

CAFE & RESTAURANT  
**LITERATKA**

**SALĄTY**  
SALADS

<b>WEGAŃSKA</b> Vegan mieszane sałaty / rukola / buraczki / pomidorki koktajlowe / tarta marchewka / balsamiczny winegret / prażony słonecznik mixed greens / arugula / beets / cherry tomatoes / carrot / balsamic vinaigrette / toasted sunflower seeds	46
<b>CEZAR z kurczakiem / krewetkami</b> Caesar with chicken or shrimps sałata rzymska / parmezan / sos anchua / grzanki romaine lettuce / parmesan cheese / anchovy dressing / croutons	49 / 56
<b>Z KOZIM SEREM</b> with goat cheese mieszane sałaty / marynowana gruszka / marynowany burak / prażone orzechy / malinowy dressing mixed greens / marinated pear / pickled beetroot / roasted nuts / raspberry dressing	49
<b>Z ŁOSOSIEM GRILLOWANYM LUB WĘDZONYM</b> with grilled or smoked salmon kruche sałaty / sos winegret / tosoś / awokado / algi morskie / ogórek / marchewka / cytryna / sezam / czarnuszka / pomidorki cherry / mixed greens / vinaigrette sauce / salmon / avocado / sea algae / cucumber / carrot / lemon / sesame / black cumin / cherry tomatoes /	59

**ZUPY**  
SOUPS

<b>ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM I LUBCZYKIEM</b> Broth with three types of meat, homemade noodles, and lovage	30
<b>BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI / wołowina</b> Red borscht with Lithuanian dumplings / beef	30
<b>ŻUREK W CHLEBKU Z DODATKIEM JAJKA I BIAŁEJ KIEŁBASY</b> Sour soup served in bread with eggs and white sausage	35

**PRZEKĄSKI ZIMNE**  
COLD APPETIZERS

<b>CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM KOZIM I RUKOŁĄ</b> Beetroot carpaccio with goat cheese and arugula	42
<b>SLEDŹ MARYNOWANY W ZIOŁACH Z LUBCZYKIEM</b> w oleju lnianym lub sosie śmietanowym do wyboru Marinated herring with lovage in either flaxseed oil or sour cream sauce	49
<b>SER LABNEH Z PIECZONYMI POMIDORKAMI</b> Labneh cheese with roasted tomatoes bazylia / mieszanka ziół / oliwa z oliwek / bagietka korzenna basil / herb blend / olive oil / baguette	42
<b>DESKA REGIONALNYCH SERÓW</b> sery podpuszczkowe i wędzone z czarnuszką / z orzechami włoskimi / z czosnkiem niedźwiedzim / z suszonymi pomidorami Board of regional cheeses with black cumin / with walnuts / with wild garlic / with sun-dried tomatoes	63
<b>DESKA SUSZONYCH WĘDLIN Z PODLASIA</b> Platter of regional dried cured meats from Podlasie	76
<b>TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ</b> Beef tenderloin tartare marynowane kurki / kapary / musztarda francuska marinated chanterelles / capers / dijon mustard	63

**PRZEKĄSKI CIEPŁE**  
WARM APPETIZERS

<b>PLACKI ZIEMNIACZANE z sosem grzybowym lub naturalnym serkiem skyr</b> Potato pancakes served with mushroom sauce or natural skyr	43
<b>WARZYWA GRILLOWANE z sosem czosnkowym</b> Grilled vegetables with garlic sauce	43

Doliczamy serwis 10% | We add a 10% service charge

Wszystkie ceny podano w polskich złotych | All prices are given in Polish złoty

Podatek VAT wliczony w cenę | Tax included

Niektóre z naszych pozycji zawierają alergeny. Uprzejmie prosimy o kontakt z zespołem  
Some of our items contain allergens. Please kindly contact our team

Wi-Fi: LiteratkaCafe&Restaurant Hasło: 12345678

## MAKARONY PASTA

- SPAGHETTI CARBONARA** 49  
makaron / boczek / sos śmietanowy / parmezan  
pasta / bacon / creamy sauce / parmesan
- ZIEŁONE TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM** 53  
Green Tagiatelle with chicken  
kurczak / suszone pomidory / szpinak / cukinia  
chicken / sun-dried tomatoes / spinach / zucchini
- CZARNY MAKARON Z KREWETKAMI** 59  
Black pasta with shrimp  
krewetki / sos pomidorowy / czosnek / parmezan  
shrimp / tomato sauce / garlic / parmesan

## PIEROGI DUMPLINGS

- PIEROGI Z MIĘSEM** 46  
Dumplings with meat
- PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI** 46  
Dumplings with cabbage and mushrooms
- PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM FETA** 46  
Dumplings with spinach and feta cheese
- PIEROGI RUSKIE** 46  
Dumplings with cheese and potatoes
- PIEROGI NA SŁODKO / sezonowe smaki** 46  
Sweet dumplings seasonal flavors

## RYBY FISH

- KREWETKI NA BIAŁYM WINIE** 10 sztuk 73  
białe wino, masło klarowane, czosnek, chili, natka  
pietruszki  
Prawns 10 pieces on white wine  
white wine, clarified butter, garlic, chili, parsley
- ŁOSOŚ NORWESKI Z PIECA** 88  
serwowany z zieloną sałatą na jogurcie  
Baked Norwegian salmon  
served with green salad on yoghurt  
wakame with herbs in avocado olive oil
- MACKI OŚMIORNICY** 109  
podane z sałatką ziemniaczaną z cebulką  
Octopus tentacles  
served with potato salad with onion

## MIĘSA MEATS

- WĄTRÓBKA DROBIOWA Z JABŁKAMI** 44  
i orzechami na miodzie  
Chicken liver with apples  
and nuts in honey
- KURCZAK KUKURYDZIANY** 59  
z pikantną salsą z natki pietruszki, podany z brokołami i  
prażonymi migdałami  
Chicken breast  
with spicy parsley salsa, served with broccoli and  
roasted almonds
- KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ** 63  
podany z zasmażaną kapustą i boczkiem  
Pork chop with bone  
served with sauteed cabbage and bacon
- BEEF BURGER** 53  
wołowina 100 % / ser cheddar / sos firmowy / cebula /  
sałata lodowa / pomidor / rukola  
sos do wyboru: BBQ, chipotle, czosnkowy  
Beef burger  
100% beef / cheddar cheese / signature sauce / onion /  
iceberg lettuce / tomato / arugula / sauce to choose  
from: BBQ, chipotle, garlic
- WOLNO PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE** 73  
na bazie sosu z whiskey Jack Daniel's  
z surówką coleslaw  
Slow-roasted pork ribs  
with Jack Daniel's whiskey sauce, served with coleslaw
- PIECZONA KACZKA** 86  
podana z jabłkami i karmelizowanymi  
burakami z dodatkiem sosu żurawinowego  
Baked duck  
served with apples and caramelised beetroot with  
cranberry sauce
- STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** 103  
podany z blanszowanym szpinakiem  
z masłem ziołowym lub sosem pieprzowym  
Tenderloin beef steak  
served with blanched spinach in herb butter or  
peppercorn sauce

### DODATKI DO DAŃ: 15 SIDE DISHES: each extra

Pieczone francuskie ziemniaki  
Roasted French potatoes

Frytki  
Fries

Frytki z batata  
Sweet potato fries

## DESERY DESSERTS

<b>TARTA TATIN</b> karmelizowane jabłka / kruche ciasto / lody waniliowe caramelized apples / shortcrust pastry / vanilla ice cream	35
<b>TIRAMISU</b>	35
<b>CREME BRULEE</b>	32
<b>SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ</b> Cheese cake with white chocolate	38
<b>SUFLET CZEKOLADOWY</b> ziemia jadalna / sorbet mango Chocolate soufflé / crumble / mango sorbets	35

## DESERY LODOWE ICE DESSERTS

<b>LITERATKA</b> 3 kulki lodów waniliowych / ananas / likier jajeczny 3 scoops of vanilla ice cream / pineapple / egg liqueur	32
<b>MALINOWA POKUSA</b> Raspberry Temptation mrożone maliny / sos waniliowy / włoski anielski z chałwą Frozen raspberries / vanilla sauce / angel hair with halva	32
<b>PUCHAR SORBETÓW</b> Sherbet cup 3 kulki sorbetów / owoce sezonowe 3 scoops of sorbets / seasonal fruits	32
<b>CZEKOLADOWY LION</b> 3 kulki lodów czekoladowych / bakalie w rumie / crunchy Chocolate Lion / 3 scoops of chocolate ice cream / rum-soaked dried fruits / crunchy	32

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

<b>Herbata Ronnefeld</b> Ronnefeld Tea	16
<b>Espresso</b>	12
<b>Espresso Tonic</b>	24
<b>Cafe Romano</b>	25
<b>Kawa Americano</b> American coffee	16
<b>Cappuccino</b>	18
<b>Latte</b>	23
<b>Gorąca czekolada z bitą śmietaną</b> Hot chocolate with whipped cream	26

<b>MLEKO</b> MILK	<i>każdy dodatek each extra</i>	2
----------------------	-------------------------------------	---

Bez laktozy / Lactose-free

Roślinne / Plant-based milk

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Woda Krystaliczne Źródło</b> gazowana / niegazowana	0,3 l	12
<b>Woda alkaliczna Dolomia</b> gazowana / niegazowana	0,33 l 0,75 l	17 30
<b>Pepsi</b>		14
<b>Pepsi Max</b>		14
<b>Mirinda</b>		14
<b>7Up</b>		14
<b>Lipton</b>		14
<b>Schweppes Tonic</b> Tonic / Citrus / Bitter Lemon		16
<b>Rockstar</b>		16
<b>Soki świeżo wyciskane</b> Freshly squeezed juices pomarańczowy / orange grejfrutowy / grapefruit	0,3 l	25
<b>Sok owocowy</b> / Juice pomarańczowy / orange pomidorowy / tomato jabłkowy / apple czarna porzeczka / blackcurrant	0,2 l	14
<b>Kawa mrożona</b> / Ice Coffee espresso / mleko / lody waniliowe espresso / milk / vanilla ice cream		26

## NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC BEVERAGES

### PIWO Z BECZKI / DRAFT BEER

<b>Zwierzyniec Pils</b>	0,3 l	12
	0,5 l	18
<b>Zwierzyniec pszeniczny</b>	0,5 l	20

### PIWO Z BUTELKI / BOTTLED BEER

<b>Książęce</b>	0,5 l	18
Porter / Złote pszeniczne / Cherry ALE / IPA / Ciemne łagodne / Czerwony lager		
<b>Cydr Lubelski / Cider</b>	0,5 l	18
<b>Lech Free / bezalkoholowe</b>	0,33 l	17
lager / limonka z mięta / pomelo i grejpfrut lager / lime with mint / grapefruit and pomelo		

### WÓDKA / VODKA

<b>Wyborowa, Żubrówka Bison Grass, Soplica morelowa / śliwkowa / pigwowa Żołądkowa Gorzka</b>		15
<b>J. A. Baczewski</b>	40 ml	20
<b>Chopin Rye</b>	40 ml	20
<b>Chopin Potato</b>	40 ml	35
<b>Belvedere</b>	40 ml	35

### APERITIFS

<b>Śliwowica</b>	40 ml	35
<b>Krzeska Ziółowa</b>	40 ml	35
<b>MARTINI</b>	100 ml	25
Bianco / Extra dry / Rosso / Rosato		
<b>MARTINI Riserva</b>	40 ml	30
Ambrato / Rubino		
<b>MARTINI Bitter</b>	40 ml	35

### BRANDY

<b>Metaxa 5*</b>	40 ml	35
<b>Metaxa 7*</b>	40 ml	40
<b>Metaxa 12*</b>	40 ml	55

### WHISKY / WHISKEY

<b>Dewar's White</b>	40 ml	30
<b>Dewar's 12 y</b>	40 ml	35
<b>Jack Daniel's</b>	40 ml	40
<b>Jameson</b>	40 ml	30
<b>Jim Beam White</b>	40 ml	30
<b>Jim Beam Apple</b>	40 ml	30
<b>Jim Beam Rye</b>	40 ml	35
<b>Jim Beam Black</b>	40 ml	35
<b>Chivas Regal 12 y</b>	40 ml	35
<b>Chivas Regal 18 y</b>	40 ml	60

### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

<b>Glenfiddich 12 y</b>	40 ml	35
<b>Glenfiddich 18 y</b>	40 ml	60

### GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	40 ml	30
------------------------	-------	----

### COGNAC

<b>Hennessy V. S.</b>	40 ml	35
<b>Hennessy V. S. O. P.</b>	40 ml	40
<b>Hennessy X. O.</b>	40 ml	85

### TEQUILA

<b>Olmecca Silver</b>	40 ml	30
<b>Olmecca Gold</b>	40 ml	35

### RUM

<b>Bacardi Carta Blanca</b>	40 ml	30
<b>Bacardi Carta Negra</b>	40 ml	35

Doliczamy serwis 10% | We add a 10% service charge

Wszystkie ceny podano w polskich złotych | All prices are given in Polish złoty

Podatek VAT wliczony w cenę | Tax included

Niektóre z naszych pozycji zawierają alergeny. Uprzejmie prosimy o kontakt z zespołem  
Some of our items contain allergens. Please kindly contact our team

Wi-Fi: LiteratkaCafe&Restaurant Hasło: 12345678