



**MOMENT**  
RESTO BAR & MUSIC

**MENU**

•  
**Uprzejmie informujemy o możliwości zamawiania  
połowy porcji wybranych dań  
z naszego menu za 70% ceny**

We kindly inform you about the possibility of ordering half portions of selected items from our menu at 70% of the basic price

•  
**Prosimy zapytać obsługę o szczegóły dotyczące  
alergenów pokarmowych**

Please tell our staff if you have any food allergies

•  
**Serwis nie jest wliczony w cenę**

Service is not included



**danie wegetariańskie**

•  
vegetarian dish



**danie wegańskie**

•  
vegan dish



**danie bezglutenowe**

•  
gluten-free dish



**danie pikantne**

•  
spicy dish



## ŚNIADANIA • BREAKFAST

Podawane do 14.00 • Served till 2 p.m.

Wszystkie śniadania podajemy z filiżanką kawy lub czarnej herbaty śniadaniowej, dolewka w cenie 2 zł •  
Every breakfast is served with cup of black tea or breakfast coffee, refill 2 zł

**Kokosowy pudding chia** / cztery dodatki do wyboru: **20,00**  
owoce sezonowe / owoce suszone / mus z mango / syrop klonowy / granola /  
prażone bezglutenowe płatki owsiane / kawałki białej i ciemnej czekolady /  
mix orzechów prażonych

Coconut pudding chia bowl / four toppings to choose:  
seasonal fruits / dried fruits / mango mousse / maple syrup / granola / gluten-free  
toasted oats / pieces of white and dark chocolate / toasted mixed nuts

•

**Śniadanie regionalne** / rostbef sous vide / wędzony bundz z czarnuszką / **21,00**  
pasta z bryndzy / tosty francuskie z chałki / krem cytrynowy /  
ciemne pieczywo

Regional Breakfast / sous vide roast beef / smoked sheep's milk cheese  
with black seed / sheep's cheese paste / plait French toasts / lemon curd / dark bread

•

**Energetyczne śniadanie** / łosoś wędzony / awokado / jajka w koszulkach / **21,00**  
kremowy serek z rzodkiewką / młody szpinak / pestki słonecznika /  
olej lniany / domowy chleb bananowy / pieczywo razowe

Energy breakfast / smoked salmon / avocado / poached eggs / cream cheese  
with radish / baby spinach / sunflower seeds / linseed oil /  
homemade banana bread / wholemeal bread

•

**Śniadanie angielskie** / jajka / smażona kiełbaska / grillowany pomidor / **21,00**  
pieczarki / fasolka w sosie pomidorowym / grillowany boczek / tosty

English Breakfast / eggs / fried sausage / grilled tomato / grilled champignon  
mushrooms / baked beans in tomato sauce / grilled bacon / toasts

•

**Śniadanie polskie** / jajka / grillowany boczek / ser żółty / kremowy serek **21,00**  
z warzywami / frankfurterki / sałatka warzywna

Polish Breakfast / eggs / grilled bacon / hard cheese / cream cheese with vegetables /  
cooked sausage / vegetable salad

•

**Śniadanie francuskie** / 3 rogaliki francuskie / domowa konfitura / krem czekoladowy / słodki twarożek / miód **21,00**

French Breakfast / 3 croissants / homemade jam / chocolate jam / sweet cottage cheese / honey



•

**Śniadanie krakowskie** / bajgiel / pasta z wędzonego pstrąga / ogórek / rzodkiewka / sałata / dwa jajka sadzone / pomidory cherry / szpinak **21,00**

Krakov Breakfast / bagel / paste of smoked trout / cucumber / radish / lettuce / two fried eggs / cherry tomatoes / spinach

•

**Śniadanie wegańskie** / hummus z czarnuszką / razowy kuskus z papryką / pasta z białej fasoli / sałata z kiełkami i warzywami / jogurt sojowy z owocami sezonowymi i granolą orzechowo – kokosową / pieczywo razowe **21,00**

Vegan breakfast / hummus with black seed / whole wheat couscous with peppers / paste with white beans / salad with sprouts and vegetables / soy yoghurt with seasonal fruit, nut and coconut granola / wholemeal bread



•

**Nasze śniadanie** / jajka w koszulkach / grzyby / serek wiejski / konfitura śliwkowa/ croissant/ ciemne pieczywo **21,00**

Our breakfast / poached eggs / mushrooms / cottage cheese / plum jam / croissant / dark bread

•

**Tosty** (żytnie, pszenne lub bezglutenowe) / wędzony łosoś / ziołowy serek / jajka sadzone / grillowane pomidory cherry **19,00**

Toasts (rye, wheat or gluten-free) / smoked salmon / herb cream cheese / fried eggs / grilled cherry tomatoes

•

**Jajecznica z 3 jaj** / cztery dodatki do wyboru (szynka, salami, łosoś wędzony, boczek, ser żółty, ser pleśniowy, pieczarki, pomidor, cebula, szczypiorek, szpinak, suszone pomidory ) / pieczywo **15,00**

3 scrambled eggs / four additions to choose (ham, salami, smoked salmon, bacon, cheese, blue cheese, champignon mushrooms, tomato, onion, chives, spinach, dried tomatoes) / bread

•

**Omlet z 3 jaj** / cztery dodatki do wyboru (szynka, salami, łosoś wędzony, boczek, ser żółty, ser pleśniowy, pieczarki, pomidor, cebula, szczypiorek, szpinak, suszone pomidory) / pieczywo **17,00**

Omelette / four additions to choose (ham, salami, smoked salmon, bacon, cheese, blue cheese, champignon mushrooms, tomato, onion, chives, spinach, dried tomatoes) / bread

•

•



## BAJGLE I BAGIETKI

### • BAGELS & BAGUETTES

Bagietki i bajgle podajemy z frytkami belgijskimi, krążkami cebulowymi,  
tółdeczkami ziemniaczanymi lub małą sałatką

•  
Baguettes and bagels are served with Belgian fries,  
onion rings, potato wedges or a small salad

**Bagietka / grillowana polędwica wołowa /** **29,00**  
pieczona papryka / konfitura z czerwonej cebuli

Baguette / grilled beef fillet / roasted peppers / red onion jam

•

**Bagietka / grillowany kurczak /** **28,00**  
grillowany boczek / pomidor / majonez

Baguette / grilled chicken fillet / grilled bacon / tomato / mayonnaise

•

**Bajgiel / grillowana wołowina /** **28,00**  
ser żółty / konfitura z czerwonej cebuli / sałata / musztarda

Bagel / grilled beef / hard cheese / red onion jam / lettuce / mustard

•

**Bajgiel / kurczak /** **28,00**  
boczek / ser cheddar / pomidor / ogórek konserwowy / sałata / sos BBQ

Bagel / chicken / bacon / cheddar cheese / tomato / cucumber / lettuce / BBQ sauce

•

**Bajgiel / pikantne krewetki /** **29,00**  
suszone pomidory / awokado / rukola / majonez

Bagel / spicy shrimps / dried tomatoes / avocado / rucola / mayonnaise



•

•



## WRAPS

Miękka tortilla pszenna (klasyczna lub pomidorowa) zawinięta z ulubionymi składnikami  
Sosy do wyboru: czosnkowy, pomidorowo-majonezowy, salsa, kwaśna śmietana •

Soft flour tortilla (classic or tomato flavour) wrapped with your favourite ingredients  
Served with sauces to choose: garlic, tomato & mayonnaise, salsa, sour cream

- |   |  |
|---|--|
| <b>Buraki</b> / kozi ser/ cukinia/ kumin<br>Beets / goat cheese / zucchini / cumin  | 24,00<br> |
| <b>Kurczak</b> / boczek / parmezan / pomidor / sałata / sos cesarski<br>Chicken / bacon / Parmesan / tomato / lettuce / Caesar sauce                                | 26,00  |
| <b>Szynka parmeńska</b> / mozzarella / pasta pomidorowa / rukola<br>Parma ham / mozzarella / tomato paste / rucola  | 25,00  |
| <b>Wędzony łosoś</b> / ricotta / camembert / ogórek / świeży szpinak<br>Smoked salmon / ricotta / camembert / cucumber / fresh spinach leaves                       | 27,00  |
| <b>Polędwica wołowa</b> / feta / ricotta/ pomidory / kolendra / tzatziki<br>Grilled beef tenderloin / feta cheese / ricotta / tomatoes / coriander / tzatziki sauce | 28,00  |



## ZUPY • SOUPS

- |   |  |
|---|--|
| <b>Krem pomidorowy</b> / pesto bazyliowe / parmezan / grzanki<br>Tomato cream soup / basil pesto / Parmesan / croutons  | 15,00<br> |
| <b>Ostra zupa kokosowa</b> / kurczak / krewetki / makaron ryżowy / kiełki soi / kolendra<br>Spicy coconut soup / chicken / shrimps / rice noodles / soya sprouts / coriander  | 19,00<br> |
| <b>Zupa Tom Kha Gai</b> / łosoś / mule / makaron ryżowy / szpinak / kiełki soi / kolendra / (lekko pikantna)<br>Tom Kha Gai soup / salmon / mussels / rice noodles / spinach leaves / soya sprouts / coriander / (slightly spicy) | 18,00  |
| <b>Zupa dnia</b><br>Soup of the day   | 14,00  |



## PRZEKĄSKI

### • SNACKS

**Nachos** / mozzarella / kwaśna śmietana / salsa chilli **19,00**

Nachos / mozzarella / sour cream / chilli salsa

•

**Bruschetta 4 szt.** / **21,00**

Szynka parmeńska / pasta pomidorowa / parmezan / rukola 2 szt.  
Pesto / pomidory / parmezan / rukola 2 szt.

Bruschetta 4 pcs. /  
Parma ham / tomato paste / Parmesan / rucola 2 pcs.  
Pesto / tomatoes / Parmesan / rucola 2 pcs.

•

**Łódeczki ziemniaczane** / **18,00**

płatki parmezanu / dip czosnkowo-ziołowy / salsa chili

Potato wedges / Parmesan / garlic-herb dip / chilli salsa

•

**Trzy pasty z domowym pieczywem** / **24,00**

hummus z czarnuszką / pasta z grillowanych warzyw /  
pasta z czerwonej soczewicy z ziołami i suszonymi pomidorami

Three pastes with homemade bread / hummus with black cumin /  
paste with grilled vegetables / paste with red lentil, herbs and dried tomatoes



•

**Antipasti misti** / **41,00**

łagodne i ostre włoskie salami / szynka parmeńska /  
mozzarella / cheddar / parmezan / camembert / grillowany ser kozi /  
tapenada / zielone oliwki / suszone pomidory / kapary /  
żurawinowy Chutney / grissini

Antipasti misti / Italian Salami / Parma ham / mozzarella / cheddar / Parmesan /  
camembert / grilled goat cheese / tapenade / green olives / dried tomatoes /  
capers / cranberry Chutney / grissini

•

•



## PRYZYSTAWKI • APPETIZERS

**Krewetki** / sos pomarańczowy z limonką / chilli / mango / rukola **26,00**

Tiger shrimps / orange sauce with lime / chilli / mango / rucola



•

**Tatar z wędzonego łososia** / marynowane kurki / ogórek konserwowy / cebula / chrzan **25,00**

Smoked salmon tartare / pickled chanterelles / pickled cucumber / onion / horseradish



•

**Tatar z polędwicy wołowej** / żółtko sous vide / sardynki / ogórek konserwowy / grzyby marynowane / szalotka / chrupki chlebowe **32,00**

Steak tartare / sous vide egg yolk / sardine / pickled cucumber / pickled mushrooms / shallot / homemade bread crisps

•

•



## SAŁATKI • SALADS

**Grillowany kozi ser** / marynowane figi / prażone orzechy włoskie / pomarańcza / grillowane kiwi / roszponka / rukola / malinowy vinaigrette **30,00**

Grilled goat cheese / marinated figs / roasted walnuts / orange / grilled kiwi / lamb's lettuce / rucola / raspberry vinaigrette



•

**Pikantne krewetki** / pieczona papryka / karmelizowane mango / pomidory cherry / czosnek / kolendra / szpinak / rukola / mięta / sos vinaigrette **32,00**

Spicy shrimps / roasted peppers / caramelized mango / cherry tomatoes / garlic / coriander / spinach / rucola / mint / vinaigrette



•

**Kurczak sous vide** marynowany w occie balsamicznym / grillowany ser Halloumi / boczek / buraki / szalotka / szpinak / rukola / sos vinaigrette **32,00**

Sous vide chicken fillet marinated in balsamic vinegar / grilled Halloumi cheese / bacon / beets / shallot / spinach / rucola / vinaigrette

•

**Szynka parmeńska** / mozzarella / awokado / melon / pomidor / rukola / balsamiczny vinaigrette **31,00**

Parma ham / mozzarella / avocado / melon / tomato / rucola / balsamic vinaigrette

•

**Wołowina sous vide** / chipsy z marchewki / fasolka szparagowa / papaja / awokado / pak choi / rukola / sos liczi-marakuja-kolendra z chilli **32,00**

Sous vide beef / carrot chips / green beans / papaya / avocado / pak choi / rucola / lychee-passion fruit-coriander sauce with chilli



•

**Łosoś z czarnuszką** / grillowany camembert / grejpfrut / grillowany ananas / 32,00  
pieczone pomidory cherry / ogórek / roszonek / rukola / kiełki słonecznika /  
vinaigrette z owoców dzikiej róży



Salmon with black seed / grilled camembert / grapefruit / grilled pineapple / roasted  
cherry tomatoes / cucumber / lamb's lettuce / sunflower sprouts / rose hip vinaigrette



## MAKARONY • PASTAS

\* Serwujemy świeże, jajeczne makarony • We serve fresh egg pasta

Istnieje możliwość wymiany makaronów jajecznych na makaron bezglutenowy •  
You can exchange egg pasta for gluten-free pasta

**Pappardelle\*** / **połędwica wołowa** / papryka / sezam / parmezan / 34,00  
czosnek / sos sojowy

Pappardelle / grilled beef / roasted red pepper / sesame seeds / Parmesan /  
garlic / soy sauce

**Spaghetti carbonara\*** / **boczek** / natka pietruszki / cebula / 30,00  
parmezan / sos śmietanowy

Spaghetti carbonara / bacon / parsley / onion / Parmesan / cream sauce

**Pappardelle\*** / **borowiki** / szynka parmeńska / feta / świeży szpinak / 33,00  
cebula / czosnek / sos śmietanowy

Pappardelle / boletus / Parma ham / Feta cheese / spinach / onion / garlic / cream sauce

**Czarne tagliolini\*** / **grillowany łosoś** / krewetki / koniak / 34,00  
suszone pomidory / natka pietruszki / pomidory cherry / czosnek

Black tagliolini / grilled salmon / shrimps / cognac / dried tomatoes /  
parsley / cherry tomatoes / garlic

**Czarne tagliolini\*** / **kurczak** / świeży szpinak / orzechy włoskie / 33,00  
parmezan / czosnek / sos serowy

Black tagliolini / chicken / fresh spinach leaves / walnuts /  
Parmesan / garlic / cheese sauce

**Spaghetti\*** / **orzeszki pinii** / rukola / papryczki chili / parmezan / czosnek 29,00  
Spaghetti / pine nuts / rukola / chilli / Parmesan / garlic



**Stir-fry** / wieprzowina / makaron soba / grzyby shiitake / groszek cukrowy / 32,00  
imbir / trawa cytrynowa / kolendra / sos sojowy

Pork / Soba noodles / Shiitake mushrooms / snow peas / ginger / lemon grass /  
coriander / soy sauce



## MIĘSA I RYBY

### • MEAT & FISH

**Polędwica wołowa z trzema dodatkami do wyboru / 59,00**

opiekane ziemniaczki / placki ziemniaczane / kaszotto buraczane  
sos demi glace / sos borowikowy / sos z czerwonego wina  
szpinak z czosnkiem / fasolka szparagowa / grillowane jabłka z rukolą i oliwą

Beef tenderloin with three additions to choose from :  
baked potatoes / potato pancakes / buckwheat risotto  
demi-glace sauce / boletus mushroom sauce / red wine sauce  
spinach and garlic / green beans / grilled apples with rucola and olive oil

•

**Polędwiczki wieprzowe sous vide / sos borowikowy / 36,00**  
placki ziemniaczane / chips z boczku

Sous vide pork tenderloin / boletus mushroom sauce / potato pancakes / bacon chips

•

**Kurczak supreme (sous vide) / mleko kokosowe / trawa cytrynowa / 35,00**  
chilli / kaszotto buraczane / rukola / grillowane jabłka

Chicken supreme (sous vide) / coconut milk / lemongrass / chilli /  
buckwheat risotto / rucola / grilled apple

•

**Filet z kurczaka sous vide faszerowany fetą i suszonymi pomidorami / 34,00**  
tzatziki / ziemniaki / fasolka szparagowa / cukinia / pomidory / parmezan

Sous vide chicken fillet stuffed with feta cheese and dried tomatoes /  
tzatziki sauce / potatoes / green beans / zucchini / tomatoes / Parmesan

•

**Grillowane żeberka / sezam / miód / ostra fasolka szparagowa 37,00**

Grilled ribs / sesame seeds / honey / spicy green beans

•

**Policzki wołowe / purée maślano-szafranowe / pomidory concasse / 33,00**  
sos demi glace

Beef cheeks / saffron - butter purée / concasse tomatoes / demi-glace sauce

•

**Grillowany filet z łososia / masło malinowe / rukola / czarna soczewica 36,00**

Grilled salmon / raspberry butter / rucola / brown lentils

•

**Pieczony filet z łososia** / kruszonka z pistacji / gnocchi / szpinak / sos serowy **37,00**

Roasted salmon fillet / pistachios crumble / gnocchi / spinach / blue cheese sauce

•

**Okoń** / kasza pęczak w sepia / kiszzone warzywa / szpinak **37,00**

Perch / pearl barley in sepia / pickled vegetables / spinach

•

**Krewetki** / kolendra / papryka / koper włoski / gorczyca / papryczka chilli / komosa ryżowa **37,00**

Tiger shrimps / coriander / pepper / fennel / mustard / chilli / quinoa



•

•



## DESERY • DESSERTS

**Tarta** / maliny / biała czekolada / mus malinowy **17,00**

Tart / raspberries / white chocolate / raspberry mousse

•

**Szarlotka** / jabłka / wiśnie / lody śmietankowe / sos waniliowy **17,00**

Apple pie / apples / cherries / dairy ice cream / vanilla sauce

•

**Ciastko czekoladowe** / solony karmel / lody waniliowe **16,00**

Chocolate cake / salted caramel / vanilla ice cream

•

**Crumble** / kruszonka / owoce sezonowe / krem marcepanowy / orzechy nerkowca / lody waniliowe **18,00**

Crumble / seasonal fruits / marzipan cream / cashew nuts / vanilla ice cream

•

**Deser lodowy** / owoce sezonowe **18,00**  
Ice cream dessert / seasonal fruits

•

•



## KAWY, HERBATY I CZEKOLADY

### • COFFEE, TEA & CHOCOLATE

<b>Espresso</b> / klasyczne espresso classic espresso	•	7,00
<b>Espresso doppio</b> / podwójne espresso double espresso	•	9,00
<b>Espresso macchiato</b> / espresso z dodatkiem mleka espresso with milk	•	7,00
<b>Espresso affogato</b> / espresso z lodami waniliowymi espresso with vanilla ice cream	•	10,00
<b>Americano</b> / czarna kawa / mała / duża small / big	•	8,00 / 10,00
<b>Kawa z mlekiem sojowym</b> Coffee with soy milk	•	10,00
<b>Cappuccino</b> / małe / duże small / big	•	9,00 / 10,00
<b>Latte macchiato</b>	•	10,00
<b>Latte Honey Bunny</b> / latte macchiato z miodem Latte macchiato with honey	•	12,00
<b>Cafè Mocha</b> / ciemna lub biała czekolada / bita śmietana Cafè Mocha / dark or white chocolate / whipped cream	•	12,00
<b>Kawa z alkoholem</b> / Bailey's / Rum / Kahlua / Whisky / Amaretto Coffee with alcohol	•	19,00
<b>Frappe z bitą śmietaną</b> / Frappe with whipped cream	•	10,00
<b>Frappe z lodami i bitą śmietaną</b> / Frappe with vanilla ice cream & whipped cream	•	15,00
<b>Herbata</b> / English Breakfast / zielona / zielona jaśminowa / Earl Grey / miętowa / owoce leśne Tea / English Breakfast / green / jasmine green / Earl Grey / mint / fruits of forest	•	8,00
<b>Czekolada mleczna</b> Milk chocolate	•	10,00



## SOKI WYCISKANE ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

### • FRESHLY SQUEEZED JUICES

	250 ml
<b>Pomarańczowy</b> / Orange	14,00
<b>Grejfrutowy</b> / Grapefruit	14,00
<b>Jabłkowy</b> / Apple	14,00
<b>Pomarańczowo-grejfrutowy</b> / Orange-grapefruit	14,00
<b>Marchewkowo-jabłkowo-pomarańczowy</b> / Carrot-apple-orange	14,00
<b>Marchewkowo-selerowo-jabłkowy</b> / Carrot-celery-apple	14,00



## NAPOJE ZIMNE • COLD DRINKS

<b>Lemoniada</b> / z miętą / z malinami / z melonem / z jeżynami / z jabłkiem i miętą / z syropem z kwiatu bzu	14,00
Homemade lemonade / with fresh mint leaves / with raspberries / with melon / with blackberries / with apple and fresh mint leaves / with elderberry flower syrup	
<b>Herbata mrożona z owocami</b> / Homemade ice tea with fruits	14,00
<b>Pepsi / Pepsi Max / 7Up / Mirinda Orange</b> / 200 ml	7,00
<b>Lipton Ice Tea</b> / Cytrynowa / Brzoskwiuniowa / Zielona Herbata Lemon / Peach / Green Tea / 200 ml	7,00
<b>Schweppes</b> / Tonic / Bitter Lemon / 200 ml	7,00
<b>Woda góraska natura</b> / Still or sparkling water / 300 ml	6,00
<b>Sok Toma</b> / Fruit juices / 200 ml	7,00
<b>Cisowianka Perlage</b> / Polish premium mineral water / 0,7 l	12,00
<b>Rockstar Energy Drink</b>	9,00
<b>Red Bull</b>	10,00





## SHAKE

Każdy shake na bazie lodów waniliowych • All shakes made with vanilla ice cream

Skomponuj swojego shake'a z dowolnych trzech smaków •  
You can mix up to three flavours of your choice

**Waniliowy** / Vanilla 14,00

**Truskawkowy / Bananowy / Czekoladowy /  
Malinowy / Jeżynowy / Jagodowy / Wiśniowy** 15,00

Strawberry / Banana / Chocolate / Blackberry /  
Raspberry / Blueberry / Cherry

•  
•



## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

### • SOFT COCKTAILS

**Not So Cosmo** / 15,00  
Świeży sok z pomarańczy / sok żurawinowy / sok z cytryny

Freshly squeezed orange juice / cranberry juice / sour / lemon juice

•

**Virgin Mojito** / 15,00  
7 Up / świeża mięta / limonki / cukier trzcinowy

7 Up / fresh mint leaves / limes brown sugar

•

**Pineabana** / 15,00  
Banan / sok ananasowy / sok z limonki / syrop kokosowy

Banana / pineapple juice / lime juice / coconut syrup

•

**Safe Sex On The Beach** / 15,00  
Mus brzoskwiniowy / sok ananasowy /  
sok pomarańczowy / sok żurawinowy

Peach mousse / pineapple juice / orange juice / cranberry juice

•

•



# ALKOHOLE • LIQUORS

## PIWA • BEERS

### lane • draught

Paulaner 0,5	13,00
Paulaner 0,3	11,00
Żywiec 0,5	10,00
Żywiec 0,3	9,00

### butelkowe • bottled

Heineken 0,33	10,00
Desperados 0,4	11,00
Paulaner Dunkel 0,5	12,00
Żywiec 0,33	10,00
Żywiec Porter 0,33	10,00
Żywiec bezalkoholowy 0,33	10,00
Żywiec non-alcoholic	10,00
Warka Radler 0,5	11,00

## GIN

40 ml

Bombay Sapphire	15,00
Hendrick's	18,00

## RUM

40 ml

Bacardi Carta Blanca	14,00
Bacardi Carta Negra	14,00
Bacardi Carta Oro	15,00
Bacardi Oakheart	15,00
Bacardi 8 Años	20,00
Bacardi RAZZ	15,00
Bacardi 1909	16,00

## TEQUILA

40 ml

El Jimador Blanco	15,00
El Jimador Reposado	16,00
Herradura Plata	28,00
Herradura Reposado	29,00
Herradura Anejo	30,00
Camino Real Blanco	14,00
Camino Real Gold	14,00

## WÓDKA SUPER PREMIUM •

### VODKA SUPER PREMIUM

40 ml

Finlandia Platinum	19,00
Grey Goose	19,00

## WÓDKA • VODKA

40 ml

Finlandia Vodka	11,00
Finlandia Lime / Grapefruit / Mango/Cranberry / Redberry / Coconut / Blackcurrant	
Absolut Pear	11,00
Cana Rio Cachaca	12,00
Żubrówka	
Bison Grass Vodka	10,00
Soplica Wiśniowa/ Orzech laskowy / Malinowa Cherry / Hazelnut / Raspberry vodka	10,00
Żołądkowa Gorzka	
Herbal vodka	10,00
Krupnik	10,00
Honey vodka	
Wódka Momentowa	10,00
Homemade Moment vodka	

## LIKIERY • LIQUEURS

40 ml

Chambord	18,00
St. Germain	18,00
Jägermeister	14,00
Passoa	14,00
Kahlua	14,00
Malibu	14,00
Bailey's	16,00

## KONIAKI I BRANDY •

### COGNAC & BRANDY 40 ml

Otard VS	24,00
Otard VSOP	28,00
Metaxa 7*	20,00
Martel VSOP	26,00

## WHISKY, BOURBON

40 ml

Jack Daniel's	18,00
Jack Daniel's Tennessee Honey	18,00
Jack Daniel's Tennessee Fire	18,00
Jack Daniel's Gentleman Jack	24,00
Jack Daniel's Single Barrel	26,00
Jack Daniel's Sinatra Select	50,00
Woodford Reserve	26,00
Hankey Bannister	15,00
Dewar's White Label	15,00
Dewar's 12 YO	22,00
Chivas Regal 12 YO	19,00
Jameson	18,00

## SINGLE MALTS

40 ml

Aberfeldy 12 YO	22,00
Aberfeldy 16 YO	29,00
Aultmore 12 YO	24,00
Craigellachie 13 YO	24,00
Royal Brackla 12 YO	29,00
The Deveron 12 YO	22,00

## APERITIFY I WERMUTY •

### APERITIFS & VERMOUTHS

Martini Bianco/ Rosso/ Rosato/ Extra Dry 100 ml	14,00
Martini Riserva Speciale Rubino/ Ambrato 50 ml	14,00
Martini Gran Lusso 50 ml	16,00
Campari 40 ml	11,00
Aperol 40 ml	13,00



---

# KOKTAJLE • COCKTAILS



## LONG GLASS

**Hot Daniel's** \* bartenders recommend 21,00

Jack Daniel's / mus truskawkowy / syrop pistacjowy / sok z limonki / chilli

Jack Daniel's / strawberry mousse / pistachio syrup / lime juice / chilli

•

**Pacific Sunshine** \* bartenders recommend 21,00

Finlandia Vodka / Passoa / mus marakuja / syrop waniliowy / Prosecco

Finlandia Vodka / Passoa / passion fruit mousse / vanilia syrup / Prosecco

•

**Lynchburg lemonade** 21,00

Jack Daniel's / triple sec / sok z cytryny / sok z limonki / brązowy cukier

Jack Daniel's / triple sec / lemon juice / lime juice / brown sugar

•

**Platinum Spring Punch** 22,00

Finlandia Platinum / crème de cassis / likier truskawkowy / sok z cytryny / Prosecco

Finlandia Platinum / crème de cassis / strawberry liqueur / lemon juice / Prosecco

•

**Moscow Mule** \* bartenders recommend 20,00

Finlandia Vodka / piwo imbirowe / limonki

Finlandia Vodka / ginger beer / limes

•

**Platinum Flower** 25,00

Finlandia Platinum / gin / syrop z bzu / limonki / woda gazowana

Finlandia Platinum / gin / elderflower syrup / lime / sparkling water

•

**Bacardi Cuba Libre** 21,00

Bacardi Carta Oro / limonki / Pepsi

Bacardi Carta Oro / limes / Pepsi

•

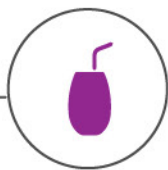
**Bacardi Mojito** 21,00

Klasyczne / truskawkowe / melonowe / ogórkowe / malinowe  
Bacardi Carta Blanca / limonki / świeża mięta / brązowy cukier /  
wybrany składnik

Classic / strawberry / melon / cucumber / raspberry  
Bacardi Carta Blanca / lime / fresh mint / brown sugar / selected component

•

<b>Krakow Tea</b>	21,00
Żubrówka / herbata rumiankowa / świeża mięta / limonki / sok z cytryny / sok jabłkowy	
Bison Grass Vodka / chamomile tea / fresh mint / lime / lemon juice / apple juice	
•	
<b>Pina Colada</b>	21,00
Rum / śmietanka / likier kokosowy / sok ananasowy	
Rum / cream / coconut liqueur / pineapple juice	
•	
<b>Bombay Collins</b>	20,00
Bombay Sapphire / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana	
Bombay Sapphire / lemon juice / sugar syrup / sparkling water	
•	
<b>Raspberry Collins</b>	21,00
Mus malinowy / gin / Bacardi Razz / sok z cytryny / woda gazowana	
Raspberry mousse / gin / Bacardi Razz / lemon juice / sparkling water	
•	
<b>Hendrick's Collins</b>	25,00
Świeży ogórek / Hendrick's / syrop różany / sok z cytryny / woda gazowana	
Fresh cucumber / Hendrick's / rose syrup / lemon juice / sparkling water	
•	
<b>Long Island Iced Tea</b>	25,00
Finlandia Vodka / Bombay Sapphire / Bacardi Carta Blanca / El Jimador Blanco / triple sec / limonki / sok z cytryny / Pepsi	
Finlandia Vodka / Bombay Sapphire / Bacardi carta Blanca / El Jimador Blanco / triple sec / lime / lemon juice / Pepsi	
•	
<b>Mai Tai</b>	21,00
Bacardi Carta Negra / Bacardi Carta Blanca / triple sec / amaretto / sok ananasowy / sok pomarańczowy	
Bacardi Carta Negra / Bacardi Carta Blanca / triple sec / amaretto liqueur / pineapple juice / orange juice	
•	
<b>Bombay Tonic</b>	20,00
Bombay Sapphire / limonki / tonik	
Bombay Sapphire / limes / tonic	
•	
<b>Martini Bianco &amp; Tonic</b>	20,00
Martini Bianco / Tonik / limonki	
Martini Bianco / Tonic / limes	
•	
<b>Dark 'n' Stormy</b>	21,00
Bacardi Carta Oro / limonki / piwo imbirowe	
Bacardi Carta Oro / limes / ginger beer	
•	
•	



## SHORT GLASS

**Whiskey Sour** 21,00

Jack Daniel's / białko jajka / sok z cytryny / syrop cukrowy

Jack Daniel's / egg white / lemon juice / sugar syrup

•

**Czech This Out! \* bartenders recommend** 23,00

Becherovka / Martini Rubino / Likier brzoskwiniowy / sok z cytryny / bitter śliwkowy

Becherovka / Martini Rubino / Peach liqueur / lemon juice / plum bitter

•

**Oakheart cinnamon \* bartender recommend** 20,00

Cynamonowy rum Bacardi Oakheart / sok z cytryny / pomarańcza / karmelizowany cukier / goździki / miód

Cinnamon Bacardi Oakheart rum / lemon juice / orange / caramelized sugar / cloves / honey

•

**Green Amigo** 22,00

El Jimador Blanco / ogórek / syrop cynamonowy / sok z limonki

El Jimador Blanco / cucumber / cinnamon syrup / lime juice

•

**Old Fashioned** 21,00

Dewar's White Label / cukier trzcinowy / skórka pomarańczy / Angostura

Dewar's White Label / brown sugar / orange zest / Angostura Bitters

•

**Americano** 21,00

Martini Rosso / Campari Bitter / woda gazowana

Martini Rosso / Campari / sparkling water

•

**Negroni** 21,00

Martini Rosso / Bombay Sapphire / Campari / Angostura

Martini Rosso / Bombay Sapphire / Campari / Angostura Bitters

•

**The Ocho Old Fasioned** 26,00

Bacardi 8 Años / cukier trzcinowy / woda gazowana / Angostura

Bacardi 8 Años / brown sugar / sparkling water / Angostura Bitters

•

•



## COCKTAIL GLASS

**Cosmopolitan** 19,00  
Finlandia Cranberry / triple sec / sok żurawinowy / sok z cytryny

Finlandia Cranberry / triple sec / cranberry juice / lemon juice

•

**Maestro** 20,00  
Finlandia Vodka / likier truskawkowy / syrop klonowy /  
sok ze świeżej pomarańczy / balsamico

Finlandia Vodka / strawberry liqueur / maple syrup /  
freshly squeezed orange juice / balsamic vinegar

•

**Aviation \* bartenders recommend** 21,00  
Gin / likier Luxardo Maraschino / likier fiołkowy /  
sok z limonki / syrop cukrowy

Gin / Luxardo Maraschino liqueur / violette liqueur / lime juice / sugar syrup

•

**Grey Goose Martini** 25,00  
Wódka Grey Goose / Martini Extra Dry / zielone oliwki

Grey Goose vodka / Martini Extra Dry / green olives

•

**Pollini** 20,00  
Wódka infuzowana chilli / świeży ogórek / sok z cytryny / syrop cukrowy

Vodka infused chilli / fresh cucumber / lemon juice / sugar syrup

•

**The Old Cuban Recipe** 26,00  
Bacardi 8 Años / Martini Prosecco / sok z limonki / mięta / cukier

Bacardi 8 Años / Martini Prosecco / lime juice / mint / sugar

•

**English Martini** 21,00  
Gin / syrop z kwiatu bzu / sok z cytryny / świeży rozmaryn

Gin / elderflower syrup / lemon juice / rosemary

•

**Espresso Martini** 20,00  
Finlandia Vodka / Bailey's / Kahlua / amaretto / espresso

Finlandia Vodka / Bailey's / Kahlua / amaretto / espresso

•

### **Bacardi Daiquiri**

Klasyczne / truskawkowe / malinowe

Bacardi Carta Blanca / syrop cukrowy / sok z limonki / wybrany składnik

Classic / strawberry / raspberry

Bacardi Carta Blanca / sugar syrup / lime juice / selected component

21,00 / 22,00

•

### **Margarita**

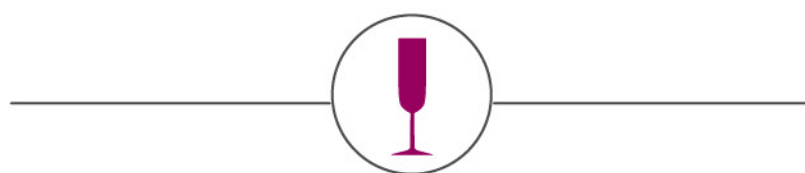
Klasyczna / truskawkowa / malinowa

El Jimador Blanco / likier owocowy / sok z cytryny /  
syrop cukrowy / wybrany składnik

Classic / strawberry / raspberry

El Jimador Blanco / fruit liqueur / lemon juice / sugar syrup /  
selected component

21,00 / 22,00



## **CHAMPAGNE GLASS**

### **Martini Royale Bianco**

Martini Bianco / Martini Prosecco / mięta / sok z limonki

Martini Bianco / Martini Prosecco / mint / lime juice

22,00

•

### **Fru Fru**

Passoa / likier truskawkowy / mus truskawkowy /  
sok grejpfrutowy / Prosecco

Passoa / strawberry liqueur / strawberry mousse / grapefruit juice / Prosecco

18,00

•

### **Kir Royale**

Crème de cassis / wino musujące

Crème de cassis / sparkling wine

17,00

•

### **Bellini**

Mus brzoskwiński / wino musujące

Peach mousse / sparkling wine

16,00

•

### **Grey Goose Le Fizz**

St. Germain / Grey Goose Vodka / sok z limonki / woda gazowana

St. Germain / Grey Goose Vodka / lime juice / sparkling water

22,00

•

•



## KOKTAJLE DESEROWE

### • DESSERT COCKTAILS

**Martini Cacao** 20,00  
Martini Extra Dry / Crème de cacao / likier Luxardo Maraschino / bitter czekoladowy

Martini Extra Dry / Crème de cacao / likier Luxardo Maraschino / chocolate bitter

•

**Greek Wedding** 21,00  
Metaxa / amaretto / syrop orzechowy / mleko sojowe / jajko / gałka muskatołowa

Metaxa / amaretto / haselnut syrup / soy milk / raw egg / nutmeg

•

**Peanut butter martini** \* bartenders recommend 21,00  
Rum infuzowany ziarnami kakaowca / masło orzechowe / śmietanka / świeży banan

Rum infused cocoa beans / peanut butter / cream / banana

•

**Raspberry cheesecake** 21,00  
Chambord / crème de cacao / gin / sok z cytryny / syrop waniliowy

Chambord / crème de cacao / gin / lemon juice / vanilla syrup

•

**Lemon Chiffon Pie** 21,00  
Bacardi Carta Blanca / crème de cacao / sok z cytryny / lody waniliowe

Bacardi Carta Blanca / crème de cacao / lemon juice / vanilla ice cream

•

•



## SHOTS

### **Sweet passion** \* bartenders recommend

Gin / Finlandia Vodka / mus marakuja / syrop waniliowy / sok pomarańczowy / sok z cytryny

6 x 40 ml

**23,00**

Gin / Finlandia Vodka / passion fruit mousse / vanilla sirup / orange juice / lemon juice

•

### **Tequila De Bois**

El Jimador Reposado / likier poziomkowy / sok z cytryny

6 x 40 ml

**26,00**

El Jimador Reposado / wild strawberry liqueur / lemon juice

•

### **Ultraviolet**

Bacardi Carta Oro / likier fiołkowy / syrop fiołkowy / sok z cytryny / 7up

6 x 40 ml

**21,00**

Bacardi Carta Oro / violet liqueur / violet syrup / lemon juice / 7 up

•

### **Fruit Bomb Shots**

Finlandia Vodka / mus malinowy, truskawkowy lub brzoskwiniowy / sok owocowy / sok z cytryny

6 x 40 ml

**20,00**

Finlandia Vodka / raspberry, strawberry or peach mousse / fruit juice / lemon juice

•

### **Gruszki**

Wódka gruszkowa / spirytus / sok jabłowy / sok z cytryny

6 x 40 ml

**21,00**

Pears

Pear vodka / spirits / apple juice / lemon juice

•

### **Red Devil**

Likier truskawkowy / mus truskawkowy / spirytus / Red Bull

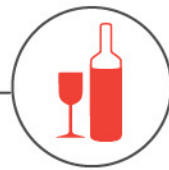
12 x 40 ml

**33,00**

Strawberry liqueur / strawberry mousse / spirit / Red Bull

•

•



## KARTA WIN • WINE LIST

### WINA DOMU • HOUSE WINE



150ml



0,5l



1l

**Wino białe**  
White wine

**10,00 29,00 55,00**

•

**Wino czerwone**  
Red wine

**10,00 29,00 55,00**

•

**Prosecco Frizzante**

**10,00 29,00 55,00**

•

### WINA BIAŁE • WHITE WINE



**Rheinhessen Riesling Qba Trocken**  
półwytrawne / semi-dry

Niemcy / Germany

**86,00**

•

**Chanson Chablis**

Francja / France

**130,00**

•

**Riff Pinot Grigio IGT**

Włochy / Italy

**15,00 86,00**

•

**Ortonese Malvasia Chardonnay**

Włochy / Italy

**71,00**

•

**Luma Grillo Sicilia**

Włochy / Italy

**86,00**

•

**Casa De La Vega Macabeo DO**

Hiszpania / Spain

**14,00 84,00**

•

**Hunky Dory Sauvignon Blanc**

Nowa Zelandia / New Zealand

**92,00**

•

**Delheim Chenin Blanc**

RPA / RSA

**86,00**

•

**Gewürztraminer Estate Selection**

Chile

**14,00 78,00**

•

**Aresti Chardonnay Reserve**  
Limited Release

Chile

**86,00**

•

•



## KARTA WIN • WINE LIST



### WINO RÓŻOWE • ROSE WINE

<b>Casa De La Vega Rosado</b>	Hiszpania / Spain	<b>15,00</b>	<b>72,00</b>
	•		

### WINO DESEROWE • DESSERT WINE

<b>Alvear Moscatel DO</b>	Hiszpania / Spain	<b>16,00</b>	<b>78,00</b>
	•		

<b>Porto Passadouro Tawny Reserva 20%</b>	Portugalia / Portugal	<b>25,00</b>	<b>110,00</b>
	•		

### WINA CZERWONE • RED WINE

<b>Moulin De Gassac Merlot IGP</b>	Francja / France	<b>86,00</b>
	•	

<b>Chateau Pey La Tour Rouge</b>	Francja / France	<b>86,00</b>
	•	

<b>Chateau Haut Gros Caillou</b>	Francja / France	<b>152,00</b>
	•	

<b>Volpetto Chianti</b>	Włochy / Italy	<b>86,00</b>
	•	

<b>Ortonese Sangiovese Merlot</b>	Włochy / Italy	<b>16,00</b>	<b>94,00</b>
	•		

<b>Solea Nero d'Avola</b>	Włochy / Italy	<b>86,00</b>	
	•		

<b>Luccarelli Primitivo Puglia IGP</b>	Włochy / Italy	<b>86,00</b>	
	•		

<b>Passa Red DO</b>	Portugalia / Portugal	<b>110,00</b>	
	•		



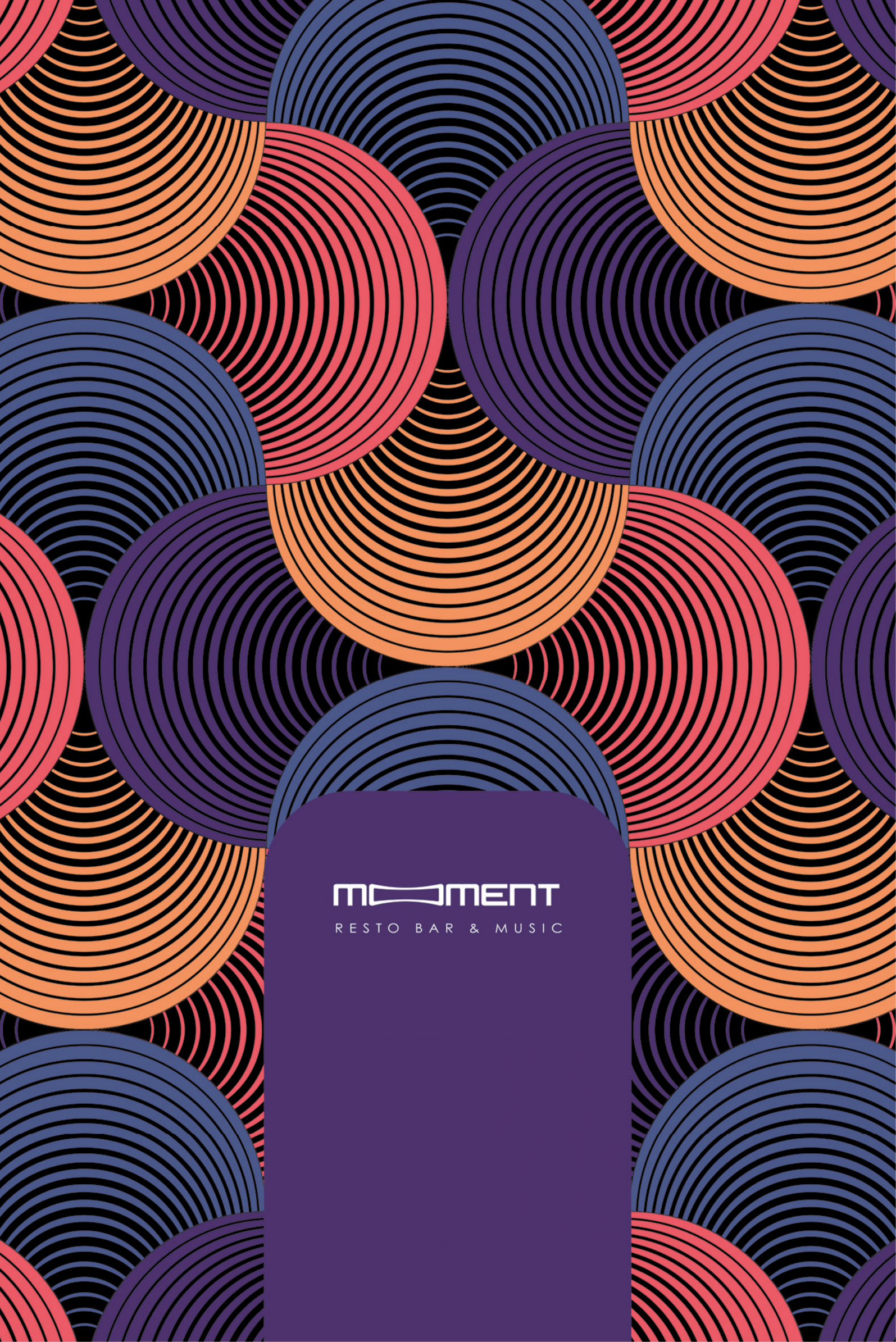
## KARTA WIN • WINE LIST



<b>Pago de Cirsus Oak Aged</b>	Hiszpania / Spain	<b>89,00</b>
	•	
<b>Vitaran Tinto Crianza</b>	Hiszpania / Spain	<b>110,00</b>
	•	
<b>Baigorri Reserva DOCa</b>	Hiszpania / Spain	<b>180,00</b>
	•	
<b>Cabernet Sauvignon</b> Estate Selection	Chile	<b>16,00 94,00</b>
	•	
<b>Carménère Reserve</b> Limited Release	Chile	<b>86,00</b>
	•	
<b>Trisquel Syrah</b>	Chile	<b>92,00</b>
	•	
<b>Delheim Cabernet</b> Sauvignon / Shiraz	RPA / RSA	<b>86,00</b>
	•	

## WINA MUSUJĄCE, SZAMPAN • SPARKLING WINE, CHAMPAGNE

<b>Martini Prosecco</b>	Włochy / Italy	<b>14,00 69,00</b>
	•	
<b>Martini Asti</b>	Włochy / Italy	<b>14,00 69,00</b>
	•	
<b>Martini Rose</b>	Włochy / Italy	<b>69,00</b>
	•	
<b>Martini Brut</b>	Włochy / Italy	<b>80,00</b>
	•	
<b>Prosecco Belstar Spumante DOC</b>	Włochy / Italy	<b>15,00 86,00</b>
	•	
<b>Bollinger Special Cuvee</b> Champagne A.O.C	Francja / France	<b>330,00</b>
	•	
	•	



**MOMENT**  
RESTO BAR & MUSIC