



Witaj w Restauracji Centrum Molo!

**Jesteśmy bardzo podekscytowani,
że jesteś dziś z nami!**

Zawsze stawiamy na świeże składniki,
wyjątkowe smaki i przyjemną atmosferę.

Każde danie przygotowujemy z pasją i dbałością o detale,
aby Twoje doświadczenie kulinarne było niezapomniane.

Poczuj się jak u siebie - wygodnie usiądź, zrelaksuj się
i pozwól nam zająć się Twoimi kulinarnymi przygodami.



Welcome to Centrum Molo Restaurant!

***We are very excited to have you
with us today!***

*We always prioritize fresh ingredients, unique flavors,
and a pleasant atmosphere.*

*Each dish is prepared with passion and attention to detail,
to ensure your culinary experience is unforgettable.*

*Make yourself at home - sit back, relax,
and let us take care of your culinary adventures.*



Carpaccio z wołowiny - 80 g z kaparami i Grana Padano
Beef carpaccio - 80 g with capers and Grana Padano cheese



59
PLN

Gravlax marynowany w burakach - 100 g
Gravlax marinated in beetroots - 100 g



26
PLN

Guacamole - 25 g z chipsem z tortilli i oliwą truflową
Guacamole - 25 g with tortilla chips and truffle oil



25
PLN

Śledziki MOLO - 100 g
MOLO herring - 100 g



25
PLN



Kociotek węgierskiej zupy gulaszowej - 300 ml

Pot of Hungarian goulash soup - 300 ml



25
PLN

Rosół z makaronem - 250 ml

Chicken broth with noodles - 250 ml



21
PLN

Krem ze świeżych pomidorów i pieczonej papryki
z mozzarełą - 250 ml

*Cream of fresh tomatoes and roasted peppers
with mozzarella - 250 ml*



21
PLN

Krem z białych warzyw korzennych z dodatkiem
oliwy truflowej i grzanek - 250 ml

*Cream of white root vegetables
with truffle oil and croutons - 250 ml*



21
PLN

Krem z pieczonego buraka z prażonymi migdałami - 250 ml

Cream of roasted beetroot with toasted almonds - 250 ml



21
PLN



Burger wołowy XL z bekonem, warzywami, serem, cebulką i frytkami - 360 g

XL beef burger with bacon, vegetables, cheese, onions and fries - 360 g



**69
PLN**



Żeberko marynowane w miodzie - 300 g z pieczonymi ziemniakami i pikantną surówką z kiszzonego ogórka i papryki

Honey-marinated ribs - 300 g with baked potatoes and spicy salad with pickled cucumber and peppers



**59
PLN**



Polski schabowy - 200g z ziemniakami z koprem i zestawem surówek

Polish breaded pork chop - 200g with dill potatoes and a set of salads



**55
PLN**



A'la sznycel drobiowy - 180 g w złocistej panierce na opiekanych ziemniakach z zestawem surówek

Chicken schnitzel - 180 g in golden breadcrumbs with roasted potatoes and a set of salads



**50
PLN**



Smocze jądło z gulaszem węgierskim - 180 g z kwaśną śmietaną i surówką

Dragon's feast with Hungarian goulash - 180 g with sour cream and salad



**49
PLN**



Burger wołowy z bekonem, warzywami, serem, cebulką i frytkami - 180 g

Beef burger with bacon, vegetables, cheese, onions, and fries - 180 g



**49
PLN**



Filet z sandacza na plastrach marynowanej cytryny - 200 g
z frytkami steakhouse i surówką

*Zander fillet on slices of marinated lemon - 200 g
with steakhouse fries and salad*



69
PLN

Miętus królewski - 200 g z frytkami i zestawem surówek

Royal mintus - 200 g with fries and a set of salads



60
PLN

Pstrąg w całości prosto z patelni - 250 g
z frytkami i surówką

*Whole trout straight from the pan - 250 g
with fries and salad*



60
PLN



**Kotleciki jagnięce - 180 g na dipie z jarzębiny
z ziemniakami parisienne i pikantną sałatką**

*Lamb chops - 180 g with rowanberry dip,
Parisienne potatoes, and spicy salad*



**130
PLN**



**Short rib - żebro wołowe - 500 g z grillowanymi warzywami
i chrupiącym ziemniakiem faszerowanym gzikiem**

*Short rib - beef ribs - 500 g with grilled vegetables
and crispy stuffed potato with tzatziki*



**130
PLN**



**Halibut na palonym maśle - 450 g z frytkami
i delikatnymi zielonymi sałatkami**

*Pan-seared halibut in brown butter - 450 g
with fries and mixed green salads*



**85
PLN**



**Królik leśny - 330 g z kurkami z patelni, ziemniakami
pieczonymi w dzikich ziołach i glazurowaną marchewką**

*Forest rabbit - 330 g with sautéed chanterelles, wild herb
roasted potatoes and glazed carrots*



**85
PLN**

**Warzywne curry z mlekiem kokosowym
i wędzonym tofu - 300 g**

*Vegetable curry with coconut milk
and smoked tofu - 300 g*



**60
PLN**

Czarny makaron z krewetkami - 80 g,
prażonym czosnkiem i natką pietruszki - 8 szt. 200 g

*Black pasta with shrimp - 80 g,
roasted garlic, and parsley - 200 g*



65
PLN



Gnocchi w stylu orientalnym z polędwiczką - 120 g
i sosem teriyaki

Oriental-style gnocchi with sirloin - 120 g and teriyaki sauce



50
PLN



Gnocchi z z wędzonym łososiem - 180 g

Gnocchi with smoked salmon - 180 g



40
PLN



Gnocchi z młodym szpinakiem, grillowaną cebulką i suszonym pomidorem - 200 g

Gnocchi with young spinach, grilled onions, and sun-dried tomatoes - 200 g



35
PLN



Kotleciki z kaszy jaglanej i warzyw - 180 g z pikantnym sosem chrzanowo-sojowym i zielonymi sałatkami

Cutlets made of buckwheat groats and vegetables - 180 g with a spicy horseradish-soy sauce and green salads



35
PLN



Steki z selera z pieczonymi ziemniakami i sosem tzatziki - 300 g

Celery steaks with baked potatoes and tzatziki sauce - 300 g



30
PLN



Carpaccio warzywne z dressingiem ziołowym i czarnym sezamem - 150 g

Vegetable carpaccio with herbal dressing and black sesame - 150 g



28
PLN



Placki ziemniaczane bezglutenowe z kwaśną śmietaną - 200 g

Gluten-free potato pancakes with sour cream - 200 g



25
PLN



Grillowany kurczak na zielonych sałatach z pomidorem, ogórkiem, białym serem i pieczoną gruszką - 300 g

Grilled chicken with green salads with tomato, cucumber, white cheese and baked pear - 300 g



30
PLN

Sałatka z plastrami grillowanego boczku z jajkiem, pomidorem i oliwkami - 300 g

Salad with grilled bacon slices with egg, tomato and olives - 300 g



30
PLN



Sałatka Caprese - 150 g

Caprese salad - 150 g



25
PLN



Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką - 150 g
Chicken strips with potato fries and salad - 150 g



30
PLN

Mini burger drobiowy z frytkami - 150 g
Mini chicken burger with potato fries - 150 g



30
PLN

Rosół bez zielonego - 200 ml
Broth with noodles - 200 ml



15
PLN



POLECAMY



Kompozycja lodów z owocami i polewą - 200 ml
Ice cream composition with fruits and sauce - 200 ml



30
PLN

Beza z kremem mascarpone i owocami - 120 g
Meringue with mascarpone cream and fruits - 120 g



28
PLN

Brownie 120 g
Brownie - 120 g



25
PLN

Sernik - 120 g z polewą owocową i fruzeliną owocową
Cheesecake - 120 g with fruit sauce and fruit jelly



23
PLN

Crème brûlée - 150 ml z toffi i kawiozem owocowym
Crème brûlée - 150 ml with toffee and fruit caviar



22
PLN

Szarlotka w szkle z kruszonką 120 g
Apple pie in a glass with crumble - 120 g



22
PLN



Kawa z whisky / <i>Whisky Coffee</i>	27 PLN	160 ml
Herbata rozgrzewająca / <i>Warmin Tea</i>	20 PLN	200 ml
Kawa latte.....	19 PLN	260 ml
Podwójne espresso.....	17 PLN	80 ml
Kawa cappuccino.....	15 PLN	280 ml
Kawa biała / <i>White Coffee</i>	14 PLN	180 ml
Kawa czarna / <i>Black Coffee</i>	13 PLN	180 ml
Espresso.....	13 PLN	40 ml
Herbata / <i>Tea</i>	13 PLN	200 ml



NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Dzbanek Lemoniady / <i>Pitcher of lemonade</i>	30 PLN	1,2 l
Dzbanek napoju owocowego <i>A pitcher of fruit juice</i>	25 PLN	1,2 l
Kawa mrożona / <i>Frozen Coffee</i>	25 PLN	260 ml
Red Bull.....	20 PLN	250 ml
Dzbanek wody z cytryną i miętą <i>Pitcher of water with lemon and mint</i>	17 PLN	1 l
Pepsi /Mirinda/7up/Schweppes/Lipton.....	14 PLN	500 ml
Pepsi/Mirinda/7up/Schweppes	12 PLN	200 ml
Woda mineralna gaz/niegaz <i>Carb./Non-carb. mineral water</i>	10 PLN	500 ml
Woda mineralna gaz/niegaz <i>Carb./Non-carb. mineral water</i>	9 PLN	300 ml



TYSKIE

Tyskie Gronie.....	15 PLN	500 ml
Tyskie Gronie.....	11 PLN	300 ml



Kozel Lezak.....	16 PLN	500 ml
Kozel Lezak.....	11 PLN	300 ml

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS



Pilsner Urquell	18 PLN	500 ml
-----------------------	--------	--------



Książęce Złote Pszeniczne.....	17 PLN	500 ml
Książęce IPA.....	17 PLN	500 ml
Książęce Cherry Ale	17 PLN	500 ml
Książęce Porter.....	17 PLN	500 ml



Lech Premium.....	15 PLN	500 ml
-------------------	--------	--------



Kozel Cerny.....	16 PLN	500 ml
Kozel Bily Lehky.....	16 PLN	500 ml



PIWA SMAKOWE / FLAVORED BEERS



Captain Jack Original.....	16 PLN	400 ml
Captain Jack Jack on the beach.....	16 PLN	400 ml
Captain Jack Mango daiquiri.....	16 PLN	400 ml



Hardmade Yuzu lemon.....	16 PLN	400 ml
Hardmade Exotic kumkwat.....	16 PLN	400 ml
Hardmade Blackberry vanilla.....	16 PLN	400 ml

PIWA BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEERS



Lech Free 0,0% Lager.....	11 PLN	330 ml
Lech Free 0,0% Limonka z mięta.....	11 PLN	330 ml
Lech Free 0,0% Arbuż z mięta.....	11 PLN	330 ml
Lech Free 0,0% Smoczy owoc i winogrono.....	11 PLN	330 ml



Książęce Złote Pszeniczne 0,0%.....	17 PLN	500 ml
Książęce Ipa 0,0%.....	17 PLN	500 ml



Kozel 0,0%.....	16 PLN	500 ml
-----------------	--------	--------





INSIGHT CASA PECUNIA PROSECCO SPUMANTE DOC 0,75L

Włochy, Veneto, Prosecco • 85% Glera, 15% kupaż szczepów lokalnych • wytrawne • Alk. 10.5% obj.

Wyjątkowe wino musujące stworzone ze specjalnie wyselekcjonowanych gron szczepu Glera, które dojrzały na słonecznych wzgórzach słynnego regionu Veneto. Wino kreśli się pięknym jasnozłotym kolorem i przyjemnie świeżymi aromatami owoców. Subtelne bąbelki dają ekspresyjne orzeźwienie, zaś finisz jest niezwykle przyjemny.

Exquisite sparkling wine made from specially selected grapes of Glera variety, grown on the sunny hills of the famous Veneto region. The wine is characterized by a beautiful light golden colour and pleasant aromas of fresh fruit. Frothy bubbles give expressive refreshment and enjoyable finish.

85 PLN / 750 ml



CASA PECUNIA PROSECCO ROSE SPUMANTE DOC 0,75L

Włochy, Veneto, Prosecco • Glera • wytrawne • Alk. 11% obj.

Casa Pecunia Prosecco Rose to wino o chronionym oznaczeniu DOC (denominazione di origine controllata). Słynne, włoskie wino typu Prosecco w różowej odmianie, wyprodukowane z winogron szczepu Glera i uszlachetnione gronami Pinot Noir. To niezwykle połączenie nadaje winu jasnoróżowy kolor z delikatnymi i trwałymi bąbelkami. Przyjemny i pachnący bukiet owocowy z nutami truskawek daje idealne orzeźwienie i rześkie zakończenie.

Casa Pecunia Prosecco Rose is a wine with a protected DOCv(denominazione di origine controllata) designation. The famous Italian Prosecco wine in a pink variety, made from Glera grapes with the addition of Pinot Noir grapes. This unusual combination gives the wine a light pink colour with delicate and persistent bubbles. Pleasant and fragrant fruit bouquet with hints of strawberries gives the perfect refreshment and a crisp finish.

80 PLN / 750 ml

WINO RÓŻOWE / PINK WINES



INSIGHT 'CASA PECUNIA' ROSATO DI TOSCANA IGT 0,75L

Włochy, Toskania, • 90% Sangiovese, 10% Syrah • półwytrawne • Alk. 12.5% obj.

Wino Insight Rosato di Toscana powstało z wyjątkowego połączenia winogron Sangiovese i Syrah, które dojrzały na malowniczych wzgórzach Toskanii. Soczyste aromaty słodkich poziomek, dojrzałych wiśni i gruszek idealnie komponują się z przyjemnymi nutami kwiatowymi. W smaku wino przyjemnie owocowe, lekkie z orzeźwiająjącym finiszem na podniebieniu.

Insight Rosato di Toscana wine was created from an exceptional combination of Sangiovese and Syrah grapes, which matured on the beautiful hills of Tuscany. Juicy aromas of sweet strawberries, ripe cherries and pears blend perfectly with pleasant floral notes. On the palate the wine is pleasantly fruity and light with a refreshing finish.

80 PLN / 750 ml



NEPIA CASA PECUNIA PINOT GRIGIO 0,75L

Włochy, Casa Pecunia, Veneto • Pinot Grigio • wytrawne • Alk. 12% obj.

Bogaty i wyszukany bukiet tego wina przyciąga uwagę swoją intensywnością i finezją. W zapachu dostrzec można subtelne nuty owocowe, takie jak soczyste gruszki, jabłka oraz cytrusy, które harmonijnie łączą się z delikatnymi aromatami kwiatowymi. Wino wyróżnia się wyważoną kwasowością i odświeżającym finiszem. Jest to wino o delikatnym charakterze, zachwycające swą łatwością picia i przyjemnością, którą zapewnia

The rich and sophisticated bouquet of this wine attracts attention with its intensity and finesse. The fragrance includes subtle fruity notes, such as juicy pears, apples and citrus fruits, which combine harmoniously with delicate floral aromas. The wine is distinguished by balanced acidity and a refreshing finish. It is a wine with a delicate character, delighting with its ease of drinking and the pleasure it provides

20 PLN / 150 ml 80 PLN / 750 ml

RIESLING ME PFALZ 0,75L

Niemcy, Pfalz, • Riesling • półwytrawne • Alk. 12% obj.

Wino białe, półwytrawne zbudowane ze szczepu Riesling uprawianego na wapienno-lessowych glebach Palatynatu (Pfalz) – drugiego co do wielkości upraw regionu winiarskiego Niemiec. Wino cechuje cytrusowo-kwiatowy nos, przyjemne mineralne wypetnienie z dobrze zaznaczoną kwasowością na finiszu.

White, semi-dry wine made from Riesling grape grown on lime-less soils of Pfalz - the second most planted wine region in Germany. The wine is characterized by a citrus and floral nose, a pleasant mineral filling with well marked acidity on the finish.

20 PLN / 150 ml 80 PLN / 750 ml

OZZI CHARDONNAY 0,75L

Australia, South-Eastern Australia, • Chardonnay • wytrawne • Alk. 12.5% obj.

Wytrawne białe wino, wytwarzane z winogron Chardonnay, o jasnostomkowej barwie, z zielonymi refleksami i wyraźnie wyczuwalnymi aromatami melona oraz orzeźwiających owoców cytrusowych z delikatnymi nutami dębu. Na podniebieniu uwydatnia się odrobina słodyczy i zrównoważonej kwasowości, z bardzo przyjemnym owocowym finiszem.

Dry white wine made from Chardonnay grapes. Characterized by light straw-yellow colour with green reflections, clearly distinguishable aromas of melon and refreshing citrus notes accompanied by subtle oak. On the palate a bit sweet with balanced acidity and a very pleasant fruity finish.

20 PLN / 150 ml 80 PLN / 750 ml

KINGFISHER SAUVIGNON BLANC 0,75L

Nowa Zelandia, Nelson, • Sauvignon Blanc • wytrawne • Alk. 12% obj.

Kingfisher Sauvignon Blanc o błyszczącej, cytrynowej barwie z zielonymi refleksami. Cechuje go to co najlepsze i najbardziej rozpoznawalne w Nowej Zelandii, a więc niezwykle piękny i intensywny bukiet pełen aromatu agrestu, limonki i dojrzałego melona. Kingfisher Sauvignon Blanc to niezwykle doznania smakowe – połączenie orzeźwiającej kwasowości z tropikalną słodyczą.

Kingfisher Sauvignon Blanc with a brilliant lemon colour with green reflections. It is characterised by what is the best and most recognisable in New Zealand, extremely beautiful and intense bouquet full of gooseberry, lime and ripe melon aromas. Kingfisher Sauvignon Blanc is an extraordinary taste experience - a combination of refreshing acidity with tropical sweetness.

23 PLN / 150 ml 105 PLN / 750 ml

PAGO CASA BENASAL BLANCO ORGANIC 0,75L

Hiszpania, Valencia, • 50% Gewürztraminer, 50% Moscatel • wytrawne • Alk. 12% obj.

Wino wytrawne, gładkie i owocowe. Orzeźwiająca i równocześnie eleganckie wino. Biorąc pod uwagę odmiany winorośli, można by było spodziewać się więcej słodyczy. Wyczuwalne aromaty maraku, mango, papai oraz cytrusów. Na podniebieniu obszerne, trwałe, o dobrej równowadze kwasowości i świeżości.

Dry wine, smooth and fruity. Refreshing and at the same time elegant wine. Taking into account the grape variety, one could expect more sweets. Noticeable aromas of passion fruit, mango, papaya and citrus. On the palate extensive, long-lasting, with a good balance of acidity and freshness.

110 PLN / 750 ml

SREBRNE CONSUL CUVÉE BLANC 0,75L

Polska, Małopolska, None • Johanniter, Solaris, Hibernal • None • Alk. 12.5% obj.

Elegancki kupaż starannie dobranych białych odmian. Sprężyste, świeże i dobrze zbalansowane, z przyjemną kwasowością oraz ożywczą mineralnością ocieploną aromatami jabłka, brzoskwini oraz nut kwiatowych. W tle delikatna nuta pieprzu skonstrastowana smakami południowych owoców: ananasa i mango.

An elegant blend of carefully selected white varieties. Supple, fresh and well-balanced, with pleasant acidity and invigorating minerality warmed by aromas of apple, peach and floral notes. In the background, a delicate note of pepper contrasted with the flavors of southern fruits: pineapple and mango.

20 PLN / 150 ml 80 PLN / 750 ml

EL COTO SEMI-DULCE 2021 0,75L

Polska, Małopolska, None • Johanniter, Solaris, Hibernal • None • Alk. 12.5% obj.

El Coto Semi Sweet to półsłodkie wino zbudowane z dwóch szczepów Viura i Chardonnay. Charakteryzuje się słomkowo-żółtym kolorem oraz aromatami ananasa i cytrusów typowymi dla winogron Chardonnay uprawianych w chłodnych regionach. W ustach dominuje słodycz oraz zaskakująca i przyjemna świeżość. Specjalnie wyselekcjonowane winogrona do produkcji tego naturalnego półsłodkiego wina są tłoczone w niskiej temperaturze i chronione przed dostępem tlenu za pomocą suchego lodu. Moszcz klaruje się w sposób naturalny i poddaje się go osobnej fermentacji w kontrolowanej temperaturze 16°C.

El Coto Semi Sweet is a semi-sweet wine crafted from two grape varieties, Viura and Chardonnay. It boasts a straw-yellow color and aromas of pineapple and citrus typical of Chardonnay grapes grown in cool regions. In the mouth, sweetness dominates alongside surprising and pleasant freshness. Specially selected grapes for the production of this natural semi-sweet wine are pressed at low temperatures and protected from oxygen exposure using dry ice. The must clarifies naturally and undergoes separate fermentation at a controlled temperature of 16°C.

95 PLN / 750 ml



SREBRNE AMBASSADOR CUVÉE ROUGE 0,75L

Polska, Małopolska, None • Cabernet Cortis, Rondo, Regent • wytrawne • Alk. 12.5% obj.

Stylowy kupaż lokalnych odmian Regent, Cabernet Cortis oraz Rondo. Soczyste, lekkie i eksponujące klasą wino pełne kwiatowych i owocowo-korzennych aromatów. W tle ziemiasto skórzane tony, oparte na soczystości świeżych wiśni i czerwonych porzeczek. Zakończenie lekkie i przyjemne w smaku.

A stylish blend of local varieties: Regent, Cabernet Cortis and Rondo. Juicy, light and classy wine full of floral, fruity and spicy aromas. In the background there are earthy leather tones, based on the juiciness of fresh cherries and red currants. The finish is light and pleasant to the taste.

20 PLN / 150 ml

80 PLN / 750 ml

OZZI SHIRAZ 0,75L

Australia, South-Eastern Australia, • Shiraz • wytrawne • Alk. 13.5% obj.

Wytrawne czerwone wino, wytwarzane z winogron Shiraz, o rubinowej barwie, z purpurowymi refleksami i intensywnymi aromatami dojrzałych owoców, uzupełnione o słodkawe nuty dębu. Na podniebieniu ukazują dojrzały owocowy bukiet ciemnych jagód, dopełniony gładkimi taninami oraz miękkim aksamitnym wykończeniem.

Dry red wine, made from grapes of Shiraz variety. A ruby colour with purple reflections and intense aromas of ripe fruit are enhanced by a sweetish oak notes. On the palate ripe fruity bouquet of dark berries, complemented by smooth tannins and mellow soft finish.

20 PLN / 150 ml

80 PLN / 750 ml

VISTAMAR RESERVA CARMENERE 0,75L

Chile, Maule Valley, • 85% Carmenera, 8% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot • wytrawne • Alk. 13% obj.

Reserva, która mieści w sobie całe dobro Chile. Charakterystyczne chłodne poranki przeplatane rześkim powietrzem z gór przelane do beczek z dębu francuskiego na dziesięć miesięcy. Barwa jasnoczerwona z fioletowymi refleksami, która nawiązuje do przyjemnych aromatów jeżyn, świeżych ziół i cynamonu. W ustach prezentuje smaki ciemnych owoców, z nutami wanilii, goździków i czekolady przeplatanych miękkimi taninami z subtelnymi krątkościami.

Reserva, which contains all the good of Chile. Characteristic cool mornings and fresh air from the mountains, poured into French oak barrels for ten months. Bright red colour with purple reflections, which refers to the pleasant aromas of blackberries, fresh herbs and cinnamon. In the mouth, round with dark fruits, hints of vanilla, cloves and chocolate intermingled with soft tannins.

90 PLN / 750 ml

NEPPIA PRIMITIVO PUGLIA IGT 0,75L

Włochy, None, Puglia • Primitivo • półwytrawne • Alk. 14% obj.

Neppia Primitivo Puglia IGT jest wyjątkowym winem wyprodukowanym z winogron starannie dojrzewających pod słońcem Apulii we Włoszech. Jego intensywna barwa oraz charakterystyczny, owocowy bukiet wyróżniają je spośród innych win. W nosie można wyczuć subtelne nuty wiśni, śliwek i jeżyn, które harmonijnie komponują się z wyraźnymi tonami czekolady i wanilii. Na podniebieniu zachwyca aksamitna tekstura, która podkreśla owocowy smak oraz delikatne taniny, nadając winu niezwykłą elegancję.

Neppia Primitivo Puglia IGT is a unique wine made from grapes carefully ripened under the sun of Puglia, Italy. Its intense color and characteristic, fruity bouquet distinguish it from other wines. On the nose you can feel subtle notes of cherries, plums and blackberries, which blend harmoniously with the clear tones of chocolate and vanilla. The palate delights with a velvety texture that highlights the fruit flavor and delicate tannins, giving the wine extraordinary elegance.

130 PLN / 750 ml





CON ARANCIA

- 60 ml Malfy Con Arancia
- tonik / tonic
- plasterek pomarańczy / orange slice

33
PLN

33
PLN

GIN ROSA

- 60 ml Malfy Con Rosa
- tonik / tonic
- plasterek grejpfruta / grapefruit slice



B&T

- 60 ml Beefeater
- tonik / tonic
- plasterek cytryny i pomarańczy / a slice of lemon and orange

30
PLN

30
PLN

PINK TONIC

- 60 ml Beefeater Pink
- tonik / tonic
- truskawki / strawberries



VODKA SOUR

- 40 ml Ostoya Vodka
- 30 ml sok z cytryny / lemon juice
- 20 ml syrop cukrowy / sugar syrup
- Angostura Bitters

25
PLN

29
PLN

WHISKY SOUR

- 40 ml Chivas
- 30 ml sok z cytryny / lemon juice
- 20 ml syrop cukrowy / sugar syrup
- Angostura Bitters



CUBA LIBRE

- 60 ml Havana Club Especial
- cola
- cząstka limonki / a wedge of lime

27
PLN

29
PLN

MOJITO

- 40 ml Havana Club 3YO
- ćwiartki limonki / lime wedges
- liście świeżej mięty / fresh mint leaves
- woda gazowana / sparkling water



JAMESON & SOFT

- 40 ml Jameson
- do wyboru: Pepsi, Tonic, 7 UP / choice of: Pepsi, Tonic, 7 UP
- cytrus / citrus

27
PLN

- | | |
|---|---|
|  laktoza / <i>lactose</i> |  dwutlenek siarki / <i>sulphur dioxide</i> |
|  skorupiaki / <i>crustaceans</i> |  sezam / <i>sesame</i> |
|  gluten |  grzyby / <i>mushrooms</i> |
|  gorczyca / <i>mustard</i> |  jaja / <i>eggs</i> |
|  orzechy / <i>nuts</i> |  ryby / <i>fish</i> |
|  soja / <i>soy</i> |  seler / <i>celery</i> |

Szczegółowe informacje o alergenach u obsługi restauracji.
Detailed information about allergens at restaurant service.

Restauracja czynna w godzinach
08:00 - 23:00

Restaurant working hours
08:00 AM - 11:00 PM

Zamówienia a'la carte
Piątek - Sobota
08:00 - 21:00

Orders a'la carte
Friday - Saturday
08:00 AM - 9:00 PM

Niedziela - Czwartek
08:00 - 20:00

Sunday - Thursday
08:00 AM - 08:00 PM

Przerwa techniczna
10:00 - 12:00

Technical break
10:00 AM - 12:00 AM