

## PRZYSTAWKI STARTERS

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą  
Bruschetta with tomatoes and mozzarella  
300 g; alergeny / allergens 2, 5, 10; 42 PLN

Deska serów (4 rodzaje) z bakaliami i żurawiną  
Cheese board (4 types) with nuts and dried fruits and cranberry  
400 g; alergeny / allergens: 2, 5, 7; 52 PLN

Deska wędlin (4 rodzaje) z piklami i musztardą  
Cold cuts board (4 types) with pickles and mustard  
400 g; alergeny / allergens: 2, 6, 10; 52 PLN

Carpaccio z tuńczyka, sałatka wakame z chrupiącym makaronem sojowym  
Tuna carpaccio, wakame salad with crispy soya pasta  
alergeny / allergens: 3, 8, 11; 53 PLN

Tatar z polędwicy wołowej (120g) z cebulą, kiszonym ogórkiem, grzybami,  
suszonymi ziołami i pieczywem razowym  
Beef tenderloin tartare (120g) with onion, low-salted pickle, mushrooms,  
dried herbs and wholemeal bread.  
alergeny / allergens: 1, 2, 10; 55 PLN

Krewetki (125 g) w emulsji maślanej z pomidorami cherry  
i awokado (180 g)  
Shrimps (125 g) in butter emulsion with cherry tomatoes  
and avocado (180 g)  
alergeny / allergens: 5, 6, 9, 12; 56 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## SALATKI SALADS

Sałatka z makaronem soba, marynowanymi warzywami  
i grillowanym tofu  
Salad with soba noodle, pickled vegetables and grilled tofu  
300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 6, 8, 10, 11; 42 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem  
Caesar salad with chicken  
100 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 45 PLN

Sałatka Cezar z grillowanym łososiem  
Caesar salad with grilled salmon  
120 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 47 PLN

Sałatka Cezar z krewetkami  
Caesar salad with prawns  
120 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 52 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ZUPY SOUPS

Zupa Dnia (zapytaj obsługę o Zupę Dnia)  
Soup of the Day (ask personnel about the Soup of the Day)  
250 ml; 25 PLN

Chłodnik z ogórka i awokado z pietruszkową oliwą  
Chilled cucumber soup and avocado with parsley olive  
250 ml; alergeny / allergens: 5; 26 PLN

Pikantna zupa rybna z koprem włoskim, pomidorami  
i kładzionymi kluskami  
Spicy fish soup with fennel, tomatoes  
and Polish laid noodles  
250 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 4, 6, 9, 10, 12; 28 PLN



Rosół z gęsi z domowym makaronem i warzywami  
Goose broth with homemade egg noodles and vegetables  
250 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 6, 10; 28 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Filet z kurczaka (130 g) z purée ziemniaczanym, kolorowymi marchewkami i popcornem z amarantusa (350 g)

Chicken fillet (130g) with potatoe purée, colorful carrots and amaranth popcorn (350 g)

alergeny / allergens: 5, 6, 10, 12; 56 PLN

Pierś z kaczki (150 g) z purée z pieczonego jabłka, młodymi warzywami i risotto ze słonecznika (350 g)

Duck breast (150 g) with baked apple purée, young vegetables and sunflower risotto (350 g)

alergeny / allergens: 5, 6, 10, 12; 65 PLN

Sznicel cielęcy (130 g) z jajkiem sadzonym, ogórkiem małosolnym i purée ziemniaczanym (350 g)

Veal schnitzel (130g) with fried egg, low-salted pickle and potatoe purée (350 g)

alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 65 PLN

Stek z polędwicy wołowej (200 g) z pieczonymi ziemniakami i smażonym szpinakiem (360 g)

Beef tenderloin steak (200 g) with baked potatoes and fried spinach (360 g)

alergeny / allergens: 5, 6, 10, 12; 119 PLN

## RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

Filet z łososia (150g) z czarnym tagliatelle i chrupiącymi warzywami

Salmon fillet (150g) with black tagliatelle and crispy vegetables

alergeny / allergens: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12; 69 PLN

Pieczona dorada (350 g) z grzankami czosnkowymi i miksem sałat (500 g)

Baked gilt-head bream (350 g) with garlic croutons and salad mix (500 g)

alergeny / allergens: 2, 3, 5, 6, 10, 12; 72 PLN

Grillowane krewetki tygrysie (180 g) ze smażonym szpinakiem,

kolorowymi pomidorami i serem feta (300 g)

Grilled tiger prawns (180 g) with fried spinach,

colorful tomatoes and feta cheese (300 g)

alergeny / allergens: 2, 5, 6, 9, 10, 12; 75 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MAKARONY PASTAS

Gnocchi z kozim serem, oliwą truflową i rukwią wodną  
Gnocchi with goat cheese, truffle oil and watercress  
350 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 43 PLN

Spaghetti aglio e olio z krewetkami  
Spaghetti aglio e olio with prawns  
300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 9, 10, 12; 55 PLN



Przy rezerwacjach od 4 osób wżwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DANIA WEGAŃSKIE VEGAN DISHES

Brownie z czarnej fasoli

Black bean brownie

350 g; alergen / allergens: 7, 8, 13; 26 PLN

Chłodnik z ogórka i awokado z pietruszkową oliwą  
Chilled cucumber soup and avocado with parsley olive

250 ml; alergen / allergens: 5; 26 PLN

Pieczony batat z pastą tahini i grillowaną limonką

Baked sweet potato with tahini and grilled lime

350 g; alergen / allergens: 6, 7, 8, 10, 11, 13; 39 PLN

Wegańskie meze

(humus, smażony falafel, grillowana pita, marynowane oliwki)

Vegan meze

(hummus, fried falafel, grilled pita, marinated olives)

300 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13; 42 PLN

Wegański burger

(buraczany falafel, bułka pszenna, grillowane warzywa,  
sos ajvar, frytki z batata)

Vegan burger

(beetroot falafel, wheat roll, grilled vegetables,  
ajvar sauce, sweet potato French fries)

350 g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 8, 10, 11; 45 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DESERY DESSERTS

Wybór lodów rzemieślniczych

Choice of homemade ice cream

3 gałki / 3 scoops; alergeny / allergens: 1, 5; 24 PLN

Beza z kremem waniliowym, sorbetem wiśniowym i sezonowymi owocami

Meringue with vanilla cream, cherry sorbet and seasonal fruits

180 g; alergeny / allergens: 1, 5; 26 PLN

Sernik na zimno z truskawkami

No-bake cheesecake with strawberries

140 g; alergeny / allergens: 5, 7, 13; 26 PLN

Mus z białej czekolady z rabarbarem

White chocolate mousse with rhubarb

160 g; alergeny / allergens: 5, 7, 13; 27 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.



# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

## MENU BAROWE BAR MENU

Precel z chorizo i serem cheddar

Pretzel with chorizo and cheddar

200 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 26 PLN

Panierowane skrzydełka kurczaka (400 g) z sosem serowym

Breaded chicken wings (400 g) with cheese sauce

alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 44 PLN

Bajgiel z pieczonym łososiem (150 g), smażony szpinak, jajko sadzone, awokado, frytki (450 g)

Bagel with baked salmon (150 g), fried spinach, fried egg, avocado, French fries (450 g)

alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 6, 10, 12; 52 PLN

Philly cheesesteak (200g), wolno pieczona wołowina, pszenna bagietka, ser cheddar, kolorowa papryka, frytki, sałatka coleslaw) 460g

Philly cheesesteak (200g), slow-cooked beef, wheat baguette, cheddar cheese, colorful bell peppers, French fries, coleslaw)

alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 11; 52 PLN

Burger Szefa Kuchni

(200 g soczystej wołowiny, bułka maślana, panierowana mozzarella, jajko sadzone, konfitura pomidorowa, frytki z batata, sałatka z kiszonych ogórków)

Chef's Burger

(200 g of juicy beef, butter roll, breaded mozzarella, fried egg, tomato confiture, sweet potato fries, Polish dill pickles salad)

460 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 54 PLN

Żeberka wieprzowe (400g) w sosie barbecue, pieczone ziemniaki, grillowana kukurydza

Pork ribs (400g) with barbecue sauce, baked potatoes, grilled corn

alergen / allergens: 2, 5, 6, 8, 10, 11; 62 PLN

**Wegańskie przekąski do piwa – ZESTAW DLA 2 OSÓB**

(tempura warzywna, smażony falafel, panierowane jalapeño, krążki cebulowe, frytki)

**Vegan beer snacks – SET FOR 2**

(vegetable tempura, falafel, breaded jalapeño, French fried onion rings, French fries)

450g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 7, 8, 11, 13; 69 PLN

**Przekąski do piwa – ZESTAW DLA 2 OSÓB**

(2 miniburgery, 2 skrzydełka z kurczaka, 2 panierowane papryczki jalapeño, frytki, sałatka z kiszonego ogórka)

**Beer snacks – SET FOR 2**

(2 mini burgers, 2 chicken wings, 2 breaded jalapeño peppers, French fries, Polish dill pickles salad)

550g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 75 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## INFORMACJE O ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać  
następujące składniki  
Food served in our restaurant may contain  
the following ingredients

- [1]- jaja / eggs
- [2]- gluten / gluten
- [3]- ryby / fish
- [4]- mięczaki / molluscs
- [5]- laktozę / lactose
- [6]- seler / celery
- [7]- orzechy ziemne / peanuts
- [8]- sezam / sesame
- [9]- skorupiaki / crustaceans
- [10]- gorczycę / mustard
- [11]- soję / soy
- [12]- siarczyny / sulfites
- [13]- orzechy / nuts
- [14]- łubin / lupine

W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,  
poinformuj nasz personel przed złożeniem zamówienia!

If you have any concerns on food allergies,  
please notify our staff before placing your order!

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / Still water

300ml / 9 PLN

700ml / 14 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200ml / 10 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200ml / 22 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250ml / 19 PLN

Domowa Ice Tea

Homemade Ice Tea

250ml / 19 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda

200ml / 10 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Tonic Water / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda

200ml / 19 PLN

Red Bull

250ml / 21 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso  
12 PLN

Espresso doppio  
14 PLN

Espresso macchiato  
15 PLN

Americano  
14 PLN

Cappuccino  
16 PLN

Flat white  
18 PLN

Latte  
18 PLN

Kawa mrożona  
Iced coffee  
20 PLN

Kawa po meksykańsku  
(espresso, czekolada, likier kawowy)  
Mexican-style coffee  
(espresso, chocolate, coffee liqueur)  
26 PLN

Gorąca czekolada  
Hot chocolate  
19 PLN

Herbata  
Tea  
18 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

Lager

0,5L / 25 PLN

0,3L / 21 PLN

Pszenica

Wheat

0,5L / 25 PLN

0,3L / 21 PLN

Pilzner

Pilsner

0,5L / 25 PLN

0,3L / 21 PLN

Kraftowe Piwo Miesiąca

Craft Beer of the Month

0,5L / 25 PLN

0,3L / 21 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

Ask the staff for available types

0,5L / 25 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA  
40ml

Żubrówka Bison Grass  
19 PLN

Amundsen  
19 PLN

Finlandia  
22 PLN

J.A. Baczewski  
Vodka Monopolowa  
22 PLN  
300 PLN / 700 ml

J.A. Baczewski  
Piołunówka  
22 PLN

Orkisz  
24 PLN

Podole Wielkie  
Okowita Ziemniak  
31 PLN

Belvedere  
33 PLN  
479 PLN / 700 ml

Podole Wielkie  
Okowita Crazy Mike  
42 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

GIN  
40ml

Millhill's  
21 PLN

Bombay Sapphire  
Dry Gin  
29 PLN

Roku Japanese Craft  
34 PLN

Dictador  
Premium Colombian Gin Ortoodoxy  
36 PLN

Tanqueray  
London Dry Gin  
37 PLN

Hendrick's Gin  
39 PLN

Monkey 47  
Schwarzwald Dry Gin  
49 PLN

Gordon's 0.0%  
24 PLN

## ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA  
40ml

Salitos Tequila Silver  
25 PLN

Salitos Tequila Gold  
27 PLN

el Jimador Tequila Silver / Reposado  
29 PLN

Herradura Tequila Silver  
37 PLN



## ALKOHOLE SPIRITS

RUM  
40ml

Bacardí Carta Blanca  
22 PLN

Bacardí Carta Negra  
22 PLN

Cachaça  
26 PLN

Dictador  
12 Years Colombian Rum  
36 PLN

Dictador  
20 Years Colombian Rum  
45 PLN

Ron Zacapa  
Centenario 23 Year Old Rum  
47 PLN

## ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK / COGNAC  
40ml

Courvoisier VS  
39 PLN

Hennessy V.S  
41 PLN

A.E. DOR VSOP  
49 PLN

Hennessy V.S.O.P  
49 PLN

Hennessy X.O  
110 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

40ml

Martini Dry/Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Fiero

22 PLN / 80ml

Pimm's No. 1

22 PLN

De Kuyper

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

23 PLN

Campari

24 PLN

Fernet-Branca

24 PLN

Pernod Ricard Pastis

24 PLN

Amaro di Angostura

24 PLN

Amaretto Disaronno Originale

25 PLN

Martini Riserva Speciale Rubino

25 PLN

Southern Comfort

25 PLN

Limoncello

25 PLN

Jägermeister

26 PLN

Cointreau

26 PLN

Luxardo Maraschino Originale

26 PLN

Nalewki Staropolskie

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

31 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY JĘCZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

40ml

Auchentoshan American Oak

29 PLN

Auchentoshan 12 YO

32 PLN

Glenfiddich Original 12

34 PLN

Benriach The Original 10

37 PLN

Bowmore 12 Years

38 PLN

Aberfeldy 12 Year Old

39 PLN

Glenglassaugh Evolution

39 PLN

GlenDronach The Original 12 Years

41 PLN

Laphroaig

41 PLN

Talisker Scotch

44 PLN

GlenDronach The Original 15 Years

47 PLN

Hibiki Whisky

69 PLN

### WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

40ml

Jameson Irish Whiskey

22 PLN

The Dubliner

29 PLN

Tullamore D.E.W.

39 PLN

## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY MIESZANA / BLENDED WHISKY

40ml

Dewar's White Label

24 PLN

Dewar's 8 Years Old

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

[Ask the staff for available types](#)

26 PLN

Dewar's 12 Years Old The Ancestor

28 PLN

### WHISKEY, BOURBON

40ml

Jim Beam

24 PLN

Jim Beam Rye

25 PLN

Jim Beam Black

26 PLN

Jim Beam Single Barrel

39 PLN

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye

33 PLN

Jack Daniel's Old No.7

24 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack

41 PLN

Jack Daniel's Single Barrel

49 PLN

Maker's Mark

34 PLN

Maker's Mark 46

39 PLN

Woodford Reserve

43 PLN

Knob Creek Kentucky Straight Bourbon Whiskey

43 PLN

Knob Creek Kentucky Straight Rye Whiskey

43 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

## DRINKI I KOKTAJLE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

### Cachaça Mule

(Cachaça, mus truskawkowy, napój imbirowy)  
(Cachaça, strawberry mousse, ginger ale)

35 PLN

### Cereza

(Bacardí Carta Negra, kordiał limonkowy, domowy syrop wiśniowy, woda gazowana)  
(Bacardí Carta Negra, lime juice cordial, homemade cherry syrup, sparkling water)

35 PLN

### Torino Lemonade

(Martini Fiero, woda gazowana, syrop cukrowy, sok z cytryny, owoce sezonowe)  
(Martini Fiero, sparkling water, sugar syrup, lemon juice, seasonal fruits)

35 PLN

### Old Cuban

(Bacardí Carta Negra, Angostura Aromatic Bitter, limonka, Prosecco)  
(Bacardí Carta Negra, Angostura Aromatic Bitter, lime, Prosecco)

38 PLN

### Japan Bird

(whisky mieszana, likier melonowy, sok limonkowy, sok ananasowy)  
(blended whisky, melon liqueur, lime juice, pineapple juice)

39 PLN

### Limoncello Spritzer

(Limoncello Pellegrino, Prosecco, gałązka rozmarynu)  
(Limoncello Pellegrino, Prosecco, sprig of rosemary)

39 PLN

### Tequila y cerveza

(Tequila Gold, lager lany, cynamon, miód z przyprawami)  
(Tequila Gold, draft lager, cinnamon, honey with spices)

39 PLN

### Campari Spritzer

(Campari, domowy syrop truskawkowy, wino musujące)  
(Campari, homemade strawberry syrup, sparkling wine)

40 PLN

### Pornstar Martini

(Amundsen, pulpa marakuja, limonka, Prosecco)  
(Amundsen, passion fruit pulp, lime, Prosecco)

42 PLN

## DRINKI I KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC MIXED DRINKS AND COCKTAILS

### Watermelon Americano

(Martini 0%, sok z arbuza, woda gazowana)  
(Martini 0%, watermelon juice, sparkling water)

30 PLN

### Gin Spritzer

(Gordon's 0%, Prosecco 0%, syrop cukrowy, miód, cytryna)  
(Gordon's 0%, Prosecco 0%, sugar syrup, honey, lemon)

30 PLN

### Red Mojito

(Syrop truskawkowy, limonka, cukier brązowy, truskawki, 7-Up)  
(Strawberry syrup, lime, brown sugar, strawberries, 7-Up)

30 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.