

PRZYSTAWKI STARTERS

Podwędzany tatar wołowy (100g) z majonezem borowikowym
i marynowaną cebulą perłową

Smoked beef tartare (100g) with boletus mayonnaise
and marinated pearl onion

160g; alergen / allergens 1, 2, 6, 10; 42 PLN

Vege bowl z pastą z fasoli, smażonym tofu, piklowanymi warzywami,
tortillą, marynowanymi oliwkami i sałatą rzymską

Vege bowl with bean paste, fried tofu, pickled vegetables,
tortilla, pickled olives and romaine lettuce

300g; alergen / allergens 2, 6, 8, 11, 13; 39 PLN

Deska serów

Cheese board

400g; alergen / allergens 2, 5, 7; 48 PLN

Deska wędlin

Cold cuts board

400g; alergen / allergens 2, 6, 10; 48 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

SAŁATKI SALADS

Salata Cesar z grzankami i parmezanem
Cesar salad with croutons and Parmesan cheese
200g; alergeny / allergens 1, 2, 3, 5, 8, 10; 35 PLN

z kurczakiem i bekonem
with chicken and bacon
100g; alergeny / allergens 1, 2, 3, 5, 8, 10; 39 PLN

z krewetkami
with prawns
90g; alergeny / allergens 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10; 45 PLN

Salata z marynowanych rydzy, piklowanej dyni i prażonych orzechów
Marinated saffron milk cap salad, pickled pumpkin and roasted nuts
230g; alergeny / allergens 1, 2, 7, 13 35 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

ZUPY SOUPS

Zupa Dnia
Soup of the Day
250ml; 22 PLN

Krem pomidorowy z karmelizowanymi malinami i mascarpone
Tomato cream with caramelized raspberries and mascarpone
250ml; alergeny / allergens 5; 24 PLN

Żurek z białą kielbasą, świeżym majerankiem i chrzanem
Sour rye soup with white sausage, fresh marjoram and horseradish
250ml; alergeny / allergens 1, 2, 6, 10; 24 PLN

Bulion warzywny, szpinakowy makaron, salsa warzywna
Vegetable broth, spinach noodles, and vegetable salsa
250ml; alergeny / allergens 1, 2, 6, 10; 23 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Filet z kurczaka (180g) z puree z pietruszki, smażoną cukinią
i sosem drobiowym
Chicken fillet (180g) with parsley puree, fried zucchini and chicken sauce
400g; alergen / allergens 5, 6, 10, 12; 52 PLN

Polędwica wołowa (200g) na puree ziemniaczanym
z pieczonym czosnkiem i grillowanymi cebulkami
Beef tenderloin (200g) on mashed potatoes
with roasted garlic and grilled onions
360g; alergen / allergens 5, 6, 10, 12; 92 PLN

Comber jagnięcy (200g) z puree z zielonego groszku, ragout warzywnym,
chipsem z topinamburu i oliwą szczypiorkową
Saddle of lamb (200g) with green pea puree, vegetable ragout,
Jerusalem artichoke chips and chive oil
380g; alergen / allergens 5, 6, 10, 12; 85 PLN

Żeberka w sosie piwnym z opiekanymi ziemniakami
Ribs in beer sauce with roasted potatoes
500g; alergen / allergens 2; 43 PLN

Garganelli w sosie pomidorowym z rukolą i karczochami
Garganelli in tomato sauce with arugula and artichokes
350g; alergen / allergens 2, 5; 35 PLN

z kurczakiem
with chicken
100g; alergen / allergens 2, 5; 39 PLN

z krewetkami
with prawns
110g; alergen / allergens 2, 3, 4, 5, 9; 45 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

Filet z łososia (200g) z karmelizowanym porem, puree z selera, marchewki w tempurze

Salmon fillet (200g) with caramelized leek, celery puree and carrots in tempura

400g; alergeny / allergens 1, 2, 3, 5, 6, 12; 65 PLN

Krewetki tygrysie (200g) panierowane w kokosie z salsą mango i oliwą chili

Tiger prawns (200g) coated in coconut with mango salsa and chili oil

360g; alergeny / allergens 1, 2, 8, 9, 11; 69 PLN

DANIA WEGETARIANSKIE VEGETARIAN DISHES

Kartacze (280g) z farszem warzywnym, smażonym jarmużem i bulionem grzybowym

Potato dumplings (280g) with vegetable stuffing, fried kale and mushroom broth

340g; alergeny / allergens 2, 6, 10; 42 PLN

Kalafior grillowany (200g) z puree marchewkowym, tahini i salsą verde

Grilled cauliflower (200g) with carrot puree, tahini and salsa verde

380g; alergeny / allergens 7, 8, 10, 11, 13; 39 PLN

Gnocchi z pieczonymi warzywami korzeniowymi, pesto z rukoli z oliwą truflową

Gnocchi with roasted root vegetables, arugula pesto with truffle oil

350g; alergeny / allergens 2, 6, 7, 13; 37 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

DESER DESSERT

Wege Brownie

[Vege Brownie](#)

160g; alergeny / allergens 7, 13; 24 PLN

Sernik z brzoskwinia

[Peach cheesecake](#)

150g; alergeny / allergens 1, 2, 5, 13; 23 PLN

Szarlotka z lodami

[Polish apple pie with ice cream](#)

190g; alergeny / allergens 1, 2, 5; 23 PLN

Lody rzemieślnicze

[Homemade ice cream](#)

180g; alergeny / allergens 1, 5; 24 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

MENU BAROWE BAR MENU

Burger wołowy z konfiturą z czerwonej cebuli, serem pleśniowym, pieczoną papryką i piwnym sosem BBQ oraz frytki
Beef burger with red onion jam, blue cheese, baked peppers and beer BBQ sauce and fries
460g; alergen / allergens 2, 5, 6, 7, 10, 12; 49 PLN

Kanapka klubowa z grillowanym kurczakiem, chorizo, omletem, warzywami oraz frytki
Club sandwich with grilled chicken, chorizo, omelette, vegetables and fries
400g; alergen / allergens 1, 2, 5, 6, 7, 10; 42 PLN

Żytnia bagietka z grillowanymi warzywami i smażonym falafelem
Rye baguette with grilled vegetables and fried falafel
390g; alergen / allergens 1, 2, 7, 8, 10, 11, 13; 37 PLN

Skrzydółka z kurczaka w sosie ranczerskim, frytki
Chicken wings, rancher sauce and fries
500g; alergen / allergens 5, 6, 7, 10, 12; 35 PLN

Four Points Signature Pretzel – Pretzel z wędzonym łososiem i rukolą
Four Points Signature Pretzel - Pretzel with smoked salmon and arugula
200g; alergen / allergens 2, 3, 7, 8, 10, 13; 22 PLN

Zestaw dla dwóch osób - 2 miniburgery wołowe, 2 minikanapki klubowe, 2 skrzydełka z kurczaka, 2 żeberka, frytki
Set for two - 2 beef miniburger, 2 mini club sandwich, 2 chicken wings, 2 ribs, fries
alergen / allergens 1, 2, 5, 6, 7, 10, 12; 69 PLN

Zestaw dla czterech osób - 4 miniburgery wołowe, 4 minikanapki klubowe, 4 skrzydełka z kurczaka, 4 żeberka, frytki
A set for four people - 4 beef mini burgers, 4 mini club sandwiches, 4 chicken wings, 4 ribs, fries
alergen / allergens 1, 2, 5, 6, 7, 10, 12; 119 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 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!

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana/niegazowana
Sparkling/Still water
300ml / 9 PLN
700ml / 12 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda
200ml / 9 PLN

Red Bull
250ml / 18 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy
Juice: orange / apple / grapefruit
200ml / 9 PLN

Sok świeżo wyciskany
Freshly squeezed juice
200ml / 18 PLN

Lemoniada cytrusowa z miętą
Citrus Lemonade with mint
250ml / 18 PLN

Domowa Ice Tea
Homemade Ice Tea
250ml / 18 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso
12 PLN

Espresso doppio
14 PLN

Americano
14 PLN

Espresso macchiato
15 PLN

Cappuccino
16 PLN

Flat white
18 PLN

Latte
18 PLN

Czekolada
Chocolate
300ml / 19 PLN

Herbata
Tea
400ml / 18 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

SUWAK7 Lager Wiedeński
0,5L / 21 PLN
0,3L / 19 PLN

SUWAK7 Klasyczna Pszenica
0,5L / 21 PLN
0,3L / 19 PLN

Trzech Kumpli Pils
0,5L / 21 PLN
0,3L / 19 PLN

Kraftowe Piwo Miesiąca
Craft Beer of the Month
0,5L / 21 PLN
0,3L / 19 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA

Wyborowa
40ml / 15 PLN

J.A. Baczewski
40ml / 19 PLN

Żubrówka Bison Grass
40ml / 17 PLN

Finlandia
40ml / 19 PLN

Amundsen
40ml / 19 PLN

Orkisz
40ml / 23 PLN

Belvedere
40ml / 29 PLN

GIN

Millhill's
40ml / 21 PLN

Larios 12 Mediterránea
40ml / 21 PLN

ROKU Japanese Craft
40ml / 29 PLN

Hendrick's
40ml / 34 PLN

Fords London Dry
40ml / 33 PLN

Tanqueray No. TEN
40ml / 34 PLN

Dictador Colombian Ortoodoxy Aged
40ml / 31 PLN

Dictador Colombian Treasure Aged
40ml / 34 PLN

TEQUILA

el Jimador Blanco
40ml / 24 PLN

el Jimador Reposado
40ml / 24 PLN

Salitos Silver
40ml / 26 PLN

Salitos Gold
40ml / 26 PLN

Amatitlan Azteca Anejo
40ml / 34 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

RUM

Bacardí Carta Blanca
40ml / PLN

Bacardí Carta Negra
40ml / PLN

Dictador 12
40ml / PLN

Dictador 20
40ml / PLN

Dictador XO Insolent
40ml / PLN

KONIAK / COGNAC

Courvoisier VS
40ml / 39 PLN

A.E. DOR VSOP
40ml / 41 PLN

Hennessy VS
40ml / 39 PLN

Hennessy VSOP
40ml / 49 PLN

Hennessy XO
40ml / 110 PLN

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

J.A. Baczewski nalewki/ liqueurs
40ml / 19 PLN

De Kuyper likiery/ liqueurs
40ml / 19 PLN

Campari
40ml / 24 PLN

Pimms No. 1
40ml / 19 PLN

Fernet Branca
40ml / 21 PLN

Amaretto Villa Cardea
40ml / 19 PLN

Cointreau
40ml / 27 PLN

Jägermeister
40ml / 21 PLN

Martini Bianco/Rosso
80ml / 21 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKY JĘCZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

Auchentoshan American Oak
40ml / 28 PLN

Auchentoshan 12 YO
40ml / 31 PLN

Bowmore 12 YO
40ml / 38 PLN

Laphroaig 10 YO
40ml / 39 PLN

Glenfiddich 12 YO
40ml / 32 PLN

Inchmoan 12 YO
40ml / 40 PLN

Talisker 10 YO
40ml / 36 PLN

BenRiach 10 YO
40ml / 36 PLN

Glendronach 12 YO
40ml / 39 PLN

GlenDronach 15 YO
40ml / 47 PLN

Glenglassaugh Evolution
40ml / 37 PLN

Hibiki
40ml / 61 PLN

WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

The Dubliner
40ml / 21 PLN

Jameson
40ml / 21 PLN

Tullamore Dew
40ml / 23 PLN

The Irishman Founders Reserve
40ml / 40 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

ALKOHOLE SPIRITS

WHISKEY, ŻYTANIA WHISKEY, BOURBON /
WHISKEY, RYE WHISKEY, BOURBON

Jim Beam
40ml / 23 PLN

Jim Beam Rye
40ml / 25 PLN

Jim Beam Black
40ml / 25 PLN

Jim Beam Single Barrel
40ml / 39 PLN

Jack Daniel's No.7
40ml / 23 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack
40ml / 41 PLN

Jack Daniel's Single Barrel
40ml / 43 PLN

Maker's Mark
40ml / 29 PLN

Maker's Mark 46
40ml / 36 PLN

Bulleit Frontier
40ml / 28 PLN

Woodford Reserve
40ml / 43 PLN

Knob Creek Small Batch
40ml / 41 PLN

Knob Creek Rye Small Batch
40ml / 41 PLN

Sazerac Rye
40ml / 54 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

KOKTAJE KLASYCZNE CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, pomarańcza

Aperol, Prosecco, orange

34 PLN

Whiskey Sour

Jim Beam, Angostura, cytryna, białko

Jim Beam, Angostura, lemon, egg white

31 PLN

Old Fashioned

Maker's Mark, Angostura, pomarańcza

Maker's Mark, Angostura, orange

35 PLN

Mojito

Rum, cukier z trzciny cukrowej, mięta, limonka

Rum, sugarcane sugar, mint, lime

33 PLN

Negroni

Larios 12 Mediterránea, Campari, słodki wermut

Larios 12 Mediterránea, Campari, sweet vermouth

39 PLN

Amaretto Sour

Amaretto Villa Cardea, Angostura, cytryna, białko

Amaretto Villa Cardea, Angostura, lemon, egg white

31 PLN

Margarita

Tequila Salitos Silver, Cointreau, cytryna

Tequila Salitos Silver, Cointreau, lemon

39 PLN

Daiquiri

Bacardí Carta Blanca, limonka, cukier

Bacardí Carta Blanca, lime, sugar

35 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.

KOKTAJLE AUTORSKIE FOUR POINTS FOUR POINTS SIGNATURES COCKTAILS

PINK CLOUD

Bacardí Carta Blanca, Luxardo, wiśnie, limonka
Bacardí Carta Blanca, cherries, lime
34 PLN

ORANGE GARDEN

Tequila Salitos Silver, Cointreau, olejek pomarańczowy, cytryna,
napój gazowany
Tequila Salitos Silver, Cointreau, orange oil, lemon, soda
34 PLN

SCOTCH SWIZZLE

Auchentoshan American Oak, Creole Bitter, miód, przyprawy korzenne
Auchentoshan American Oak, Creole Bitter, honey, roots and spices
34 PLN

JASMINE BREW

ROKU, herbata jaśminowa, limonka, piwo kraftowe
ROKU, jasmine tea, lime, craft beer
34 PLN

Przy rezerwacjach od sześciu osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.
For bookings from six people, a service 10% is charged.