzyby / szalotka / jajko przepiórcze/ anchois/ majonez
"BD" Beef Tartare
Beef Tenderloin/ pickles/ mushroom/ shallot/ quail egg/ anchois/ mayonnaise
Accompanied with bread & butter

Japoński tatar z łososia 35,00 PLN
Ryż / marynowana rzodkiew / seler naciowy / ogórek / majonez / sriracha
Japanese Salmon Tartare
Rice / pickled radish / celery / cucumber / mayonnaise / sriracha

Taco krewetka 18,00 PLN
Shrimp taco

Taco kurczak 16,00 PLN
Chicken taco

Taco Vege z papryką Jalapeno 16,00 PLN
Vege taco with jalapeno peppers

Smażone Krewetki w białym winie 42,00 PLN
Chilli/ czosnek/ natka pietruszki/ grzanki/ cebula/ białe wino
Sauteed King Prawns
Chilli / garlic / parsley / croutons/ onion/ white wine

Karmelizowana wątróbka drobiowa w sosie balsamiczno- malinowym 31,00 PLN
Maliny/ czerwona cebula/ ocet balsamiczny/ rukola/ chałka
Caramelized chicken liver in balsamic-raspberry sauce
Raspberies/ red onions/ balsamic vinegar/ aragula/ challah

SAŁATKI
SALAD

Cezar z kurczakiem 44,00 PLN
Kurczak/ bekon/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki
Chicken & Bacon Caesar
Chicken breast/ bacon/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ croutons

Cezar z krewetkami 47,00 PLN
Krewetki/ vongole/ sałata rzymska/ sos cezar/ grana padano/ grzanki
Prawns Caesar
Tiger prawns/ vongole/ romaine lettuce/ caesar dressing/ grana padano/ crotons

Sałatka z krewetkami w panko 57,00 PLN
Awokado/ mango/ papryka padron/ majonez mango
Salad with panko-crusted shrimp
Avocado / mango / Padrón peppers / mango mayonnaise

ZUPY
SOUPS

Z dalekiego wschodu 32,00 PLN
Makaron ryżowy / chilli / polędwica wołowa/ grzyby mun
From the far east
Rice noodles/ chilli / sirloin of beef/ mushrooms mun

Indonezyjska 32,00 PLN
Limonka / kurczak / krewetki
Indonesian
Lime / chicken / prawns

Krem z pieczonych warzyw 26,00 PLN
Marchew/ pietruszka/ cebula/ orzechy/ emulsja ziołowa
Roasted vegetable cream soup
Carrot / parsley root / onion / nuts / herb emulsion

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISH

Wędzona pierś kaczki z paluchem ziemniaczanym 64,00 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

Pieczona pierś z kurczaka 48,00 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 z dzika 64,00 PLN
Puree z brukwi/ gołąbek/ borowiki/ buraki
Wild boar cheeks
Turnip puree/ cabbage roll/ porcini mushrooms/ beetroots

Schab dojrzewający z puree z selera 58,00 PLN
Puree z selera/ trufla/ krokiet z kaszanki/ brokuły/ marynowana cebula
Dry-aged pork loin with Celery Root Purée
Celery root purée/ truffle/ black pudding croquette/ broccoli/ pickled onions

Tradycyjny kotlet schabowy 46,00 PLN
Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / marchew/ groszek
The "BD" pork chop
Mashed potatoes / buttered cabbage/ carrots/peas

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

Makaron linguine 42,00PLN
Linguine/chorizo/krewetki/pomidory/czosnek/chilli
Linguine pasta
Linguine/chorizo/shrimps/tomatoes/garlic/chilli

Wegański Udon 55,00 PLN
Kaczka vege / warzywa / sos hoisin
Vegan Udon
Plant-based duck / vegetables / hoisin sauce

Ryba Barramundi 58,00 PLN
Papryka/cukinia/czosnek/cebula/boczek/ziemniaki
Barramundi Fish
Bell pepper/zucchini /garlic/onion/bacon/potatoes

Łosoś teriyaki 62,00 PLN
Kuskus / salsa mango/ dziki brokuł / marchew w sezamie /oliwa szczypiorkowa
Teriyaki Salmon
Couscous / mango salsa / wild broccoli / sesame carrots / chive oil

DESERY
DESSERTS

Fondant czekoladowy 32,00 PLN
Sos marakuja/ lody pomarańczowe/ owoce sezonowe
Chocolate fondant
Passion fruit sauce/ orange ice cream/ seasonal fruits

Creme brulee 28,00 PLN
Żel malinowy/ beza owocowa/ owoce sezonowe
Creme brulee
Raspberry gel/ fruit meringue/ seasonal fruits

Sernik amerykański 29 ,00 PLN
Słony karmel / orzechy
American Cheesecake
Salted caramel / nuts

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
Planteray Fancy Pineapple 40%	22 PLN
Planteray Isle of Fiji 40%	26 PLN
Planteray XO 20th Anniversary 40%	38 PLN
Demon's Share La Reserva 6 YO 40%	26 PLN
Bumbu The Orginal Rum 40%	32 PLN
Zacapa Centenario 23 YO 40%	48 PLN

Gin 4 cl

Gunpowder Gin with Sard. Citr. 43%	26 PLN
Gunpowder Gin with Cali. Oran. 43%	26 PLN

Gin pochodzący z Irlandii. Produkowany z 12 wybranych roślin z dodatkiem owocu pochodzącego z małej włoskiej wioski Siniscola o nazwie "Citrus monstruosa" oraz z kalifornijskimi pomarańczami.
Gin from Ireland. Made from 12 selected plants with the addition of fruit from the small Italian village of Siniscola called "Citrus monstruosa" 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%	26 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
Chivas Regal 18 YO 40%	48 PLN
Monkey Shoulder 40%	29 PLN
Jack Daniel's Old No. 7 40%	22 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack 40%	28 PLN
Jack Daniel's Single Barrel 45%	42 PLN
Woodford Bourbon Whiskey 43,2%	34 PLN

Legendary American Whiskey Icons

Buffalo Trace 40%	21 PLN
Sazerac Rye 45%	26 PLN
Eagle Rare 45%	31 PLN
Elijah Craig 47%	31 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

49 PLN

Zestaw degustacyjny Planteray Rum 4 x 20ml
Tasting set Planteray Rum 4 x 20ml

52 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%	28 PLN
Highland Park 12 YO	40%	32 PLN
Highland Park 15 YO	44%	56 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%	52 PLN
Glenfiddich 12 YO	40%	36 PLN
Singleton 12 YO	40%	29 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%	44 PLN
Ardbeg 10 YO Scotch Whisky	46%	44 PLN

Irish Whiskey 4 cl

Bushmills 10 YO Single Malt	40%	29 PLN
Jameson	40%	20 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%	18 PLN
Botega Sambuca	40%	18 PLN
Amaro Montenegro	23%	19 PLN
Fireball	33%	18 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 (Blue 25%, Melon 20%, Marasquin 25%, Violette 16%, Peach 16%, Triple Sec 35%)		16 PLN

Nalewki bieszczadzkie 4cl
Bieszczady tinctures 4cl

Tarninówka	22,6%	26 PLN
Bzianka	37,6%	26 PLN
Szyszka Mocna	39%	26 PLN
Pokrzywówka	37,9%	26 PLN
Nostrzykówka	31,2%	26 PLN

Zestaw degustacyjny nalewek do wyboru 4 x 2cl 42 PLN

Tasting set of tinctures to choose from 4 x 2cl

Piwo beczkowe
Draught beer

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

Piwo butelkowane
Bottled beer

Pilsner Urquell 0,5l 4,4%	21 PLN
Książęce Pszeniczne 4,9%, Ipa 5,4%	19 PLN
Lech Premium 0,5l 4,8%	18 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 Łańcut Brewery (Regional)

Wybór piw regionalnych 0,5l 5,3%	22 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	19 PLN

Napoje zimne
Cold beverages

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite, *Fanta, Kinley Tonic 0,25l*	13 PLN
Fuze Tea-Cytrynowa, Brzoskwiniowa *Fuze Tea Lemon, Peach 0,25l*	13 PLN
Soki owocowe 0,25l *Juice*	13 PLN
Sok ze świeżych owoców 0,25l *Freshly squeezed juice*	25 PLN
Soki owocowo-warzywne 0,25l *Fruit and vegetable juices*	25 PLN
Red Bull 0,25l *Energy Drink*	19 PLN
Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l *Tonik botaniczny*	15 PLN
Thomas Henry Cherry Blossom 0,20l *Tonik z kwiatów wiśni*	15 PLN
Thomas Henry Ginger Beer 0,20l *Tonik Imbirowy*	15 PLN
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l *Tonik grejpfrutowy*	15 PLN

Woda gazowana, niegazowana
Sparkling water, still water

Kropla Beskidu 0,33l	13 PLN
Kropla Beskidu 0,75l	20 PLN
Lemoniada 1l	45 PLN

Napoje gorące
Hot beverages

Espresso	12 PLN
Espresso Macchiato	13 PLN
Double espresso	14 PLN
Double espresso Macchiato	15 PLN
Americano *Black coffee*	14 PLN
Cappuccino	17 PLN
Caffe Late	17 PLN
Flat White	18 PLN
Latte Macchiato	17 PLN
Latte Macchiato Smakowe (Biała czekolada, Wanilia, Karmel, Kokos, Migdał)	18 PLN
Czekolada na gorąco *Hot Chocolate*	18 PLN
Kawa mrożona *Ice Coffee*	19 PLN
Wybór Herbat Eilles Diamond *Selection of teas*	11 PLN
Wybór Herbat Liściastych *A selection of leaf teas*	12 PLN

Strefa matcha
Matcha zone

Matcha Tonic	32 PLN
Matcha Latte	28 PLN
Matcha Yuzu	28 PLN
Matcha Blue	28 PLN

Strefa ube
Ube zone

Ube Tonic	32 PLN
Ube Latte	28 PLN
Ube Yuzu	28 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 :)

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, Lychee Likier, Giffard Blue, Giffard Mango, Sok z limonki, Sok pomarańczowy, Sok ananasowy
Finlandia Blackcurrant, Lychee Liqueur, 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

AUTUMN ORCHARD 29 PLN

Żubrówka Bison Grass, Likier z czarnego bzu, Wino Chardonnay, Sok jabłkowy, Sok z limonki
Vodka Bison Grass, Elderflower Liqueur, Chardonnay Wine, Apple juice, Lime juice

FLANNEL SHIRT 32 PLN

Grant's Whisky 12 YO, Amaro Montenegro, Sok z cytryny, Sok jabłkowy, Syrop z Agawy, Angostura Aromatic Bitter, Sos Tabsco
Grant's Whisky 12 YO, Amaro Montenegro, Lemon juice, Apple Juice, Agava Syrup, Angostura Aromatic Bitter, Sos Tabasco

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 :)

PORN STAR MARTINI 34 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, Białko Vegańskie
Elijah Craig Bourbon, Lime Juice, Simple Syrup, Brine, Angostura Bitter, Vegan Protein

AMBER BIRD 28 PLN

Whiskey Bourbon, Amaro Montenegro, Sok z cytryny, Syrop z Agawy
Whiskey Bourbon, Amaro Montenegro, Lemon juice, Agava Syrup

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

RTD MOJITO 0% 24 PLN

RTD APEROL SPRITZ 0% 24 PLN