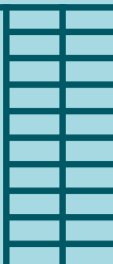




**HINT**  
food for every mood



## NA START LITTLE BITES

- ✓ **Koszyk domowego pieczywa** 7 PLN  
*Homemade bread basket*
- ✓ **+ oliwa z octem balsamicznym** 2 PLN  
*olive oil and balsamic vinegar*
- ✓ **+ guacamole** 12 PLN  
*guacamole*
- + tapenada z czarnych oliwek i sardeli** 6 PLN  
*black olive tapenade with anchovies*
- ✓ **Oliwki marynowane w ziołach** 21 PLN  
*Herb marinated olives*
- Deska serów i wędlin włoskich, konfitura ananasowa, koszyk pieczywa** 47 PLN  
*Charcuterie and cheese board, pineapple chutney, bread basket*
- ✓ **Grzanka z domowego pieczywa, pesto z jarmużu i słonecznika, portobello, wegański parmezan** 25 PLN  
*Sourdough toast, curly kale and sunflower pesto, portobello, vegan parmesan*

## PRZEKĄSKI STARTERS

- Zupa dnia** 18 PLN  
*Soup of the day*
- ✓ **Krem czosnkowy, grzanki, oliwa extra virgin** 21 PLN  
*Garlic soup, croutons, olive oil*
- Smażone kalmary z sosem marinara, chili, kolendra, dymka** 34 PLN  
*Deep fried calamari with marinara sauce, chili, coriander, spring onions*
- Tatar wołowy z prażonymi pestkami dyni, majonez truflowy** 38 PLN  
*Beef tartare with roasted pumpkin seeds, truffle mayonnaise*
- ✓ **Dirty fries z grana padano, oliwa truflowa** 19 PLN  
*Dirty fries, grana padano, truffle oil*
- ✓ **Bliny z awokado, jajko sadzone, kwaśna śmietana, chipsy z topinamburu, szczypiorek** 29 PLN  
*Blini with avocado, pan fried egg, sour cream, Jerusalem artichoke crisps, chives*

## SAŁATY SALADS

- ✓ **Sałatka Cezar | awokado lub pierś z kurczaka kukurydzianego** 39 PLN  
*Caesar salad | avocado or corn fed chicken breast*
- ✓ **Cykoria, halloumi, dressing musztardowy, zielone jabłko, natka pietruszki** 37 PLN  
*Endive, halloumi, mustard dressing, green apple, parsley*

## DANIA GŁÓWNE MAINS

- Ramen z kaczki, grzyby, domowe kluski, pak choi** 42 PLN  
*Duck ramen, mushrooms, homemade noodles, pak choi*
- Fish & chips, sos kaparowo-szczypiorkowy** 43 PLN  
*Fish & chips, caper and chive sauce*
- Rib eye stek (250 gr), szpinak, sos pieprzowy, domowe frytki** 119 PLN  
*Rib eye steak, (250 gr), spinach, peppercorn sauce, homemade chips*
- Burger wołowy (220 g), BBQ, boczek, domowy majonez, pomidor, baby rzemsa** 38 PLN  
*Beef burger (220 g), BBQ, bacon, homemade mayonnaise, tomato, baby gem*
- ✓ **Tagliolini, oliwa extra virgin, parmezan, skórka z cytryny, czosnek** 33 PLN  
*Tagliolini, olive oil, parmesan, lemon zest, garlic*
- ✓ **Krokiety z selerem pieczonym w soli, szatwia, domowe kimchi** 35 PLN  
*Croquettes with salt baked celeriac, sage, homemade kimchi*

## DESERY SWEETS

- ✓ **Crumble z jabłkami i owocami leśnymi, waniliowy sos angielski** 23 PLN  
*Apple and berry crumble, vanilla custard*
- ✓ **Fondant czekoladowy, kwaśna śmietana, toffi** 25 PLN  
*Chocolate fondant, crème fraîche, honeycomb*

## SZEF KUCHNI REKOMENDUJE CHEF'S RECOMMENDATION



- Hot dog z ośmiornicą, aioli, marynowana czarna kurka, koperek** 73 PLN  
*Octopus hot dog, aioli, marinated black trompettes, dill*
- Polędwiczka z dzika, dufinki, puree z selera, gruszka w białym winie z anyżem** 75 PLN  
*Wild boar tenderloin, dauphine potatoes, celeriac puree, poached pear in white wine, star anise*
- Pistacjowy Paris-Brest** 24 PLN  
*Pistachio Paris-Brest*

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmową prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia. Powyższe ceny zawierają VAT. Obsługa nie jest wliczona. Przy rezerwacjach od 6 gości wzwyż uznaniowa 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.

If you suffer from any food allergies please inform our waiting staff while ordering. Above prices include VAT. Service charge is not included. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.

- ✓ **danie wegetariańskie** ✓ **danie wegańskie**  
vegetarian dish vegan dish



# HINT

drinks & other things



# KOKTAJLE COCKTAILS

## HINT NEGRONI



**Campari, Lillet Blanc, Finsbury Gin,** 27 PLN  
**zest z grejpfruta**  
*Campari, Lillet Blanc, Finsbury Gin,*  
*grapefruit zest*  
**wytrawny, gorzki**  
*dry, bitter*

## ROOIBOS

### OLD FASHIONED



**Ballantine's whisky, Angostura,** 27 PLN  
**herbata Rooibos, sok pomarańczowy,**  
**zest pomarańczowy**  
*Ballantine's whisky, Angostura,*  
*Rooibos tea, orange juice, orange zest*  
**wytrawny, dymny**  
*dry, smoked*

## WINTER

### CITRUS PUNCH



**Wyborowa wódka,** 27 PLN  
**Fever-Tree Ginger Beer,**  
**sok pomarańczowy, kwiat czarnego**  
**bzu, tymianek, żurawina**  
*Wyborowa vodka,*  
*Fever-Tree Ginger Beer,*  
*orange juice, elderflower syrup,*  
*thyme, cranberries*  
**owocowy, orzeźwiający**  
*fruity, refreshing*

### SPICED APPLE RUM



**Bacardi Spiced rum, cydr jabłkowy,** 27 PLN  
**syrop karmelowy, cynamon, jabłko**  
*Bacardi Spiced rum, apple cider,*  
*caramel syrup, cinnamon, apple*  
**owocowy, pikantny**  
*fruity, spiced*

## MAGIC GIN & TONIC



**Finsbury Gin,** 27 PLN  
**Fever-Tree Tonic Mediterranean,**  
**napar z malwy, syrop fiołkowy,**  
**syrop kwiat czarnego bzu, rozmaryn**  
*Finsbury Gin,*  
*Fever-Tree Tonic Mediterranean,*  
*malva infusion, violets syrup,*  
*elderflower syrup, rosemary*  
**gorzki, kwiatowy**  
*dry, floral*

## GINGERBREAD



### WHITE RUSSIAN

**Wyborowa wódka, Kahlua,** 27 PLN  
**śmietanka, syrop pierniczkowy,**  
**ciasteczko imbirowe**  
*Wyborowa vodka, Kahlua, sweet cream,*  
*gingerbread syrup, gingerbread cookie*  
**słodki, korzenny**  
*sweet, spiced*

## APEROL SPRITZ



**Prosecco, Aperol,** 29 PLN  
**woda gazowana, pomarańcza**  
*Prosecco, Aperol, sparkling water,*  
*orange*  
**słodki, gorzki**  
*sweet, bitter*

**Zapytaj nas, co jeszcze możemy  
dla Ciebie przygotować!**  
*But wait.. there's more – ask us what else  
we can prepare for You!*

# ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE

## WINTER WARMERS

### IRISH COFFEE



**Espresso, Jameson whisky, śmietanka, kakao**

*Espresso, Jameson whisky, sweet cream, cocoa*

25 PLN

### RED MULLED WINE



**Czerwone wino, sok czarna porzeczka, pomarańcza, goździki, cynamon, anyż**

*Red wine, blackcurrant juice, orange, cloves, cinnamon, star anise*

25 PLN

### WHITE MULLED WINE



**Białe wino, sok jabłkowy, jabłko, żurawina, rozmaryn, pomarańcza, goździki**

*White wine, apple juice, apple, cranberries, rosemary, orange, cloves*

25 PLN

### APPLE PIE



**Sok jabłkowy, zielona herbata, anyż, cynamon, cytryna, jabłko**

*Apple juice, green tea, star anise, cinnamon, lemon, apple*

15 PLN

### GINGER INFUSION



**Imbir, miód, pomarańcza, cytryna, goździki, rozmaryn**

*Ginger, honey, orange, cloves, rosemary*

15 PLN

### WINTER TEA



**Czarna herbata, cytryna, pomarańcza, imbir, rozmaryn, konfitura malinowa, miód**

*Tea, lemon, orange, ginger, rosemary, raspberry jam, honey*

15 PLN

**Zapytaj nas, co jeszcze możemy dla Ciebie przygotować!**

*But wait.. there's more – ask us what else we can prepare for You!*

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. Przy rezerwacjach od 6 gości wżwyż uznaniowa, 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.

*Prices include VAT. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.*

# ZIMNE NAPOJE

## COLD BEVERAGES

<b>Świeży sok wyciskany</b> <i>Freshly squeezed juice</i>	15 PLN
<b>Domowa lemoniada</b> <i>Homemade lemonade</i>	12 PLN
<b>Koktajl FIT (szpinak, banan, imbir, pomarańcza)</b> <i>FIT Cocktail (spinach, banana, ginger, orange)</i>	15 PLN
<b>Fever-Tree</b>	14 PLN
<b>Woda Góraska Natura</b> <i>Góraska Natura water (0,3l)</i>	8 PLN
<b>Woda Cisowianka Classique lub Perlage</b> <i>Cisowianka Classique or Perlage (0,7l)</i>	12 PLN
<b>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up, Schwepps Tonic</b>	10 PLN
<b>Napoje owocowe Toma</b> <i>Toma fruit juices</i>	9 PLN

# GORĄCE NAPOJE

## HOT BEVERAGES

<b>Espresso / Espresso Doppio</b>	8/10 PLN
<b>Americano</b>	10 PLN
<b>Cappuccino</b>	12 PLN
<b>Caffe Latte</b>	14 PLN
<b>Herbata</b> <i>Tea</i>	12 PLN

# PIWO

## BEERS

<b>Okocim lane 0,3</b> <i>Draught beer 0,3</i>	12 PLN
<b>Okocim lane 05</b> <i>Draught beer 0,5</i>	15 PLN
<b>Piwa butelkowe</b> <i>Bottled beer</i>	od 16 PLN from 16 PLN
<b>BeerLab (Estilo/Rubio/Preto)</b>	29 PLN

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. Przy rezerwacjach od 6 gości wżwyż uznaniowa, 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.  
Prices include VAT. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.

# KARTA WIN

## WINE LIST

### WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

Prosecco Ponte Villa Bellucci Extra Dry, Treviso, Italy

Cava Bienvenido Brut, Spain

G.H. Mumm Brut Cordon Rouge, Champagne, France



125 ml

20 PLN



750 ml

110 PLN

125 PLN

325 PLN

### BIAŁE WINA / WHITE WINES

Principesco Pinot Grigio, Sicilia, Italy

Bouchard Aîné & Fils Chardonnay, Bourgogne, France

Goru El Blanco Moscatel – Chardonnay, Murcia, Spain

Meulenhof Riesling Feinherb, Mosel, Germany

Sileni Estates Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zeland



150 ml

20 PLN

25 PLN

28 PLN



750 ml

95 PLN

120 PLN

135 PLN

149 PLN

165 PLN

### CZERWONE WINA / RED WINES

Messer Del Fauno Primitivo, Puglia, Italy

Domaine Aubert La Serine, Cotes du Rhone, France

Purcari 1827 Pinot Noir, Purcari, Moldova

Bodegas Garcia de Olano Heredad Tinto, Rioja, Spain

Zuccardi Vida Organica Malbec, Mendoza, Argentina

Château La Roche Bio, Bordeaux, France



150 ml

20 PLN

24 PLN

26 PLN

28 PLN



750 ml

95 PLN

115 PLN

125 PLN

135 PLN

149 PLN

165 PLN

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. Przy rezerwacjach od 6 gości wzwyż uznaniowa, 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.  
*Prices include VAT. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.*

# ALKOHOLE MOCNE

## SPIRITS

### WÓDKA / VODKA

	40 ml
Wyborowa	10 PLN
Żubrówka Bison	12 PLN
Żubrówka Czarna	18 PLN
J. A. Baczewski	15 PLN
Orkisz	20 PLN
Belvedere	25 PLN
Grey Goose	25 PLN
Frant	27 PLN
Soplica Staropolska Oryginalna/ Dereńowa / Czarna jeżyna <i>Soplica Staropolska Original/ Cornel / Blackberry</i>	15 PLN

### WHISKY / WHISKEY / BOURBON

	40 ml
Ballantine's	16 PLN
Jameson	16 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	22 PLN
Chivas Regal	22 PLN
Maker's Mark	22 PLN
Johnny Walker Black	22 PLN
Connemara	26 PLN
Killbegan 8 YO	26 PLN
Ardmore 8 YO	26 PLN
Ardbeg 10 YO	29 PLN
Laphroaig	29 PLN
Glenmorangie Original	29 PLN
Taliskier 10 YO	29 PLN
Glenfiddich 12 YO	29 PLN
Auchentoshan 10 YO	29 PLN
Sloebery Blue Gin	25 PLN

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. Przy rezerwacjach od 6 gości wzwyż uznaniowa, 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.  
*Prices include VAT. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.*

GIN	40 ml
Finsbury	12 PLN
Bombay Sapphire	20 PLN
Hendrick's	25 PLN
Blue Gin	25 PLN
Sloeberry Blue Gin	25 PLN

---

RUM	40 ml
Bacardi Carta Blanca/ Oro/ Negra	16 PLN

---

TEQUILA / GRAPPA	40 ml
Olmecca Blanco	15 PLN
Olmecca Gold	19 PLN
Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia	25 PLN

---

COGNAC / METAXA	40 ml
Hennessy VS	29 PLN
Hennessy FdC	39 PLN
Hennessy XO	95 PLN
Metaxa 5	16 PLN
Metaxa 7	20 PLN

---

DIGESTIF & LIKIERY / LIQUEURS	40 ml
Campari	14 PLN
Becherovka	14 PLN
Martini (80 ml)	14 PLN
Bailey's	14 PLN
Amaretto	14 PLN
Archer's	14 PLN
Malibu	14 PLN
Jägermeister	15 PLN
Cointreau	15 PLN
Aperol (80 ml)	23 PLN

Powyższe ceny zawierają podatek VAT. Przy rezerwacjach od 6 gości wzwyż uznaniowa, 10% opłata serwisowa będzie dodana do końcowego rachunku.  
*Prices include VAT. A discretionary 10% service charge will be added to bills for groups of 6 guests and larger.*