

TALERZYKI / PLATES

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 56 PLN
Siekana polędwica wołowa / ogórek konserwowy / szalotka /
szczypiorek / żółtko / majonez z gorczycą / pieczywo z masłem
Chopped beef tenderloin / pickled cucumber / shallots / chives /
egg yolk / mustard mayonnaise / bread with butter

GRILLOWANE KREWETY / GRILLED SHRIMPS 56 PLN
Krewetki / pomidorki koktajlowe / chilli / czosnek / sos beurre blanc /
Grana Padano / rukola / focaccia
Shrimp / cherry tomatoes / chilli / garlic / beurre blanc sauce /
Grana Padano / arugula / focaccia

CROQUETAS Z ŁOSOSIEM / SALMON CROQUETTES 49 PLN
Chrupiące krokietki z łososiem i koperkiem / pikantny sos z wędzonej papryki /
żel limonkowy
Crispy salmon and dill croquettes / spicy smoked paprika sauce /
lime gel

PATATAS BRAVAS 23 PLN
Opiekane ziemniaki / pikantny sos paprykowy / sos aioli / szczypiorek
Roasted potatoes / spicy pepper sauce / aioli sauce / chives

FRYTKI Z BATATÓW / SWEET POTATO FRIES 23 PLN
Frytki z batatów / wegański sos czosnkowy
Sweet potato fries / vegan garlic sauce



ZUPY / SOUPS

ŻUREK STAROPOLSKI / OLD POLISH SOUR SOUP 35 PLN
Wędzonka / biała kielbasa / jajko / suszone grzyby / pieczywo
Smoked meat / white sausage / egg / dried mushrooms / bread

KREM Z POMIDORÓW / TOMATO CREAM SOUP 29 PLN
Pieczony czosnek / szczypiorek / olej rydzowy
Roasted garlic / chives / saffron milk cap mushroom oil

ROSÓŁ Z MAKARONEM / CHICKEN SOUP WITH NOODLES 31 PLN
Makaron / marchew / pietruszka
Pasta / carrots / parsley

MENU

ŚREDNI CZAS OCZEKIWANIA NA DANIE WYNOŚI 30 MIN.
THE AVERAGE WAITING TIME FOR A DISH IS 30 MINUTES.

DOLICZAMY 10% SERWISU OD 6 OSÓB.
FOR GROUPS OVER 6, A 10% SERVICE FEE APPLIES.

WIFI: BISTRO / HASŁO: BISTRO2B
WIFI: BISTRO / PASSWORD: BISTRO2B



MENU FOTO

SALATY / SALADS

SALAŃKA CEZAR / CAESAR SALAD 53 PLN
Sałata rzymska / grillowany kurczak / bekon / pomidorki koktajlowe / jajko / sos
Cezar / grzanki
Romaine lettuce / grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / egg / Caesar
dressing / croutons

SALAŃKA Z KREWETKAMI / SHRIMP SALAD 55 PLN
Grillowane krewetki / mix sałat / awokado / pomidorki koktajlowe / papryka /
czerwona cebula / edamame / pomarańcza / dressing ananasowy
Grilled shrimp / mixed greens / avocado / cherry tomatoes / bell pepper / red
onion / edamame / orange / pineapple dressing

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

AUTORSKI RAMEN / CHEFS'S RAMEN 56 PLN
Bulion wołowy / makaron pszeniczny / kaczką / shimeji / pak choi / nori /
marynowane jajko / sezam
Beef broth / wheat noodles / duck / shimeji mushrooms / pak choi / nori /
marinated egg / sesame seeds

KOTLET SCHABOWY XXL / XXL PORK CHOP 69 PLN
Schab wieprzowy 250g / opiekane ziemniaki / kapusta zasmażana z grzybami
Pork chop 250g / roasted potatoes / braised cabbage with mushrooms

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / PORK TENDERLOIN 72 PLN
Polędwiczka wieprzowa sous-vide / opiekane ziemniaki / fasolka szparagowa
na maślanej bułce tartej / sos ze świeżych kurek, wina i szalotki
Sous-vide pork tenderloin / roasted potatoes / green beans with buttery
breadcrumbs / fresh chanterelle, wine and shallot sauce

STEK WOŁOWY / BEEF STEAK 139 PLN
Polędwica wołowa / dziki brokuł / opiekane ziemniaki / sos pieprzowy
Beef tenderloin / wild broccoli / roasted potatoes / pepper sauce

BURGER CLASSIC 62 PLN
Kraftowa bułka / wołowina 100% / sałata / pickle / pomidor /
czerwona cebula / sos musztardowo-majonezowy / frytki
Kraft bun / 100% beef / lettuce / pickles / tomato / red onion /
mustard and mayonnaise sauce / fries

BURGER BACON & CHEESE 66 PLN
Kraftowa bułka / wołowina 100% / smażona cebula / pickle / cheddar / bekon /
sos musztardowo-majonezowy / frytki
Kraft bun / 100% beef / fried onions / pickles / cheddar cheese /
bacon / mustard and mayonnaise sauce / fries

PAD THAI 54 PLN
Makaron ryżowy / warzywa / kiełki fasoli mung / grillowana limonka / orzeszki
ziemne / płatki chili / sos Pad Thai
Rice noodles / shrimp / vegetables / mung bean sprouts / grilled lime /
peanuts / chili flakes / Pad Thai sauce

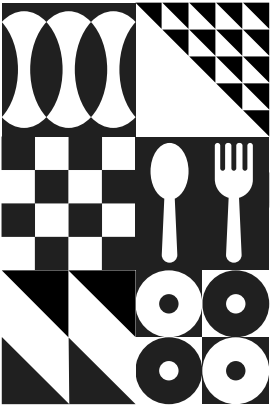
Do wyboru: z tofu 57 PLN
z kurczakiem / with chicken 62 PLN
z krewetkami / with shrimp

ŁOSOŚ / SALMON 83 PLN
Purée z kalafiora na palonym maśle / dziki brokuł / marchew / brukselka /
oliwa szczypiorkowa
Cauliflower purée with brown butter / wild broccoli / carrot / Brussels sprouts /
chive oil

NOODLE Z KURCZAKIEM / CHICKEN NOODLES 59 PLN
Smażony makaron / sos słodko-ostry / warzywa / polędwiczki z kurczaka /
sos satay / sezam / grillowana limonka
Fried noodles / sweet and spicy sauce / vegetables / chicken tenderloins /
satay sauce / sesame seeds / grilled lime

MAKARON UDON / UDON NOODLES 64 PLN
Polędwiczka wieprzowa / chili / czosnek / trawa cytrynowa / imbir / czerwona
cebula / groszek cukrowy / papryka / azjatycki mix grzybów / seler naciowy /
autorski sos ostrygowy
Pork tenderloin / chili / garlic / lemongrass / ginger / red onion / sugar snap
peas / bell pepper / Asian mushroom mix / celery / house oyster sauce

FILET Z KURCZAKA / CHICKEN FILLET 65 PLN
Filet z kurczaka nadziewany suszonymi pomidorami i serem fior di latte /
pieczone ziemniaki / fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / szpinak / sos
z wędzonej papryki
Chicken fillet stuffed with sun-dried tomatoes and fior di latte cheese / roasted
potatoes / green beans / cherry tomatoes / spinach / smoked paprika sauce



BŁONIA NA NOUVEAU BISTRO



PRZEPIS SZEFA KUCHNI / CHEF'S RECIPE



WEGETARIANŚKIE / VEGETARIAN



WEGAŃSKIE / VEGAN



OŚTRE / SPICY



BEZGLUTENOWE / GLUTEN FREE

NIE ZDĄŻYSZ USIAŚĆ?
WEŹ NA WYNOŚ!

DESERY / DESSERTS

TIRAMISU 36 PLN
Sos czekoladowy
Chocolate sauce

SERNIKOBROWNIE / CHEESECAKE BROWNIE 36 PLN
Coulis malinowe / owoce
Raspberry coulis / fruit

PUCHAR LODOWY / ICE CUP 36 PLN
Trzy gałki lodów / bita śmietna / coulis malinowe / owoce
Three scoops of ice cream / whipped cream / raspberry coulis / fruit

CIEPŁE NAPOJE / HOT DRINKS

KAWA / COFFEE

ESPRESSO	13 PLN
ESPRESSO MACCHIATO	14 PLN
ESPRESSO DOPPIO	18 PLN
ESPRESSO TONIC	18 PLN
CAPPUCINO	17 PLN
CAFFE LATTE	17 PLN
KAWA BIAŁA / WHITE COFFEE	16 PLN
AMERICANO	14 PLN
ICED COFFEE	21 PLN
TRUSKAWKOWA / STRAWBERRY	24 PLN
ICE TEA	18 PLN
SYROPY / SYRUPS	3 PLN
Karmelowy / czekoladowy / waniliowy Caramel / chocolate / vanilla	
MLEKO ROŚLINNE / PLANT-BASED MILK	3 PLN
Owsiane / Oatmeal Sojowe / Soy	

HERBATA / TEA

RONFELD	16 PLN
Do wyboru / To choose from ENGLISH BREAKFAST / EARL GREY / SWEET BERRIES / GREEN DRAGON / REFRESHING MINT / ROIBOS	

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

LEMONIADA / LEMONADE 0,3l / 1l	18 / 36 PLN
Cytryna / malinowa / mango / cytryna-czarny bez Lemon / raspberry / mango / lemon-elderberry	
COCA-COLA ZERO / COCA-COLA FANTA / SPRITE / TONIC KINLEY 0,25l	14 PLN
SOK CAPPY 0,25l	15 PLN
Pomarańczowy / jabłkowy Orange / apple	
FUZETEA 0,25l	14 PLN
Cytryna / brzoskwinia Lemon / peach	
KROPLA BESKIDU 0,33l / 0,75l	12 / 17 PLN
Woda niegazowana Still water	
KROPLA DELICE 0,33l / 0,75l	12 / 17 PLN
Woda gazowana Sparkling water	
KARAFKA WODY / CARAFE OF WATER 0,5l / 1l	11 / 16 PLN
Woda gazowana / woda niegazowana Sparkling water / still water	
BURN ENERGY DRINK 0,25l	18 PLN

DO POSILKU
POLECAMY



PIWA / BEERS

PIWO LANE / DRAFT BEER

ŻYWIEC 0,3l / 0,5l (5% alk.)	17 / 20 PLN
ŻYWIEC BIAŁY 0,3l / 0,5l (4,9% alk.)	18 / 22 PLN
ŻYWIEC BIAŁY 0% 0,3l / 0,5l	18 / 22 PLN

PIWO BUTELKOWE /
BOTTLED BEER

ŻYWIEC PORTER 0,5l (9,5% alk.)	22 PLN
HEINEKEN 0,5l (5% alk.)	21 PLN
DESPERADOS 0,4l (5,9% alk.)	19 PLN
HEINEKEN 0% 0,5l (0% alk.)	21 PLN
ŻYWIEC SMAKOWY 0% 0,5l (0% alk.)	21 PLN

MOCKTAILS / MOCKTAILS

APEROL SPRITZ 0%	29 PLN
Aperol 0% / Prosecco 0% / woda gazowana / pomarańcza Aperol 0% / Prosecco 0% / sparkling water / orange	
LIMONCELLO SPRITZ 0%	28 PLN
Limoncello 0% / Prosecco 0% / woda gazowana / cytryna Pallini Limoncello 0% / Prosecco 0% / sparkling water / lemon	
MOJITO 0%	27 PLN
Woda gazowana / sprite / cukier brązowy / limonka Sparkling water / sprite / brown sugar / lime	
PORN STAR MARTINI 0%	30 PLN
Prosecco 0% / puree marakuja / syrop waniliowy / sok jabłkowy Prosecco 0% / passion fruit purée / vanilla syrup / apple juice	

ŚWIEŻE SOKI
FRESH JUICES

POMARAŃCZA / ORANGE 250ml	26 PLN
GREJPFRUT / GRAPEFRUIT 250ml	27 PLN
MIX 250ml	28 PLN



ALKOHOLE / SPIRITS

APERITIF

CAMPARI 40 ml (25% alk.)	16 PLN
MARTINI 100 ml (14,4% alk.) Bianco / Rosso / Rosato	19 PLN
MARTINI FLOREALE 100 ml (0% alk.)	19 PLN
MARTINI VIBRANTE 100 ml (0% alk.)	19 PLN

WÓDKA / VODKA 40ml

WYBOROWA (40% alk.)	19 PLN
FINLANDIA (40% alk.)	21 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS (38% alk.)	17 PLN
WIŚNIÓWKA (40% alk.)	17 PLN

BURBON & WHISKEY 40ml

JACK DANIELS (40% alk.)	22 PLN
JIM BEAM WHITE (32,5% alk.)	20 PLN
JIM BEAM APPLE / HONEY (32,5% alk.)	21 PLN
JOHNNIE WALKER BLACK (40% alk.)	32 PLN

GIN 40ml

HENDRICK'S (41,4% alk.)	24 PLN
GORDON'S (37,5% alk.)	18 PLN

TEQUILA 40ml

SILVER / GOLD (38% alk.)	21 / 22 PLN
--------------------------	-------------

RUM 40ml

BACARDI CARTA BLANCA (37,5% alk.)	20 PLN
BACARDI CARTA NEGRA (37,5% alk.)	22 PLN

LIKIERY / LIQUEURS 40ml

VILLA CARDEA AMARETTO (25% alk.)	19 PLN
AMARETTO ADRIATICO (16% alk.)	33 PLN
LIMONCELLO (26% alk.)	24 PLN
JAGERMEISTER (35% alk.)	28 PLN
LIMONZERO (0% alk.)	26 PLN

MOCKTAILS / COCKTAILS

APEROL SPRITZ	32 PLN	ESPRESSO MARTINI	33 PLN
Aperol (11% alk.) / Prosecco (12,5% alk.) / woda gazowana / pomarańcza Aperol (11% alc.) / Prosecco (12.5% alc.) / sparkling water / orange		Finlandia (40% alk.) / likier kawowy (20% alk.) / espresso / sweet Finlandia (40% alc.) / coffee liqueur (20% alc.) / espresso / sweet	
LIMONCELLO SPRITZ	35 PLN	MOJITO	29 PLN
Limoncello (26% alk.) / Prosecco (12,5% alk.) / woda gazowana / mięta / pomarańcza Limoncello (26% alc.) / Prosecco (12.5% alc.) / sparkling water / mint / orange		Rum (37,5% alk.) / woda gazowana / cukier brązowy / limonka / mięta Rum (37.5% alc.) / sparkling water / brown sugar / lime / mint	
HUGO SPRITZ	34 PLN	PORN STAR MARTINI	37 PLN
Elderflower (20% alk.) / Prosecco (12,5% alk.) / woda gazowana / mięta / limonka Elderflower (20% alc.) / Prosecco (12.5% alc.) / sparkling water / mint / lime		Finlandia (40% alk.) / passoa (17% alk.) / puree marakuja / Prosecco (12,5% alk.) Finlandia (40% alc.) / Passoa (17% alc.) / Passion fruit purée / Prosecco (12.5% alc.)	
CAMPARI SPRITZ	32 PLN	LONG ISLAND ICED TEA	41 PLN
Campari (25% alk.) / Prosecco (12,5% alk.) / pomarańcza / woda gazowana Campari (25% alc.) / Prosecco (12.5% alc.) / orange / sparkling water		Rum (37,5% alk.) / tequila (38% alk.) / wódka (40% alk.) / Triple Sec (40% alk.) / sour / coca cola Rum (37.5% alc.) / tequila (38% alc.) / vodka (40% alc.) / Triple Sec (40% alc.) / sour / Coca-Cola	
CUBA LIBRE	34 PLN	PALOMA	28 PLN
Rum (40% alk.) / limonka / coca-cola Rum (40% alc.) / lime / coca-cola		Tequila silver (38% alk.) / sok z limonki / sok z grejpfruta / sweet / woda gazowana Silver tequila (38% alc.) / lime juice / grapefruit juice / sweet / sparkling water	
SEX ON THE BEACH	30 PLN	NEGRONI	34 PLN
Wódka (40% alk.) / likier brzoskwiniowy / sok pomarańczowy / sok żurawinowy Vodka (40% alc.) / peach liqueur / orange juice / cranberry juice		Gin (40% alk.) / Campari (25% alk.) / Wermut (15% alk.) Gin (40% alc.) / Campari (25% alk.) / Vermouth (15% alk.)	
WHISKY SOUR	29 PLN	COSMOPOLITAN	28 PLN
Whisky (40% alk.) / sok z cytryny / sweet Whisky (40% alc.) / lemon juice / sweet		Wódka (40% alk.) / Triple Sec (40% alk.) / sok żurawinowy Vodka (40% alk.) / Triple Sec (40% alk.) / cranberry juice	
		GIN & TONIC	27 PLN
		Gin (40% alk.) / tonic / limonka Gin (40% alc.) / tonic / lime	

