

*SANDRO SILVER*  
*RESTAURACJA – DRINK BAR*

*PONIEDZIAŁEK- PIĄTEK*

*od 13.00 – 22.00*

*SOBOTA*

*od 12.00 – 22.00*

*NIEDZIELA*

*od 12.00 -20.00*

*Ostatnie zamówienie potraw 30 minut przed zamknięciem  
lokalu*

## PRZYSTAWKI /STARTERS

*BEFSZTYK TATARSKI* podawany z żółtkiem, cebulką i ogórkiem 100g/250g  
*STEAK TARTARE* served with minced onion and pickles

56,00 pln

*CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ* podawane na  
soczystej rukoli, z parmezanem i kaparami, pieczywem i masłem 100g/220g  
*BEEF CARPACCIO* served with arugula, parmesan cheese and capers

49,00 pln

*KREWETKI DUSZONE W BIAŁYM WINIE*  
6 SZT.

*Prawns stewed in white wine souce*

53,00 pln

*BRUSCHETTA 3 SZT.* (grzanka, pomidor, czosnek, mozzarella)

*Bruschetta* (toast, tomato, garlic, mozzarella)

26,00 pln

## ZUPY / SOUPS

*TRADYCYJNY ROSÓŁ z makaronem domowym i marchewką 300ml*

*TRADITIONAL CHICKEN BROTH with home-made pasta and carrots*

28,00 pln

*BARSZCZ CZYSTY 250ml*

*BORSCHT*

18,00 pln

*KROKIET*

*CROQUET*

12,00 pln

*KREM POMIDOROWY Z NUTA BAZYLII I PARMEZANEM 300ml*

*Tomato cream soup with basil and parmesan cheese*

29,00 pln

*ZUPA- POMYSŁ DNIA 300ml*

*THE SOUP OF THE DAY*

..... pln

## *SALATKI / SALADS*

*SALATA CEZAR* na sałacie rzymskiej, z kurczakiem grillowanym, ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi oraz sosem cezar 150g/400g

*Cesar salad served on romaine lettuce with grilled chicken, cucumber, cherry tomatoes and cesar souce* *46,00 pln*

*GRILLOWANA GRUSZKA* na rukoli z serem pleśniowym i pomarańczowo-miodowym sosem vinegret i pieczywem czosnkowo-ziołowym 430g

*GRILLED PEAR* on aragula salad with blue cheese and orange-honey vinaigrette sauce *43,00 pln*

\*\*\*

*MAKARONY/PIEROGI/  
PASTA/DUMPLINGS,*

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA* podana w sosie śmietanowo-winnym z krewetkami, chorizo i szpinakiem 5 szt/430 g

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA* served in a cream and wine souce with prawns, chorizo and spinach 61,00 pln

*MAKARON TAGLIATELLE* z sosem winno -śmietanowym z kurczakiem, i warzywami sezonowymi 150g/430g

*PASTA TAGLIATELLE* with wine and cream sauce with chicken, and seasonal vegetables

56,00 pln

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA* w sosie śmietanowym z grillowanym łososiem i zielonymi warzywami 100g/430g

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA* in cream sauce, with grilled salmon and green vegetables 61,00pln

*PIEROGI RUSKIE* z okrasą z cebuli 8 szt

*HANDBMADE DUMPLINGS* with potato and cottage cheese stuffing with roasted onion 39,00 pln

*SER FETA ZAPIEKANY* z bukietem chrupiących warzyw, czarnymi oliwkami i bazylią i pieczywem czosnkowo-ziołowym 100g/380g

*FETA CHEESE BAKED* with a bouquet of crunchy vegetables and basil 42,00 pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

*STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z sosem z zielonego pieprzu,  
serwowany z zielonymi warzywami i ziemniaczkami w łupinie*

*200g/ 250g surowej polędwicy /550g*

*SIRLOIN STEAK with green pepper sauce, served on green vegetables  
with baked potatoes*

*135,00 pln*

*POŁÓWKA KACZKI (ok. 400g) z modrą kapustą i pyzami (2szt)  
HALF A DUCK with red cabbage and dumplings*

*82,00pln*

*POLSKI KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE –  
smażony na maśle klarowanym, podany z kapustą kiszoną zasmażaną i ziemniakami  
POLISH PORK CHOP WITH BONE in crispy batter - fried in lard, served with  
fried cabbage and potatoes 400g/600g*

*65,00 PLN*

*KOTLET DE VOLLAILE Z MASŁEM podawany z frytkami i surówką  
CHICKEN KIEV with butter served with French fries and salad 200g/450g*

*56,00 PLN*

*FILET Z KURCZAKA sous-vide z tymiankiem, podawany z ziemniakami,  
warzywami sezonowymi i sosem holenderskim 180g/450g \**

*CHICKEN FILLET sous-vide with thyme and potatos, seasonal vegetables and  
hollandaise sauce*

*56,00 PLN*

*GRILLOWANA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA* podawana  
z warzywami z pieca, łódeczkami ziemniaczanymi zroszonymi oliwą truflową  
podana z rukolą, kremem balsamicznym i parmezanem 180g/450g  
*GRILLED PORK SIRLOIN* with grilled vegetables and roasted potatoes sprinkled  
with truffle oil served with arugula, balsamico and parmesan cheese 63,00 pln

*SANDACZ SMAŻONY NA MAŚLE* podany na sosie śmietankowo-porowym  
serwowany z łódeczkami ziemniaczanymi i gotowanymi warzywami 200g/450g \*  
*ZANDER FREID* on butter served with cream and leek sauce, served with baked  
potatoes and boiled vegetables\*  
79,00 pln

**\*BRAK MOŻLIWOŚCI ZMIAN W DANIU**  
*IT IS NOT POSSIBLE TO CHANGE THE DISH*

**KARTA ALERGENÓW DO WGLĄDU NA ŻYCZENIE**  
*ALLERGEN CARD ON REQUEST*

## DESERY / DESSERTS

<i>CIASTO DNIA Cake of the day</i>	<i>od/from</i>	<i>20,00 pln</i>
<i>Deser Lodowy z owocami 3gałki/ Ice Cream Dessert with fruits</i>		<i>35,00 pln</i>
<i>Maliny na gorąco z lodami 2 gałki i bitą śmietaną/ Hot raspberries with ice-cream and whipped cream</i>		<i>35,00 pln</i>
<i>Eton Mess</i>		<i>29,00 pln</i>
<i>Owoce, bita śmietana, pokruszona beza Fruits, whipped cream, meringue</i>		
<i>Deser Pavlova/ Pavlov's Dessert</i>		<i>39,00 pln</i>
<i>Maliny/Truskawki, bita śmietana z serkiem mascarpone, beza, 1 gałka lodów waniliowych/ Raspberries/ Strawberries, whipped cream with mascarpone, meringue, 1 scoop vanilla ice cream</i>		
<i>Lody 1 gałka</i>		<i>9 pln</i>

\*\*\*

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<i>Espresso</i>	<i>13,00 PLN</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Kawa z ekspresu / coffee</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Capuccino</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>19,00 PLN</i>
<i>Herbata exp. /tea / Tee</i>	<i>14,00 PLN</i>

## *NAPOJE ZIMNE/COLD SOFT DRINKS*

<i>Coca-Cola/Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Sprite/Fanta/Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,25l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water</i>	<i>0,3l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Cisowianka/ Mineral water</i>	<i>0,7l</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy Orange juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa *</i>	<i>0,25L</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>Kawa mrożona/ Iced coffee</i>	<i>0,25L</i>	<i>25,00 PLN</i>

*\*tylko w sezonie letnim*

## *PIWO / BEER*

<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Lech Pils/Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Piwo Beck's</i>	<i>0,5l</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Piwo Lech Free/ Lech Free Limonka-Mięta</i>	<i>0,33l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub*</i>	<i>0,5l</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Corona/ Corona 0%</i>	<i>0,33l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Stella Artois</i>	<i>0,33l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Bud</i>	<i>0.33l</i>	<i>15,00 PLN</i>

*\* o rodzaj pytaj kelnera/ ask the waiter about flavors*

*Sok do piwa* *2,00 PLN*

## *WÓDKA i INNE*

<i>Baczewski</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Gin Name &amp; Nature</i>	<i>40 ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Imperial Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Dominicano Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Silver Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Gold Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>18,00 PLN</i>
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	<i>80ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Campari, Passoa, Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>

## WHISKY / BOURBON

<i>Ballantines Finest</i>	<i>40ml</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Ballentines 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Black 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>21,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Gold</i>	<i>40ml</i>	<i>31,00 PLN</i>
<i>GlenGassaugh Revival</i>	<i>40ml</i>	<i>35,00 PLN</i>
<i>BenRiach Floor Maltings Heart of Speyside</i>	<i>40ml</i>	<i>27,00 PLN</i>
<i>BenRiach Single Malt Scotch Whisky 10 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>27,00 PLN</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>24,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels Whiskey 7 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels - Whiskey Gentleman Jack</i>	<i>40ml</i>	<i>26,00 PLN</i>
<i>HazelBurn</i>	<i>40 ml</i>	<i>32,00 PLN</i>
<i>Longrow Peated</i>	<i>40 ml</i>	<i>32,00 PLN</i>
<i>Paul John Edited</i>	<i>40 ml</i>	<i>38,00 PLN</i>
<i>Paul John Oloroso</i>	<i>40 ml</i>	<i>40,00 PLN</i>
<i>Paul John Peated</i>	<i>40 ml</i>	<i>50,00 PLN</i>
<i>Blanton's Original Single Barrel Bourbon 8 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>52,00PLN</i>
<i>Blanton's Gold Edition Bourbon 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>62,00PLN</i>
<i>Blanton;s Stright from the barrell</i>	<i>40 ml</i>	<i>82,00 PLN</i>

## BRANDY / KONIAK

<i>Metaxa*****</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Metaxa*****</i>	40ml	27,00 PLN
<i>Marquis de villard</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Georgian Legend VSOP 5 years</i>	40ml	22,00 PLN
<i>Georgian Legend XO 5 years</i>	40ml	34,00 PLN
<i>Damblat Argman XO</i>	40ml	32,00 PLN
<i>Dupuy VSOP Tentation , Dupuy VS Tentation</i>	40 ml	32,00 PLN
<i>Dupuy XO Tentation</i>	40 ml	62,00 PLN
<i>Francois Voyer VSOP</i>	40 ml	32,00 PLN
<i>Lheraud VS, Lheraud VSOP</i>	40 ml	27,00 PLN

## DRINKI

<i>Daiquiri - rum biały, sok z limonki, syrop cukrowy</i>	25,00 PLN
<i>Margarita - Tequila Silver, Cointreau, sok z limonki</i>	32,00 PLN
<i>Tom Collins - Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana</i>	30,00 PLN
<i>Jack Daniels Lemonade - Jack Daniels, Triple Sec, sok z cytryny, sprite, syrop cukrowy</i>	32,00 PLN
<i>Hugo - Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, woda</i>	28,00 PLN
<i>Sex on the beach- wódka, likier kokosowy, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy , Greanadina,</i>	28,00 PLN
<i>Pornstar - wódka, Passoa, puree z marakui, sok z limonki, syrop cukrowy, syrop waniliowy, Prosecco</i>	38,00 PLN
<i>Mojito - rum ,mięta, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy</i>	28,00 PLN
<i>Cosmopolitan - wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy,</i>	30,00 PLN
<i>Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy,</i>	35,00 PLN
<i>Bianco Tonic - Wermut Bianco, Tonik, cytryna</i>	25,00 PLN