

12^{on}14[®]
bistro

MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE / COLD STARTERS

Zielone oliwki i kapary / Green olives & capers Oliwki Bella di Cerignola, kapary z szypułkami <i>Olives Bella di Cerignola, capers with stalks</i>	14,00
Sałatka Horiatiki / Horiatiki salad Ser feta, pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula, czarne oliwki <i>Feta cheese, tomato, cucumber, pepper, red onion, black olives</i>	22,00
Sałatka z awokado / Avocado salad Tortilla, awokado, szpinak, jagody, migdały, nasiona słonecznika <i>Tortilla, avocado, spinach, blueberries, almonds, sunflower seeds</i>	26,00
Sałatka Cezar / Cesar salad Pierś kurczaka, sałata rzymska, sos cezar, parmezan, bagietka <i>Chicken breast, Romaine lettuce, Caesar sauce, parmesan, baguette</i>	28,00
Carpaccio wołowe / Beef carpaccio Plastry wołowiny Black Angus, parmezan, rukola, cytryna, oliwa <i>Slices of Black Angus beef, Parmesan, arugula, lemon, olive oil</i>	44,00
Polskie sery zagrodowe / Polish farm cheeses Wybór 4 aktualnie dostępnych serów z fermy Wańczykówka (Sudety). <i>A selection of 4 currently available cheeses from the Wańczykowka farm (Sudetes).</i>	53,00

PRZEKĄSKI CIEPŁE / HOT STARTERS

Frytki z czarnym kawiozem / Fries with black caviar Frytki, czarny kawior, majonez, oliwa truflowa, parmezan, pietruszka, sól <i>French fries, black caviar, mayonnaise, truffle oil, Parmesan, parsley, salt</i>	16,00
Grzanka serowa z grzybami / Cheese toast with mushrooms Ciabatta, mix grzybów, pieczarki, ser, czosnek, rozmaryn <i>Ciabatta, mushroom mix, champignons, cheese, garlic, and rosemary</i>	26,00
Grzanki z kaszanką / Toasts with black pudding Chleb na zakwasie, kaszanka z cebulą, salsa z mango i buraka, zioła <i>Sourdough bread, black pudding with onion, mango-beetroot salsa, herbs</i>	28,00
Krewetki tygrysie z patelni / Tiger prawns in the pan Krewetki tygrysie, masło, czosnek, chilli, pietruszka <i>Tiger prawns, butter, garlic, chilli, parsley</i>	48,00

ZUPA / SOUP

Toskańska Pappa al pomodoro / Tuscan Pappa al pomodoro 18,00
Pomidory, chleb, czosnek, bazylia
Tomatoes, bread, garlic, basil

MAKARONY / PASTAS

Linguine w sosie serowym / Linguine in cheese sauce 23,00
Linguine, ser blue, cytryna, rozmaryn, orzeszki pini
Linguine, blue cheese, lemon, rosemary, pini nuts

Spaghetti z szynką parmeńską / Spaghetti with Parma ham 31,00
Spaghetti, szynka parmeńska, żółtko, śmietanka, pomidor, rukola
Spaghetti, Parma ham, egg yolk, cream, tomato, arugula

Czarne tagliatelle z przegrzebkami / Black tagliatelle with scallops 48,00
Tagliatelle z sepią, przegrzebki, pasta truflowa, śmietana
Tagliatelle with sepia, scallops, truffle paste, and cream

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Gnocchi z płatkami trufli / Gnocchi with truffle flakes 30,00
Gnocchi, śmietana, ricotta, parmezan, płatki czarnej trufli
Gnocchi, cream, ricotta, Parmesan, black truffle flakes

Polędwiczki wieprzowe na porach / Pork tenderloin with leeks 37,00
Polędwiczki wieprzowe, duszone pory, biała fasola, zioła
Pork tenderloin, stewed leeks, white beans, and herbs

Risotto z grzybami / Risotto with mushrooms 41,00
Ryż Arborio, grzyby mieszane, pietruszka
Arborio rice, mixed mushrooms, and parsley

Stek Rib-eye / Rib-eye steak 60,00
Stek z antrykotu Rib-eye, masło czosnkowo-pietruszkowe, rozmaryn
Rib-eye entrecote steak, garlic and parsley butter, rosemary

+ Frytki z pietruszką i parmezanem / Fries with parsley and parmesan 10,00

+ Surówka z pomidora i ogórka / Tomato and cucumber salad 10,00



W czasie koncertów nie podajemy kawy, herbaty oraz drinków i koktajli
do przygotowania których konieczne jest użycie shakera.
Prosimy o wyrozumiałość.

During the concerts, we do not serve coffee, tea, drinks and cocktails,
which require the use of a shaker.
We ask for your understanding.

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	7,00
Espresso Doppio	10,00
Espresso Macchiatto	8,00
Espresso Doppio Macchiatto	11,00
Caffè Americano *	9,00
Caffè Latte *	12,00
Caffè Latte Smakowa / Flavoured (do wyboru / optional) *	13,00
Cappucino *	12,00
* Dodatkowa porcja espresso / Additional espresso portion	4,00
Irish Coffee & Irish Whiskey	22,00
Gorąca czekolada / Hot chocolate Monbana Suprême	12,00
Wybór herbat Richmond / Selection of Richmond teas	12,00

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Espresso Tonic	16,00
Caffè Shekerato & Bailey's The Original Irish Cream	19,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Kinley Tonic	7,00
Tarczyn - sok owocowy / fruit juice	9,00
Schweppes Premium Mixer Original Tonic	13,00
Red Bull - napój energetyczny / energy drink	16,00
	mała / small duża / big
Woda niegazowana Cisowianka	8,00 12,00
Still water Cisowianka	
Woda musująca Cisowianka Perlage	9,00 13,00
Sparkling water Cisowianka Perlage	
Woda silnie gazowana Cisowianka	8,00 12,00
Strongly carbonated water Cisowianka	
Lemoniada klasyczna świeżo robiona	10,00
Freshly made classic lemonade	
Lemoniada smakowa świeżo robiona	13,00
Freshly made fancy lemonade	
Sok owocowy świeżo wyciskany	17,00
Freshly squeezed fruit juice	

KOKTAJLE 0% ALK. / 0% ALC. COCTAILS

Jack Carrot	16,00
Mojito	16,00
Polisz Kukumber	16,00
Fragola	16,00

PIWA / BEERS

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEERS

	małe / small	duże / big
Amber Złote Lwy	8,00	12,00
Amber APA	10,00	14,00
Amber Pszenicznik	10,00	14,00

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Żywiec Białe 0,00% Alc.	12,00
Miłostaw "IPA" >0,50% Alc.	12,00
Grodzisk Mango Ale >0,50% Alc.	12,00
Żywiec Porter	13,00
Grodziska White IPA	14,00
Kormoran Ciemny	16,00
Tenczynek Pils	16,00
Orzeszki solone / Salted peanuts	5,00

WERMUTY & LIKIERY / VERMOUTHS & LIQUERS

	80 ml
Martini Fiero / Bianco / Extra Dry / Rosso	13,00
	40 ml
Saska smakowa / flavoured	7,00
Absolut Extrakt	11,00
Aperol	14,00
Luxardo Limoncello	14,00
Campari Bitter	15,00
Bailey's The Original Irish Cream	15,00
Jägermeister	16,00
Cointreau	19,00
Kahlúa	20,00

WINA MUSUJAĆE / SPARKLING WINES

	150 ml	750 ml
Cava Dignitat Selecció Brut N.V.	20,00	86,00
Prosecco Bellstar Bisol DOC Veneto	26,00	113,00

WINA BIAŁE / WHITE WINES

	150 ml	750 ml
Selection Sauvignon Blanc Estate Aresti 2019	15,00	65,00
Trebbiano d'Abruzzo Gran Sasso DOC 2018	18,00	78,00
Chardonnay Luccarelli Terre di Sava IGT 2018	19,00	83,00
Château Puy-Servain AOC 2018	24,00	101,00
Pinot Grigio Riff Alois Lageder IGT 2018	24,00	101,00
Grillo Cantina Cellaro Luma IGT 2019		102,00
Sauvignon Blanc Moulin de Gassac IGP 2019		104,00
Soave Classico Guerrieri Rizzardi DOC 2019		114,00

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES

	150 ml	750 ml
Casa de la Vega Tempranillo Rosado DO 2018	14,00	61,00
Keya Chiacetto Bardolino Classico DOP 2019		118,00

WINA CZERWONE / RED WINES

	75 ml	750 ml
Porto Passadouro Tawny Reserva 20% Quinta do Passadouro + kawałki gorzkiej czekolady / pieces of dark chocolate	19,00	166,00 8,00

	150 ml	750 ml
Negroamaro Luccarelli Terre di Sava IGP 2018	20,00	85,00
Nero d'Avola Solea Cantina Cellaro IGT 2018	20,00	85,00
Primitivo Luccarelli Terre di Sava IGP 2018	20,00	85,00
Carménère Reserva L.E. Estate Aresti 2017	23,00	98,00
Vitaran Tinto Crianza Rioja DOC 2016	26,00	113,00
Governo Rosso IGT 2017		138,00
Trisquel Assemblage 2018		143,00
Lagone IGT 2017		182,00
Diane De Belgrave Haut-Médoc 2013		220,00
Chateau Cruzeau AOC Saint-Émilion Grand Cru 2016		223,00
Felsina Berardenga Chianti Classico DOCG		223,00
Villa Rizzardi Amarone della Valpolicella Classico DOCG		340,00

WINIAKI / BRANDIES

	40 ml
Metaxa 5*	14,00
St. Rémy XO	21,00
Stock XO	22,00
Metaxa 7*	23,00

WINIAKI FRANCUSKIE / FRENCH BRANDIES

	20 ml
Armagnac Havion-Ehny VS	15,00
Cognac Beauçéant VSOP	18,00
Cognac Hennessy XO	97,00

BOURBONS

	40 ml
Wild Turkey 81	17,00
Wild Turkey 101	21,00
Bulleit	22,00
Bulleit Rye	28,00

WHISKEYS

	40 ml
Tullamore Dew	16,00
Jameson	18,00
Jack Daniel's	20,00
Teeling Small Batch	30,00
Jameson Black Barrel	31,00
Tullamore Dew 12 Y.O.	31,00

BLENDED SCOTCH WHISKIES

	40 ml
Ballantines	13,00
Ballantines 12 Y.O.	21,00
Chivas Regal 12 Y.O.	24,00
Monkey Shoulder	28,00

SINGLE MALT SCOTCH WHISKIES

	40 ml
Auchentoschan American Oak	29,00
Glenfiddich 12 Y.O.	37,00
Ardberg 10 Y.O	49,00
Lagavullin 16 Y.O.	70,00

GINS

	40 ml
Beefeater	13,00
Bombay Sapphire	21,00
Whitley Neil Original	24,00
Hendrick's	32,00

RUMS

	40 ml
Bacardi Carta Negra	15,00
Bacardi Carta Blanca	15,00
Havana Club Especial	15,00
Havana Club Extra Añejo 7 Años	21,00
Dictator Añejo 12 Años	34,00

TEQUILAS

	40 ml
El Jimador Blanco	17,00
Olmecca Altos Plata	26,00
Olmecca Altos Reposado	30,00

WÓDKI / VODKAS

	40 ml
Wyborowa Rye	8,00
Wyborowa Wheat	8,00
Wyborowa Potato	8,00
Żubrówka Czarna Wheat	9,00
Absolut Wheat	10,00
Wyborowa Exquisite Rye	24,00

KOKTAJLE / COCKTAILS

Vodka Sour	16,00
<i>(Wyborowa Potato, Angostura Bitters, sour, simply syrup)</i>	
Daiquiri	16,00
<i>(Bacardi Carta Blanca, lime juice, brown simply syrup)</i>	
Cuba Libre	18,00
<i>(Havana Club Especial, Coca-Cola, lime juice, lime)</i>	
Americano	19,00
<i>(Campari Bitter, Martini Rosso, sparkling water, orange)</i>	
Sweetheart	19,00
<i>(Absolut, Aperol, Luxardo Limoncello, Monin cranberry, sour)</i>	
Black Basil	19,00
<i>(Absolut, Luxardo Limoncello, Kinley tonic, sweet, sour, basil)</i>	
Cosmopolitan	21,00
<i>(Wyborowa Wheat, Cointreau, Monin cranberry, lime juice)</i>	
Mojito	22,00
<i>(Bacardi Carta Blanca, lime juice, mint, brown sugar, sparkling water)</i>	
Espresso Martini	22,00
<i>(Absolut, Kahlúa, espresso)</i>	
Whisky Sour	23,00
<i>(Jameson, Angostura Bitters, sour, simple syrup)</i>	
Vesper Martini	24,00
<i>(Beefeater, Martini Extra Dry, Wyborowa Rye, lemon)</i>	
Tom Collins	24,00
<i>(Bombay Sapphire, simply syrup, lime juice)</i>	
Batanga	24,00
<i>(El Jimador Blanco, cola, simply syrup, lime juice, salt)</i>	
Black Russian	25,00
<i>(Wyborowa Rye, Kahlúa, cherry)</i>	
Whisky Passion Sour	25,00
<i>(Ballantines, Monin maracuia, Angostura Orange, lime juice)</i>	
Fireman' Sour	25,00
<i>(Bacardi Carta Blanca, Monin grenadine, sweet, lime juice)</i>	
Dry Martini	25,00
<i>(Beefeater, Martini Extra Dry, green olive)</i>	
Tequilla Sunrise	26,00
<i>(El Jimador Blanco, Monin grenadine, orange juice, cherry)</i>	
White Russian	27,00
<i>(Wyborowa Rye, Kahlúa, cream)</i>	
The Salty Bird	27,00
<i>(Bacardi Carta Blanca, Campari, pineapple & lime juice, sweet, salt)</i>	

Aperol Spritz	27,00
<i>(Cavalier Sparkling wine, Aperol, sparkling water, orange)</i>	
Campari Spritz	29,00
<i>(Cavalier Sparkling wine, Campari, sparkling water, grapefruit)</i>	
Margarita	31,00
<i>(El Jimador Blanco, Cointreau, Lime juice, lime, salt)</i>	
Negroni	31,00
<i>(Beefeater, Campari Biter, Martini Rosso, orange)</i>	
Ward 8	32,00
<i>(Bulleit Bourbon Rye, Monin grenadine, sweet, sour, cherry)</i>	
Gin Refashioned	33,00
<i>(Bombay Sapphire, Monin maracua, Angostura Orange)</i>	
Manhattan	33,00
<i>(Bulleit Bourbon Rye, Martini Rosso, Angostura Bitters)</i>	
Boulevardier	33,00
<i>(Wild Turkey 101, Campari Bitter, Martini Rosso)</i>	
Perfect Rob Roy	34,00
<i>(Ballantines 12YO, Martini Rosso, Martini Extra Dry, Angostura Orange)</i>	
Hurricane	35,00
<i>(Bacardi Carta Negra & Blanca, Monin maracua & grenadine, orange juice)</i>	
Old Fashioned	35,00
<i>(Bulleit Bourbon, Angostura Bitters, brown simple syrup)</i>	
Chancellor	37,00
<i>(Ballantines 12YO, Porto, Martini Extra Dry, Angostura Orange)</i>	

KOKTAJLE AUTORSKIE / SIGNATURE COCKTAILS

12on14	22,00
<i>(Metaxa 5*, Monin black lilac, mint infusion, sour, simple syrup)</i>	
Jack Carrot	25,00
<i>(Bacardi Carta Blanca, Martini Extra Dry, Monin carrot & cinnamon)</i>	
Oh! Deer	26,00
<i>(Jägermeister, Wild Turkey 101, Monin cinnamon, Amber APA, apple juice)</i>	
Polish Kukumber	29,00
<i>(Wyborowa Wheat, Monin cucumber, Kinley tonic, mint infusion)</i>	
Coffeeholik	29,00
<i>(Jameson, Angostura Bitters, Monin carmel, Kahlúa, espresso)</i>	
Jazzquila	39,00
<i>(Olmecca Altos Reposado, Cointreau, Monin cinnamon, lime & orange juice)</i>	