

Jaja & śniadanie Eggs & Breakfast

Jogurt grecki z miodem i orzechami włoskimi 2.50

Στραγγιστό γιαούρτι με μέλι και καρύδια

Pancakes z domowym dżemem lub praliną z orzechów laskowych lub syropem klonowym lub ze świeżymi owocami sezonowymi (Podawane również z wybranymi lodami + 2.00€).

4.50

Pancakes με σπιτικό γλυκό κουταλιού ή πραλίνα φουντουκιού ή σιρόπι σφένδαμου ή φρέσκα φρούτα εποχής. (Σερβίρονται και με παγωτό επιλογής + 2,00 €)

Śniadanie angielskie 7.50

Smażone jaja lub gotowane lub w koszulce lub jajecznicą lub biały omlet, z angielskim boczkiem, angielskimi parówkami, angielską fasolą i pieczarkami, kawa lub herbata & sok pomarańczowy

Αγγλικό Πρωινό 7.00 Με αυγα τηγανιτά η ποσέ η βραστά η σκράμπλ η ομελέτα η λευκή ομελέτα, με αγγλικό μπέικον, αγγλικά λουκάνικα, αγγλικά φασόλια και μανιτάρια, καφέ η τσαι & χυμο πορτοκαλί

Jaja z awokado na chlebie brioche 6.00

Αυγα με Αβοκάντο σε ψωμι brioche 6.00

Jaja Bebedict z szynką lub boczkiem 5.00

2 jaja gotowane w koszulkach z sosem holenderskim posypane szczypiorkiem

Αυγα Benedict με ζαμπον η μπεικον 5.00

2 αυγα ποσε σε ψωμι brioche με hollandaise sauce πασπαλισμένο με σχοινοπρασο

Croque Madame. 5.50

Tost z szynką, serem, boczkiem i jajami

Croque Madame. 5.50

Τοστ με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, μπεσαμέλ κι αυγά

Club Sandwich 5.50

Z szynką, serem, boczkiem, pomidorem, sałatą, majonezem i frytkami

Κλαμπ Σάντουιτς. 5.50

με ζαμπόν, τυρί, μπέικον, ντομάτα, μαρουλι, μαγιονέζα και πατάτες τηγανιτές

Omlet 4.50

za dodatkową opłatą awokado, boczek, szynka, pomidor, papryka 1.00

Ομελέτα 4.50

εξτρα χρεωση για Αβοκάντο, μπεικον, ζαμπον, ντοματα, πιπεριες 1.00

Przystawki Starters

Saganaki Cheese z miodem i sezamem 5.00

Τυρί Σαγανάκι με μέλι και σουσάμι 5.00

Potato Twisters 5.50

Frytki ze świeżych ziemniaków, pokrojone w bardzo cienkie plasterki. Polane sosem queso cheese i sosem sour cream. Podawane z serem i pico de gallo

Potato Twisters 5.50

Φρέσκες τηγανητές πατάτες, κομμένες σε πολύ λεπτές ροδέλες. Περιχύνονται με queso cheese sauce και sour cream sauce. Γαρνίρονται με τυρί και pico de gallo.

Ser Saganaki z miodem i sezamem 5,00

Τυρί Σαγανάκι με μέλι και σουσάμι 5.00

Grillowany ser czosnkowy 3.50

z aromatycznym masłem z tymiankiem i serem gouda

Σκορδόψωμο Σχάρας 3.50

με αρωματικό βούτυρο από θυμάρι και τυρί γκουντα

Tzatziki z chlebkami pita 4.50

grecki jogurt z ogórkami & czosnkiem

Τζατζικι με πιτακια 4.50

ελληνικό γιαούρτι με αγγούρι & σκόρδο

Hummus z chlebkami pita 4.50

Χούμους με πιτακια 4.50

Ser halumi 5.50

z własnym dżemem truskawkowym i miętą

Χαλουμι 5.50

με τη δική μας μαρμελαδα απο φραουλα και δυοσμο

Małże na parze 9.50

smażone małże z białym winem, świeżymi ziołami i bulionem z owoców morza

Μυδια αχνιστα 9.50

μυδια σωτε σβησμενα με λευκο κρασι,φρεσκα μυρωδικα και ζωμο θαλασσινων

Sałatki Salads

Grecka 6.50

z pomidorem, ogórkiem, cebulą, papryką, oliwkami, kaparami, sucharkami, serem feta, oliwą z oliwek i oregano

Ελληνική 6.50

με ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριές, ελιές, κάπαρη, παξιμάδια, τυρι φέτα , ελαιόλαδο και ρίγανη

Sałatka cezara 8.50

Grillowana pierś z kurczaka podana w plastrach na liściach sałaty rzymskiej zmieszana z dressingiem Cezar, tartym parmezanem i chrupiącymi grzankami

Chicken caesar salad 8.50

Στήθος κοτόπουλου σχάρας που σερβίρεται σε φέτες επάνω σε φύλλα μαρουλιού romaine ανακατεμένα με Caesar dressing, τριμμένη παρμεζάνα και τραγανά κρουτόν

Caprese 11.50

z rukolą, pomidorem, świeżą mozzarellą i liśćmi bazylii

Caprese 11.50

με ροκα, ντοματα, μοτσαρελλα φρεσκια και φυλλα βασιλικου

Chlepek i dip 1.50 za osobę

Ψωμι & Ντιπ 1.50 κατά άτομο

Risotto - Pasty

Risotto – Pasta

Risotto z krewetkami 13.00

soczyste risotto z krewetkami, świeżymi ziołami, bulionem z owoców morza, masłem i białym serem anothiro

Ριζότο γαρίδας 13.00

ζουμερο ριζοτο με γαριδες , φρεσκα μυρωδικα ,ζωμο θαλασσινων βουτυρο και κρητικο ανθοτυρο

Risotto z dzikimi grzybami i trufkami. 11.50

Risotto με άγρια μανιτάρια και τρούφα 11.50

Spaghetti carbonara 11.00

wędzona szynka, świeży pieprz, parmezan (do wyboru sos ze słodkiej śmietany lub z żółtka jajaka)

Σπαγγέτι καρμπονάρα 11.00

καπνιστο χοιρινο,φρεσκο πιπερι ,παρμεζανα, (μπορειτε να επιλεξετε σαλτσα απο κρεμα γαλακτος η απο κροκο αβγου)

Pasta Primavera(Vegan) 9.50

sos z pomidorków koktajlowych z brokuły, kalafior, grochem i świeżymi ziołami

Pasta Primavera(Vegan) 9.50

σαλτσα απο τοματινια με μπρόκολο,κουνουπιδη, μπιζελια και φρεσκα μυρωδικα

Hiszpańska paella 13.00

soczysty ryż z kawałkami kurczaka, mix owoców morza, kiełbasa chorizo lekki bulion z krewetek i grecki szafran

Spaghetti z owocami morza 17.00

Plasterki kalmarów, małże, bulion owoców morza i aromat białej trufli

Σπαγγετι θαλασσινων 17.00

ροδελες καλαμαρι, μυδια, χτενια, αχιβαδες, ζωμο θαλασσινων και αρωμα λευκης τρουφας)

Spaghetti z homarem 23.00/ 45.00

Αστακομακαρονάδα 23.00/45.00

Dania główne Main Course

Panierowane filety z piersi kurczaka 9.50

Podawany z frytkami i domowym sosem majonezowym

Φιλετάκια από στήθος κοτόπουλου πανέ 9.50

Σερβίρονται με τηγανητές πατάτες και σπιτική σως μαγιονεζας

Kurczak z hacjendy 9.50

**Grillowany szaszłyk z kurczaka z plastrami warzyw z sosem śmietanowo – miodowo -
musztardowym**

Hacienda Skewer Κοτόπουλο 9.50

Σουβλάκι κοτόπουλο με ροδέλες λαχανικών ψημένο στη σχάρα με sour cream&honey
mustard sauce

**Szaszłyki jagnięce z małymi plackami, plasterami pomidora, cebulą z
pietruszką i sosem jogurtowym 9,50**

Αρνίσια κεμπάπ με μικρά πιτάκια, φετες ντομάτας, κρεμμυδι με μαϊντανό και σάλτσα
γιαουρτιού 9.50

Tradycyjny musakas 10.00

Z wołowym mięsem mielonym

Παραδοσιακός μουσακάς 10.00

με μοσχαρίσιο κιμά

Wieprzowina w sosie pomidorowym 11.00

z frytkami

Κοκκινιστό Μοσχάρι Στιφάδο 11.00

με τηγανίτες πατάτες

Zestaw grillowanego mięsa dla 2 i 4 osób 26.00 /44.00

**Z kotлетem wołowym, szaszłykiem drobiowym, szaszłykiem wieprzowym, kiełbasą
wiejską, frytkami, sałatką grecką, tzatziki i chleb pita**

Ποικιλια Κρεατικων για 2&4 ατομα 26.00/44.00

με μπιφτεκι μοσχαρισιο ,κοτοπουλο σουβλακι,χοιρινο σουβλακι,λουκανικο χωριατικο,
πατατες τηγανιτες,ελληνικη σαλατα τζατζικι και πιτάκια

Koźlecina 11,50 Powoli pieczone z całym czosnkiem, świeżym rozmarynem, zgaszone tsipuro i
świeżą cytryną. Podawane z frytkami lub ryżem

Owoce morza

Kalmary 8.50

Chrupiące plasterki kalmara w panco, świeże zioła, podane z delikatnym sosem

Καλαμαρακια 8.50

τραγανες ροδελες απο καλαμαρι παναρισμενες σε panco και φρεσκα μυρωδικα,σερβιρετε με απαλη αγιολι σως

Fish and chips 12..00

z panierowanym dorszem, chrupiącymi frytkami i groszkiem

Fish and chips 12.00

με μπακαλιάρο σε κρούστα και τραγανές πατάτες και αρακα

Φρέσκο ψάρι ημέρας 15,50

γαρνιρισμένο με χόρτα εποχής ή βραστά λαχανικά

Fresh Day Fish 15,50

przyozdobiony sezonowymi chorta lub gotowanymi warzywami

Grilowany kalmar 15.50

z sosem aioli

Καλαμαρι σχαρας 15.50

με αγιολι σως

Filet z łososia 15.50

Z surówką i winegretem z oliwy i cytryny

Φιλέτο σολομού 15.50

με ανάμεικτη σαλάτα σε βινεγκρέτ λαδολεμονου

Grillowane krewetki z oliwą i cytryną 16.00

Γαρίδες σχάρας με λαδολέμονο 16.00

Mix owoców morza 35.00

Kalmary, ryba dnia, małże, krewetki & sałatka.

Μιξ Θαλασσινων 35.00

με καλαμαρι,ψαρι ημερας,μυδια,γαριδες& σαλατα

Burgery

Burger 9.50

Z serem cheddar, karmelizowaną cebulą, pomidorem, sałatą sosem tartar, ketchupem i frytkami

Burger με μπιφτέκι 9.50

με cheddar, καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα,μαρουλι ,sauce tartar, κέτσαπ και πατάτες

Burger z kurczaka 9.50

z serem cheddar, pomidorem, sałatą, guacamole i frytkami

Burger με κοτόπουλο 9.50

με cheddar τυρί, ντομάτα,μαρουλι,γουακαμολε και πατάτες

Burger warzywny 9.50

z cukinią, soczewicą, marchewką, ziemniakami i panierką z wędzonego bakłażana

Burger με μπιφτέκι λαχανικών 9.50

με κολοκυθι,φακη,καροτο,πατατες και τσατνευ καπνιστης μελιτζανας

Dania mięsne premium

PREMIUM MEAT

Żeberka baranie 9.50

z frytkami i oliwą z cytryną

Παιδάκια αρνίσια 9.50

με πατάτες τηγανίτες και λαδολέμονο

Kotlety mielone z grilla 9.50

z frytkami i surówką

Μπιφτέκια σχάρας 9.50

με πατάτες και ανάμεικτη σαλάτα

Stek wołowy 15.00

Μπριζόλα μοσχαρίσια 15.00

Φιλέτο μοσχαρίσιο 19,00

με rock πατάτες και μπεαρνέζ σως

Filet cielęcy 19,00

z ziemniakami rock i sosem bearnaise

Μοσχαρίσιο διάφραγμα Black angus 19.00

Przepona cielęca Black Angus 19.00

T-BONE Black angus 22.00

Stek z filetem

Rib Eye Black angus 28.00

delikatne serce steku wołowego

dodatki

béarnaise, chimichuri, ziemniaki rock, domowy sos bbq

side dishes: béarnaise, chimichuri, potato rocks,and homemade bbq sauce

Desery

Pudding toffi 4,50

klasyczny brytyjski deser składający się z ciemnego biszkoptu Odense z posiekanymi daktylami zwieńczonego sosem toffi

podawane z lodami waniliowymi

Κέικ με χουρμάδες 4.50

Σιρόπι καραμέλας και παγωτό βανίλια

Ciasto czekoladowe z lodami 5.50

Σοκολατοπιτα με παγωτό 5.50

Baklava z lodami 4.50

Μπακλαβάς με παγωτό 4.50

Sernik truskawkowy 4.00

Τσηζ Κέικ φράουλας 4.00

COCKTAILS

MAI TAI 8.50

Rum, almond, lime, aromatic bitters, cointreau

MARGARITA ALL FLAVOURS 8.50

Tequila, cointreau ,lime

MOJITO ALL FLAVOURS 9.00

Rum, lime, simple syrup, mint, splash of soda

DAIQUIRI ALL FLAVOURS 9.00

Rum ,lime, simple syrup

APPLE MARTINI 8.50

Vodka, apple liqueur, lime

PORN STAR MARTINI. 9.00

Passion fruit, Vodka, lime, vanilla

SEX ON THE BEACH 7.50

Vodka, peach schnapps, orange juice, cranberry juice

ZOMBIE 9.50

Rum, pineapple juice, lime, aromatic bitters, cinnamon syrup, absinthe

APEROL SPRITZ 7.50

Aperol, prosecco , splash of soda

SIGNATURES

Carpe Diem Premium 9.50

Rum, ginger, mango, lime

MELON MARTINI 8.50

Gin, melon liqueur, lime, symple syrup

Strawberry Cobbler 8.50

Local red wine, lime, strawberry

Down in Mexico 8.50

Tequila, lime, mango, chilli sauce, agave

Wine List

SPARKLING WINES

MOSCATO D'ASTI 150ml 4.00

PROSECCO 150ml 4.00

PROSECCO 750ml 22.00

WHITE WINES

AKRES SKOURA DRY 150 ML 3.50/750ML 17.00

BLACK COTTAGE SAUVIGNON BLANC 750ML 29.00

TEXNH ALYPIAS ASYRTIKO ,SAUVIGNON 750ML 24.00

MALAGOUZIA GEROVASILIOU MAGNUM 55.00

CLOUDY BAY CHARDONNAY 750ML 55.00

JULIA CHARDONNAY 750ML 29.00

JOKER MED-DRY MUSCAT BLANC 750ML 27.00

TESSERIS LIMNES CHARDONNAY GEWUTZRAMINER 750ML 29.00

ROSE WINES

GLASS OF ROSE DRY 3.50

GLASS OF ROSE MEDIUM DRY 3.50

IDYLLE D'ACHINOS DRY GRENACHE, SYRAH 30.00

PEPLO SKOURAS SYRAH, AGIORGITIKO, MAVROFILERO 32.00

MIRAVAL CINSAUT, GRENACHE ROUGE, SYRAH 37.00

RED WINES

GLASS OF RED DRY WINE 150ml 3.50

GLASS SANGRIA 150ml 4.00

AMPELOMYTHOS DRY 750ml 15.00

NEMEA AGIORGITIKO 750ML 17.50

PARAGA KYR GIANNI MERLOT SYRAH XINOMAVRO 23.00

AVANTIS SYRAH 28.00

MEGAS OINOS SKOURAS CABERNET SAUVIGNON AGIORGITIKO 30.00

BLACK COTTAGE TWO RIVERS PINOT NOIR 750 ML 30.00

CHATEAUNEUF-DU-PAPE DELAS Grenache Rouge, Syrah 65.00

DESERT WINE

PICCOLO MONDO BLANC GLASS 150 ML 3.50/750 ML 14.00

PICCOLO MONDO RED GLASS 150 ML 3.50/ 750ML 14.00

ZELLINA MOSCATO ROSE 7.00/28.00

Juices

Orange 2.50

Lemon 2.50

Pineapple 2.50

Cranberry 2.50

Blackcurrant 2.50

Peach 2.50

Apple 2.50

fresh orange juice 3.50 double/4.50

fresh mix fruit juice 4.50/double 5.50

Soft drinks

Pepsi Cola Light 2.50

Pepsi 2.50

Pepsi Max 2.50

7Up 2.50

Ivi Orange 2.50

Ivi Lemon 2.50

Soda / Tonic Water 2.50

Mineral Water Small 0.50

Mineral water big 3.50

Sparkling water small 2.50

Sparkling water big 3.50

Beers

Mythos draught small 3.00

Mythos draught big 4.50

Corona 335ml 5.00

Strongbow 5.00

Coffees

Greek Coffee double 2.50/single 2.00
Amaretto Coffee double 7.00/single 5.50

Baileys Coffee double 7.00/single 5.50

Calypso Coffee double 7.00/single 5.50

Espresso Double 3.00/single 2.50

Espresso Decaf / Double Espresso Decaf 2.50 / 3.50

Macchiato / Double Macchiato 2.50/ 3.00

Espresso Coreto 2.50

Compana Espresso Double 3.50/single 2.50

Cappuccino double 3.50/single 3.00

Latte 3.50

Flat White 3.00

Americano 3.00

Freddo Espresso 3.50

Freddo Cappuccino 3.50

French Press Coffee 2.50

Irish coffee double 7.00/single 5.50

Tia Maria Coffee double 7.00/single 5.50

Frappe 2.50

Nescafe 2.50

Mocha 3.00

Chocolate, Hot Or Cold 4.00

Cold Tea double 4.50/single 3.00

Classic Tea 2.50

Green Tea 2.50

Chamomile Tea 2.50

milkshake (ask for flavours) 4.00

Ouzo

Ouzo 200ml 10.00

Tsipouro 200ML 10.00

Spirits

CUTTY SHARK 7.00
FAMOUS GROUSE 7.00
JOHNNIE WALKER RED 7.00

TEACHERS 5.00
JACK DANIELS 8.00
CHIVAS REGAL 9.00
JOHNNIE WALKER BLACK
9.00

TALISKER 9.00
CARDHU 9.00
ABSOLUT VODKA 6.00
SMIRNOFF RED 6.00
BELVEDERE VODKA 8.00 /
70cl, 100.00
GREY GOOSE VODKA 8.00 /
70cl, 100.00

CIROC 70CL 8.00/90.00
BACARDI RUM 7.00
HAVANA ANEJO RESERVA
7.00
SAILOR JERRY RUM 8.00

JOSE CUERVO GOLD 6.00
JOSE CUERVO SILVER 6.00
DON JULIO TEQUILA ANEJO
9.00

BOMBAY GIN 8.00
GORDONS 6.00
TANQUERAY GIN 9.00

METAXA BRANDY 5* 5.00
COURVOISIER V.S.O.P 9.00
HENNESSY COGNAC VS 9.00

AMARETTO DI SARONO
6.00
ARCHERS PEACH SCHNAPPS
5.00
BAILEYS 6.00

GRAND MARNIER RED 5.00
DRAMBUIE LIQUEUR 8.00
COINTREAU LIQUEUR 6.00
JAGERMEISTER LIQUEUR
5.00
LIMONCELLO LUXARDO
5.00
MALIBU 5.00

PASSOA LIQUEUR 5.00
APPLE SOURZ LIQUEUR 5.00
SKINOS MASTIHA SPIRIT
5.00
SOUTHERN COMFORT 7.00
TIA MARIA 5.00