



BOHEMICA
RESTAURACJA

NIEDZIELA – CZWARTEK
13:00 – 22:00

PIĄTEK – SOBOTA
13:00 – 23:00

PRZYSTAWKI | STARTERS

Tatar wołowy z żółtkiem sous vide 🍴 🍷 🍷 🍷

59 PLN

Beef tartare with sous vide egg yolk

szalotka, podgrzybek, ogórek konserwowy, gorczyca, pieczywo własnego wypieku
shallot, porcini mushroom, pickled cucumber, mustard seed, house-baked bread

🍷 Chablis Domaine Christian Moreau

Tatar z sarny opalany ogniem 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

69 PLN

Flame-seared venison tartare

plastyczne żółtko, grzyby shimeji, ogórek kompresowany, szalotka, sos ostrygowy, szczypior, pieczywo własnego wypieku

soft-set egg yolk, shimeji mushrooms, compressed cucumber, shallot, oyster sauce, chives, house-baked bread

🍷 Famiglia Bianchi Malbec

Salatka Cezar z kurczakiem kukurydzianym sous vide 🍴 🍷 🍷 🍷

49 PLN

Caesar salad with sous vide corn-fed chicken

focaccia własnego wypieku

house-baked focaccia

🍷 Pinot Grigio Guerrieri Rizzardi

Tarteletka z wędzonym pstrągiem z Mysłakowic 🍴 🍷 🍷 🍷 🍷

49 PLN

Tartlet with smoked trout from Mysłakowice

twaróg, kawior z pstrąga

curd cheese, trout caviar

🍷 Klaus Meyer Riesling Trocken

ZUPY | SOUPS

Bulion z pieczonego drobiu z kołdunami 🍴 🍷 🍷 🍷

36 PLN

Roasted poultry broth with meat dumplings

Krem pomidorowy z pesto z liści rzodkiewki 🍴 🍷 🍷

34 PLN

Cream of tomato soup with radish-leaf pesto

Żur staropolski z jajkiem i chipsem z boczku

38 PLN

Traditional sour rye soup (żurek) with egg and bacon crisps

puree ziemniaczane

potato purée

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Perliczka z ziemniakiem z ogniska   Guinea fowl with campfire potato dziki brokuł, demi-glace drobiowy wild broccoli, poultry demi-glace  Piegaia Chianti Classico DOCG	79 PLN
Antrykot z grilla z ziemniakiem hasselback   Grilled ribeye steak with hasselback potato demi-glace, sos chimichurri demi-glace, chimichurri sauce  Tinto Pesquera Reserva	119 PLN
Fettuccine z krewetkami i chilli     Fettuccine with shrimp and chilli czosnek, masło, kolendra garlic, butter, coriander  Cloudy Bay Sauvignon Blanc	69 PLN
Policzki wołowe wolno gotowane    Slow-cooked beef cheeks puree ziemniaczane z marchwią, pesto z liści rzodkiewki, kiszona rzodkiewka potato and carrot purée, radish-leaf pesto, pickled radish  Condado de Haza Crianza	79 PLN
Kalafior sous vide z sosem chimichurri  Sous vide cauliflower with chimichurri sauce  Brundlmayer Grüner Veltliner	49 PLN
Pierozki scarpinocc z gruszką i serem pleśniowym    Scarpinocc dumplings with pear and blue cheese maślana emulsja szałwiowa sage butter emulsion  Araldica Moscato d'Asti	56 PLN
Kotlet schabowy z kością w chrupiącej panierce    Bone-in pork cutlet in a crispy crust kiszony kalafior i rzodkiewka, ziemniak z ogniska pickled cauliflower and radish, campfire potato  Chardonnay I Sistri Fattoria di Felsina	79 PLN
Pstrąg pieczony z warzywami sezonowymi   Oven-baked trout with seasonal vegetables  Martin Ccodax Albarino D.O. Rias Baixas	79 PLN
Burger wołowy Bohemica     Bohemica beef burger bułka maślana, ogórek kompresowany, pomidor, sos autorski brioche bun, compressed cucumber, tomato, signature sauce  Francis Coppola Diamond Cabernet Sauvignon	59 PLN

* Wina przedstawione przy daniach stanowią nasze rekomendacje i zostały dobrane jako propozycje, które najlepiej komponują się z serwowanymi potrawami.
The wines listed with the dishes are our recommendations and have been selected as options that best complement the served meals

DESERY | DESSERTS

Fondant czekoladowy z lodami    32 PLN
Chocolate fondant with ice cream

 0,375 l Chateau Roumieu

Ekler z kremem i galaretką kawową    29 PLN
Éclair with cream and coffee jelly

 Araldica Moscato d'Asti

Deska serów regionalnych z orzechami i konfiturą owocową   59 PLN
Regional cheese board with nuts and jam

 Araldica Moscato d'Asti

Puchar lodowy z chrupkami i owocami sezonowymi    29 PLN
Ice cream sundae with crunchy bits and seasonal fruit

DANIA DZIECIĘCE | CHILDREN'S MENU

Rosół domowy z makaronem    25 PLN
Homemade chicken broth with noodles

Zupa pomidorowa z makaronem     25 PLN
Tomato soup with noodles

Chrupiące nuggetsy drobiowe z frytkami i surówką z marchewki    39 PLN
Crispy chicken nuggets with fries and carrot salad

Dorsz w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki    39 PLN
Breaded cod with fries and carrot salad

Naleśniki z twarogiem i nutellą      35 PLN
Pancakes with curd cheese and Nutella

* Wina przedstawione przy daniach stanowią nasze rekomendacje i zostały dobrane jako propozycje, które najlepiej komponują się z serwowanymi potrawami.
The wines listed with the dishes are our recommendations and have been selected as options that best complement the served meals

KOKTAJLE AUTORSKIE

SIGNATURE COCKTAILS

MARIENTAL

200 ml **40 PLN**

Buffalo Trace / Mariental pszeniczny / super juice / syrop miodowy / białko jajka / bitter pomarańczowy

Buffalo Trace / Mariental wheat / super juice / honey syrup / egg white / orange bitters

JASMINE

200 ml **39 PLN**

Gin infuzowany herbatą jaśminową / Campari / likier pomarańczowy / super juice / kwiat jadalny

Gin infused jasmine tea / Campari / orange liqueur / super juice / flower to eat

PORNSSTAR MARTNI

260 ml **52 PLN**

Ostoya infuzowana popcornem / Passoa / purée marakuja / syrop waniliowy / super juice / marakuja / Prosecco

Ostoya infused with popcorn / Passoa / passion fruit purée / vanilla syrup / super juice / passion fruit / Prosecco

RHUBHARB & STRAWBERRY SOUR

300 ml **40 PLN**

Citadelle / Aperol / likier bergamotka / super juice / syrop truskawkowy / bitter rabarbarowy / truskawki

Citadelle / Aperol / bergamote liqueur / super juice / strawberry syrup / rhubarb bitter / strawberries

LILLET ROSE SPRITZ ☺

500 ml **44 PLN**

Lillet Rose / Prosecco / czerwona pomarańcza / woda gazowana

Lillet Rose / Prosecco / red orange / sparkling water

APPLE & SAGE NEGRONI

260 ml **40 PLN**

Citadelle / Bitter Bianco / Cocchi Americano / syrop szatwiowo-jabłkowy / zielone jabłko

Citadelle / Bitter Bianco / Cocchi Americano / sage-apple syrup / green apple

ELDERFLOWER MARTINI

200 ml **39 PLN**

Grey Goose / likier czarny bez / syrop liczi / super juice / liczi

Grey Goose / elderflower liqueur / lychee syrup / super juice / lychee

PEAR PENICYLIN

320 ml **40 PLN**

Dewar's 12 / BenRiach 10 SMOKY / syrop miodowo-imbirowy / super juice / purée gruszkowe / gruszka

Dewar's 12 / BenRiach 10 SMOKY / honey-ginger syrup / super juice / pear purée / pear

KOKTAJLE

COCKTAILS

WHISKY SOUR

260 ml **39 PLN**

Bufallo Trace / oleo saccharum / super juice / Angostura Bitter / białko jajka

Bufallo Trace / oleo saccharum / super juice / Angostura Bitter / egg white

HUGO

500 ml **44 PLN**

St. Germain / Prosecco / syrop czarny bez / limonka / mięta / woda gazowana

St. Germain / Prosecco / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water

APEROL SPRITZ

500 ml **44 PLN**

Aperol / Prosecco / pomarańcza / woda gazowana

Aperol / Prosecco / orange / sparkling water

STRAWBERRY MARGARITA

200 ml **39 PLN**

Tequila 1800 silver / likier truskawkowy / super juice / syrop truskawkowy / truskawki

Tequila 1800 silver / strawberry liqueur / super juice / strawberry syrup / strawberries

PASSION FRUIT MOJITO

400 ml **42 PLN**

Planteray 3 star / marakuja / limonka / mięta / woda gazowana / oleo saccharum

Planteray 3 star / passion fruit / lime / mint / sparkling water / oleo saccharum

MAI TAI

380 ml **44 PLN**

Negrita Dark Signature / Planteray OFTD (69%) / likier pomarańczowy / syrop falernum / super juice

Negrita Dark Signature / Planteray OFTD (69%) / orange liqueur / falernum syrup / super juice

PINA COLADA

380 ml **42 PLN**

Planteray Pineapple / syrop kokosowy / kordiał ananasowy / super juice / woda kokosowa / ananas

Planteray Pineapple / coconut syrup / pineapple cordial / super juice / coconut water / pineapple

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON – ALCOHOLIC COCKTAILS

38 PLN

ORAGNE SPRITZ ☺

250 ml

Aperitivo 0 / wino musujące bezalkoholowe / pomarańcza / woda gazowana

Aperitivo 0 / non-alcoholic sparkling wine / orange / sparkling water

GARDEN SPRITZ ☺

250 ml

wino musujące bezalkoholowe / syrop czarny bez / limonka / mięta / woda gazowana

non-alcoholic sparkling wine / elderflower syrup / lime / mint / sparkling water

VIRGIN MOJITO

400 ml

limonka / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

lime / mint / cane sugar / sparkling water

GIN SOUR ☺

200 ml

Beefeater 0 / purée malinowe / super juice / białko jajka

Beefeater 0 / raspberry purée / super juice / egg white

PASSION MARTINI ☺

200 ml

wino białe bezalkoholowe / purée marakuja / syrop waniliowy / wino musujące bezalkoholowe / marakuja / super juice

non-alcoholic white wine / passion fruit purée / vanilla syrup / non-alcoholic sparkling wine / passion fruit / super juice

PIWO LANE RZEMIEŚLNICZE

CRAFT DRAFT BEERS

Mariental Pils

400 ml 18 PLN

Mariental Pszenica

400 ml 18 PLN

Mariental APA

400 ml 18 PLN

Sezonowe

400 ml 18 PLN

Zestaw degustacyjny | Tasting set

4 x 0,125 ml 28 PLN

PIWO BUTELKOWE

500 ml 20 PLN

BOTTLED BEERS

Mariental Orle Pils

Mariental Pszeniczne Szrenickie

Mariental Koźlak

Mariental APA

Mariental Jakuszyckie Polskie Ale

Piwo bezalkoholowe

ALCOHOL

ALCOHOL

VODKA

	40 ml
Ostoya	25 PLN
Grey Goose	35 PLN
Belvedere	39 PLN
Beluga Noble Vodka	39 PLN

JAPANESE WHISKY

	40 ml
Nikka Coffey Malt	45 PLN
Nikka Coffey Days	45 PLN
Nikka from the Barrel	55 PLN

SCOTCH SINGLE MALT

	40 ml
The Glenlivet 12 YO	40 PLN
The Glenlivet 15 YO	50 PLN
The Glenlivet 18 YO	60 PLN
The Macallan 12 YO	90 PLN
The Macallan 15 YO	120 PLN
The Macallan 18 YO	240 PLN

SCOTCH BLENDED WHISKY

	40 ml
Chivas Regal 12 YO	25 PLN
Chivas Regal 15 YO	40 PLN
Chivas Regal 18 YO	59 PLN
Chivas Regal 25 YO	160 PLN

IRISH BLENDED WHISKY

	40 ml
Jameson	25 PLN
Jameson Black Barrel	25 PLN

TENNESSEE WHISKY

	40 ml
Jack Daniel's no. 7	30 PLN
Jack Daniel's Gentleman	35 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	45 PLN

BRANDY & COGNAC

	40 ml
Martell VS	40 PLN
Martell VSOP	60 PLN
Martell XO	120 PLN

BOURBON

	40 ml
Sazerac Rye	35 PLN
Buffalo Trace	35 PLN

RUM

	40 ml
Bumbu Original	32 PLN
Bumbu XO	45 PLN
Planteray 3 star	25 PLN
Planteray Double Age	25 PLN
Planteray Stiggins Fancy Pineapple	25 PLN
Planteray Overproof (69%)	29 PLN
Planteray Coconut & Dry	25 PLN
Planteray XO	45 PLN
Negrita Dark Signature	29 PLN

GIN

	40 ml
Malfy Original	29 PLN
Malfy Rosa	29 PLN
Malfy Con Arancia	29 PLN
Malfy Con Lime	29 PLN
Citadelle	35 PLN
Ki no Bi	49 PLN
Nikka Gin	49 PLN

TEQUILA

	40 ml
Tequila 1800 Silve	35 PLN
Tequila 1800 Reposado	35 PLN

VERMOUTH & APERITIV

	40 ml
Lillet Rose	22 PLN
Lillet Blanc	22 PLN
Cocchi Americano	26 PLN
Cocchi Rosso	26 PLN
Aperol	25 PLN

LIQUEUR

	40 ml
Jagermeister	30 PLN
Fernet Branca	30 PLN
Campari	25 PLN
Kahlua	25 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Sok ze świeżo wyciskanych owoców

Freshly squeezed fruit juice

pomarańczowy / grejpfrutowy / mix

orange / grapefruit / mix

250 ml **29 PLN**

Sok owocowy *Toma*

Fruit juice

jabłkowy / pomarańczowy

apple / orange

200 ml **15 PLN**



200 ml **15 PLN**

Redbull

250 ml **27 PLN**

Lemoniada

Lemonade

Mango - marakuja / cytrynowa

Mango - passion fruit / lemon

400 ml **27 PLN**

Sanpellegrino

250 ml **16 PLN**

750 ml **35 PLN**

Acqua Panna

250 ml **16 PLN**

750 ml **35 PLN**

KAWY | COFFEE

Espresso	15 PLN
Espresso Doppio	20 PLN
Americano / Cafe crema	18 PLN
Cappuccino	20 PLN
Flat White	26 PLN
Latte Macchiato	20 PLN
Espresso Tonic	250 ml 27 PLN
Espresso Doppio / Tonic / cytryna	
Espresso Doppio / Tonic / lemon	
Kawa mrożona	400 ml 27 PLN
Iced Coffee	
Espresso Doppio / mleko / lody waniliowe / bita śmietana	
Espresso Doppio / milk / vanilla ice cream / whipped cream	
Mleko roślinne	5 PLN
Plant milk	

HERBATY | TEA

Czarna	500 ml 18 PLN
Earl Grey	
Zielona	
Jaśminowa	
Owocowa	
Miętowa	
Matcha z mlekiem roślinnym	250 ml 28 PLN
Matcha with plant milk	
Matcha z mlekiem roślinnym i puree owocowym	250 ml 33 PLN
Matcha with plant milk and fruit puree	
truskawka / mango	
strawberry / mango	



Alkohol szkodzi zdrowiu.
Alcohol is harmful to your health.



Nie sprzedajemy napojów alkoholowych osobom do lat 18.
We do not sell alcoholic beverages to persons under the age of 18.



Nie sprzedajemy napojów alkoholowych osobom, nie trzeźwym.
We do not sell alcoholic beverages to intoxicated persons.



Nie sprzedajemy napojów alkoholowych pod zastaw.
We do not sell alcoholic beverages on credit or as collateral.

ALERGENY

	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe)
	Skorupiaki i produkty pochodne
	Jaja i produkty pochodne
	Ryby i produkty pochodne
	Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
	Soja i produkty pochodne
	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
	Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia)
	Seler i produkty pochodne
	Gorczyca i produkty pochodne
	Nasiona sezamu i produkty pochodne
	Dwutlenek siarki i siarczyny (w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO2)
	Łubin i produkty pochodne
	Mięczaki i produkty pochodne