



RESTAURACJA

Biała Żyrafa

MENU



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF TENDERLOIN TARTARE

Musztarda dijon, marynowane grzyby, szalotka, lubczyk, żółtko, masło wędzone.
Dijon mustard, marinated mushrooms, scallion, lovage, egg yolk, smoked butter.

47 PLN



PATE Z KURZYCH WĄTRÓBEK
CHICKEN LIVER PÂTÉ

Korniszony, brandy, masło z tymiankiem, bagietka.
Pickles, brandy, thyme butter, baguette.

34 PLN



BOROWIKI W ŚMIETANIE
PORCINI MUSHROOMS IN CREAM SAUCE

Por, jajko przepiórcze, pestki dyni, chlebek nan z czosnkiem.
Leeks, quail egg, pumpkin seeds, garlic naan bread.

45 PLN



QUESADILLA
QUESADILLA

Kukurydza, fasolka, warzywa, kolendra, mozzarella, chilli, avokado.
Corn, beans, vegetables, cilantro, mozzarella, chili, avocado.

39 PLN



KREWETKI
SHRIMP

Czosnek, groszek cukrowy, czerwone curry, wino białe, masło.
Garlic, snow peas, red curry, white wine, butter.

41 PLN



PIECZONY SER KORYCIŃSKI
BAKED KORYCIN CHEESE

Knedel, kasztany, suszona malina.
Dumpling, chestnuts, dried raspberry.

37 PLN



ANTIPASTI DLA JEDNEJ LUB DWÓCH OSÓB
ANTIPASTI FOR ONE OR TWO PEOPLE

Włoskie wędliny i sery, oliwki, kapary, suszone pomidory, cebulki, orzechy, foccacia, oliwa.
Italian cold cuts and cheeses, olives, capers, sun-dried tomatoes, onions, nuts, focaccia, olive oil.

55 / 90 PLN



FOCCACIA Z ROZMARYNEM
ROSEMARY FOCACCIA

16 PLN



FLACZKI Z BOCZNIAKÓW
OYSTER MUSHROOM TRIPE

Chilli , majeranek, foccacia.
Chili, marjoram, foccacia.

26 PLN



GULASZOWA
STEW SOUP

Jogurt, bagietka.
Yogurt, baguette.

27 PLN



KREM Z DYNII
PUMPKIN CREAM SOUP

Kokos, pestki dyni.
Coconut, pumpkin seeds .

25 PLN



SAŁATKA Z KREWETKAMI
SHRIMP SALAD

Sałata rzymska, grzanki, parmezan, sos cezar.
Romaine lettuce, croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing.

44 PLN



SAŁATKA Z WĄTRÓBKĄ DROBIOWĄ
CHICKEN LIVER SALAD

Mieszanka sałat, sos wiśniowy, warzywa, chałka.
Mixed greens, cherry sauce, vegetables, bread roll.

41 PLN



SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI
GRILLED HALLOUMI CHEESE SALAD

Rukola, brukselka, boczniaki, orzechy, chilli mango.
Arugula, Brussels sprouts, oyster mushrooms, nuts, mango chili.

41 PLN



PAPARDELLE Z BOROWIKAMI
PAPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

Por, soszone pomidory, szalotka, parmezan, sos śmietanowy.
Leeks, sun-dried tomatoes, scallion, parmesan, cream sauce.

46 PLN



TAGIOLINI NERO DI SEPIA Z KREWETKAMI
SQUID INK TAGLIOLINI WITH SHRIMP

Chilli, masło, czosnek, pietruszka.
Chili, butter, garlic, parsley.

46 PLN



QUADRONI ORKISZOWE Z DYNIA
SPELT QUADRONI WITH PUMPKIN

Czosnek, szalotka, masło.
Garlic, scallion, butter.

39 PLN



RAVIOLETTI Z GĘSINĄ I JARZĘBINĄ
RAVIOLETTI WITH GOOSE AND ROWANBERRY

Rukola, orzechy, masło.
Arugula, nuts, butter.

39 PLN



GNOCCHI Z KOZIM SEREM
GNOCCHI WITH GOAT CHEESE

Oliwa truflowa, rukola.
Truffle oil, arugula.

39 PLN



BURGER WOŁOWY
BEEF BURGER

Ser taleggio, sałata rzymska, boczniaki, papryka, ogórek, pomidor, chips z bekonu, sos chipotle, nachos.

49 PLN

Taleggio cheese, romaine lettuce, oyster mushrooms, bell pepper, cucumber, tomato, bacon chips, chipotle sauce, nachos.



BURGER Z SEREM HALLOUMI
HALLOUMI CHEESE BURGER

Sałata rzymska, boczniaki, papryka, ogórek, pomidor, sos chipotle, nachos.

49 PLN

Romaine lettuce, oyster mushrooms, bell pepper, cucumber, tomato, chipotle sauce, nachos.



STEK T-BONE
T-BONE STEAK

Bataty, pieczone warzywa, brukselka, borowiki, masło czosnkowe.

160 PLN

Sweet potatoes, roasted vegetables, Brussels sprouts, porcini mushrooms, garlic butter.



ŻEBERKA WIEPRZOWE
PORK RIBS

Pieczony ziemniak z gzikiem, grillowana kukurydza, sos Jack Daniels.

68 PLN

Baked potato with gzik, grilled corn, Jack Daniels sauce.



GOLONKA W PIWIE
PORK KNUCKLE IN BEER

Kapusta z boczkiem, knedel chlebowy, glazura miodowo sojowa, tarty chrzan.

65 PLN

Cabbage with bacon, bread dumpling, honey-soy glaze, grated horseradish.



PIERŚ KURCZAKA ZAGRODOWEGO
CHICKEN BREAST

Szynka parmeńska, puree z pietruszki i wanilii, fioletowy kalafior, sos wiśniowy z Porto.

59 PLN

Parma ham, parsley and vanilla puree, purple cauliflower, port wine cherry sauce.



FILET Z SUMA
CATFISH FILET

Puree z pieczonej dyni, spaghetti z cukini z pistacjami, zapiekana kruszonka ziołowa, sos ze skorupiaków.

61 PLN

Roasted pumpkin puree, zucchini spaghetti with pistachios, baked herb crumble, seafood sauce.



STEK Z KALAFIORA
CAULIFLOWER STEAK

Pęczotto z warzywami, sos borowikowy, groszek cukrowy, orzechy.

48 PLN

Vegetable pearl barley risotto, porcini mushroom sauce, sugar snap peas, nuts.



RESTAURACJA
Biata Zyrfa

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU



POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W PANKO
CHICKEN TENDERS IN PANKO

Frytki, świeży ogórek.
French fries, fresh cucumber.

28 PLN



MINI BURGER WOŁOWY
MINI BEEF BURGER

Ciabatka, ogórek konserwowy, salata, pomidor, frytki.
Ciabatta roll, pickles, lettuce, tomato, french fries.

27 PLN



NALEŚNIKI
CREPES

Ser biały, sos truskawkowy.
Cream cheese, strawberry sauce.

25 PLN



ROSÓŁ Z MAKARONEM
CHICKEN NOODLE SOUP

Marchewka, natka pietruszki.
Carrots, parsley

19 PLN



RESTAURACJA
Biata Zyrfa

DESERY / DESSERTS



SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

Orzechy sos truskawkowy.
Nuts and Strawberry Sauce.

25 PLN



CREME BRULEE
CRÈME BRÛLÉE

23 PLN



FONDANT CZEKOLADOWY
CHOCOLATE FONDANT

24 PLN



NA KAŻDEJ PIZZY
ON EVERY PIZZA

Sos pomidorowy z pomidorów san marzano, mozzarella fior di latte.
San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella.



BIAŁA ŻYRAFA
WHITE GIRAFFE

Biały sos, mozzarella, rozmaryn, sezonowe grzyby, chips z topinambur.
White sauce, mozzarella, rosemary, seasonal mushrooms, topinambur chips

39 PLN



DYNIOWA
PUMPKIN

Krem dyniowy, nduja, rukola.
Pumpkin cream, nduja, arugula.

39 PLN



PICANTE
PICANTE

Sos pomidorowy, mozzarella, spinata, cebula cipollini.
Tomato sauce, mozzarella, spianata, cipollini onion.

41 PLN



PROSCIUTTO DI FUNGI
PROSCIUTTO DI FUNGI

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki.
Tomato sauce, mozzarella, ham cotto, mushrooms.

39 PLN



CARBONARA
CARBONARA

Sos śmietanowy z żółtkiem, pancetta, cebula.
Creamy sauce with egg yolk, pancetta, onion.

41 PLN



NA KAŻDEJ PIZZY
ON EVERY PIZZA

Sos pomidorowy z pomidorów san marzano, mozzarella fior di latte.
San Marzano Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella.



MARGHERITA
MARGHERITA

Sos pomidorowy, mozzarella.
Tomato sauce, mozzarella.

28 PLN



TARTUFO
TARTUFO

Biały sos, mozzarella, pasta truflowa, peperoni, parmezan, rukola.
White sauce, mozzarella, truffle paste, peperoni, parmesan, arugula.

41 PLN



PEPPERONI
PEPPERONI

Sos pomidorowy, mozzarella, salami pepperoni.
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni salami.

39 PLN




PARMA
PARMA


Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidor koktajlowy, parmezan.
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan.

41 PLN



 CISOWIANKA PERLAGE / NIEGAZOWANA 330 ML **10 PLN**
CISOWIANKA PERLAGE / STILL 330 ML

 CISOWIANKA PERLAGE / NIEGAZOWANA 700 ML **18 PLN**
CISOWIANKA PERLAGE / STILL 700 ML

 NAPOJE GAZOWANE 200 ML **11 PLN**
CARBONATED SOFT DRINKS 200 ML
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, 7UP, Schweppes Tonic.

 ICE TEA CYTRYNA / BRZOSKWINIA 200 ML **11 PLN**
ICE TEA LEMON / PEACH 200 ML

 SOK OWOCOWY TOMA 200 ML **11 PLN**
TOMA FRUIT JUICE 200 ML
Pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
Orange, Apple, Black Currant

 RED BULL 250 ML **14 PLN**

 LEMONIADA 330 ML **16 PLN**
LEMONADE 330 ML

 SOK POMARAŃCZOWY ŚWIEŻO WYCISKANY 330ML **16 PLN**
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 330 ML












RESTAURACJA
Biata Zyrafa

NAPOJE GORACE / HOT DRINKS

- | | | |
|--|--|--------|
|  | ESPRESSO | 12 PLN |
|  | ESPRESSO DOPPIO
DOUBLE ESPRESSO (ESPRESSO DOPPIO) | 13 PLN |
|  | AMERICANO | 14 PLN |
|  | AMERICANO Z MLEKIEM
AMERICANO WITH MILK | 13 PLN |
|  | CAPUCCINO | 15 PLN |
|  | LATTE | 16 PLN |
|  | HERBATA
TEA | 14 PLN |
| | Czarna, Earl Grey, zielona, malinowa, miętowa, paris.
Black Tea, Earl Grey, Green Tea, Raspberry, Mint Tea, Paris Tea. | |
|  | HERBATA ROZGRZEWAJĄCA
WINTER TEA | 17 PLN |
| | Pomarańcza, cytryna, imbir, jabłko, sok malinowy, cynamon, goździki.
Orange, lemon, ginger, apple, raspberry juice, cinnamon, cloves. | |
|  | SYROP DO KAWY 20 ML
COFFE SYRUP 20 ML | 2 PLN |
| | Piernikowy, karmelowy, kokosowy.
Gingerbread, Caramel, Coconut. | |



	PIWO BECZKOWE DRAFT BEER	
	KOZEL LEŻAK 0,5 L	15 PLN
	KOZEL LEŻAK 0,3 L	12 PLN
	PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER	
	PILSNER URQUELL 0.5 L	16 PLN
	KSIĄŻĘCE ZŁOTE PRZENICZNE 0.5 L	15 PLN
	KSIĄŻĘCE IPA 0.5 L	15 PLN
	PIWO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE BEER	
	LECH FREE 0,0% 0.33 L	12 PLN
	Limonka z miętą, Granat i Acai, Ananas i Guawa. Lime with Mint, Pomegranate and Acai, Pineapple and Guava	



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

MOCNE ALKOHOLE/ MAIN SPIRITS

 SCOTCH WHISKY DEWAR'S 40 ML	14 PLN
 JACK DANIEL'S TENNESSE WHISKEY 40 ML	18 PLN
 COGNAC HENNESSY V.S. 40 ML	24 PLN
 RUM BACARDI CARTA BLANCA 40 ML	13 PLN
 RUM BACARDI CARTA ORO 40 ML	15 PLN
 TEQUILA EL JIMADOR BLANCO 40 ML	16 PLN
 MARTINI EXTRA DRY 100 ML	17 PLN
 GIN BOMBAY SAPPHIRE 40 ML	20 PLN
 WÓDKA FINDLANDIA 40 ML VODKA FINLANDIA 40 ML	10 PLN
 SHOT BIAŁEJ ŻYRAFY 40 ML BIAŁA ŻYRAFA SHOT 40 ML	15 PLN
 WÓDKA FINDLANDIA 0.5 L VODKA FINLANDIA 0.5 L	85 PLN
 WÓDKA OGIŃSKI 0.5 L VODKA OGIŃSKI 0.5 L	85 PLN
 WÓDKA OSTOYA 0.5 L VODKA OSTOYA 0.5 L	130 PLN



WHISKY SOUR

Whisky 40 ml Dewar's White Label, sok z cytryny, syrop cukrowy.
40 ml Dewar's White Label Whisky, Lemon Juice, Simple Syrup.

29 PLN



CUBA LIBRE

Rum 40 ml Bacardi Carta Oro, Pepsi, sok z limonki.
40 ml Bacardi Carta Oro Rum, Pepsi, Lime Juice.

24 PLN



GIN TONIC

Gin 40 ml Bombay Sapphire, Tonic, limonka.
40 ml Bombay Sapphire Gin, Tonic Water, Lime.

24 PLN



APERITIVO

Martini Fiero 100 ml, Tonic, pomarańcza.
100 ml Martini Fiero, Tonic Water, Orange

24 PLN



HUGO

Prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta.
Prosecco, Sparkling Water, Black Elderflower Syrup, Lime, Mint

25 PLN



MOJITO

Rum 40 ml, Bacardi Carta Blanca, syrop cukrowy, limonka, mięta
40 ml Bacardi Carta Blanca Rum, Simple Syrup, Lime, Mint

26 PLN



MARTINI-SPIRITZ

Martini fiero 80 ml, Prosecco 80 ml, woda gazowana, pomarańcza
80 ml Martini Fiero, 80 ml Prosecco, Sparkling Water, Orange

28 PLN



MARTINI ROYAL

Martini Bianco 80 ml, prosecco 80 ml, sok z limonki, mięta
80 ml Martini Bianco, 80 ml Prosecco, Lime Juice, Mint

28 PLN



PINK MARTINI MOJITO

Martini Rosato, limonka, mięta, cukier
Martini Rosato, Lime, Mint, Sugar

27 PLN



RESTAURACJA
Biata Zyrfa

INFORMACJE / INFORMATION



DO RACHUNKÓW DOLICZAMY 10% SERWISU PRZY STOLIKACH POWYŻEJ 5 OSÓB.
WE ADD A 10% SERVICE CHARGE FOR TABLES WITH MORE THAN 5 PEOPLE.



POTRAWY MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. O SZCZEGÓŁY ZAPYTAJ KELNERA
DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS. PLEASE ASK YOUR SERVER FOR DETAILS.



ODWIEDŹ NAS NA GOOGLE I ZOSTAW SWOJĄ OPINIĘ
VISIT US ON GOOGLE AND LEAVE YOUR REVIEW