



PĘDZĄCY KRÓLIK CAFE

MENU

I przyszły chłodniejsze dni...

Quesadilla z szynką parmeńską, rukolą,
świeżymi pomidorami i kwaśną śmietaną

Quesadilla with parma ham, rucola, tomatoes and sour cream

25,-

Matjasy na gorącej antonówce pod pierzynką z cebuli,
orzechów włoskich i kwaśnej śmietany

Matias on hot antonovka apple with cream, onion and walnuts

22,-

Salata z grillowanym boczkiem i dymną śliwką łowicką
z jajkiem w (nocnej) koszulce

Grilled bacon salad with smoked plum with poached egg

33,-

Gorąca lemoniada z cytrusami, goździkami i imbirem

Hot lemonade with citrus, cloves and ginger

16,-

Grzane wino z pomarańczami, cynamonem i gałką muszkatołową

Hot wine with orange, cinnamon and nutmeg

18,-

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

| | |
|--|-------------|
| Chrupiące, domowe musli z owocami na mleku z cynamonem z owocami i nasionami słonecznika i dyni Crunchy, homemade muesli with fruits and cinnamon | 10,- |
| Smażone jajka z paryskimi ziemniakami w mundurkach z szynką parmeńską i grubym pieprzem Fried eggs with Parisian potatoes, parma ham and fresh pepper | 12,- |
| Jajecznica z wędzonym łososiem na toście z blanszowanym szpinakiem (2 szt) Scrambled eggs with smoked salmon on toast with blanched spinach and garlic (2pcs) | 14,- |
| Pszenne crostini z kozim serem i orzechami włoskimi posypane czarnuszką (4 szt.) Crostini with goat cheese, walnuts, caramelized onion and black seed (6 pcs.) | 14,- |
| Placuszki drożdżowe z sadzonymi jajkami na boczku z grillowanymi pomidorami z bazylią (2 szt.) Yeast pancakes with fried eggs, bacon and grilled tomatoes with basil (2 pcs.) | 12,- |
| Smoothie o smaku bananowym z nutą truskawek i owocami goji Banana smoothie with strawberrie and goji fruits (200ml) | 11,- |
| Fresh pomarańczowy lub grapefruitowy z zieloną pietruszką i miodem Orange or grapefruit fresh juice with parsley and honey (200 ml) | 12,- |

Śniadania podajemy do godziny 12:00

Breakfast is served till 12:00

PRZEKĄSKI

APPETIZERS

Bruschetty zapiekane z parmezanem (4 szt.) **12,-**

Bruschettas baked with parmesan cheese (4 pcs.)

Zapiekane figi z serem gorgonzola **29,-**

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

Baked figs stuffed with gorgonzola cheese and wrapped in Parma ham

Carpaccio **30,-**

Cieniutki 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 ogórkami

Blins

Fluffy buckwheat Russian pansackes with smoked salmon, sour cream and pickles

Carpaccio z mango z krewetkami królewskimi (6 szt) **37,-**

na białym winie z imbirem i czosnkowymi grzankami

Mango carpaccio with royal shrimps (6 pcs) in white wine with ginger and croutons

Wątróbki z kurcząt (150 g) **24,-**

z leśnymi owocami w koszyczku

Chicken livers (150 g) served with forest fruits sauce

SALATY

SALADS

| | |
|---|-------------|
| Sałata z kozim serem zapieczonym na grzance, z buraczkami karmelizowanymi w miodzie, włoskimi orzechami i malinowym dressingiem Goat cheese baked on toast, with beetroots caramelised in honey, walnuts and raspberry dressing | 33,- |
| Sałata z kurczakiem, suszonymi pomidorami, jajkiem na twardo, oliwkami i płatkami parmezanu Chicken salad with dried tomatoes, boiled egg, olives and parmesan | 34,- |
| Sałata z grillowanym łososiem, skropionym oliwą czosnkowo-pietruszkową, z kaparami i świeżym ogórkiem Grilled salmon salad with garlic olive, capers and cucumber | 34,- |
| Sałata z polędwica wołową, grillowanym ananasem, na rukoli z serem pleśniowym Grilled beef salad with grilled pineapple, rucola and gorgonzola cheese | 35,- |
| Koszyk domowych bułeczek i masło | 3,- |

ZUPY

SOUPS

Krem z pomidorów z żytnim chipsem i pesto **17,-**

Tomato cream soup with toast and pesto

Zupa grzybowa z francuskim makaronem **17,-**

Mushroom soup with french past

Domowa zupa szczawiowa z całym jajkiem **17,-**

Sorrel soup with boiled egg

PASTY

PASTAS

do wyboru domowy makaron pszenny lub razowy

wheat or wholemeal homemade pasta

Spaghetti aglio olio **24,-**

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

Spaghetti aglio olio with garlic, peperoncino, parmesan and pumpkin seeds

„Pasta Fresca” **34,-**

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

Tagliatelle with goat cheese, rucola and dried tomatoes

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

na śmietance z białym winem

Tagliatelle with pork loins and chanterelle in cream sauce with white wine

Czarne spaghetti **38,-**

z krewetkami królewskimi na białym winie

z czosnkiem i peperoncino

Black spaghetti with royal shrimps in white wine with garlic and peperoncino

Spaghetti carbonara **29,-**

na śmietance z żółtkiem i smażonym boczkiem

Spaghetti carbonara with cream, egg yolk and bacon

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym 58,-
podawane na plackach ziemniaczanych z rukolą
Pork loins with rough sauce mserved on potato
pancackes and rukola salad

Kotlet schabowy 48,-
z wolno pieczoną czerwoną kapustą z jabłkami
i ziemniaczkami, z niedźwiedzim czosnkiem
Pork chop served with skotch kale and
baked potatoes with garlic

Kaczka w pomarańczach 59,-
z karmelizowanym jabłkiem i domowymi
kluseczkami w majeranku
Roasted duck with caramelised apple and homamde gniocchi in marjoram

Stek z polędwicy 67,-
z serem gorgonzola, paryskimi ziemniakami w mundurkach
i blanszowanym szpinakiem z czosnkiem
Beef fillet steak served with gorgonzola cheese, potatoes in their skins
and spinach with garlic

Sandacz w sosie limonkowym 56,-
z kluseczkami z semoliny i blanszowanym szpinakiem
Fillet of pike perch in lime sauce with semoline dumplings with spinach

Krewetki królewskie na białym winie 42,-
zapekane w piecu w pergaminie z grzankami czosnkowymi
i natką pietruszki (11 szt.)
Royal shrimps in white wine baked in parchment served with
garlic croutons and parsley

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 **19,-**

Meringue cake

Deser „Anna Pawłowa” **20,-**

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

„Anna Pawłowa” dessert 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

COFFE 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 czekoladą | 16,- |
| Raz... dwa... trzy... coffee! trójwarstwowa kawa z czekoladą espresso with milk and chocolate | 16,- |
| Frappe vanilla | 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,- |
| Syrop do kawy waniliowy, orzechowy, migdałowy, kokosowy, karmelowy Coffee syrups (vanilla, walnut, almond, coconut, caramel) | 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 still / sparkling

Karafka wody z miętą i cytryną 1l 16,-

Water with mint and lemon 1l

Aqua Panna 750 ml 19,-

still mineral water

San Pellegrino 750 ml 19,-

sparkling 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, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy,
pomidorowy, ananasowy, żurawinowy

Fruit juices

orange, grapefruit, apple, black currant, tomato, pineapple, cranberry

Red Bull 250 ml 12,-

PIWO ZYWIEC

BEER

Żywiec 0,33 l / 0,5 l 8,- / 10,-

Żywiec Białe (Pszeniczne) 0,5 l 11,-

Żywiec niskoalkoholowe 0,33 l 8,-

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCTAILS

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,-

COCTAILS

| | |
|---|------|
| Lynchburg Lemonade | 23,- |
| Lemoniada i Jack Daniels, kto powiedział, że musi być bezalkoholowe? | |
| 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 nie dał rady :) | |
| Aperol Spritz | 20,- |
| W szampańskich kulkach lekko tańczy zaklęta dusza pomarańczy | |
| Pina Colada | 22,- |
| Wspomnienie tropikalnych wakacji | |
| Kir Royal | 19,- |
| Prosecco, creme de casis, 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 letnią sambę! | |
| Mojito | 21,- |
| Orzeźwiająca mięta... | |
| Mai Thai | 23,- |
| kompozycja rumu w połączeniu z ananasem i migdałami... Mmm... | |
| White Russian | 23,- |
| Alkoholowy deser? Czemu nie? :) | |



ALCOHOLS (40 ML)

Wódki

| | |
|-----------|------|
| Wyborowa | 8,- |
| Żubrówka | 10,- |
| Finlandia | 17,- |
| 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 18,-

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,-

Jegermaister 14,-

WINA

WINES

CHILE

| | | |
|--|-------|-------------|
| Carmen Insigne Chardonnay, <i>bianco</i> | 15 cl | 18,- |
| | 75 cl | 87,- |
| Carmen Insigne Cabernet Sauvignon, <i>tinto</i> | 15 cl | 18,- |
| | 75 cl | 87,- |

WŁOCHY

| | | |
|--|-------|--------------|
| Anterra Pinot Grigio, <i>bianco</i> | 15 cl | 17,- |
| I.G.T, Delle Venezie | 75 cl | 82,- |
| Valpolicella Classico Corvina, <i>rosso</i> | 15 cl | 18,- |
| DOC, Bolla | 75 cl | 87,- |
| Barolo 2010, <i>rosso</i> | 75 cl | 310,- |
| DOCG, by Gartbaletto Piemont | | |
| Brunello do Montalcino 2010, <i>rosso</i> | 75 cl | 320,- |

HISZPANIA

| | | |
|--|-------|--------------|
| Vina Esmeralda , <i>bianco</i> | 15 cl | 15,- |
| DC Penedes, by Miguel Torres | 75 cl | 72,- |
| Murviedro Coleccion Reserva , <i>tinto</i> | 75 cl | 92,- |
| D.O.C Valencia | | |
| Faustino V Reserva , <i>tinto</i> | 75 cl | 140,- |
| D.O.C Rioja by Bodegas Faustino | | |
| Marques de Murietta Reserva Finca Ygay , <i>tinto</i> | 75 cl | 240,- |
| D.O.C Rioja | | |

PORTUGALIA

| | | |
|--|-------|-------------|
| 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 | 28,- |
| | 50 cl | 35,- |
| | 100 cl | 60,- |

| | | |
|---------------------------------|--------|-------------|
| Bianco Di Puglia, bianco | 15 cl | 12,- |
| Trebbiano d'Abruzzo | 25 cl | 28,- |
| | 50 cl | 35,- |
| | 100 cl | 60,- |

SZAMPANY I WINA MUSUJAĆE

CHAMPAGNE AND CHAMPAGNE WINES

| | | |
|--|-------|--------------|
| Veuve Clicquot Ponsardin, blanc | 37 cl | 180,- |
| Champagne Brut | 75 cl | 350,- |

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