

ZESTAWY ŚNIADANIOWE / BREAKFAST SETS

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30 p.m.

W Jelitkowie / On Jelitkowo 46zł

bułka, łosoś wędzony, jajko sadzone, awokado, serek śmietankowy, sałata, sezam, sos jogurtowo-ziołowy
bread roll, smoked salmon, fried egg, avocado, creamy cheese, lettuce, sesame, yoghurt and herb sauce

W Brzeźnie / On Brzezno 46zł

sadzone jajka (2 szt), fasolka po angielsku, frankfurterka z cebulką, bekon, pomidor pieczony, tosty
fried eggs (2 pcs), English style beans, frankfurter with onions, bacon, roasted tomato, toasts

Na Stogach / On Stogi 48zł

Croissant z kremem pistacjowym, owoce sezonowe, czekolada
Croissant with pistachio cream, seasonal fruit, chocolate

Na Przymorzu / On Przymorze 46zł

jajecznicza na maśle, twarożek z warzywami, bekon, ogórek, ser Camembert,
szynka staropolska, pomidor z cebulką, pieczywo, masło
scrambled eggs with butter, white cheese with vegetables, bacon, cucumber,
Camembert cheese, ham, tomato with onion, bread, butter

ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30



Jajecznicza na maśle / Scrambled eggs on butter 28zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznicza na boczku / Scrambled eggs with bacon 30zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter


Jajecznicza Mon Balzac / Scrambled eggs "Mon Balzac" 35zł

z 3 jajek z dojrzewającą szynką, oliwkami i suszonymi pomidorami oraz oliwą truflową + bagietka i masło
3 eggs with Prosciutto ham, olives, sun dried tomatoes, truffle oil + baguette and butter

Omlet z jaj przepiórczych (z 18. jaj)

Quail egg omelette (made off 18. eggs) 45zł

suszony pomidor, oliwka, szynka / dried tomato, olive, ham

 - danie wegetariańskie / vegetarian dish

ŚNIADANIA / BREAKFAST

wydajemy do godziny 12.30 / are served till 12.30



Jajecznic na maśle / Scrambled eggs on butter  28 zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznic na boczku / Scrambled eggs with bacon 30 zł

z 3 jajek + bagietka i masło / 3 eggs + baguette and butter

Jajecznic Mon Balzac / Scrambled eggs "Mon Balzac" 35 zł

*z 3 jajek z dojrzewającą szynką, oliwkami i suszonymi pomidorami oraz oliwą truflową + bagietka i masło
3 eggs with Prosciutto ham, olives, sun dried tomatoes, truffle oil + baguette and butter*

Omlet z jaj przepiórczych (z 18. jaj)

Quail egg omelette (made off 18. eggs)

45 zł

suszony pomidor, oliwka, szynka / dried tomato, olive, ham

PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź atlantycki filet / Atlantic herring fillet 49 zł

serek śmietankowy, cebulka z jabłkiem, pieczywo, masło
cream, onion with apple, bread, butter

Tatar wołowy / Beef tartare 69 zł

żółtko jaja, szalotka, ogórek, grzyby marynowane, pieczywo, masło
egg yolk, shallot, pickles, pickled mushrooms, bread, butter

Camembert w migdałach
Camembert breaded in almonds  49 zł

żurawina, rukola, orzechy nerkowca, krem balsamiczny, grzanka czosnkowa
cranberries, arugula, cashews, balsamic cream, garlic bread

Deska ciepłych przekąsek
Board of warm snacks dla 4 os. / for 4 pers 249 zł

serki panierowane, krążki cebulowe, krewetki na szaszłyku, frytki belgijskie
z serem mozzarella, papryczka jalapeño nadziewana serem kremowym, buraczane kulki
z ciecierzycy, sos serowy, sos pikantny majonezowy, sos czosnkowy
breaded cheeses, onion rings, shashlik prawns, belgian fries with mozzarella, jalapeño
with creamy cheese, beety chickpea balls, cheese sauce, spicy mayo, garlic sauce

SAŁATKA / SALAD

Sałatka Cezar / Caesar salad 69 zł

sałaty rzymskie, kurczak grillowany, bekon, pomidorki cherry, jajko, sos anchovies, grzanki, Parmezan
romaine salads, grilled chicken, bacon, cherry tomatoes, egg, anchois sauce, croutons, Parmesan


ZUPY / SOUPS

Bouillabaisse (rybna) / Bouillabaisse (fish soup) 49 zł

dorsz, muszle, krewetki, pomidorki cherry, grzanka czosnkowa, olej z kolendry
cod, mussels, Tiger prawns, cherry tomatoes, garlic bread, coriander oil

Rosół królewski / Royal chicken soup 39 zł

wołowina, kurczak, warzywa korzeniowe, kluski lane, pietruszka
beef, chicken, root vegetables, noodles, parsley

 - danie wegetariańskie / vegetarian dish

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 10%
There is a 10% service charge added to each bill

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Burger wołowy / Beef burger 79 zł

kark wołowy, bekon, cebula karmelizowana, sałata, pomidor, ser, sos z ogórka kiszzonego,
frytki belgijskie
beef neck, becon, caramelized onion, salad, tomato, cheese, pickles sauce, belgian fries

Pierś z kaczki / Duck breast 99 zł

gnocchi z chorizo, sos malinowy, buraczki karmelizowane
gnocchi with chorizo, raspberry sauce, caramelised beetroot

Stek z polędwicy wołowej Beef tenderloin steak 180 zł

ziemniak opiekany w ziołach, fasolka szparagowa, sos peper-verde, masło czosnkowe
potato baked in herbs, green beans, peper-verde sauce, garlic butter

Filet z sandacza / Zander fillet 99 zł

purée z ziemniaka i zielonego groszku, blanszowany kalafior, sos miętowo-cytrynowy
potato and green pea purée, blanched cauliflower, mint-lemon sauce

Pierś z kurczaka nadziewana serem mozzarella Chicken breast stuffed with mozzarella cheese 69 zł

pesto czerwone, purée ziemniaczane, fasolka szparagowa, sos serowy
red pesto, mashed potato, green beans, cheese sauce

Krewetki królewskie Mon Balzac (6 szt.- serwowane na patelni) Royal prawns Mon Balzac (6 pcs.- served on the pan) 99 zł

sos krewetkowy, brandy, karmelizowana cytryna, trawa cytrynowa, liść kaffiru,
grzanki czosnkowe
prawn sauce, brandy, caramelized lemon, lemongrass, kaffir leaf, garlic bread

Spaghetti aglio olio 59 zł

natka pietruszki, chili, Parmezan, czosnek / parsley, chili, Parmesan, garlic

z kurczakiem / with chicken 69 zł

z krewetkami / with shrimps 79 zł

 - danie pikantne / spicy dish

 - danie wegetariańskie / vegetarian dish

DESERY DESSERTS

Ciasto włoskie
Italian cake 39 zł

*ciastko z włoskim kremem z orzechów
laskowych i czekolady, sos karmelowy,
owoce sezonowe
cookie with nut and chocolate cream,
caramel sauce, seasonal fruits*

Deser dnia
Dessert of the day 30 zł

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Pepsi-Cola 0,2 l, 12 zł

Pepsi-Cola MAX 0,2 l,

7up 0,2 l, Mirinda 0,2 l,

Schweppes 0,2 l,

Soki TOMA 0,2 l
pomarańcza, czarna porzeczka, jabłko,

TOMA juice 0,2 l
orange, apple, black currant

Woda mineralna 0,3 l 9 zł

„Cisowianka” gazowana / niegazowana

Mineral Water 0,3 l
„Cisowianka” still / sparkling

Woda mineralna 24 zł

Cisowianka Perlage / Classic 0,7 l

Mineral water

Cisowianka Perlage / Classic 0,7 l

Lipton Ice Tea 0,2 l 12 zł

brzoskwiowa / peach

Red Bull® 18 zł

ENERGY DRINK 0,25 l

Lemoniada Czarny bez
Elderberry Lemonade 0,5 l / 34 zł

*syrop z lawendy czarnego bzu, ogórek, sok
z limonki, mięta*

*lavender and elderberry syrup, cucumber,
lime juice, mint*

KAWY / COFFEE

Espresso 12 zł

Americano 14 zł

Caffè latte 16 zł

Cappuccino 16 zł

KAWY z prądem COFFES with alcohol

Bailey's coffee 26 zł

4 cl Bailey's, espresso, bita śmietana

Bailey's 4 cl with espresso, whipped cream

HERBATY / TEAS

Malina, Czarna, Earl Grey,
Zielona z cytryną, Miętowa,

Zielona, Pokrzywa z pigwą

Owoce leśne,

Zimowy sekret

14 zł

GRZANE WINO MULLED WINE



*pomarańcza,
cynamon,
goździk, anyż
orange,
cinnamon,
clove, anise*

28 zł

PIWO / BEERS

BECZKOWE

DRAFT 0,3 / 0,5l

Paulaner	28 zł
Żywiec lager	28 zł
Namysłów	28 zł
Murphy's <small>0,25 / 0,5l</small>	28 zł

RZEMIEŚLNICZE

KRAFT

Mon Balzac <small>but. / bottle 0,5l</small>	28 zł
--	-------

BUTELKOWE BOTTLE

Żywiec IPA <small>0,5l</small>	28 zł
Żywiec APA <small>0,5l</small>	28 zł
Żywiec Białe <small>0,5l</small>	28 zł
Żywiec Lekkie <small>0,5l</small>	28 zł
Cieszyn Zamkowy - German Pils <small>0,5l</small>	28 zł
Heineken Silver <small>0,5l</small>	28 zł
Desperados <small>0,4l</small>	28 zł

WÓDKI VODKA 4cl

Amundsen Vodka	26 zł
Amundsen <i>Malina Nordycka, Owoce leśne</i> <i>Nordic Raspberry, Forest Fruits</i>	26 zł
Grey Goose	38 zł
Belvedere Pure	38 zł
Orkisz	26 zł

WHISKY / WHISKEY

BOURBON 4cl

Jim Beam White	33 zł
Jim Beam Red Stag	33 zł
Jim Beam Peach	33 zł
Jim Beam Apple	33 zł
Jim Beam Honey	33 zł
Jim Beam Sunshine Blend	33 zł
Jim Beam Black	33 zł
Jim Beam Double Oak	33 zł
Jim Beam Rye	33 zł
Maker's Mark	44 zł

IRISH 4cl

Jameson	33 zł
---------	-------

SINGLE MALT 4cl

The Macallan 12 <i>Double Cask</i>	64 zł
The Macallan 15 <i>Double Cask</i>	103 zł
The Macallan Rare Cask	194 zł
Glenmorangie 10 YO	38 zł
Glenmorangie Quinta Ruban	63 zł
Glenmorangie Signet	133 zł

BLENDDED 4cl

Dewar's 12 YO 29zł

TEQUILA 4cl

Patron Silver 38zł

Patron Anejo 61zł

Patron Reposado 68zł

RUM 4cl

Bacardi Carta Blanca 29zł

Bacardi Carta Negra 29zł

Bacardi Spiced 29zł

Bacardi Coconut 29zł

Bacardi Carta Oro 29zł

GIN 4cl

Bombay Sapphire Gin 33zł

Monkey 47 58zł

BRANDY 4cl

Metaxa 5* 29zł

Śliwowica Passover
Slivovitz 48zł

KONIAKI COGNAC 4cl

Hennessy VS 43zł

LIKIERY LIQUEURS 4cl

Jagermeister 30zł

Bailey's 39zł

SHOT DRINKS

Wściekły Pies / Mad Dog 40zł
*wódka Amundsen, sok malinowy, Tabasco
Amundsen vodka, Tabasco sauce
and raspberry syrup*

Mon Balzac shots (4 szt.) 65zł
*wódka Amundsen, Malibu, Archers,
sok pomarańczowy
Amundsen vodka, Malibu, Archers,
orange juice*

COCTAIL 0%

Gin Basil Smash 45zł
*Ginsin, sok z cytryny, bazylią, syrop cukrowy
Ginsin, lemon juice, basil, sugar syrup*

CLASSIC COCKTAILS

Martini Negroni Rubino 57 zł

Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire Gin
Martini Riserva Rubino, Martini Bitter, Bombay Sapphire Gin

Sierra Margarita 43 zł

Tequila Sierra Blanco, De Kuyper Triple Sec, sok z cytryny
Tequila Sierra Blanco, De Kuyper Triple Sec and lemon juice

Piña colada 57 zł

Bacardi Coconut, Malibu, sok ananas., syrop kokos., mleko, bita śmietana
Bacardi Coconut, Malibu, pineapple juice, coconut syrup, milk, whipped cream

Amundsen Mule 42 zł

wódka Amundsen, sok z limonki, ginger beer, świeża mięta
Amundsen vodka, lime juice, ginger beer, fresh mint

Bacardi Mojito 48 zł

Bacardi Carta Blanca, owoc limonki, mięta, cukier brązowy, woda sodowa
Bacardi Carta Blanca, lime, mint, brown sugar and sparkling water

Jim Beam Black sour 44 zł

Jim Beam Black, syrop cukrowy, sok z limonki, biało
Jim Beam Black, sugar syrup, lime juice, egg white

Espresso Martini 57 zł

Bacardi Anejo Cuatro 4 YO, Kahlúa, syrop cukrowy, espresso
Bacardi Anejo Cuatro 4 YO, Kahlúa, sugar syrup, espresso

Long Island 60 zł

Tequila Sierra Blanco, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca, wódka Amundsen, Triple Sec, Pepsi - Cola, sok z cytryny
Tequila Sierra Blanco, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca, Amundsen vodka, Triple Sec, Pepsi - Cola, lemon juice

Pornstar Martini 57 zł

infuzowana vanilią Belvedere Vodka, Stock Prosecco Treviso, sok z limonki, purée z marakui
infused with vanilla Belvedere Vodka, Stock Prosecco Treviso, lime juice, passion fruit purée

Sierra Strawberrita 55 zł

Tequila Sierra Blanco, truskawki, sok z cytryny, syrop cukrowy, De Kuyper Wild Strawberry
Tequila Sierra Blanco, strawberries, lemon juice, sugar syrup, De Kuyper Wild Strawberry

Hugo 47 zł

Stock Prosecco Treviso, limonka, mięta, St Germain Elderflower Liqueur, woda
Stock Prosecco Treviso, lime, mint, St Germain Elderflower Liqueur, water

WINO CZERWONE RED WINE

MOULIN DE GASSAC SYRAH 194zł

Francja Langwedocja / France Languedoc
Szczep/ Grapes: Syrah | Zaw. alk./ Alc in. 13.5%

GOVERNO ROSSO TOSCANA IGT 219zł

Włochy Toskania / Italy Tuscany
Szczep/ Grapes: Sangiovese, Merlot
Zaw. alk./ Alc in. 13.5%

LE GODE ROSSO DI MONTALCINO 337zł

Włochy Toskania / Italy Tuscany
Szczep/ Grapes: Sangiovese | Zaw. alk./ Alc in. 14%

NERO D'AVOLA BIOLOGICO VANITA 259zł

Włochy Sycylia / Italy Sicily
Szczep/ Grapes: Nero d'Avola | Zaw. alk./ Alc in. 13%

WINO RÓŻOWE RED WINE

SAINTE VICTOIRE ROSÉ CÔTES DE PROVENCE 298zł

Francja Prowansja / France Provence
Szczep/ Grapes: Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan
Zaw. alk./ Alc in. 14%

SZAMPAN CHAMPAGNE

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE CHAMPAGNE 1100zł

Francja Szampania / France Champagne
Szczep/ Grapes: Pinot Noir, Chardonnay
Zaw. alk./ Alc in. 12%

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT 759zł

Francja Szampania / France Champagne
Szczep/ Grapes: Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
Zaw. alk./ Alc in. 12%

Wino domu kieliszek / glass 36zł
House wine

białe, czerwone / white, red

Prosecco kieliszek / glass 38zł

WINO BIAŁE / WHITE WINE

MOULIN SAUVIGNON BLANC 194zł

Francja Langwedocja / France Languedoc
Szczep/ Grapes: Sauvignon Blanc | Zaw. alk./ Alc in. 13%

PETIT CLOS SAUVIGNON BLANC 545zł

Nowa Zelandia Marlborough / New Zealand Marlborough
Szczep/ Grapes: Sauvignon Blanc
Zaw. alk./ Alc in. 13.5%

CHABLIS DOMAINE DE LA GENILLOTTE 519zł

Francja Chablis / France Chablis
Szczep/ Grapes: Chardonnay | Zaw. alk./ Alc in. 12,5%

KLAUS MEYER RIESLING TROCKEN 246zł

Niemcy Pfalz / Germany Pfalz
Szczep/ Grapes: Riesling | Zaw. alk./ Alc in. 12,5%

WINO MUSUJĄCE SPARKLING WINE

PROSECCO BELSTAR SPUMANTE 219zł

Włochy Veneto / Italy Veneto
Szczep/ Grapes: Glera
Zaw. alk./ Alc in. 11%

MONTELVINI PROSECCO ROSÉ BRUT 219zł

Włochy Veneto / Italy Veneto
Szczep/ Grapes: Glera
Zaw. alk./ Alc in. 11%

CAVA JANÉ VENTURA RESERVA BRUT NATURE 272zł

Hiszpania Katalonia / Spain Catalonia
Szczep/ Grapes: Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Zaw. alk./ Alc in. 12%