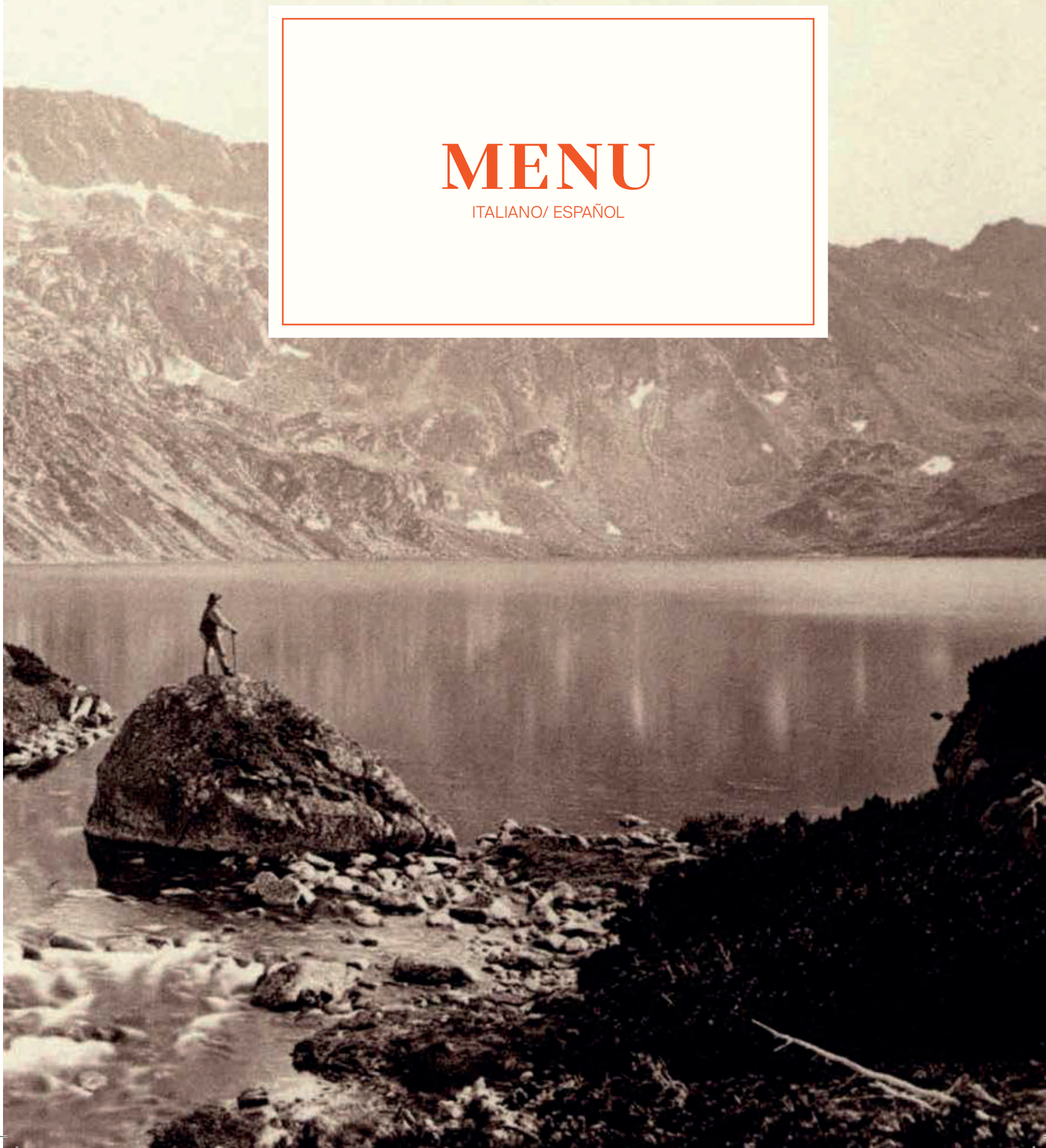


 MORSKIE OKO 
restauracja

MENU

ITALIANO/ ESPAÑOL



CARI OSPITI

QUERIDOS INVITADOS

Il tempo di attesa per i piatti principali è di almeno 30 minuti: tuttavia, potrebbe aumentare durante i periodi di maggiore affluenza.

Tutti i prezzi indicati sono già compresi di IVA.

Dal 1 gennaio 2020 il venditore può emettere la fattura solamente se il compratore possiede il numero NIP (numeri di partita IVA). Si prega di richiedere la fattura prima del pagamento.

Si prega di notare che per i gruppi di 15 o più persone viene aggiunto un sovrapprezzo del 10 % come mancia per il cameriere.

I menu con le grammature che includono tutti gli ingredienti alimentari e gli allergeni sono disponibili presso il gestore del ristorante.

Informiamo gentilmente che non è possibile dividere i conti.
Grazie per la comprensione!



El tiempo de la espera a los platos principales es de al menos 30 minutos:
sin embargo puede ser mayor en horas de alta demanda.

Todos los precios indicados ya incluyen IVA.

A partir del 1 de enero 2020 el vendedor puede emitir una factura con IVA al.
Recibo, solo cuando el número de identificación fiscal del comprador esté en el recibo.
Avísanos antes de pagar si quiere recibir una factura, por favor.

Tenga en cuenta que para los grupos de más de 15 personas el
Servicio del camarero es 10 % extra

El gerente del restaurante puede facilitarle menús con la información de todos los
ingredientes que incluye y los alérgenos.

Informamos amablemente que no es posible dividir las cuentas.
Gracias por su comprensión!



ANTIPASTI ENTRANTES

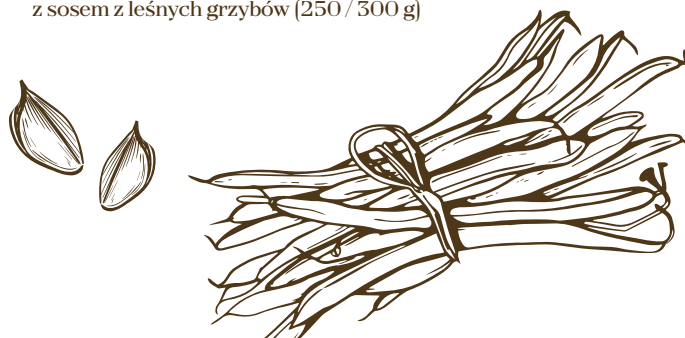
PRZYSTAWKI NA POCZĄTEK

 Formaggio pecorino servito caldo con Mirtilli rossi Queso montañés ahumado, servido caliente con mermelada de arándanos rojos Ser "Gazdowski" z żurawiną (70 g)	37 zł	Salsiccia tradizionale grigliata, con cipolla, pane Salchicha polaca típica a la plancha, con cebollita frita, pan Kielbasa z grilla z cebulką, pieczywo (150 g)	44 zł
Strutto condito, cetrioli in salamoia, pane Manteca de cerdo, pepinillo, pan Smalec, ogórki kiszzone, pieczywo (450 g)	33 zł	Piatto tipico polocco: Crauti con funghi, selvaggina ed altre squisitezze, pane Plato típico polaco: estofado de chucrut con trozos de setas y carne de caza, pan Bigos z grzybami, dziczyzną i innymi pysznościami, chleb (300 g)	49 zł
Aringa tradizionale polacca servita con panna acida, pane Arenque tradicional polaco con nata, pan Śledź polski tradycyjny w śmietanie, pieczywo (150 / 100 g)	44 zł	Moskole – frittelle di patate servite con burro all'aglio Tortillas de masa de patatas cocida, servidas con mantequilla con ajo Moskole góralskie z maselkiem czosnkowym (2 a porzione)	41 zł 
Tradizionale sanguinaccio con cipolla, con ciccioli, pane Morcilla tradicional con cebolla, chicharrones, pan Tradycyjna kaszanka z cebulką, skwarkami i pieczywem (270 g)	45 zł	Prugne secche al forno avvolte nella pancetta Ciruelas pasas al horno envueltas en bacon / tocino Zapiekane suszone sliwki zawijane boczkiem (4 a porzione)	32 zł
Tartare di manzo, pane Tartar de ternera, pan Tatar wołowy, pieczywo (120 g)	59 zł		

FATTO IN CASA HECHO EN CASA

W NASZEJ KUCHNI ZROBIONE

 Ravioli alla russa, ripieni di patate e formaggio, conditi con cipolla soffritta Empanadillas rellenas de masa de patatas cocidas y requesón, servidas con cebollita frita Pierogi ruskie okraszone cebulką (12 a porzione)	44 zł	Portata di ravioli misti Bandeja de empanadillas mixtas Decha pierogów (33 a porzione)	98 zł
Ravioli con carne conditi con cicoli Empanadillas rellenas de carne, servidas con daditos de tocino Pierogi z mięsem okraszone skwarkami (12 a porzione)	46 zł	Frittelle di grano saraceno con spinaci serviti con salsa al pepe verde Tortillas de trigo sarraceno con espinacas en salsa de pimienta verde Placki gryczane ze szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu (3 a porzione)	48 zł 
 Ravioli con ricotta, lamponi e panna acida zuccherata Empanadillas rellenas de requesón, frambuesas, servidas con nata ácida y azúcar Pierogi z serem i malinami z osłodzoną kwaśną śmietaną (12 a porzione)	43 zł	Frittelle di patate tradizionali Tortillas tradicionales de patatas ralladas y fritas Tradycyjne placki ziemniaczane	
 Ravioli regionali con cavolo e funghi conditi con cipolla Empanadillas de col y champinanes con cebolla Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką (a 12 porzione)	46 zł	al naturale / solas solo (250 g)	37 zł
Involtini di cavolo con riso e carne, sertiti con salsa di pomodoro Rollitos con arroz y carne, salsa de tomate Gołąbki z ryżem i mięsem, sos pomidorowy (2 a porzione)	49 zł	con panna acida / con nata ácida z kwaśną śmietaną (250 / 300 g)	40 zł
		con salsa ai funghi porcini / con salsa de boletus z sosem z leśnych grzybów (250 / 300 g)	48 zł





ZUPPE SOPAS

ZUPY (300 ML)

Minestra di crauti alla montanara con costoletta, pane

Sopa regional de chucrut, con costillas, pan
Kwaśnica góralska z żeberkiem, pieczywo

Żur tradycyjne polacco, con uovo sodo e salsiccia, serviti nel pane

Sopa tradicional polaca con huevo duro, patatas y salchicha,
servida en un cuenco de pan
Żur polski z jajkiem, kielbasą, podany w chlebie



Zuppa di porcini nel pane

Sopa de boletus en pan
Zupa borowikowa w chlebie

Brodo dorato alla campagnola, servito con pasta fatta in casa

Caldo de Pollo con fideos caseros
Złocisty rosół wiejski z domowym makaronem

Beef Strogonoff, spezzatino di manzo con champignons e peperoni, pane

Beef Strogonoff, sopa – guiso de ternera con champinones y pimienta, pan
Beef Strogonoff, zupa gulaszowa z wołowiną,
pieczarkami i papryką, pieczywo

Borsch - zuppa di barbabietola con tortellini

Sopa de remolacha con raviolis tipicos rellenos
Barszcz czerwony z uszkami (8 szt.)

Borsch - Zuppa di barbabietola con involtino di carne

Borsch - Zuppa di barbabietola con involtino di carne
Barszcz czerwony z krokietem

DELIZIE PER BAMBINI PLATOS PARA NIÑOS

DZIECIĘCE SMAKOŁYKI

Brodo dorato alla campagnola, servito con pasta fatta in casa

Caldo de Pollo con fideos caseros
Złocisty rosół z domowym makaronem (200 ml)

Filetti di pollo con impanatura croccante, serviti con patatine fritte e insalata di carote

Filete de pollo empanado, con patatas fritas y
ensalada de zanahoria
Filecik z kurczaka w chrupiącej panierce
z frytkami i surówką z marchewki (70 g)

Ravioli con ricotta, lamponi e panna acida zuccherata

Empanadillas de requesón dulce con nata
ácida azucarada
Pierogi z serem, malinami i osłodzoną kwaśną śmietaną (7 szt.)



PIATTI PRINCIPALI PLATOS PRINCIPALES

DANIA GŁÓWNE

Frittelle alla brigantesca (frittelle di patate con spezzatino di manzo e formaggio pecorino)

Tortilla "de los bandoleros" (tortilla de patatas ralladas, con
estofado de ternera, adornado con queso ahumado rallado)
Placek po zbójnicku — placek ziemniaczany z gulaszem
wołowym i serem „Gazdowskiem” (550 g)

Lombata di cinghiale in salsa di funghi lattari

Lomo de jabalí en salsa de nísalos
Schab z dzika z sosem rydzowym (180 / 210 g)

Filetti di vitello al sugo di funghi di bosco

Filetes de ternera con salsa de setas
Fileciki cielęce w sosie z leśnych grzybów (190 / 220 g)

Filetto di pollo impanato

Pechuga de pollo empanada a la piancha
Filet z kurczaka panierowany (200 g)

Filetto di pollo in sugo di funghi porcini

Pechuga de pollo con salsa de boletus
Filet z kurczaka z sosem z leśnych grzybów (200 / 220 g)

Metà anatra al forno con salsa di ciliegie

Medio pato asado en salsa de cerezas
Pół kaczki pieczonej w sosie wiśniowym

Filetto di manzo con salsa al pepe verde, grado di cottura a piacere

Solomillo de ternera en salsa de pimienta verde, hecho a tu gusto
Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu,
wysmażony według uznania (250 / 270 g)

Stinco di maiale marinato, dorato, servito con rafano e mostarda

Codillo con rábano picante y mostaza
Golonko rumiane z chrzanem i musztardą (min. 500 g)

Tradizionale cotoletta di maiale impanata

Filete tradicional de cerdo empanado
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany (200 g)

Montone arrosto alla maniera dei montanari con salsa di cipolle caramellate

Cordero asado al estilo montañés con salsa
de cebolla caramelizada
Pieczona baranina po góralsku, sos z karmelizowanej
cebuli (200 /230 g)



Costine affumicate della casa, il tuo barbecue 72 zł
Costillas ahumadas de la casa, tu barbacoa.
Żebro z naszej wędzarni, sos BBQ (700 g)

Grigliata mista di carne e delizie montanare varie, almeno per due persone 145 zł
Bandeja de carnes variadas y especialidades regionales montaÑesas, suficiente para dos por lo menos
Deska mięs rozmaitych i góralskich przysmaków przynajmniej dla dwojga (900 g)

* Non ci sono contorni nelle portate principali /
No hay guarniciones en los platos principales /
Dania główne nie zawierają dodatków

PESCE PESCADO

RYBY



Trota al forno, servita con burro 57 zł
Trucha al horno, con mantequilla
Pstrąg z Morskiego pieczony w piecu z maselkiem (min 300 g)

Filetto di salmone con salsa ai capperi 68 zł
Salmón con salsa de alcaparras
Filet z lososia w sosie kaparowym (180 / 200 g)



INSALATE

SAŁATY

Insalata alla montanara con formaggio pecorino morbido, pancetta, pomodori, servita con salsa all'aglio 49 zł
Ensalada con queso de oveja salado, bacon, tomate, salsa de ajo
Sałata góralska z bryndzą, boczkiem i pomidorami z sosem czosnkowym (300 g)

Insalata di pollo grigliato con salsa vinaigrette 51 zł
Ensalada con pollo a la parrilla y salsa vinagreta
Sałata z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette (300 g)

Insalada con barbabietola marinata, formaggio vegano, pera semi di girasole tostati con salsa al lampone 51 zł 
Ensalada de remolacha marinada , queso vegano, pera, pipas de girasol tostadas con aliño de frambuesa
Sałatka z marynowanym burakiem, wegańskim serem, gruszką, prażonym słonecznikiem z sosem malinowym (300 g)

INSALATE FRESCHE GUARNICIÓN- VERDURAS

SURÓWKI (150 G)

CONTORNI GUARNICIÓN

SIDE DISHES

Patate lesse, servite con burro e aneto 14 zł
Patatas cocidas, con mantequilla y eneldo
Ziemniaki z maselkiem i koperkiem

Mezzelune di patate 19 zł
Patatas horneadas
Ziemniaki zapiekane

Patatine fritte 18 zł
Patatas fritas
Frytki

Burro 30 g 9 zł
Mantequilla
Masło

Burro all'aglio 30 g 10 zł
Mantequilla con ajo
Masło czosnkowe

Mostarda, rafano, ketchup, maionese 50 g 7 zł
Mostaza, rábano picante, ketchup, mayonesa
Musztarda, chrzan, ketchup, majonez

Salsa all'aglio, salsa vinaigrette 50 g 9 zł
Salsa de ajo, salsa vinagreta
Sos czosnkowy, sos vinaigrette

Pane 70 g 11 zł
Pan
Chleb

Tris di insalate 18 zł
Surtido de ensaladas: verduras crudas ralladas (zanahoria, col etc)
Zestaw surówek

Insalata di crauti 16 zł
Ensalada de col fermentada
Surówka z kiszzonej kapusty

Insalata di carote e mele 16 zł
Zanahoria y manzana ralladas
Marchewka z jabłkiem

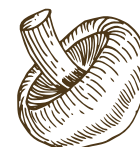
Cotta servita calda 19 zł
Remolacha rallada cocida y sofrida
Buraczki na ciepło

Insalata di cavolo rosso 16 zł
Ensalada de col roja
Surówka z czerwonej kapusty

Verza stufata 19 zł
Col cocida y sofrida
Kapusta na ciepło

Cetriolo in salamoia 16 zł
Pepinillo polaco
Ogórek kiszony

Insalata verde con pomodori e cetrioli con salsa vinaigrette 20 zł
Lechuga con tomate, pepino y salsa vinagreta
Sałata zielona z pomidorem, ogórkiem i sosem vinaigrette



DOLCI POSTRES

DESERY

Torta casareccia di mele, servita calda con gelato alla vaniglia Tarta de manzana casera, servida caliente con una bola de helado de vainilla Szarlotka według naszej receptury upieczona, podana na ciepło z galką lodów waniliowych (150 g)	36 zł
Torta soffice di ricotta con salsa di lamponi Tarta parecida a la de ricotta con salsa de frambuesa Puszasty sernik w sosie malinowym (170 g)	38 zł
Gelato alla vaniglia con salsa al caramello Helado de vainilla con salsa de caramelo Waniliowe lody z sosem karmelowym (3 bolas)	37 zł
Gelato tradizionale "krówka" con panna montata e biscotti speziati Helado con sabor a caramelo tradicional "krówka" con crema batida y galletas especiadas Lody o smaku tradycyjnej "krówki" z bitą śmietaną i ciasteczkami korzennymi (3 bolas)	42 zł
Sorbetto alla frutta Sorbete de frutas Sorbet owocowy (3 bolas)	38 zł
Chocolata calde con panna montata Chocolate caliente con nata batida Czekolada na gorąco z bitą śmietaną (200 ml)	32 zł

BEVANDE CALDE BEBIDAS CALIENTES

NAPITKI GORĄCE

Eccellenti te' Ronnefeldt dalla teiera (vari gusti) Té e infusiones Wyborne herbaty Ronnefeldt z czajniczka (różne smaki) Darjeeling Earl Grey Assam Bari black broken tea Green Dragon pure green tea Morgentau green tea with mango-citrus flavour Jasmine Gold Sweet Berries Refreshing Mint	20 zł
Tè(con liquore alle amarene, con rum, con vodka al miele) Té con licor de cereza o ron Herbata — z wiśniówką lub krupnikiem lub rumem (40 ml)	28 zł
Tè alla montanara Té con aguardiente Herbata po góralsku (con 40 ml di alcool)	29 zł
Tè invernale con accessori Té de invierno con agregado Herbata zimowa z dodatkami (300 ml)	27 zł
Birra brulè Cerveza caliente Piwo grzane (0,4 l)	25 zł
Vino brulè Vino caliente con acompañamiento Wino grzane z dodatkami (150ml)	27 zł
Bevanda al miele servita calda Hidromiel con aditivos Miód pitny z dodatkami (150 ml)	27 zł

CAFFÉ CAFÉS

COFFEE

Espresso / eso en España seria café solo	16 zł	Caffélatte / Café con leche (normalmente hay más café que leche) Czarna z mlekiem	19 zł
Espresso macchiato / con espuma de leche	17 zł		
Caffé Americano Black coffee	17 zł	Cappuccino/ Latte (leche con café en un vaso alto)	19 zł

Caffé con panna montata e Malibu
Kawa z bitą śmietaną i Malibu
20 ml / 200 ml

31 zł

Caffé con Jameson Irish whisky e panna montata
Kawa z Jameson Irish whisky i bitą śmietaną
20 ml / 200 ml

31 zł

Caffé con panna montata e Baileys Irish Cream
Kawa z bitą śmietaną i Baileys Irish Cream
20 ml / 200 ml

31 zł



BIRRA IN BOTTIGLIA CERVEZAS EN BOTELLA

PIWO BUTELKOWE

Okocim Porter 0.5 l (9.6%)	29 zł
Okocim bezalkoholowe Non-alcoholic 0.5 l (0.0%)	27 zł
Kasztelan Miodowe Birra al miele / Cerveza con miel 0.5 l (4.8%)	29 zł
Sidro / Sidra Cydr 0.4 l (4.5%)	26 zł
Somersby Mango & Lime 0.4 l (4.5%)	27 zł
Somersby Pink Grapefruit 0.4 l (4.0%)	27 zł
Somersby Non-alcoholic Somersby bezalkoholowe 0.4 l (0.0%)	27 zł
Vassoio degustazione di vodka regionali Bandeja de degustación de vodkas regionales Tacka degustacyjna wódek regionalnych (4 x 20 ml) Cytrynówka góralska Ostoya Vodka Wiśniówka góralska Miodula staropolska	43 zł

TINTURE TINTURAS

NALEWKI

Nalewki sono tinture alcoliche di frutta, fiori, radici o erbe. Sono preparate a base di prodotti naturali, adoperando le modalità di produzione tradizionali che consistono nella macerazione della frutta e la successiva aggiunta di un alcol forte.

Di lamponi Malinowa 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
Di mela cotogna Pigwowa 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
Di corniolo z Derenia 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
Di frutti di bosco Owoce lasu 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł

BIBITE FREDDE BEBIDAS FRÍAS

NAPOJE ZIMNE

Succo di frutta / Zumo de frutas Juice 200 ml	16 zł	
Spremuta d'arancia Sok ze świeżych pomarańczy 250 ml	30 zł	
Spremuta di pompelmo Sok ze świeżych grejpfrutów 250 ml	30 zł	
Limonata della casa / Limonada de la casa Domowa lemoniada 1 l	41 zł	
Pepsi, Pepsi 0 sugar, 7Up 0 sugar, Mirinda, Lipton, Schweppes 200 ml	16 zł	
Rockstar 250 ml	22 zł	
Cisowianka / Acqua minerale Woda mineralna 0.3 l / 0.7 l	16 / 22 zł	
Aqua Carpatica Aqua Carpatica 0.33 l / 0.75 l	17 / 24 zł	
Caraffa d'acqua Karafka wody 1 l	25 zł	
Brocca di succo di frutta Dzbanek soku owocowego 1 l	36 zł	
Brocca di succo fatto in casa Dzbanek kompotu owocowego 1 l	36 zł	

BIRRA ALLA SPINA CERVEZAS DE BARRIL

PIWA LANE

Okocim Okocim 0.3 / 0.5 l (5.2%)	23 / 24 zł
Okocim Birra di frumento Okocim Pszeniczne 0.3 / 0.5 l (5%)	24 / 25 zł
Žatecký Analcolica / sin alcohol Zatecky bezalkoholowe 0.3 / 0.5 l (0.0%)	23 / 24 zł



ALCOLICI ALCOHÓLICO

ALKOHOLE

VODKA

Ostoya Vodka 40 ml / 0.51 / 0.71	22 / 140 / 170 zł
Ostoya Black 40 ml / 0.71	22 / 170 zł
Absolut Blue 40 ml / 0.51 / 0.71	23 / 150 / 180 zł
Absolut Lime 40 ml	23 zł
Absolut Wild Berri 40 ml	23 zł
Absolut Tabasco 40 ml	23 zł
Absolut Grapefruit 40 ml	23 zł
Finlandia 40 ml / 0.51 / 0.71	23 / 150 / 180 zł
Krupnik Honey Vodka 40 ml	22 zł
Zoładkowa Herbal Vodka 40 ml	22 zł
Zubrówka Bison Grass Vodka 40 ml	22 zł

GIN (40 ML)

Beefeater	26 zł
Beefeater Pink Strawberry	28 zł
Monkey 47 Dry	36 zł
Seagram's Extra	26 zł
Malfy	32 zł
Beefeater 0%	25 zł

WHISKEY (40 ML)

Chivas Regal 12	30 zł
Chivas Regal 15	31 zł
Chivas Regal 18	41 zł
Jameson Irish Whiskey	26 zł
Jameson Black Barrel	30 zł
Ballantine's Finest	26 zł
The Glenlivet 12 YO	36 zł
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	28 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	28 zł
Jim Beam White	32 zł

WHISKEY (40 ML)

Gentelman Jack Rare	34 zł
Tennessee Whiskey	
Jack Daniel's Single Barrell	44 zł
Maker's Mark	31 zł

TEQUILA (40 ML)

Olmecca Blanco	28 zł
Olmecca Gold	28 zł

BRANDY (40 ML)

Martel V.S.	33 zł
Hennessy V.S.	35 zł
Stock 84	25 zł
Metaxa *****	26 zł

RUM (40 ML)

Havana Club	25 zł
Havan Club 7 YO	27 zł
Cachaca	21 zł
Bumbu Rum	29 zł

LIQUER (40 ML)

Baileys Irish Cream	21 zł
Archers	21 zł
Kahlua	21 zł
Malibu	24 zł
Jagermeister	26 zł
Lillet Rose	24 zł
Lillet Blanc	24 zł

BITTER & VERMOUTH

Campari 40 ml	25 zł
Martini Bianco 100 ml	27 zł
Martini Rosso 100 ml	27 zł
Martini Rossato 100 ml	27 zł
Martini Extra Dry 100 ml	27 zł

VODKA REGIONALE VODCAS REGIONALES

WÓDKI REGIONALNE

Cytrynówka Góralska 40 ml / 0.5l
Homemade lemon Vodka

23 / 140 zł

Wiśniówka Góralska 40 ml / 0.5l
Cherry Vodka

23 / 140 zł

Przepalanka Góralska 40 ml / 0.5l
Burnt Caramel Flavoured Vodka

23 / 140 zł

Orzechówka Góralska 40 ml / 0.5l
Hazelnut Vodka

23 / 140 zł

VODKA REGIONALE VODCAS REGIONALES

WÓDKI REGIONALNE

Miodula Staropolska é un liquore tradizionale, conosciuto da secoli, prodotto in base al migliore miele polacco, miscela di miele di melata e di fiori. Proveniente dalle montagne polacche.

Miodula Staropolska – es un licor tradicional elaborado de la miel.

Miodula Staropolska - to tradycyjny, znany od wieków trunek, produkowany na bazie pochodzącego z gór polskiego miodu spadziowo-nektarowego.

40 ml / 23 zł | 0.5l / 150 zł

Imbirówka é una vodka allo zenzero dei monti Beskidy, prodotta con zenzero con aggiunta di miele e rosmarino, in conformità alla ricetta tradizionale.

Wodka gorzka imbirowa es un licor regional y tradicional elaborado de la raíz de jengibre, con miel y romero.

Wódka gorzka imbirowa to beskidzka imbirówka wytwarzana na naturalnym kłęcz imbiru, z dodatkiem miodu, rozmarynu i zgodnie z tradycyjną recepturą.

40 ml / 23 zł | 0.5l / 150 zł

Litworówka è un liquore tipico della regione di Podhale, prodotto dalle piante dell' Angelica.

Litworówka es un licor regional de Podhale, elaborado con angelica.

Litworówka to prawdziwa podhalańska nalewka na bazie litworu.

40 ml / 23 zł | 0.5l / 150 zł

Tatarczówka Skoczowska è una vodka regionale proveniente da Śląsk Cieszyński, preparata in base al rizoma di acoro.

Tatarczówka skoczowska es un tipo de vodka regional de Śląsk Cieszyński, elaborada con el acoro dulce.

Tatarczówka skoczowska to regionalna wódka pochodząca ze Śląska Cieszyńskiego, przygotowywana na bazie kłacza tataraku.

40 ml / 23 zł | 0.5l / 150 zł

Tarninówka é un liquore di prugne il cui nome e la produzione provengono dalla città di Tarnow.

Tarninówka es un licor tradicional procedente de la región de Tarnow.

Tarninówka to tradycyjna nalewka tarnowska, której nazwa i tradycja wytwarzania pochodzą z Tarnowa.

40 ml / 23 zł | 0.5l / 150 zł

Śliwowica Podbeskidzka é un eccellente liquore prodotto dal distillato di prugne.

Śliwowica Podbeskidzka es un aguardiente, efecto de la destilación de la ciruela.

Śliwowica Podbeskidzka to wyborny trunek produkowany z destylatu śliwkowego

40 ml / 25 zł | 0.5l / 190 zł

ANALCOLICI

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Per zbronzii / Dla strapiionych

28 zł

Virgin Mojito / Mojito bezalkoholowe

29 zł

G&T 0 %

29 zł

Gin Beefeater 0%, tonik, limonka
Gin Beefeater 0%, tonic, lime

COCKTAIL ALCOLICI CÓCTELES ALCOHÓLICOS

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

PINK G&T

Gin Seagram's, tonik, Peychaud's bitter,
owoce jałowca, syrop truskawkowy
Seagram's Gin, tonic, Peychaud's bitter,
juniper berries, strawberry syrup

38 zł

ESPRESSO MARTINI

Ostoya Vodka infuzowana wanilią, espresso,
Kahlua, syrop cukrowy
Vanilia infused Ostoya Vodka, espresso,
Kahlua, simple syrup

37 zł

CRACOW MULE

Ostoya Vodka, piwo imbirowe, maliny, limonka
Ostoya Vodka, ginger beer, raspberries, lime

38 zł

HUGO

Prosecco, świeża mięta, limonka, syrop
z kwiatu bzu, woda gazowana
Prosecco, fresh mint, lime, elderflower syrup, sparkling water

36 zł

OGÓRKOWA Z PRĄDEM

Ostoya Vodka, ogórek, sok z cytryny,
syrop ogórkowy, woda gazowana
Ostoya Vodka, cucumber, lemon juice, cucumber
syrup, sparkling water

36 zł

NEGRONI

Seagram's, Martini Rosso, Campari
Seagram's, Martini Rosso, Campari

38 zł

STRAW'BEER'Y

Piwo, konfitura truskawkowa, sok z cytryny,
syrop cukrowy
Beer, strawberry preserve, lemon juice, simple syrup

33 zł

TATANKA

Żubrówka, sok jabłkowy, cynamon
Bison grass vodka, apple juice, cinnamon

34 zł

HONEY, TEQUILA TIME!

Olmecca Blanco, miód, limonka, woda gazowana
Olmecca Blanco, honey, lime, sparkling water

36 zł

MOJITO

Havana Club, limonka, cukier trzcinowy, mięta
Havana Club, lime, cane sugar, fresh mint

39 zł

SWEET DREAM

Kahlua, Baileys, mleko
Kahlua, Baileys, milk

38 zł

CAIPIROSKA

Absolut (Lime/ Wild Berri/ Grapefruit/ Tabasco),
limonka, cukier trzcinowy
Absolut (Lime/ Wild Berri/ Grapefruit/ Tabasco),
lime, cane sugar

36 zł

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza
Aperol, prosecco, sparkling water, orange

39 zł

LILLET SPRITZ ROSE

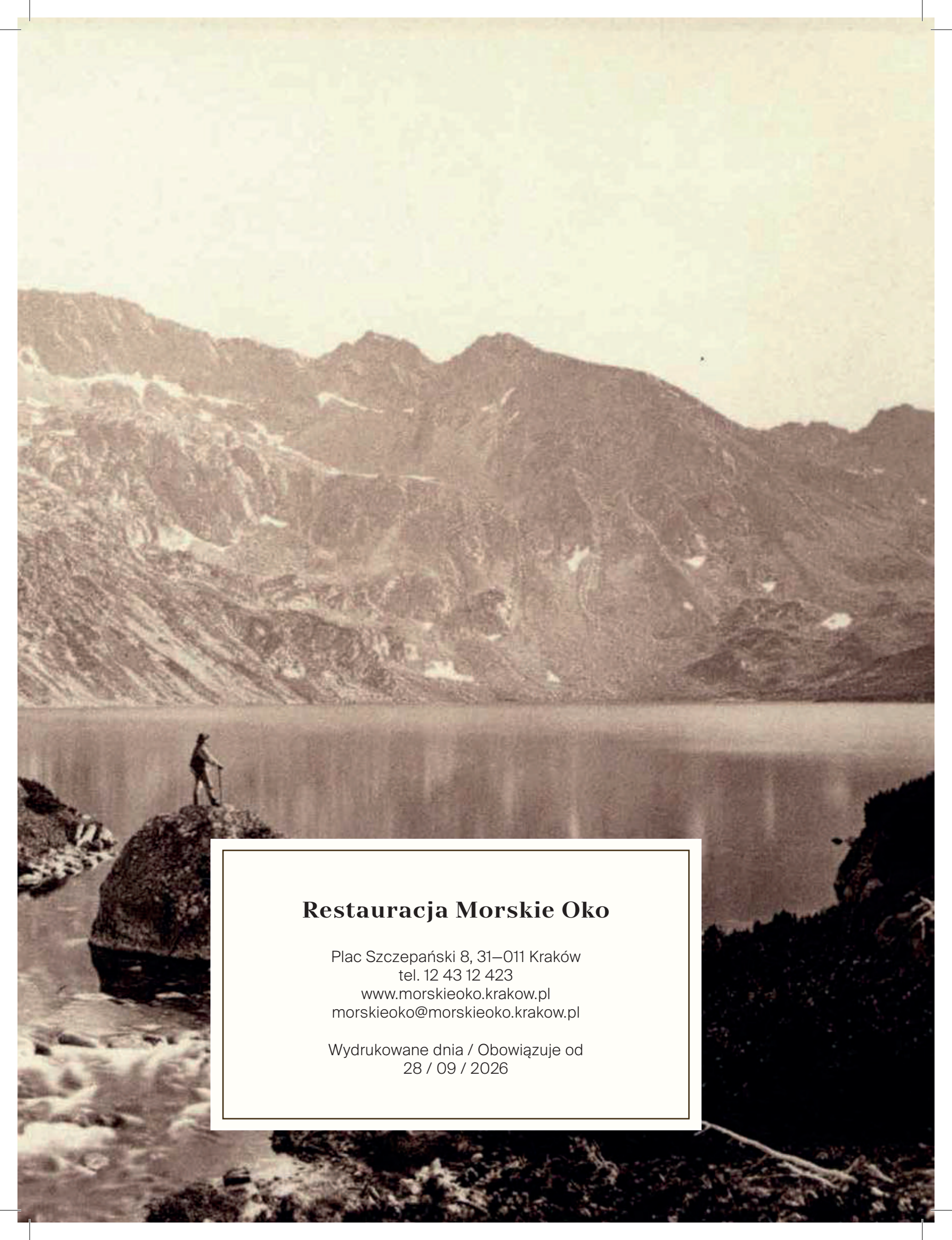
Lillet rose, tonik, grejfrut
Lillet rose, tonic, grapefruit

32 zł

LILLET SPRITZ BLANC

Lillet blanc, tonik, pomarańcza
Lillet blanc, tonic, orange

32 zł



Restauracja Morskie Oko

Plac Szczepański 8, 31–011 Kraków
tel. 12 43 12 423
www.morskieoko.krakow.pl
morskieoko@morskieoko.krakow.pl

Wydrukowane dnia / Obowiązuje od
28 / 09 / 2026