

MENU



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



BURRATA BURRATA

42 PLN

Duszone pomidory, cukinia, szparagi, bazylia, oliwa.
Stewed tomatoes, zucchini, asparagus, basil, olive oil.



PRZEGRZEBKI SCALLOPS

65 PLN

Kawior z pstrąga, cukinia, groszek cukrowy, wino, masło.
Trout caviar, zucchini, sugar snap peas, wine, butter.



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ BEEF TENDERLOIN TARTARE

49 PLN

Kurki, lubczyk, korniszony, cebula, żółtko, masło wędzone.
Chanterelles, lovage, gherkins, onion, yellow, smoked butter.



KREWETKI KRÓLEWSKIE KING SHRIMP

47 PLN

Czosnek, pomidory cherry, szparagi, szalotka.
Garlic, cherry tomatoes, asparagus, shallots, butter.



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

60 / 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

20 PLN



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

ZUPY / SOUPS



KREM Z POMIDORÓW MALINOWYCH CREAM OF RASPBERRY TOMATOES

Mascarpone, bazylia, grzanka.
Mascarpone, basil, toast.

29 PLN



BOTWINKOWA BEETROOT LEAF

Ziemniaki, jajko.
Potatoes, egg.

29 PLN



SZPARAGOWA ASPAGUS

Warzywa, dymka.
Vegetables, spring onions.

33 PLN



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

SALATY / SALADS



POŁĘDWICA & KREWETKA SIRLOIN & SHRIMP

Polędwica wołowa, krewetki, oliwa czosnkowa, kalarepa, rzepa, szpinak, rukola.
Beef tenderloin, shrimps, garlic oil, kohlrabi, turnip, spinach, rocket.

49 PLN



CEZAR Z KURCZAKIEM CAESAR WITH CHICKEN

Kurczak kukurydziany, sałata rzymska, pomidory cherry, parmezan, anchois, grzanka.
Corn chicken, romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan, anchovies, toast.

41 PLN



OŚMIORNICA Z POMIDORAMI OCTOPUS WITH TOMATOES

Macka ośmiornicy, pomidory cherry, rukola, szparagi, czosnek, estragon, bazylia, grzanka.
Octopus tentacle, cherry tomatoes, rocket, asparagus, garlic, tarragon, basil, toast.

47 PLN



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

MAKARONY / PASTA



TAGLIOLINE NERO DI SEPIA TAGLIOLINE NERO DI SEPIA

49 PLN

Krewetki, masło, wino, soja edamame, por, groszek cukrowy, natka.
Shrimps, butter, wine, soy edamame, leek, sugar snap peas, parsley.



TAGLIOLINE SZPINAKOWE SPINACH TAGLIOLINE

45 PLN

Szparagi, smardze, szalotka, koper, śmietana.
Asparagus, morels, shallots, dill, cream.



AGNOLI CON TARTUFO WŁOSKIE PIEROŻKI

52 PLN

Czarna trufla, ser stracchino, masło, wino, dymka.
Black truffle, stracchino cheese, butter, wine, spring onion.



PIEROGI Z GĘSINĄ DUMPLINGS WITH GOOSE

45 PLN

Puree z batatów, szalotka.
Sweet potato puree, shallot.



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



BURGER WOŁOWY BEEF BURGER

56 PLN

Cheddar, bekon, szparagi, sałata rzymska, papryka, ogórek, sos chipotle, sos karmelowy, frytki.
Cheddar, bacon, asparagus, romaine lettuce, peppers, cucumber, chipotle sauce, carmel sauce, fries.



KURCZAK KUKURYDZIANY CORN CHICKEN

54 PLN

Puree ziemniaczane, fenkuł z granatem, mango chilli, groszek cukrowy, por.
Mashed potatoes, fennel with pomegranate, mango with chilli, sugar snap peas, leek.



ŻEBERKA WIEPRZOWE PORK RIBS

59 PLN

Ziemniak wędzony z czosnkiem, młoda kapusta, sos hoisin.
Smoked potato with garlic, young cabbage, hoisin sauce.



CHURRASCO Z ANTRYKOTU CHURRASCO WITH ENTRECOTE

130 PLN

Ziemniaki paryskie z warzywami, szparagi, masło ziołowe, oliwa czosnkowo - pietruszkowa.
Parisian potatoes with vegetables, asparagus, herb butter, garlic parsley olive oil.



COMBER JAGNIĘCY SADDLE OF LAMB

140 PLN

Placek ziemniaczany rosti, kalafior palony, cukinia, sos ze smardzów.
Rosti potato pancake, roasted cauliflower, zucchini, morel sauce.



POŁĘDWICA Z DORSZA COD TENDERLOIN

73 PLN

Batat, szpinak, grana padano, sos paprykowy, oliwa estragonowa.
Sweet potato, spinach, grana padano, paprika sauce, tarragon olive oil.



STEK Z KALAFIORA CAULIFLOWER STEAK

52 PLN

Kus kus izraelski, szparagi, czosnek, sos jogurtowy.
Israeli cous cous, asparagus, garlic, yogurt sauce.



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

MENU DZIECIĘCE / KIDS MENU



POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA W PANKO CHICKEN TENDERS IN PANKO

31 PLN

Frytki, świeży ogórek.
French fries, fresh cucumber.



MINI BURGER WOŁOWY MINI BEEF BURGER

29 PLN

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



ORECCHIETTE ORECCHIETTE

30 PLN

Mini makaron muszelki w sosie ze świeżych pomidorów.
Mini pasta shells in fresh tomato sauce.



ROSÓŁ Z MAKARONEM CHICKEN NOODLE SOUP

19 PLN

Marchewka, natka pietruszki.
Carrots, parsley.



ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM TOMATO SOUP WITH PASTA

19 PLN



RESTAURACJA
Biata Żyrafa

DESERY / DESSERTS



SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

32 PLN

Orzechy, sos truskawkowy.
Nuts, strawberry sauce.



TIRAMISU

32 PLN

Mascarpone, biszkopty, krem pistacjowy, amaretto.
Mascarpone, biscuits, pistachio cream, amaretto.



LAWENDOWE PARFAIT LAVENDER PARFAIT

32 PLN

Niezapomniane doznania.
Unforgettable



BIAŁA ŻYRAFA
WHITE GIRAFFE

40 PLN

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



ASPARAGUS

44 PLN

Biały sos, mozzarella Fior di Latte, szparagi, jajko.
White sauce, mozzarella Fior di Latte, asparagus, egg.



PICANTE

40 PLN

Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella Fior di Latte, spinata, cebula cipollini.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, spinach, cipollini onion.



CHORIZO

42 PLN

Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella Fior di Latte, kiełbasa chorizo, mascarpone, płatki chilli, miód.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, chorizo sausage, mascarpone, chilli flakes, honey.



MARGHERITA

30 PLN

Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella Fior di Latte.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella.



PEPERONI

40 PLN

Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella Fior di Latte, salami pepperoni.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, pepperoni salami.



PARMA

44 PLN

Sos z pomidorów San Marzano, mozzarella Fior di Latte, rukola, pomidor koktajlowy, parmezan.
San Marzano tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan.

NADOJE



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS



AQUA CARPATICA / NIEGAZOWANA/GAZOWANA 330 ML/700 ML
AQUA CARPATICA / STILL/CARBONATED 330 ML / 700 ML

10/19 PLN



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

18 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.
Orange, apple.

11 PLN



RED BULL 250 ML

16 PLN



LEMONIADA 330 ML/ 1,5 L/ 2,5L
LEMONADE 330 ML/ 1,5 L/ 2,5 L

22/45/60 PLN



HERBATA MROŻONA STRAWBERRY&MANGO

Napar truskawka-mango, puree truskawkowe, lód.
Infusion strawberry & mango, strawberry puree, ice.

24 PLN



HERBATA MROŻONA ROOIBOS ORANGE

Napar rooibos, sok pomarańczowy, miód, lód.
Infusion rooibos, orange juice, honey, ice.

24 PLN



HERBATY MROŻONA CHILLED MASALA LATTE

Napar masala chai, puree truskawkowe, syrop z agawy, mleko, cynamon, lód.
Infusion masala chai, strawberry puree, agave syrup, milk, cinnamon, ice.

24 PLN



MROŻONA KAWA - ICED COFFEE

24 PLN



RESTAURACJA
Biata Zyrfa

NAPoje GORĄCE / HOT DRINKS



ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO

12/13PLN



AMERICANO / AMERICANO Z MLEKIEM

Americano/ Americano with milk.

13/14PLN



CAPUCCINO / LATTE

15/18PLN



HERBATA ROZKWITAJĄCA
BLOOMING TEA

Ręcznie wytwarzana kulka herbaty zielonej , kwiat nagietka rozkwita w trakcie parzenia.
Handcrafted green tea ball marigold flower blooms while brewing.

33 PLN



HERBATY SYPANE – DZBANEK
LOOSE TEAS – PITCHER

16 PLN

ENGLISH BREAKFAST – mieszanka czarnych herbata - black tea blend.

EARL GREY – czarna herbata z aromatem bergamotki – black tea with bergamot aroma.

MASALA CHAI – czarna herbata z korzennym aromatem – black tea with a spicy aroma.

BLACK TROPICAL – czarna herbata o aromacie tropikalnych owoców i kokosa – black tea with the aroma of tropical fruits and coconut.

GREEN SENCHA – chińska herbata zielona – chinese green tea.

JASMINE BLOSSOM – herbata zielona z aromatem jaśminu – green tea with jasmine aroma.

STRAWBERRY & MANGO – biała herbata z aromatem truskawek, mango, hibiskusa i dzikiej róży – white tea with the aroma of strawberries, mango, hibiscus and wild rose.

PEPPERMINT – napar z mięty pieprzowej – peppermint infusion.

ROOIBOS ORANGE – napar z rooibosa z aromatem pomarańczy, porzeczki, mango i lukrecji – rooibos infusion with the aroma of orange , currant, mango and licorice.



**PIWO BECZKOWE
DRAFT BEER**



KOZEL LEŻAK 0,5 L

17 PLN



KOZEL LEŻAK 0,3 L

12 PLN

**PIWO BUTELKOWE
BOTTLED BEER**



PILSNER URQUELL 0.5 L

17 PLN



KSIAŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE 0.5 L

17 PLN



KSIAŻĘCE IPA 0.5 L

17 PLN

**PIWO BEZALKOHOŁOWE
ALCOHOL FREE BEER**



LECH FREE 0,0% 0,33 L

Limonka z miętą, Klasyczny.
Lime with Mint, Classic.

13 PLN



RESTAURACJA
Biała Żyrafa

MOCNE ALKOHOLE / MAIN SPIRITS



SCOTCH WHISKY DEWAR'S 40 ML

24 PLN



JACK DANIEL'S TENNESSE WHISKEY 40 ML

27 PLN



COGNAC HENNESSY V.S. 40 ML

33 PLN



RUM BACARDI CARTA BLANCA 40 ML

22 PLN



TEQUILA EL JIMADOR BLANCO 40 ML

22 PLN



GIN GILLO 40 ML

24 PLN



LIKIER PISTACJOWY PAESANO 40 ML

24 PLN



SHOT BIAŁEJ ŻYRAFY 40 ML
BIAŁA ŻYRAFA SHOT 40 ML

18 PLN



WÓDKA WŁOSKA ALTAMURA 0.7 L
VODKA FINLANDIA 0.5 L

310 PLN



WÓDKA OGIŃSKI 40 ML
VODKA OGIŃSKI 40 ML

22 PLN



WÓDKA OGIŃSKI 0.5 L
VODKA OSTOYA 0.5 L

100 PLN



WHISKY JACK DANIELS 0.7L

260 PLN



WÓDKA PALOMA

30 PLN

Wódka, Amaretto Adriatico Bianco, sok z limonki, Sodarosa J. Grasso.
Vodka, Amaretto Adriatico Bianco, lime juice, Sodarosa J. Grasso.



WHISKY SOUR

32 PLN

Whisky Dewar's White Label, sok z cytryny, syrop cukrowy.
Dewar's White Label Whisky, lemon juice, simple syrup.



PISTACHIO SOUR

32 PLN

Likier pistacjowy Paesano, wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko.
Paesano post-apocalyptic liqueur, vodka, lemon juice, sugar syrup, egg white.



GIN TONIC

28 PLN

Gin Gillo, tonic, limonka.
Gillo gin, tonic water, lime.



APERITIVO SPRITZ

30 PLN

Aspide Aperitivo, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza.
Aspide Aperitivo, Prosecco, sparkling water, orange.



HUGO SPRITZ

29 PLN

Likier Sambuco, Prosecco, woda gazowana, sok z limonki, mięta.
Sambuco liqueur, Prosecco, sparkling water, lime juice, mint.



CARDINALE SPRITZ

29 PLN

Mancino Secco, Bitter, syrop z bergamotki, tonic.
Mancino Secco, Bitter, bergamot syrup, tonic.



PALLINI LIMONCELLO SPRITZ

30 PLN

Likier Limoncello Pallini, Prosecco, woda gazowana, cytryna.
Limoncello Pallini, Prosecco, sparkling water, lemon.



EDEN SPRITZ

30 PLN

Sprissetto Eden, Prosecco, woda gazowana, liofilizowane maliny.
Sprissetto Eden, Prosecco, sparkling water, freeze-dried raspberries.



CARDINALE SPRITZ

31 PLN

Mancino seco, bitter, tonic.



MOJITO

30 PLN

Rum Bacardi Carta Blanca, syrop cukrowy, limonka, mięta.
Bacardi Carta Blanca Rum, simple syrup, lime, mint.



NEGRONI

32 PLN

Gin Gillo, Bitter, Mancino Rosso.



RESTAURACJA
Biata Zyrfa

KOKTAILE 0 % / COCTAILS 0 %



APERITIVO SPRITZ 0%

24 PLN



PALLINI LIMONCELLO SPRITZ 0%

25 PLN



HUGO SPRITZ 0%

24 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.

