



PĘDZĄCY KRÓLIK CAFE

MENU

I przyszły chłodniejsze dni...

Carpaccio z ozorków cielecych
na musie chrzanowym
z domowymi, marynowanymi kurkami

Veal tongues carpaccio on horseradish mousse served with homemade,
marinated chanterelles

30,-

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 (3 szt.) Yeast pancakes with fried eggs, bacon and grilled tomatoes with basil (3 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,-**

z żółtkami i smażonym boczkiem

(tradycyjny przepis z regionu Umbria)

Spaghetti carbonara with egg yolk and fried bacon

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym **58,-**
podawane na plackach ziemniaczanych z rukolą

Pork loins with rough sauce served on potato
pancakes 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 homemade gnocchi 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 **56,-**
z młodym groszkiem na miętowo, podawany
z kluseczkami z semoliny

Fillet of pike perch with mint peas and semoline noodles

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, mascarbone, orzechami włoskimi
i ciemnym biszkoptem

Layer cake „Running Rabbit”

Tort bezowy z owocami **19,-**

Meringue cake with fruits

Deser „Anna Pawłowa” **20,-**

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



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 MUSUJĄCE

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,-