



PĘDZĄCY KRÓLIK CAFE

MENU

Lato...Lato...

Sałata z wędzonym łososiem, plastrami arbuza
i serem gorgonzola, z dresingiem cytrusowym

Twój kostium kąpielowy ją pokocha!

Smoked salmon salad with watermelon, gorgonzola cheese
and citrus dressing

Your swimsuit will love it!

34,–

Sałata z indykiem, truskawkami lub malinami,
młodym szpinakiem i pęczakiem na oliwie

Salad with turkey, strawberries or raspberries, baby spinach and pearl barley with olive oil

33,–

Kawowy turbo G&T
Gin, tonik, kawa

Jeszcze nie próbowałaś ?

Gin, tonic, coffee

22,–

Orzeźwiająca lemoniada
(cytrusowa, ogórkowa, truskawkowa)

Refreshing lemonade
(lemon, cucumber, or strawberry flavour)

16,–

Hugo
Prosecco, syrop z dzikiego bzu, limonka, mięta

Prosecco, elder flower syrup, lime, fresh mint

20,–

Wszystkie ceny podane są w złotych i zawierają podatek VAT. Serwis 10% jest doliczany do rachunku.
All prices are quoted in Polish Zloty and include governments taxes. Service charge 10% is added to the bill.

Śniadanie po drugiej stronie lustra

Śniadanie Królika **18,-**

2 jajka sadzone, parówka, pomidor, pieczywo i masło

Rabbit's Breakfast

2 fried eggs, sausage, tomato, bread and butter

Śniadanie Szalonego Kapelusznika **20,-**

Tosty francuskie z grillowanym kurczakiem, serem pleśniowym i pomidorami

Mad Hatter's Breakfast

French toasts with grilled chicken, blue cheese and tomatos

Śniadanie Susła **20,-**

Omlet z szynką parmeńską lub łososiem
z rukolą i suszonymi pomidorami

Gopher's Breakfast

Omlette with Parma ham or salmon, with rucola and dried tomatos

Śniadania podajemy do godziny 13.00

PRZEKAŚKI

APPETIZERS

Bruschetty zapiekane z parmezanem 4 szt. 12,-

Bruschettas baked with parmesan cheese 4 pcs.

Zapiekane figi z serem gorgonzola 29,-

Świeże figi nadziewane serami gorgonzola i mascarpone, owinięte w szynkę parmeńską, zapieczone w piecu

Figs

Baked figs stuffed with gorgonzola and mascarpone cheese wrapped in Parma ham

Carpaccio 30,-

Cieniutkie plastry polędwicy wołowej marynowanej w ziołach, z rukolą, płatkami parmezanu, oliwkami i pieczarkami

Beef carpaccio marinated in herbs, with rucola, parmesan slices, olives and champignons

Bliny 30,-

Puszyste bliny z mąki pszenno-gryczanej z wędzonym łososiem, kwaśną śmietaną i ogórkiem

Blins

Fluffy buckwheat Russian pancakes with smoked salmon, sour cream and cucumber

Wątróbki z kurcząt z cydrem 30,-

podawane na grzance

Chicken livers with cider

served on hot bread

SALADY

SALADS

Kozi ser na grzankach z buraczkami karmelizowanymi w miodzie, orzechami włoskimi i malinowym dressingiem Goat cheese baked on toast, with walnuts and beetroots caramelised in honey	32,-
Sałata z kurczakiem z suszonymi pomidorami, oliwkami i płatkami parmezanu Chicken salad with dried tomatoes, olives and parmesan slices	33,-
Sałata z grillowanym łososiem na kolendrze z jogurtem z kaparami, zielnym ogórkiem i cykorią Grilled salmon salad with cucumber, chicory, capers, and coriander yoghurt	33,-
Sałata z polędwicą wołową z grillowanym ananasem na rukoli z serem pleśniowym Beef fillet salad with grilled pineapple, rucola and gorgonzola cheese	34,-
Koszyk pieczywa i masła Bread basket and butter	3,-

ZUPY

SOUPS

Chłodnik z jajeczkiem 17,-
Cold soup with egg

Krem z pomidorów z grzanką 17,-
Tomato cream soup served with toast

Zupa grzybowa z francuskim makaronem 17,-
Mushroom soup with french pasta

PASTY

PASTAS

do wyboru domowy makaron pszenny lub razowy

homemade pasta wheat or wholemeal

„Pasta Fresca” **33,-**

Tagliatelle z kozim serem, suszonymi i świeżymi pomidorami,
pestkami dyni i zieloną rukolą

Tagliatelle with goat cheese, rucola, dried and cherry tomatoes

Tagliatelle z kurczakiem i warzywami **34,-**

w zielonym curry z mlekiem kokosowym

Tagliatelle with chicken and vegetables

in green curry with coconut milk

Tagliatelle z polędwiczkami i kurkami **34,-**

na śmietance z białym winem

Tagliatelle with pork loins and chanterelle mushrooms

in cream sauce with white wine

Czarne spaghetti **38,-**

z królewskimi krewetkami na białym winie z
czosnkiem i peperoncino

Black spaghetti with tiger shrimps on white wine with garlic and peperoncino

Spaghetti aglio olio **24,-**

ze świeżym czosnkiem podsmażonym na oliwie z oliwek,
peperoncino, parmezanem i pestkami dyni i słonecznika

Spaghetti with fresh garlic, peperoncino, parmesan, and pumpkin seeds

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Polędwiczki wieprzowe w sosie agrestowym podawane na plackach ziemniaczanych z rukolą Pork loins with rough sauce served with potato pancakes and rucola salad	58,-
Stek z polędwicy z serem gorgonzola, ziemniakami i świeżym szpinakiem Beef fillet steak served with Gorgonzola cheese, potatos and spinach	67,-
Kaczka w pomarańczach, z karmelizowanym jabłkiem i kluseczkami w majeranku Roasted duck with caramelised apples and orange sauce served with marjoram dumplings	59,-
Sandacz w sosie limonkowym z kawiozem z semoliny i świeżym szpinakiem Fillet of pike perch in lime sauce with semoline caviar and spinach	56,-
Królewskie krewetki na białym winie zapekane w pergaminie z grzankami i natką pietruszki (11 szt.) Royal shrimps in white wine, with parsley and toasts (11 pcs.)	42,-

DESERY / DESSERTS

Och Charlotta!! 19,-

Szarlotka podawana na ciepło
z lodami i sosem waniliowym

Apple pie served hot with ice-cream and vanilla sauce

Sernik z bakaliami 18,-

i czekoladą podawany na musie truskawkowym

Cheesecake with delicacies

and chocolate served with strawberry mousse

Tort Pędzący Królik 19,-

z czekoladą, mascarpone, orzechami włoskimi
i ciemnym biszkoptem

Layer cake "Running Rabbit"

Tort bezowy z owocami 19,-

Meringue cake with fruits

Deser „Anna Pawłowa”

Lody truskawkowe i waniliowe z delikatną bezą,
sosem truskawkowym, podawane z bitą śmietaną i
czekoladą

20,-

Dessert „Anna Pawłowa”

strawberry and vanilla ice-cream with meringue,

strawberry mousse and chocolate sauce

Tarta cytrynowa z delikatną bezą 14,-

Lemon tart with delicate meringue

Tarta kajmakowa z płatkami migdałów i dziką różą 14,-

Kaymak tart with almond and wild rose

KAWA I GORĄCE NAPOJE

COFFEE AND HOT BEVERAGES

Espresso/Double Espresso	8,- / 13,-
Americano	9,-
Cappucino	10,-
Cafe Latte Machiato	12,-
Californian coffee espresso z likierem amaretto, gorącą czekoladą i bitą śmietaną	17,-
Irish coffee espresso z whiskey, brązowym cukrem i śmietanką	17,-
Raz... dwa... trzy... coffee! trójwarstwowa kawa z czekoladą Espresso with milk and chocolate	16,-
Frappe vanille	16,-
Gorąca czekolada Hot chocolate	13,-
Herbata liściasta (podawana w dzbanuszkach) czarna, earl grey, hibiskus z owocami leśnymi, zielona z miętą, pu-erh Leaf Tea (served in pot) – selected teas	10,-
Mleko Milk	3,-
Syropy do kawy waniliowy, orzechowy, migdałowy, kokosowy, karmelowy Coffee syrups Vanilla, Walnut, Almond, Coconut, Caramel	3,-

Bitá śmietana
Whipped cream

3,-

ZIMNE NAPOJE

COLD BEVERAGES

Coca cola / Coca cola Zero 250 ml	8,-
Fanta Orange 250 ml	8,-
Sprite 250 ml	8,-
Tonic 250 ml	8,-
Cisowianka 300 ml / 700 ml	7,-/16,-
Mineral water carbonated/still	
Karafka wody z mięta i cytryna 1l	16,-
Water with mint and lemon 1l	
Aqua Panna 750 ml	19,-
still mineral water	
San Pellegrino 750 ml	19,-
carbonated mineral water	
Sok ze świeżych pomarańczy 300 ml	18,-
Fresh Orange Juice	
Sok ze świeżych grapefruitów 300 ml	18,-
Fresh Grapefruit Juice	
Soki owocowe 250 ml	7,-
pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy, ananasowy, żurawinowy	
Fruit juices	
orange, grapefruit, apple, black currant, tomato, pineapple, cranberry	
Red Bull 250 ml	12,-

PIWO ŻYWIEC

BEER

Żywiec 0,33 l / 0,5 l	8,-/10,-
Żywiec Białe (Pszeniczne) 0,5 l	11,-
Żywiec Niskoalkoholowy 0,33 l	8,-

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Mango, mleko kokosowe, limonka, cukier brązowy	17,-
Truskawki, banan, ananas, kokos, grenadyna, limonka	17,-
Szpinak, ananas, jabłko, pietruszka, tabasco	19,-
Sok ze świeżych pomarańczy, liście pietruszki, miód	19,-

Alcohols (40 ml)

Wódki

Wyborowa	8,-
Żubrówka	10,-
Finlandia	12,-
Belvedere	17,-
Grappa	17,-

Whisky

Johnnie Walker Black Label	22,-
Ballantines Finest	14,-
Chivas Regal 12 YO	20,-
Chivas Regal 18 YO	29,-

Whiskey

Jack Daniel's No.7	16,-
Jack Daniel's Single Barrel	37,-

Brandy

Metaxa *****	17,-
Metaxa *****	22,-
Stock 84	14,-

Cognac

Hennesy Fine De Cognac 31,-

Tequila

Olmecca Silver 16,-

Gin

Bombay Sapphire 16,-

Rum

Havana Club 3 Anejo 16,-

Vermouth

Martini Bianco (100 ml) 16,-

Martini Extra Dry (100 ml) 16,-

Likiery

Campari 14,-

Malibu 13,-

Passoa 13,-

Cointreau 13,-

Kahlua 13,-

Baileys 13,-

Sambuca 13,-

Jagermaister 14,-

WINA

WINES

CHILE

Carmen Insigne Chardonnay , *blanco* 15 cl 18,-
75 cl 87,-

Carmen Insigne Cabernet Sauvignon , *tinto* 15 cl 18,-
75 cl 87,-

WŁOCHY

Anterra Pinot Grigio, *bianco* 15 cl 17,-
I.G.T, Delle Venezie 75 cl 82,-

Valpolicella Classico Corvina, *rosso* 15 cl 18,-
DOC, Bolla 75 cl 87,-

Barolo 2010, *rosso* 75 cl 310,-
DOCG, by Garballeto Piemont

Brunello di Montalcino 2010, *rosso* 75 cl 320,-
DOCG, Castello Banfi

HISZPANIA

Vina Esmeralda, *blanco* 15 cl 15,-
DC Penedes, by Miguel Torres 75 cl 72,-

Murviedro Coleccion Reserva, *tinto* 75 cl 92,-
D.O.P Valencia

Faustino V Reserva, *tinto* 75 cl 140,-
D.O.C Rioja by Bodegas Faustino

Marques de Murietta Reserva Finca Ygay, *tinto* 75 cl 240,-
D.O.C Rioja

PORTUGALIA

Reserva D'Amizade, tinto	15 cl	17,-
Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet	75 cl	84,-

Wina karafkowe / Carafe wines

Rosso Di Puglia, rosso	15 cl	12,-
Montepulciano d'Abruzzo	25 cl	18,-
	50 cl	35,-
	100 cl	60,-

Bianco Di Puglia, bianco	15 cl	12,-
Trebbiano d'Abruzzo	25 cl	18,-
	50 cl	35,-
	100 cl	60,-

SZAMPANY I WINA MUSUJĄCE

Veuve Clicquot Ponsardin, blanc	75 cl	350,-
Champagne Brut		

Prosecco Riondo Collezione Extra Dry	15 cl	17,-
blanc	75 cl	80,-

COCTAILS

Lynchburg Lemoniade	23,-
Lemoniada i Jack Daniels, kto powiedział, że musi być bezalkoholowo?	
Old Fashioned	23,-
Bourbon zakropiony angosturą.	
Margarita (klasyczna / truskawkowa)	20,-
Meksykańska tequila, kwaśna cytryna, czasem truskawka...coś więcej potrzeba?	
Hugo	20,-
Prosecco z dodatkiem czarnego bzu i limonki z mięta, czyli powiew lekkości.	
Terminator	27,-
Jeden, dwa.. może trzy. Czwartemu nikt jeszcze nie dał rady :)	
Aperol Spritz	20,-
W szampańskich kulkach lekko tańczy zakłęta dusza pomarańczy.	
Pina Colada	22,-
Wspomnienie tropikalnych wakacji...	
Kir Royal	19,-
Prosecco, creme de cassis, idealnie!	
Negroni	25,-
Idealny po każdym posiłku :)	
Cosmopolitan	24,-
Koktajl z „wielkiego miasta”, idealny dla kobiet.	
Long Island Ice Tea	26,-
Mrożona herbata z alkoholem, barmański klasyk...	
Caipirinha	21,-
Brazylijska cachaca...wprowadzi was w prawdziwą sambę!	
Mojito	21,-
Orzeźwiająca mięta...	
Mai Tai	23,-
Kompozycja rumu w połączeniu z ananasem i migdałem... Mmm...	
White Russian	23,-
Alkoholowy deser? Czemu nie :)	



