



PĘDZĄCY KRÓLIK CAFE

# MENU

## *Lato w Krainie Czarów...*

Sałatka z kurczakiem, szparagami,  
pomidorkami cherry, jajkiem, obsypana czarnuszką

Chicken salad with asparagus, tomatoes, egg

34,-

Naleśniki z kurkami w sosie śmietanowym

Crepes with chanterelle in cream sauce

32,-

Dorsz atlantycki

z kaszą bulgur z warzywami i purpurowym sosem z buraków

Atlantic cod with groats, vegetables, beetroot sauce

56,-

Tatar z polędwicy wołowej z truflową grzanką

Tartare beef tenderloin with truffles toast

39,-

Orzeźwiająca lemoniada

Refreshing lemonade

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

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

**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

<b>Sałata z kozim serem</b> zapieczonym na grzance, z buraczkami karmelizowanymi w miodzie, włoskimi orzechami i malinowym dressingiem <b>Goat cheese</b> baked on toast, with beetroots caramelised in honey, walnuts and raspberry dressing	<b>33,-</b>
<b>Sałata z grillowanym łososiem,</b> skropionym oliwą czosnkowo-pietruszkową, z kaparami i świeżym ogórkiem <b>Grilled salmon salad</b> with garlic olive, capers and cucumber	<b>34,-</b>
<b>Sałata z polędwica wołową,</b> grillowanym ananasem, na rukoli z serem pleśniowym <b>Grilled beef salad</b> with grilled pineapple, rucola and gorgonzola cheese	<b>35,-</b>
<b>Koszyk domowych bułeczek i masło</b>	<b>3,-</b>

# ZUPY

## SOUPS

**Chłodnik z jajeczkiem** 17,-  
Cold soup with egg

**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

## PASTY

### PASTAS

**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 gniochi 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

**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**

<b>Espresso/ Double espresso</b>	<b>8,- /13,-</b>
<b>Americano</b>	<b>9,-</b>
<b>Cappucino</b>	<b>10,-</b>
<b>Cafe Latte Machiato</b>	<b>12,-</b>
<b>Californian coffee</b> espresso z likierem amaretto, gorącą czekoladą i bitą śmietaną	<b>17,-</b>
<b>Irish coffee</b> espresso z whiskey, brązowym cukrem i czekoladą	<b>16,-</b>
<b>Raz... dwa... trzy... coffee!</b> trójwarstwowa kawa z czekoladą espresso with milk and chocolate	<b>16,-</b>
<b>Frappe vanilla</b>	<b>16,-</b>
<b>Gorąca czekolada</b> Hot chocolate	<b>13,-</b>
<b>Herbata liściasta</b> (podawana w dzbanuszkach) czarna, earl grey, hibiskus z owocami leśnymi, zielona z miętą, pu-erh Leaf tea (served in pot) – selected teas	<b>10,-</b>
<b>Syrop do kawy</b> waniliowy, orzechowy, migdałowy, kokosowy, karmelowy Coffee syrups (vanilla, walnut, almond, coconut, caramel )	<b>3,-</b>

## ZIMNE NAPOJE

### COLD BEVERAGES

<b>Coca Cola / Coca Cola Zero</b> 250 ml	8,-
<b>Fanta Orange</b> 250 ml	8,-
<b>Sprite</b> 250 ml	8,-
<b>Tonic</b> 250 ml	8,-
<b>Cisowianka</b> 300 ml / 700 ml	7,- / 16,-
Mineral water still / sparkling	
<b>Karafka wody z miętą i cytryną</b> 1l	16,-
Water with mint and lemon 1l	
<b>Aqua Panna</b> 750 ml	19,-
still mineral water	
<b>San Pellegrino</b> 750 ml	19,-
sparkling mineral water	
<b>Sok ze świeżych pomarańczy</b> 300 ml	18,-
Fresh orange juice	
<b>Sok ze świeżych grapefruitów</b> 300 ml	18,-
Fresh grapefruit juice	
<b>Soki owocowe</b> 250 ml	7,-
pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy, pomidorowy, ananasowy, żurawinowy	
<b>Fruit juices</b>	
orange, grapefruit, apple, black currant, tomato, pineapple, cranberry	
<b>Red Bull</b> 250 ml	12,-
<b>PIWO ZYWIEC</b>	
<b>BEER</b>	
<b>Żywiec 0,33 l / 0,5 l</b>	8,- / 10,-
<b>Żywiec Białe (Pszenczne) 0,5 l</b>	11,-
<b>Żywiec niskoalkoholowe 0,33 l</b>	8,-
<b>KOKTAJLE BEZALKOLOWE</b>	
<b>NON-ALCOHOLIC COCTAILS</b>	
<b>Mango, mleko kokosowe, limonka, cukier brązowy</b>	17,-
<b>Truskawki, banan, ananas, kokos, grenadyna, limonka</b>	17,-
<b>Szpinak, ananas, jabłko, pietruszka, tabasco</b>	19,-
<b>Sok ze świeżych pomarańczy, liście pietruszki, miód</b>	19,-

## COCTAILS

<b>Lynchburg Lemonade</b>	23,-
Lemoniada i Jack Daniels, kto powiedział, że musi być bezalkoholowe?	

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

**Jegermeister** 14,-

## WINA

WINES

CHILE

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

## WŁOCHY

<b>Anterra</b> Pinot Grigio, <i>bianco</i>	15 cl	<b>17,-</b>
I.G.T, Delle Venezie	75 cl	<b>82,-</b>

<b>Valpolicella Classico</b> Corvina, <i>rosso</i>	15 cl	<b>18,-</b>
DOC, Bolla	75 cl	<b>87,-</b>

<b>Barolo</b> 2010, <i>rosso</i>	75 cl	<b>310,-</b>
DOCG, by Gartbaletto Piemont		

<b>Brunello do Montalcino</b> 2010, <i>rosso</i>	75 cl	<b>320,-</b>
--	-------	--------------

## HISZPANIA

<b>Vina Esmeralda</b> , <i>bianco</i>	15 cl	<b>15,-</b>
DC Penedes, by Miguel Torres	75 cl	<b>72,-</b>

<b>Murviedro Coleccion Reserva</b> , <i>tinto</i>	75 cl	<b>92,-</b>
D.O.C Valencia		

<b>Faustino V Reserva</b> , <i>tinto</i>	75 cl	<b>140,-</b>
D.O.C Rioja by Bodegas Faustino		

<b>Marques de Murietta Reserva Finca Ygay</b> , <i>tinto</i>	75 cl	<b>240,-</b>
D.O.C Rioja		

## PORTUGALIA

<b>D'Amizade</b> , <i>tinto</i>	15 cl	<b>17,-</b>
Castelao, Tinta Roriz, Alicante Bouschet	75 cl	<b>84,-</b>



## WINA KARAFKOWE

### CARAFE WINES

<b>Rosso Di Puglia, <i>rosso</i></b>	15 cl	<b>12,-</b>
Montepulciano d'Abruzzo	25 cl	<b>28,-</b>
	50 cl	<b>35,-</b>
	100 cl	<b>60,-</b>

<b>Bianco Di Puglia, <i>bianco</i></b>	15 cl	<b>12,-</b>
Trebbiano d'Abruzzo	25 cl	<b>28,-</b>
	50 cl	<b>35,-</b>
	100 cl	<b>60,-</b>

## SZAMPANY I WINA MUSUJAĆE

### CHAMPAGNE AND CHAMPAGNE WINES

<b>Veuve Clicquot Ponsardin, <i>blanc</i></b>	37 cl	<b>180,-</b>
Champagne Brut	75 cl	<b>350,-</b>

<b>Prosecco Rondo Collezione Extra Dry</b>	15 cl	<b>17,-</b>
blanc	75 cl	<b>80,-</b>