

MENU



**PLACKI ZIEMNIACZANE
POTATO PANCAKES**

35 PLN

Ikra tobiko, crème fraîche, chutney z jabłek i cebuli, pistacje, oliwa z papryki.
Tobiko roe, crème fraîche, apple and onion chutney, pistachio, pepper oil.



**MATIAS SMAŻONY
FRIED MATIAS**

36 PLN

Babka ziemniaczna, mascarpone ze szczypiorkiem, szalotka, jarmuż, oliwa.
Potato cake, mascarpone with chives, shallot, kale, olive oil.



**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF TENDERLOIN TARTARE**

48 PLN

Majonez borowikowy, rydze, opieńki, korniszony, cebula, żółtko, masło wędzone.
Boletus mayonnaise, capers, mushrooms, gherkins, onion, yellow, smoked butter.



**KREWETKI KRÓLEWSKIE
KING SHRIMP**

45 PLN

Czosnek, figi, kasztany, melasa z granatu.
Garlic, figs, chestnuts, pomegranate molasses.



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

55 / 90
PLN

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.



**FOCCACIA Z ROZMARYNEM
ROSEMARY FOCACCIA**

18 PLN



**ŻUR BOROWIKOWY
CHANTERELLE SOUP**

28 PLN

Puree ziemniaczane, warzywa, czosnek.
Mashed potatoes, vegetables, garlic.



**FLAKI CIEŁĘCE
BEET GREENS SOUP**

25 PLN

Warzywa, papryka wędzona, świeży majeranek.
Vegetables, smoked paprika, fresh marjoram.



**KREM Z KASZTANÓW
CHESTNUT CREAM**

26 PLN

Mleko kokosowe, warzywa, prażony jarmuż.
Coconut milk, vegetables, roasted kale.



**POŁĘDWICA & KREWETKA
SURF & TURF**

46 PLN

Salaty mieszane, polędwica wołowa, krewetki, oliwa czosnkowa, świeże warzywa, kasztany, pistacje.
Mixed lettuces, beef tenderloin, shrimps, garlic oil, fresh vegetables, chestnuts, pistachios.



**KOZI SER
GOAT CHEESE**

38 PLN

Rukola, świeże warzywa, boczniaki, maliny, pestki dyni i słonecznika, oliwa ze świeżego majeranku.
Lettuce, balsamico with raspberries, cucumber, black turnip, cherry tomatoes, pearl couscous.



TAGIOLINI NERO DI SEPIA
TAGIOLINI NERO DI SEPIA

Krewetki, masło, kasztany, boczniaki, groszek, chilli, wino.
Shrimps, butter, chestnuts, oyster mushrooms, peas, chilli, wine.

47 PLN



PAPARDELLE Z BOROWIKAMI
PAPARDELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

Trufle, borowiki, por, śmietana, parmezan.
Truffles, boletus mushrooms, leek, cream, parmesan.

45 PLN



GNOCCHI Z KOZIM SEREM
GNOCCHI WITH GOAT CHEESE

Oliwa truflowa, parmezan, rukola.
Truffle oil, parmesan, arugula.

39 PLN



PIEROGI Z GĘSINĄ
DUMPLINGS WITH GOOSE

Puree z dyni, crème fraiche, natka pietruszki.
Pumpkin puree, crème fraiche, parsley.

43 PLN



BURGER WOŁOWY
BEEF BURGER

55 PLN

Gorgonzola, bekon, boczniak, sałata rzymska, papryka, ogórek, sos chipotle, sos karmelowy, frytki.
Gorgonzola, bacon, oyster mushroom, romaine lettuce, peppers, cucumber, chipotle sauce, carmel sauce, fries.



BURGER Z SEREM HALLOUMI
HALLOUMI CHEESE BURGER

55 PLN

Gorgonzola, boczniak, sałata rzymska, papryka, ogórek, sos chipotle, sos karmelowy, frytki.
Gorgonzola, oyster mushroom, romaine lettuce, peppers, cucumber, chipotle sauce, carmel sauce, fries.



COMBER Z SARNY
DEER SADDLE

130 PLN

Babka ziemniaczana, puree z selera, kasztany, boczniaki, jałowiec.
Potato cake, celery puree, chestnuts, oyster mushrooms, juniper.



WINER SZNYCEL
WINER SCHNITZEL

68 PLN

Sałatka ziemniaczana, korniszyny, smażona cytryna.
Potato salad, gherkin, fried lemon.



GOLONKA WIEPRZOWA
PORK SHANK

55 PLN

Kapusta z boczkiem i koprem, puree borowikowe, melasa z granatu, soja.
Cabbage with bacon and dill, boletus puree, pomegranate molasses, soy.



POŁĘDWICA Z DORSZA
COD TENDERLOIN

72 PLN

Placki moskole, fioletowy batat, por, pistację, oliwa czosnkowa.
Moskole pancakes, purple sweet potato, leek, pistachios, garlic olive oil.



RISOTTO
RISOTTO

45 PLN

Borowiki, dynia, por, groszek, śmietana.
Boletus, pumpkin, leek, peas, cream.



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU



POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W PANKO
CHICKEN TENDERS IN PANKO

28 PLN

Frytki, świeży ogórek.
French fries, fresh cucumber.



MINI BURGER WOŁOWY
MINI BEEF BURGER

27 PLN

Ciabotka, ogórek konserwowy, sałata, pomidor, frytki.
Ciabatta roll, pickles, lettuce, tomato, french fries.



NALEŚNIKI
CREPES

25 PLN

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



ROSÓŁ Z MAKARONEM
CHICKEN NOODLE SOUP

19 PLN

Marchewka, natka pietruszki.
Carrots, parsley.



SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

Orzechy, sos truskawkowy.
Nuts, strawberry sauce.

26 PLN



GRUSZKA PIĘKNEJ HELENY
BEAUTIFUL HELENA S PEAR

Czekolada, lody waniliowe, suszone maliny.
Chocolate, vanillia ice cream, dried raspberries.

26 PLN



FONDANT Z BIAŁEJ CZEKOLADY
WHITE CHOCOLATE FONDANT

Lody śmietankowe, melasa z granatu, orzechy laskowe.
Cream ice cream, pomegranate molasses, hazelnuts.

28 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

39 PLN

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



PUMPKIN

41 PLN

Sos dyniowy, mozzarella, dynia, ser kozi, tymianek, konfitura z cebuli.
Pumpkin sauce, mozzarella, pumpkin, goat cheese, thyme, onion jam.



PICANTE

39 PLN

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



CHORIZO

41 PLN

Sos pomidorowy, mozzarella, kiełbasa chorizo, mascarpone, płatki chilli, miód.
Tomato sauce, mozzarella, chorizo sausage, mascarpone, chilli flakes, honey.



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

28 PLN

Sos pomidorowy, mozzarella.
Tomato sauce, mozzarella

42 PLN



PEPERONI

39 PLN

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



PARMA

42 PLN

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



AQUA CARPATICA / NIEGAZOWANA 330 ML
AQUA CARPATICA / STILL 330 ML

10 PLN



AQUA CARPATICA / NIEGAZOWANA 700 ML
AQUA CARPATICA / STILL 700 ML

19 PLN



NAPOJE GAZOWANE 200 ML
CARBONATED SOFT DRINKS 200 ML

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, 7UP, Schweppes Tonic.

11 PLN



ICE TEA CYTRYNA/ BRZOSKWINIA 200 ML
ICE TEA LEMON/ PEACH 200 ML

11 PLN



SOK OWOCOWY TOMA 200 ML
TOMA FRUIT JUICE 200 ML

Pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka
Orange, Apple, Black Currant

11 PLN



RED BULL 250 ML

16 PLN



LEMONIADA 330 ML
LEMONADE 330 ML

19 PLN



LEMONIADA 1,5 L
LEMONADE 1,5 L

40 PLN



LEMONIADA 2,5 L
LEMONADE 2,5 L

60 PLN



SOK POMARAŃCZOWY ŚWIEŻO WYCISKANY 330ML
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 330 ML

18 PLN



RESTAURACJA
Biata Zyrafa

NAPoje GORĄCE / HOT DRINKS



ESPRESSO

12 PLN



ESPRESSO DOPPIO

13 PLN



AMERICANO

14 PLN



AMERICANO Z MLEKIEM
AMERICANO WITH MILK

13 PLN



CAPUCCINO

15 PLN



LATTE

18 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.



ESPRESSO AFFOGATO

18 PLN

Espresso z kulką lodów.
Espresso with a ball of ice cream.



ROZGRZEWAJĄCY NAPÓJ IMBIROWY
WARMING GINGER DRINK

22 PLN

Imbir, cytryna, pomarańcza, miód, cynamon.
Ginger, lemon, orange, honey, cinnamon.



**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



KSIAŻĘCE ZŁOTE PRZENICZNE 0.5 L

15 PLN



KSIAŻĘCE 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



	SCOTCH WHISKY DEWAR'S 40 ML	22 PLN
	JACK DANIEL'S TENNESSE WHISKEY 40 ML	25 PLN
	COGNAC HENNESSY V.S. 40 ML	30 PLN
	RUM BACARDI CARTA BLANCA 40 ML	20 PLN
	RUM BACARDI CARTA ORO 40 ML	22 PLN
	TEQUILA EL JIMADOR BLANCO 40 ML	20 PLN
	MARTINI EXTRA DRY 100 ML	20 PLN
	GIN BOMBAY SAPPHIRE 40 ML	23 PLN
	WÓDKA FINDLANDIA 40 ML VODKA FINLANDIA 40 ML	16 PLN
	SHOT BIAŁEJ ŻYRAFY 40 ML BIAŁA ŻYRAFA SHOT 40 ML	17 PLN
	WÓDKA FINDLANDIA 0.5 L VODKA FINLANDIA 0,5 L	95 PLN
	WÓDKA OGIŃSKI 0.5 L VODKA OGIŃSKI 0.5 L	95 PLN
	WÓDKA OSTOYA 0.5 L VODKA OSTOYA 0.5 L	140 PLN
	WHISKY JACK DANIELS 0,7L	260 PLN



HOT WHISKY

Whisky, sok z cytryny, miód.

HOT MARTINI FIERO

martini fiero, białe wino, sok jabłkowy, cynamon, goździki.

31 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.

31 PLN



CUBA LIBRE

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

28 PLN



GIN TONIC

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

28 PLN



APERITIVO

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

28 PLN



HUGO

Prosecco 100 ml, woda gazowana 100 ml, syrop z czarnego bzu, limonka, mięta.
Prosecco, Sparkling Water, Black Elderflower Syrup, Lime, Mint

29 PLN



MOJITO

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

29 PLN



MARTINI-SPIRITZ

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

31 PLN



MARTINI ROYAL

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

31 PLN



PINK MARTINI MOJITO

Martini Rosato 100 ml, Prosecco 100 ml, limonka, mięta, cukier.
Martini Rosato, Lime, Mint, Sugar.

30 PLN



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

INFORMACJE / INFORMATION

DO STOLIKÓW POWYŻEJ 5 OSÓB DOLICZAMY 10% SERWISU.
TO TABLES WITH MORE THAN 5 PEOPLE WE ADD 10% SERVICE

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

ODWIEDŹ NAS NA GOOGLE LUB INSTAGRAMIE I ZOSTAW SWOJĄ OPINIĘ
VISIT US ON GOOGLE OR INSTAGRAM AND LEAVE YOUR REVIEW

