

# PRZYSTAWKI APPETIZERS

## ZIMNE COLD

TATAR Z ŁOSOSIA 22  
ogórek / grzanka /  
emulsja ziołowa  
SALMON TARTAR cucumber /  
toast / herb dressing 150 g

ŚLEDŹ AROMATYZOWANY 12  
SOKIEM JABŁKOWYM  
carpaccio z buraka / rukola /  
oliwa z oliwek / ocet balsamiczny  
APPLE JUICE FLAVORED HERRING  
beetroot carpaccio / arugula /  
olive oil / balsamic vinegar 200 g

## CIEPŁE HOT

OWOCE MORZA DUSZONE 28  
W BIAŁYM WINIE  
mix sałat / pomidory suszone / kapary /  
oliwki  
SEAFOOD BRAISED IN WHITE WINE lettuce mix /  
dried tomatoes / capers / olives 200 g

MIX PIEROGÓW do wyboru 14  
gotowanych lub smażonych  
z mięsem / ruskie / z kapustą i grzybami  
CHOICE OF DUMPLINGS boiled or fried  
with meat / a'la russian / with cabbage  
and mushrooms 200 g

## SALAŃKI SALADS

Cezar grillowany kurczak / boczek / sos czosnkowy  
CESAR grilled chicken / bacon / garlic sauce 200 g  
16

Nicejska tuńczyk / jajko / czerwona cebula / dressing vinaigrette  
NICOISE tuna / egg / red onion / vinaigrette dressing 200 g  
18

Grecka ser feta / pomidor / ogórek / sałata / dressing vinaigrette  
GREEK feta cheese / tomato / cucumber / lettuce / vinaigrette dressing 200 g  
13

**Parma** 200 g

szynka parmeńska / mozzarella /  
suszone pomidory / oliwa z oliwek

PARMA Parma ham / mozzarella cheese / dried tomato / olive oil



20

## ZUPY SOUPS

Bałtycka zupa rybna 12  
dorsz / łosoś / warzywa  
BAL TIC FISH SOUP cod / salmon / vegetables 250 ml

Krem z pomidorów 9  
pomidory / śmietana  
TOMATO CREAM tomatoes / sour cream 250 ml

Rosół 8  
warzywa / makaron  
BROTH vegetables / noodles 250 ml

Zupa gulaszowa 13  
wołowina / papryka / warzywa  
GOULASH SOUP beef / red pepper / vegetables 250 ml



## DANIA RYBNE MAIN FISH COURSES

PANIEROWANY FILET Z DORSZA 20

natka pietruszki / cytryna

BREADED COD FILLET parsley / lemon 200 g

FILET Z ŁOSOSIA 26

tymianek / cytryna

SALMON FILLET thyme / lemon 200 g

*Stek z tuńczyka* 200 g

rozmaryn / pieprz cytrynowy

TUNA STEAK rosemary / lemon pepper



29

## FOCUS CLASSIC

KOSZYK FOCUS 22

nuggetsy / panierowane skrzydełka z kurczaka / souvlaki wieprzowe / panierowany ser / krewetki / krążki cebulowe / frytki / salsa pomidorowa  
FOCUS BASKET

nuggets / breaded chicken wings / pork „souvlaki” / breaded cheese / shrimps / onion rings / french fries / tomato salsa 400 g

FOCUS BURGER 27

frytki / pomidor / ogórek kiszony / cebula

FOCUS BURGER

french fries / tomato / pickled cucumber / onion 300 g



## MAKARONY PASTA



Makaron do wyboru (100g): penne / spaghetti / pełnoziarnisty  
Pasta: penne / spaghetti / whole-wheat

Carbonara boczek / cebula / śmietana 15

CARBONARA bacon / onion / sour cream 100 g

Napoli sos pomidorowy / śmietana 13

NAPOLI tomato sauce / sour cream 100 g

*Śródziemnomorski* 100 g

grillowany bakłażan i cukinia /  
ser feta / oliwa z oliwek

MEDITERRANEAN grilled eggplant and zucchini / feta cheese / olive oil



20

## DANIA MIĘSNE MAIN MEAT COURSES

POŁĘDWICA WOŁOWA 49

pieprz młotkowany / sól morska / tymianek / masło czosnkowe  
BEEF SIRLOIN crushed black pepper / sea salt / thyme / garlic butter 200 g

GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA Z TYMIANKIEM 15

GRILLED CHICKEN FILLET WITH THYME 200 g

FILET Z KACZKI Z ROZMARYNEM 30

FRIED DUCK FILLET WITH ROSEMARY 180 g

SZNYCEL WIEPRZOWY 20

PORK SCHNITZEL 200 g

**T-BONE**



69

pieprz młotkowany / sól morska / masło czosnkowe

T-BONE STEAK crushed black pepper / sea salt / garlic butter 450g

## DODATKI 150 G

### SIDE DISHES



Frytki French fries

Ziemniaki opiekane Baked potatoes

Ryż z warzywami Rice with vegetables

Purée ziemniaczane Mashed potatoes

Kus-kus Couscous Szpinak Spinach

Brokuły Broccoli

Surówka Coleslaw Coleslaw

Grillowane warzywa aromatyzowane

ziołami prowansalskimi: papryka / bakłażan / cukinia / cebula

Roasted provencal vegetables: red pepper / eggplant / zucchini / onion

GRATIS

SOSY FREE SAUCES 50g

curry / pieprzowy /  
BBQ / cytrynowo-ziołowy  
curry / pepper / BBQ / lemon-herb

## DESERY DESSERTS

**Ciasto czekoladowe** 120 g 14

z kawałkami czekolady, z sosem z białej czekolady

Brownie cake with pieces of chocolate and white chocolate sauce

SZARLOTKA Z SOSEM MALINOWYM 15

APPLE PIE WITH RASPBERRY SAUCE 120 g

GORĄCE OWOCE LEŚNE PODANE Z LODAMI WANILIOWYMI I BITĄ ŚMIETANA 17

HOT FOREST FRUITS WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM 150 g

GRUSZKA W SOSIE KARMELOWYM 11

PEAR IN CARAMEL SAUCE 150 g

# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

## SOFT DRINKS

KAWA BLACK COFFEE 100 ml

6

KAWA Z MLEKIEM WHITE COFFEE 120 ml

7

CAPPUCCINO 130 ml

8

ESPRESSO 30 ml

7

LATTE 180 ml

9

HERBATA TEA 200 ml

6

WODA MINERALNA WATER 300 ml

5

SOKI OWOCOWE FRUIT JUICES 200 ml

5

NAPOJE GAZOWANE SODA DRINKS 200 ml

5

NAPÓJ ENERGETYCZNY ROCKSTAR

ROCKSTAR ENERGY DRINK 250 ml

7

## PIWO BEER



butelka  
bottle



beczkowe  
draught

Heineken 330 ml 10

Paulaner 400 ml 12

Guinness 330 ml 13

Żywiec 330 ml 7

Piwo regionalne 500 ml 8

Żywiec 500 ml 9

Żywiec 300 ml 6

## ALKOHOLE ALKOHOL

### APÉRITIF

Campari 40 ml 12

Martini 100 ml 12

### WÓDKA VODKA

Absolut 40 ml 9

Żołądkowa Gorzka 40 ml 8

Wyborowa 40 ml 8

### WHISKY & WHISKEY

Ballantine's 40 ml 12

Chivas 40 ml 25

Grant's 40 ml 14

Jack Daniel's 40 ml 18

Jim Beam 40 ml 15

Johnnie Walker Red 40 ml 14

Johnnie Walker Black 40 ml 25

### LIKIER LIQUER

Baileys 40 ml 14

### GIN

Gordon's 40 ml 12

### RUM

Bacardi Superior 40 ml 14

### BRANDY

Metaxa 5\* 40 ml 16

### Cognac

Hennessy 40 ml 19

### TEQUILA

Olmecca Silver 40 ml 15

Olmecca Gold 40 ml 16