

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z łososia (100 g) ze smażonymi kaparami, majonezem szczypiorkowym, marynowanym imbirem i grzankami (180 g)

Salmon tartare (100 g) with fried capers, chive mayonnaise, pickled ginger and croutons (180 g)

alergeny / allergens: 1, 2, 3; 52 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej (100 g) z piklowanymi grzybami, serem Bursztyn i pieczywem razowym (150 g)

Beef tenderloin carpaccio (100 g) with pickled mushrooms, Bursztyn cheese and wholemeal bread (150 g)

alergeny / allergens: 2, 5, 10, 13; 52 PLN

Małże Świętego Jakuba (120 g) z purée pietruszkowym, kalafiorem i salsą verte (180 g)

Coquilles St. Jacques (120 g) with parsley purée, cauliflower and salsa verte (180 g)

alergeny / allergens: 4, 5, 6, 9, 12; 49 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; 52 PLN

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; 48 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; 48 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

SAŁATKI SALADS

Sałatka Cezar z grillowanym łososiem

Caesar salad with grilled salmon

120 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 47 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem

Caesar salad with chicken

100 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 45 PLN

Sałatka Cezar z krewetkami

Caesar salad with prawns

120 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 49 PLN

Sałatka fit z zielonymi warzywami i jajkiem w koszulce

Fit salad with green vegetables and poached egg

300 g; alergen / allergens: 1, 2, 6, 10; 42 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

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



Gazpacho
Gazpacho
250 ml; alergeny / allergens: 2, 6; 25 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; 26 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.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

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; 62 PLN

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

Veal schnitzel (130g) with fried egg 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; 109 PLN

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

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

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

Filet z turbota (120 g) z czarną soczewicą, młodym brokułem
i sosem maślanym (300 g)
Turbot fillet (120 g) with black lentils, young broccoli
and butter sauce (300 g)
alergeny / allergens: 3, 5, 6, 10, 12; 69 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; 72 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.

MAKARONY PASTAS

Spaghetti aglio e olio z krewetkami

[Spaghetti aglio e olio with prawns](#)

300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 9, 10, 12; 52 PLN



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; 42 PLN

DANIA WEGAŃSKIE VEGAN DISHES

Gazpacho

Gazpacho

250 ml; alergen / allergens: 2, 6; 25 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

Chili z czarną fasolą i batatami

Chili with black beans and sweet potatoes

350 g; alergen / allergens: 6, 7, 10, 13; 42 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

Brownie z czarnej fasoli

Black bean brownie

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

S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

DESERY DESSERTS

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

Tiramisu z portere

Tiramisu porter

160 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5; 28 PLN

Sernik

Cheesecake

140 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5; 26 PLN

Wybór lodów rzemieślniczych

Choice of homemade ice cream

3 gałki / 3 scoops; alergeny / allergens: 1, 5, 13; 24 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

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; 52 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

Kanapka klubowa z grillowanym kurczakiem (100 g), chrupiącym boczkiem, warzywami i frytkami (400 g)

Club sandwich with grilled chicken (100 g), crispy pork belly, vegetables and French fries (400 g)

alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 49 PLN

Żeberka wołowe (400 g) w słodkim sosie sojowym, frytki warzywne, sałatka z ogórka kiszzonego (580 g)

Beef ribs (400 g) in sweet soy sauce, vegetable fries, Polish dill pickles salad (580 g)

alergen / allergens: 2, 5, 6, 10, 11; 63 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

Precel z chorizo i serem cheddar

Pretzel with chorizo and cheddar

200 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 24 PLN

Przekąski do piwa – ZESTAW DLA 2 OSÓB

(2 miniburgery, 2 skrzydełka z kurczaka, 2 panierowane papryczki jalapeño, frytki, sałatka z kiszzonego 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; 72 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

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, powiadom 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

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

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200ml / 10 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200ml / 21 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

Red Bull

250ml / 19 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.

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

Gorąca czekolada
Hot chocolate
19 PLN

Herbata
Tea
18 PLN

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.

ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA
40ml

Wyborowa
16 PLN

Żubrówka Bison Grass
17 PLN

Amundsen
19 PLN

Finlandia
19 PLN

Orkisz
24 PLN

Belvedere
29 PLN

Podole Wielkie
Okowita Ziemniak 2019
31 PLN

Podole Wielkie
Okowita Crazy Mike 2022
42 PLN

J.A. Baczewski
Vodka Monopolowa
19 PLN

J.A. Baczewski
Piołunówka
19 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

GIN
40ml

Millhill's
21 PLN

Citadelle Original
33 PLN

Roku Japanese Craft
34 PLN

Hendrick's Gin
36 PLN

Dictador
Premium Colombian Gin Ortoodoxy
36 PLN

Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin
44 PLN

Bombay Sapphire
Dry Gin
29 PLN

Tanqueray
London Dry Gin
37 PLN

Gordon's 0.0%
24 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA
40ml

Salitos Tequila Silver
25 PLN

Salitos Tequila Gold
27 PLN

Herradura Tequila Silver
37 PLN

Espolòn Tequila Reposado
39 PLN

el Jimador Tequila Reposado
29 PLN

Amatitlan Tequila Reposado
34 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

RUM
40ml

Bacardí Carta Blanca
22 PLN

Bacardí Carta Negra
22 PLN

Dictador
12 Years Colombian Rum
36 PLN

Dictador
20 Years Colombian Rum
45 PLN

Ron Zacapa
Centenario 23 Year Old Rum
47 PLN

Soledade Farm
CanaRío Cachaça
26 PLN

Leblon
Leblon Cachaça
29 PLN

Pyrat XO Reserve
44 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK / COGNAC
40ml

Courvoisier VS
39 PLN

Hennessy V.S
41 PLN

Hennessy V.S.O.P
49 PLN

Hennessy X.O
110 PLN

A.E. DOR VSOP
49 PLN

ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF
40ml

Nalewki Staropolskie
Zapytaj obsługę o dostępne smaki
[Ask the staff for available flavors](#)
31 PLN

De Kuyper
Zapytaj obsługę o dostępne smaki
[Ask the staff for available flavors](#)
23 PLN

Campari
24 PLN

Fernet-Branca
24 PLN

Amaretto Disaronno Originale
25 PLN

Jägermeister
24 PLN

Cointreau
26 PLN

Martini Dry/Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Fiero
22 PLN / 80ml

Luxardo Maraschino Originale
26 PLN

Pimm's No. 1
22 PLN

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

Laphroaig 10 Year Old
42 PLN

Glenglassaugh Evolution
39 PLN

GlenDronach The Original 12 Years
41 PLN

GlenDronach The Original 15 Years
47 PLN

Hibiki Whisky
69 PLN

Aberfeldy 12 Year Old
39 PLN

WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY 40ml

The Dubliner
29 PLN

Jameson Irish Whiskey
22 PLN

Connemara Whiskey
29 PLN

Tullamore D.E.W.
69 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

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

Jack Daniel's Old No.7

24 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack

41 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

Pornstar Martini

(Amundsen, pulpa marakuja, limonka, Prosecco)

(Amundsen, passion fruit pulp, lime, Prosecco)

38 PLN

Old Cuban

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

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

38 PLN

Tequila Flower

(Salitos Silver, limonka, De Kuyper Elderflower)

(Salitos Silver, lime, De Kuyper Elderflower)

35 PLN

Yuzu

(Roku Gin, Oriental Yuzu Tonic, Luxardo Maraschino Originale)

35 PLN

Alabama Slammer

(Southern Comfort, nalewka z tarniny, amaretto)

(Southern Comfort, Polish sloe gin, amaretto)

40 PLN

Wróżka

(J.A. Baczewski Piołunówka, sok z pigwy, napój konopny)

(J.A. Baczewski Piołunówka, quince juice, hemp drink)

35 PLN

Limoncello Spritzer

(Lemoncello Pellegrino, Prosecco, gałązka rozmarynu)

(Lemoncello Pellegrino, Prosecco, sprig of rosemary)

38 PLN

New England Lemonade

(Pimm's No.1, Jim Beam Black, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana)

(Pimm's No.1, Jim Beam Black, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)

40 PLN

DRINKI I KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC MIXED DRINKS AND COCKTAILS

Watermelon Americano

(Martini 0%, sok z arbuza, woda gaz)

(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

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.