



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,-

Tatar z polędwicy wołowej z truflową grzanką

Tartare beef tenderloin with truffles toast

39,-

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

<p>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</p>	33,-
<p>Sałata z kurczakiem, suszonymi pomidorami, jajkiem na twardo, oliwkami i płatkami parmezanu Chicken salad with dried tomatoes, boiled egg, olives and parmesan</p>	34,-
<p>Sałata z grillowanym łososiem, skropionym oliwą czosnkowo-pietruszkową, z kaparami i świeżym ogórkiem Grilled salmon salad with garlic olive, capers and cucumber</p>	34,-
<p>Sałata z polędwica wołową, grillowanym ananasem, na rukoli z serem pleśniowym Grilled beef salad with grilled pineapple, rucola and gorgonzola cheese</p>	35,-
<p>Koszyk domowych bułeczek i masło</p>	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 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 scotch 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 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 , <i>tinto</i>	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,-