



**LEGENDY  
MIASTA**

M E N U



## PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej z cebulkami cipolline, owocami kaparów, patisonem, ketchupem z ogórka, korniszonem, żółtkiem, masłem własnej roboty i pieczywem

Beef tartare with cipolline onions, capers, pattypan squash, cucumber ketchup, gherkin, egg yolk, homemade butter, bread

A: 1, 3, 10

49,-

Kanapka klubowa z grillowanym tostem, kurczakiem, boczkiem i jajkiem sadzonym

Club sandwich with grilled toast, chicken, bacon, and fried egg

A: 1, 3, 7

32,-



Hummus domowy ze świeżymi warzywami, pieczonym brokułem i krakersami

Homemade hummus with fresh vegetables, roasted broccoli, and crackers

A: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12

24,-

Deska przekąsek - ser pleśniowy, ser camembert, regionalny ser koziego, ser bursztynowy, szynka podsuszana, salami spianata, oliwki kalamata, winogrono, cebulki cipolline, suszone pomidory, bakalie

Snack board - blue cheese, camembert cheese, regional goat cheese, amber cheese, dry-cured ham, spianata salami, kalamata olives, grapes, cipolline onions, dried tomatoes, dried fruit

A: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10

79,-  
(2-3 osoby)



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian



pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem domowym 21,-

Broth with homemade noodles

A: 1, 3, 7



Flaki z bocznika na wywarze warzywnym 21,-



Oyster mushroom tripe in vegetable broth

A: 1, 9

Zupa Szefa Kuchni - co tydzień inna propozycja 18,-

Chef's soup - a different soup every week



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian




pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.




## SAŁATKI / SALADS

 Sałatka z kozim serem, burakiem, pomidorkami koktajlowymi, winegretem figowym i cebularzem **39,-**



Goat cheese salad, beetroot, cherry tomatoes, fig vinaigrette, cebularz

A: 1, 3, 7

 Sałatka z kałamarnicą sous-vide, chorizo i sosem mango z chili **39,-**

Salad with sous-vide squid, chorizo, and mango chili sauce

A: 4

Sałatka Cezar z kurczakiem, boczkiem, serem bursztyn i pomidorkami koktajlowymi **39,-**

Caesar salad with chicken, bacon, amber cheese, and cherry tomatoes

A: 1, 2, 3, 7



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian








pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## DANIA MĄCZNE / FLOUR DISHES

-  Pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem,  
z kremem śmietanowo-miętowym 29,-
-  Dumplings with buckwheat groats and cottage  
cheese, with cream and mint cream
- A: 1,3,7
-  Makaron pappardelle z borowikami i pudrem truflowym 45,-
- Pappardelle pasta with porcini mushrooms and truffle powder
- A: 1, 12
-  Kopytka z boczniakiem z pudrem z trufli i pecorino romano 37,-
- Potato dumplings with oyster mushroom, truffle powder  
and pecorino romano
- A: 1, 3, 7
-  Cepeliny z mięsem w sosie z pora i boczku 38,-
- Cepelins with meat in a sauce made from leeks and bacon
- A: 1, 3, 7, 12

## NA KAMIENIU / ON A STONE

- Stek z polędwicy wołowej, masło pieprzowe,  
pieczone ziemniaki, sałaty i sosy 120,-
- Filet steak, pepper butter, baked potatoes,  
salads and sauces
- A: 7, 9, 10
- Stek z sezonowanego rostbefu, masło pieprzowe,  
pieczone ziemniaki, sałaty i sosy 80,-
- Seasoned roastbeef, pepper butter,  
baked potatoes, salads and sauces
- A: 7, 9, 10
- Stek z tuńczyka, sałatka wakame, sos chimichurri,  
masło cytrynowe 75,-
- Tuna steak, wakame salad, chimichurri sauce,  
lemon butter
- A: 4, 7, 9

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



Legendarny burger wołowy, maślana bułka, boczek, ser cheddar, karmelizowana cebula, pomidor, pickle, musztarda, frytki i coleslaw

56,-

Legendary beef burger in brioche, bacon, cheddar cheese, caramelized onions, tomato, pickle, mustard, french fries, coleslaw

A: 1, 3, 7, 10

Klasyczny schabowy z ziemniakami z wody i marynowanymi burakami

39,-

Classic pork loin with boiled potatoes and marinated beets

A: 1, 3, 7,

Pierś z kaczki z burakiem hasselback, sosem z żubrówki i słodkiego czosnku

59,-

Duck breast with hasselback beetroot, Żubrówka vodka sauce, and sweet garlic

A: 6, 7

Kurczak supreme z purée z marchwi, musem z boczku i szalwii oraz sosem z pomidorków koktajlowych

44,-

Chicken supreme with carrot purée, bacon and sage mousse, and cherry tomato sauce

A: 1, 3, 12



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian



pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Wątróbka cielęca z prażuchą, grzybami Shimeji, boczkiem, jusem wołowym i ziołową sałatką 44,-

Veal liver with prażucha, Shimeji mushrooms, bacon, demi glace sauce, herb salad

A: 1, 7, 10, 12

Pieczone żeberka w ciemnej glazurze z frytkami 39,-

Baked ribs in dark glaze with French fries

A: 6, 10

Polędwiczka wieprzowa z purée ziemniaczanym, sosem tymiankowym, brukselką z kasztanami i orzechami włoskimi 49,-

Pork tenderloin with mashed potatoes, thyme sauce, Brussels sprouts with chestnuts and walnuts

A: 1, 8, 12

Dorada z grilla z salsą verde, czarną soczewicą i broccolini 69,-

Grilled gilthead fish with salsa verde, black lentil and broccolini

A: 4



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian



pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## DLA NAJMŁODSZYCH / MENU FOR KIDS

Zupa pomidorowa z makaronem 14,-

Tomato soup with noodles

A: 1, 7, 9

Nuggetsy z kurczaka, frytki, mizeria 26,-

Chicken Nuggets, French fries, cucumber salad  
(cucumber, sour cream, spices)

A: 1, 3, 7

 Kopytka z masłem 12,-

Potato dumplings with butter

A: 1, 3, 7

Filet z kurczaka z ziemniakami z wody 24,-

Chicken breast with mashed potatoes

A: 7

Bitki wieprzowe z ziemniakami z mizerią 26,-

Pork tenderloin strips with potatoes and cucumber salad  
(cucumber, sour cream, spices)

A: 1, 7

Spaghetti Bolognese 16,-

Spaghetti Bolognese

A: 1, 3, 7, 9



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian



pikantne  
spicy



Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## DODATKI / SIDE ORDERS

Frytki French fries	12,-
Frytki z batatów Sweet potato fries	18,-
Pieczone ziemniaki Baked potato	10,-
Młode ziemniaki z koperkiem New potatoes with dill	10,-
Coleslaw Coleslaw	8,-
A: 1, 7, 9	

## DESERY / DESSERTS

 Ciastko czekoladowe z lodami malinowymi Chocolate fondant with raspberry icecream	28,-
A: 1, 3, 7	
 Red velvet z kremem Malibu i wiśniami Red velvet with Malibu cream and cherries	24,-
A: 1, 3, 7	
Deser Szefa Kuchni - co tydzień inna propozycja Chef's dessert - a different dessert every week	21,-



regionalne  
regional



wegetariańskie  
vegetarian



pikantne  
spicy

Lista alergenów znajduje się na końcu menu.  
The allergen list is at the end of the menu.



## NAPOJE / BEVERAGES

### GORĄCE / HOT

Espresso	9,-
Dopio	13,-
Americano	12,-
Caffe Latte	14,-
Cappuccino	14,-
Flat White	16,-
Herbata	12,-
Czarna / Earl Grey / zielona / owocowa / miętowa	
Tea	
Black, green, fruity, mint, Earl Grey	

### ZIMNE / COLD

Cisowianka Perlage / Niegazowana 0,3l	9,-
Cisowianka Perlage / Niegazowana 0,7l	14,-
Coca cola / Coca cola Zero / Sprite / Kinley / Fanta 0,25l	12,-
Sok Cappy 0,25l	12,-
pomarańcza / jabłko / grejpfrut	
Cappy juice	
orange / apple / grapefruit	
Fuzetea 0,25l	14,-
cytryna / brzoskwinia	20,-
Świeżo wyciskany sok 0,3l	
Pomarańcza / grejpfrut	
Freshly squeezed juice	
orange / grapefruit	
Lemoniada własnej produkcji 0,3l / 1l	19,-/29,-
Homemade lemonade 0,3l / 1l	



## ALKOHOLE / ALCOHOLS

### PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEERS

Perła Export 5,2%, 0,5l	15,-
Perła Porter 9,2%, 0,33l	15,-
Perła Miodowa 5,4%, 0,5l	15,-
Perła 0%, 0,5l	14,-
Zwierzyniec 6,0%, 0,33l	13,-
Piwo Rzemieśnicze Dziki Wschód 5,5%, 0,5l	20,-

### PIWA LANE / TAP BEERS

Perła Chmielowa 6,0%, 0,3l	12,-
Perła Chmielowa 6,0%, 0,5l	15,-

### CYDR LUBELSKI / CIDER

Cydr Lubelski 4,5%, 0,4l	18,-
Klasyczny / Antonówka / Miodowy	
Cydr Lubelski 4,5%, 0,3l	18,-
Gruszkowy	



## DRINKI LEGENDARNE / LEGENDARY DRINKS



### Złotniczanka

Jim Beam / 40ml  
De Kuyper Triple Sec / 20ml  
Pumpkin Spice / 30ml  
Tonik

33,-



### Skarb

Rum Republica / 40ml  
Sour / 30ml  
Syrop różany / 10ml  
Syrop malinowy / 10ml

27,-



### Herb

Rum Malibu / 40ml  
Sok ananasowy / 80ml  
Sour / 10ml  
Syrop orzechowy / 10ml

28,-



### Lin

Gin Millhill's / 40ml  
Blue Curacao / 25ml  
Prosecco / 120ml

34,-



### Legendarny

Gorzka Żołądkowa / 40ml  
Cydr jabłkowy

30,-



### Czarci

Bocian wiśniowy / 40ml  
Martini Extra Dry / 40ml  
Syrop lawenda / 20ml

27,-



## DRINKI / DRINKS

<b>Limonce Spritz</b> Prosecco Limonce Aperitivo Woda gazowana	31,-
<b>Fernet Collins</b> Fernet Branca Ginger beer Sok z limonki	32,-
<b>Negroni Lillet Rose</b> Gin Millhill's Lillet Rose Campari	33,-
<b>Jim Beam 7 Black Sour</b> Jim Beam 7 Black Sok z cytryny Syrop cukrowy Białko	34,-
<b>Maple Marakuja Bliss</b> Whisky Clan Campbell Puree z rokitnika Puree z marakuji Syrop klonowy	34,-
<b>Pistachio Martini</b> Wódka waniliowa Amaretto Baileys Syrop Blue curacao	32,-
<b>Crème Brulee</b> Ballantines Baileys Sok z limonki Syrop orzechowy	36,-



## WÓDKA / VODKA

40ml / but.

Stock Prestige 40%, 0,5l	13/120,-
Amundsen 40%, 0,5l	14/140,-
Amundsen 40%, 0,7l	14/190,-
Owoce leśne 37,5% / Malina nordycka 37,5%	
Orkisz 40%, 0,7l	22/370,-
Żołądkowa Gorzka 0,5l	11/110,-
Tradycyjna 32% / Z miętą 30%	
Bocian 40%, 0,5l	15/150,-
Cranberry 40% / Śliwka 28% / Wiśnia 25%	
Finlandia 40%, 0,7l	
Lime 37,5% / Grapefruit 37,5% / Żurawina 37,5%	14/190,-
Wyborowa 40%, 0,5l	12/120,-
Ostoya 40%, 0,5l	15/150,-
J.A. Baczewski 40%, 0,5l	14/140,-
Belvedere Pure Organic 40%, 0,7l	24/330,-

## WHISKY

40ml / 0,7l

Clan Campbell 40%	11/180,-
Auchentoshan 18 y.o. 43%	47/760,-
Auchentoshan 12 y.o. 40%	20/330,-
Lagavulin 43%	55/880,-
Oban 14 y.o. 43%	43/720,-
Glenlivet 12 y.o. 40%	21/350,-
Macallan 12 y.o. 40%	44/730,-
Chivas Regal 12 y.o. 40%	18/330,-
Talisker 10 y.o. 45,8%	24/390,-
Hibiki Japanese Harmony 43%	99/1500,-

## IRISH WHISKY

40ml / 0,7l

Jameson 40%	14/220,-
Bushmills Black 40%	15/250,-

## LIKIERY

40ml

De Kuiper	18,-
Peachtree 20% / Triple sec 40% / Elderflower 15%	
Fernet Branca 39% / Branca Menta 25%	22,-
Cointreau 40%	22,-
Kahlua 16%	18,-
Baileys 17%	16,-
Jagermeister 35%	18,-



<b>BURBON</b>	<b>40ml / 0,7l</b>
Jim Beam	
White 40% / Apple 32,5% / Double Oak 43%	13/220,-
Jim Beam Black 7YO 45%	18/300,-
Maker's Mark 45%	18/310,-
Jack Daniels 40%	16/210,-
<b>RUM</b>	<b>40ml / 0,7l</b>
Dictador 20 y.o. 40%	31/590,-
Dictador 12 y.o. 40%	23/450,-
Republica Reserva White 37,5%	12/180,-
Republica Reserva Dark 38%	15/200,-
Havana	
Club 3YO 37,5% / Especial 37,5%	15/220,-
<b>TEQUILA</b>	<b>40ml / 0,7l</b>
Sierra	
Blanco 38% / Reposado 38%	18/240,-
Rooster Rojo	
Blanco 38% / Reposado 38% / Smoked Pineapple 38%	20/330,-
1800	
Blanco 38% / Reposado 38% / Anejo 38%	24/400,-
<b>KONIAK / BRANDY</b>	<b>40 ml</b>
Stock 84 VSOP 38%	14,-
Metaxa 7* 40%	18,-
Martell VSOP 40%	29,-
Remy Martin VSOP 40%	36,-
Hennessy XO 40%	129,-
<b>APERITIF</b>	<b>80 ml</b>
Limonce Aperitivo 14,8%	15,-
Aperol 11%	36,-
Lillet Blanc 17% / Rose 17%	30,-
Martini	22,-
Bianco 14,5% / Rosso 14,5% / Rosato 14,5% / Fiero 14,4% / Extra Dry 18%	20,-
<b>GIN</b>	<b>40 ml</b>
Millhills	
Strawberry 38% / Pinapple 38% / Dry 38%	14,-
Beefeater 40%	16,-
Bombay Sapphire 40%	23,-
Gin Roku 43%	25,-



## LISTA ALERGENÓW / LIST OF ALLERGENS

### 1. GLUTEN

Gluten

### 2. SKORUPIAKI i produkty pochodne

Crustaceans and products derived thereof

### 3. JAJA i produkty pochodne

Eggs and products derived thereof

### 4. RYBY i produkty pochodne

Fish and products derived thereof

### 5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne

Peanuts and products derived thereof

### 6. SOJA i produkty pochodne

Soy and products derived thereof

### 7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Milk and products derived thereof

### 8. ORZECHY

Nuts

### 9. SELER i produkty pochodne

Celery and products derived thereof

### 10. GORCZYCA i produkty pochodne

Mustard and products derived thereof

### 11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne

Sesame seeds and products derived thereof

### 12. DWUTLENEK SIARKI

Sulphur dioxide

### 13. ŁUBIN i produkty pochodne

Lupin and products derived thereof

### 14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Molluscs and products derived thereof

