

M E N U

DOSTARCZAMY DO TWOJEGO DOMKU :)
WE DELIVER TO YOUR HOUSEBOAT :)

JAK ZAMÓWIĆ?



Zamówienia dostarczamy w godzinach:
12:00 - 20:00

Ostatnie zamówienia przyjmujemy 30 min. przed zamknięciem.

Minimalna wartość zamówienia to 80 zł.

Wyślij SMS na numer + 48 794 180 130 o treści:

Nazwisko | Wybrany specjal | Preferowana godzina

HOW TO ORDER?



We deliver orders during the following hours:
12:00 - 20:00

We accept last orders within 30 minutes. before close.

The minimum order value is PLN 80.

Send an SMS to + 48 794 180 130 with the following text:
Surname | Selected specialty | Preferred time

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOL COCKTAILS

Mango Margarita 40 zł

Zaskakujące połączenie meksykańskiej tequili
z mango, solą morską i cytrusami

A surprising combination of Mexican tequila with mango,
sea salt and citrus

Old Sailor 40 zł

Wytrawne połączenie amerykańskiej whiskey,
karaibskiego rumu, odświeżającej mięty
i aromatycznej czekolady

A dry combination of American whiskey, Caribbean rum,
refreshing mint and aromatic chocolate

Italian Spritz 40 zł

Autorska interpretacja klasycznego włoskiego
aperitif na bazie rabarbaru, cytrusów i Prosecco

Author's interpretation of a classic Italian aperitif based
on rhubarb, citrus and Prosecco

Zestaw 3 koktajli 99 zł Set of 3 cocktails 99 zł

Rum Sangrita – 5 porcji 99 zł

Wyśmienita mieszanka rumu, wina i cytrusów
A delicious blend of rum, wine and citrus



BUTELKI | BOTTLES

Wino musujące 0,2 L / 0,75 L 30 zł / 90 zł

Sparkling wine 0,2 L / 0,75 L 30 zł / 90 zł

Wino musujące bezalkoholowe 0,75 L 80 zł

Non-alcoholic sparkling wine 0,75 L 80 zł

Wino białe / czerwone 0,75 L 90 zł

REGIONAL WINE 0,75 L 90 PLN

półwytrawne / wytrawne / półsłodkie
semi-dry / dry / semi-sweet

Szampań MOET 0,2 L / 0,75 L 110 zł / 350 zł

CHAMPAGNE MOET 0,2 L / 0,75 L 110 zł / 350 zł

DESER DESSERT

Beza mini Pavlova z owocami 30 zł

Mini Pavlova with fruit 30 zł

Sernik baskijski 30 zł

Basque cheesecake 30 zł

PIWO | BEER

REGIONALNE MIELEŃSKIE 0,5 L 20 zł

REGIONAL MIELEŃSKIE 20 zł

lager / pszeniczne / ciemne / miodowo – imbirowe /
potrójnie chmielowe

lager / wheat / dark / honey – ginger / triple hopped

REGIONALNE MIELEŃSKIE 3PAK 65 zł

REGIONAL MIELEŃSKIE 3 PAK 65 zł

NA ZIMNO | COLD DRINKS

Woda gaz. | Woda niegaz. 0,33 L 15 zł

Sparkling water | still water 0,33 L 15 zł

Coca – Cola 0,25 L 15 zł

Sok Cappy pomarańczowy / jabłkowy 0,25 L 15 zł

Cappy orange / apple juice 0,25 L 15 zł

WYJĄTKOWE OKAZJE SPECIAL OCCASIONS

Nachos z sosem serowym, salsa
i guacamole 60 zł

Nachos with cheese sauce, salsa
and guacamole 60 zł

Deska serów 99 zł

A board of cheeses 99 zł

Deska serów, wędlin i antipasti 189 zł

Cheese, cold cuts and antipasti board PLN 189

Czekoladowe fondue z owocami 99 zł
chocolate fondue with fruit 99 zł

Tort bezowy ze świeczkami 190 zł

Meringue cake with candles 190 zł

Karafka grzanego wina 100 zł

Carafe of mulled wine 100 zł



M E N U

DOSTARCZAMY DO TWOJEGO DOMKU :)

WE DELIVER TO YOUR HOUSEBOAT :)

Dania dostępne również w wariantach: **wegańskim, wegetariańskim, bez glutenu, bez laktozy** – zapytaj obsługę.

Dishes also available in **vegan, vegetarian, gluten-free, and lactose-free options** – please ask the staff.

ZAPŁAĆ TANIEJ

Obiadokolacja: **zupa + danie główne/burger + napój / piwo** 120 zł

PAY CHEAPER

Dinner: **soup + main course/burger + drink/beer** 120 zł

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Burrata z pieczonymi pomidorkami 59 zł

Burrata with baked tomatoes 59 zł

Carpaccio wołowe 65 zł

Beef carpaccio 65 zł

KOLACJA ROMANTYCZNA 499 zł

ROMANTIC DINNER 499 zł

Zupa + danie główne / czekoladowe fondue z owocami, butelka wina musującego 0,75 l, /świeczki

Soup + main course / chocolate fondue with fruit, bottle of sparkling wine 0.75 l, / candles

KOLACJA ROMANTYCZNA VIP 1149 zł

ROMANTIC DINNER VIP 1149 zł

Zupa + danie główne / czekoladowe fondue z owocami, butelka szampana Moet 0,75l / flowerbox z czerwonych róż /luksusowa świeca zapachowa i świece

Soup + main course / chocolate fondue with fruit, bottle of Moet champagne 0.75l / flower box of red roses / luxury scented candle and candles

ZUPY SOUPS

Grzybowa 39 zł / 400 ml

Mushroom 39 zł / 400 ml

Barszcz czerwony z ravioli z ricottą i szpinakiem 45 zł / 450 ml

Red borscht with ricotta ravioli and spinach 45 zł / 450 ml

Pikantna zupa rybna z dorsza i morszczuka 45 zł / 330 ml

Spicy fish soup with cod and hake 45 zł / 330 ml

Domowy rosół z makaronem 35 zł / 450 ml

Homemade broth with noodles 35 zł / 450 ml

Krem z pomidorów z mascarpone 35 zł / 480 ml

Tomato cream with mascarpone 35 zł / 480 ml

Żurek 45 zł / 450 ml

Sour rye soup 45 zł / 450 ml

Krem z dyni 39 zł / 330 ml

Pumpkin cream 39 zł / 330 ml

BURGER

Pastrami 65 PLN

sałata, pomidor, ogórki konserwowe, ser cheddar, prażona cebulka, sos Mississippi, majonez

lettuce, tomato, pickled cucumbers, cheddar cheese, fried onion, Mississippi sauce, mayonnaise

Szarpana wołowina BBQ / Pulled beef bbq 69 zł

karmelizowana cebulka, sałata, pomidor, ogórki konserwowe, ser cheddar, sos Mississippi, majonez

caramelized onion, lettuce, tomato, pickled cucumbers, cheddar cheese, Mississippi sauce, mayonnaise

Wegański / Vegan 59 PLN

kotlet z grochu, karmelizowana cebulka, sałata, pomidor, ogórki konserwowe, ser cheddar, sos Mississippi, majonez

pea cutlet, caramelized onion, lettuce, tomato, pickled cucumbers, cheddar cheese, Mississippi sauce, mayonnaise

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Salatka z grillowanym kurczakiem 65 zł

Salad with grilled chicken 65 PLN

mix салат, mozzarella, pomidorki koktajlowe, maliny, prażony słonecznik, miodowy winegret i grissini
mixed salad, mozzarella, cherry tomatoes, raspberries, roasted sunflower seeds, honey vinaigrette and grissini

Salatka z burrata 65 zł Burrata salad 65 PLN

mix салат, pomidorki koktajlowe, maliny, prażony słonecznik, miodowy winegret i grissini
mixed salad, cherry tomatoes, raspberries, roasted sunflower seeds, honey vinaigrette and grissini

Spaghetti Bolognese 59 zł

Spaghetti Bolognese 59 zł

Tagliatelle z polędwiczka wieprzową w sosie podgrzybkowym 79 zł

Tagliatelle with pork tenderloin in mushroom sauce 79 zł

Makaron udon z bocznikami, warzywami w sosie teriyaki 69 zł

Udon noodles with oyster mushrooms and vegetables in teriyaki sauce 69 zł

Pierozki z borowikami i truflą 69 zł

Ravioli with boletus and truffle 69 zł

Wegańska kapusta z grzybami 55 zł

Vegan cabbage with mushrooms 55 zł

Gulasz z dzika z kopytkami 85 zł

Wild boar goulash with dumplings 85 zł

Bułeczki Bao z wołowiną w sosie BBQ 79 zł

Bao buns with beef in BBQ sauce 79 zł
czerwoną cebulą, ogórkiem, kolendrą, orzeszkami i papryczką chilli (2 szt.)

red onion, cucumber, coriander, peanuts and chili pepper (2 pcs.)

Żeberko wołowe z sosem BBQ, gnocchi i buraczki zasmażane 99 zł

Beef ribs with BBQ sauce, gnocchi and fried beets 99 zł