



Le Bistrot Parisien
France

menu

Przystawki / STARTERS

Tarta figowa z kozim serem | Fig & goat cheese tart 23,-

figi, ser kozi, pesto, konfitura z czerwonej cebuli, ciasto francuskie podawane na ciepło na zielonej sałacie z dressingiem balsamicznym

served on french pastry with pesto, red onion marmolade on green salad with balsamic dressing

Ślimaki po burgundzku | Burgundy snails 27,-

zapekane w maśle ziołowym (6 sztuk)

grilled in herbs butter (6 pieces) served with french bread

Bliny z łososiem | Blinis with smoked salmon 24,-

wędzony łosoś podawany na blinach z mąki gryczanej, creme fraiche, rukoli z salsą z ogórka, mango i pomarańczy

buckweat blinis, smoked salmon, crème fraiche, rocket salad, cucumber, mango & orange salsa

Carpaccio wołowe | Beef Carpaccio 33,-

polędwica wołowa marynowana w salsa verde, podawana z oliwą truflową, serem, rukolą i francuską bagietką

marinated in salsa verde and served with truffle oil, rocket salad, capers, parmesan cheese & french bread

Krewetki | Prawns 31,-

krewetki (6 sztuk) zapekane w maśle ziołowym podawane z pieczywem i aioli cytrynowym

cooked in herby butter served with lemon aioli & french bread

Małże św. Jakuba | Scalops 37,-

podawane na puree pietruszkowym, z rukolą, salsą z ogórka, mango i pomarańczy oraz dressingiem balsamicznym

served on parsley puree with cucumber, mango & orange salsa dressed with balsamic reduction

Żabie udka | Frog legs 37,-

zamarynowane w ziołach prowansalskich, flambirowane w ouzo, podawane w złotej panierce z aioli cytrynowym


pan fried with ouzo, served with lemon aioli

Tatar wołowy | French beef tar-tare 33,-


świeżo zmielona wołowina z musztardą dijon, sosem worcester i tabasco, podawana z żółtkiem, kaparami, krojoną cebulą i francuską bagietką

freshly ground beef with dijon mustard, Worcester sauce and Tabasco, served with egg yolk, capers, onion and French baguette





Zupy / SOUP

- Zupa cebulowa** | French onion soup  **14,-**
tradycyjny francuski przysmak z grzankami
served with croutons
- Krem ze szpinaku** | Cream of spinach **14,-**
podawany z grzankami ziołowymi i wędzonym łososiem
served with herby croutons & smoked salmon
- Zupa dnia** | Soup of the day **13,-**

Podplomyki / TARTE FLAMBEE

- z bekonem** | bacon **21,-**
bekon z cebulą, żółtym serem i creme fraiche
bacon with onion, gouda cheese & creme fraiche
- z krewetkami** | with prawns **27,-**
krewetka, kozi ser, pesto, rukola i creme fraiche
king prawns, goat cheese, rocket & creme fraiche
- cztery sery** | four cheeses  **23,-**
cztery sery (pleśniowy, brie, mozzarella i tarty parmezan)
z rukolą i creme fraiche
four cheeses (blue, brie, mozzarella and grated parmesan)
with rocket & creme fraiche
- z camembertem** | with camembert **23,-**
ser camembert, marmolada z czerwonej cebuli, wędzona szynka,
pomidorki koktajlowe, rukola i creme fraiche
camembert, red onion marmolade, smoked ham cherry tomato,
rocket, crème fraiche

Naleśniki / PANCAKES

(z mąki gryczanej) | (all made with buckweat flour)

z kurczakiem | with chicken **21,-**

kurczak, ratatouille, creme fraiche i szpinak

chicken, ratatouille, crème fraiche & spinach

z kozim serem | with goat cheese  **23,-**

kozi ser, pomidor, rukola, creme fraiche i orzechy włoskie

goat cheese, tomato, rocket, crème fraiche & walnut

z brie | with brie  **19,-**

ser brie, figowy chutney, pomidor, crème fraiche i rukola

brie cheese, fig chutney, tomato, rocket salad & crème fraiche

z łososiem | with salmon **24,-**

łosoś, szpinak, pomidor i creme fraiche

salmon, spinach, tomato & crème fraiche

Makarony / PASTA

Makaron Parisien | Tagliatelle Le Parisien **31,-**

tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i suszonymi pomidorami,
podawane w sosie z serem roquefort

pasta with chicken, spinach & sun dried tomato
served in creamy roquefort sauce

Tagliatelle z owocami morza | Sea food Pasta **36,-**

makaron tagliatelle podawany z kawałkami łososa, krewetek i kalmar,
kaparami, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, pesto i płatkami parmezanu

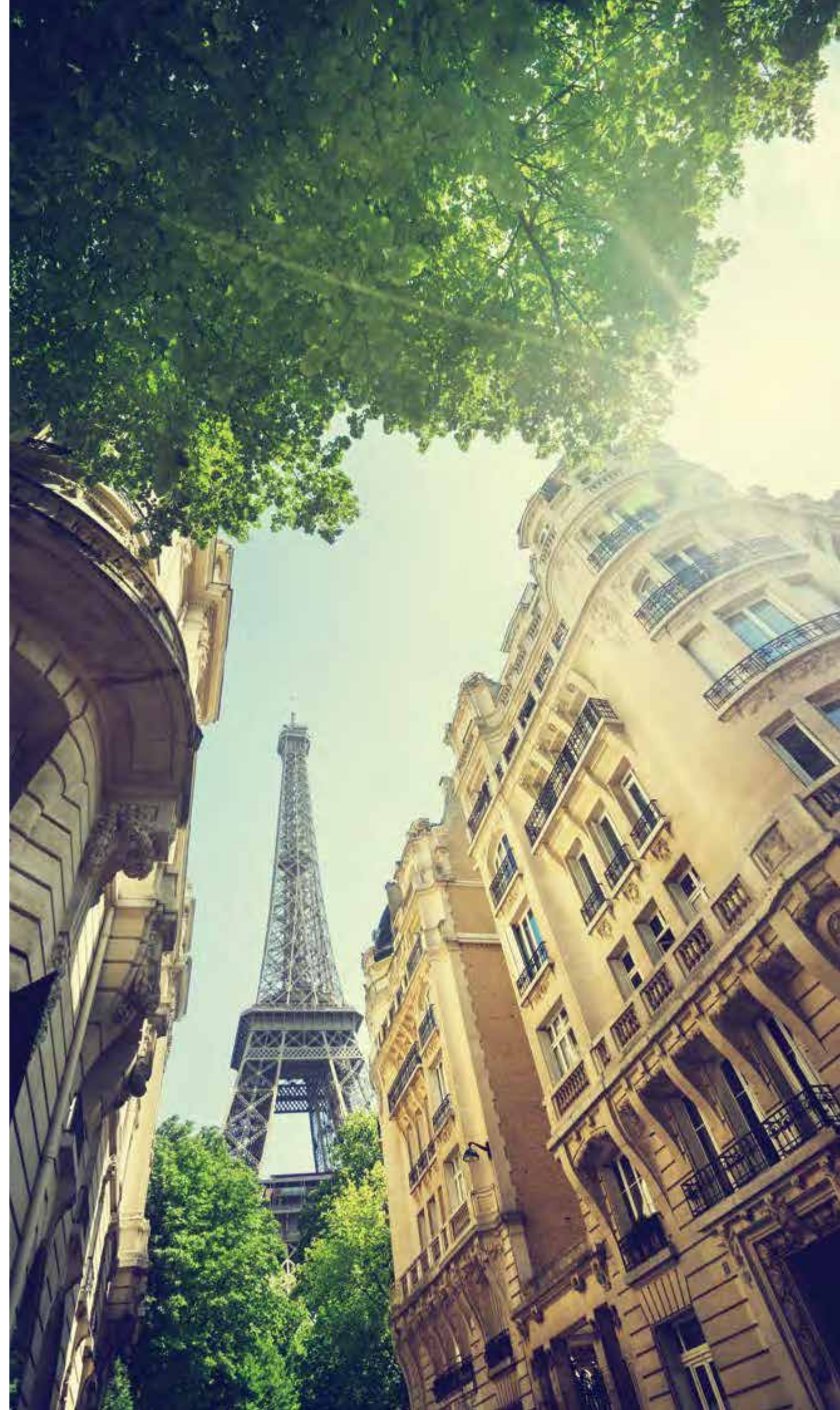
pasta tagliatelle with salmon, king prawns, calamary, capers, rocket
& cherry tomato in pesto sauce with parmesan cheese

Makaron wegetariański | Vegetarian Pasta  **31,-**

tagliatelle z orzechami nerkowca, mieszanką francuskich serów,
suszonymi pomidorami w sosie kremowym z parmezanem, rukolą
i dressingiem balsamicznym

pasta tagliatelle with cashew nuts, mix french cheese, sun dried tomato, parmesan flakes
& balsamic reduction dressing

 danie wegetariańskie | vegetarian dish





Salatki / SALADS

Sałatka z kozim serem | Goat cheese salad 31,-

kawałki ciepłego koziego sera na pieczywie francuskim podawane z zieloną sałatą, pomidorem, figami, orzechami włoskimi i dressingiem balsamicznym

served warm with green salad, tomato, figs, walnuts & balsamic dressing

Sałatka szefa | Chef's salad 29,-

kawałki grillowanej piersi z kurczaka, wędzona szynka, pomidor, melon, żółty ser i oliwki wymieszane z zieloną sałatą, przykryte jajkiem w koszulce i dressingiem balsamicznym

grilled chicken, smoked ham, tomato, melon, olives & cheese mixed with green salad, topped with poached egg and dressed with reduced balsamico vinaigrette

Sałatka z owocami morza | Sea food salad 35,-

krewetki, wędzony łosoś i kalmary zmieszane z zielonymi liśćmi sałaty, ogórkiem, melonem, pomidorkami koktajlowymi, zielonymi oliwkami i domowym winegretem

king Prawn, smoked salmon & calamars mixed with green salad, cucumber, melon, cherry tomato, green olives & home made vinaigrette

Sałatka z kaczką | Duck Salad 32,-

kawałki konfitowanej kaczki, suszone pomidory, ogórek, pomidor koktajlowy, melon, gruszka, mix zielonych sałat, i prażony sezam podawane z dressingiem śliwkowym

shredded confit of duck, sun dried tomato, cucumber, cherry tomato, melon, pear & roasted sesame seeds mixed with green salad and plum sauce

Sałatka z serem mozzarella | Mozzarella Salad 27,-

baby mozzarella, pomidor zwykły i suszony podawane z rukolą, awokado, orzechami nerkowca, grzankami czosnkowymi i dressingiem pesto

baby mozzarella, fresh tomato & sun dried tomato, avocado, rocket, garlic bread & cashew nuts dressed with pesto dressing

Dania główne / MAIN COURSES

Kurczak Parisien | Chicken Le Parisien 31,-

filet zamarynowany w ziołach prowansalskich
podawany z ziemniakami gratin, ratatouille i sosem roquefort

chicken breast marinated in provensal herbs
served with potato gratin, ratatouille & roquefort sauce

Konfitowana Gęś | Confit of Goose 49,-

udo gęsi podawane z ziemniakami puree, grillowanymi warzywami
pieczoną gruszką i sosem winnym z zielonym pieprzem

served with potato puree, grilled seasonal vegetables,
roasted pear, red wine & green pepper sauce

Kaczka a`la Bistrot | Duck Breast a la Bistrot 53,-

piersz z kaczki marynowana w czerwonym winie i tymianku
podawana z ziemniakami gratin, puree pietruszkowym,
grillowanymi warzywami i sosem winnym z zielonym pieprzem

breast of duck marinated in red wine and thyme served with potato gratin,
parsnips puree, grilled vegetables, red wine & green pepper sauce

Stek w sosie Roquefort | Steak in roquefort sauce 49,-

grillowany rostbef, podawany z frytkami i zieloną sałatą

roast beef served with french fries & green salad

Gicz jagnięca | Lamb shank 59,-

podawana z ziemniakami puree o smaku musztardy dijon,
ratatouille i sosem z czerwonego wina

served on dijon mustard purée, ratatouille & red wine sauce

Pieczona Dorada | Baked Gilt-head bream 47,-

zamarynowana w koperku i pieprzu cytrynowym, podawana z domowymi frytkami,
grillowanymi warzywami i sosem koperkowo-cytrynowym

marinated in rosemary and garlic served with home made frites,
grilled seasonal vegetables, dill & lemon sauce

Grillowane Krewetki Królewskie | King Prawns 54,-

podawane na puree pietruszkowym z salsą z ogórka, mango i pomarańczy,
rukolą i sosem koperkowo-cytrynowym

served on parsnips puree, cucumber, mango & orange salsa,
rocket salad, dill & lemon sauce


Świeże małże | Mussels 39,-

gotowane w sosie z białego wina i śmietany,
podawane z domowymi frytkami lub francuskim pieczywem

cooked in white wine sauce served with homemade frites or french bread



Desery / DESSERTS

- Ciasto czekoladowe Moelleux** | Chocolate Moelleux Cake  **14,-**
podane na ciepło z lodami pistacjowymi
served warm with pistachio ice cream
- Krem Brulee** | Creme Brulee  **13,-**
krem waniliowy, delikatnie karmelizowany
vanilla cream, lightly caramelized
- Tarta cytrynowo-limonkowa** | Lime & Lemon Tart  **14,-**
podawana z lodami waniliowymi
served with vanilla ice cream
- Mus czekoladowy** | Chocolate Mousse  **13,-**
domowy mus o smaku pomarańczy
home made orange chocolate mousse
- Gruszkowa tarta Tatin** | Pear tarte Tatin  **14,-**
skarmelizowane gruszki pieczone na cieście francuskim,
podawane na ciepło z lodami waniliowym i sosem karmelowym
served with vanilla ice cream
- Kawowy przysmak** | Coffee delice  **21,-**
kawa podawana z mini creme brulee, tartą cytrynowo-limonkową
i musem czekoladowym
coffee served with: mini creme brulee, lime & lemon tart
& chocolate mousse
- Naleśniki Suzette** | Pancakes Suzette  **14,-**
podawane z kawałkami pomarańczy i lodami waniliowymi
served with oranges & vanilla ice cream
- Deska serów** | Cheese board  **29,-**
wyselekcjonowane sery podawane z pieczywem, orzechami i owocami
selection of cheese served with walnuts & fruits

Lunch menu

od 12:00 do 16:00

od poniedziałku do piątku

from 12 pm-4 pm

from Monday to Friday

Zupa + Naleśnik | Soup + Pancake

dowolna zupa i naleśnik

any soup and pancake

24,-

Zupa + Makaron | Soup + Pasta

dowolna zupa i makaron

any soup and pasta

29,-

Zupa + Sałatka | Soup + Salad

dowolna zupa i sałatka

any soup and salad

29,-

Zupa + Podpłomyk | Soup + tarte Flambee

dowolna zupa i tarta

any soup and tarte Flambee

26,-





Wina / WINES

wina białe | white wines

Vieilles Vignes Chablis	75cl	155,-	
Domaine „Les Chaumes” Pouilly – Fume	75cl	145,-	
Chateau de Portets Graves Blanc	75cl	139,-	
Domaine Guy Saget Petite Perriere Sauvignon Blanc	75cl	99,-	
Riesling Zirnhelt	75cl	95,-	
Chardonnay Guy Saget	75cl	89,-	
Chateau Vaccant Bordeaux Moelleux	75cl	75,-	12,5cl 16,-
Cotes de Thau L`esprit de Villemarin	75cl	75,-	12,5cl 16,-
Chardonnay	75cl	79,-	12,5cl 17,-
Carafe	25cl	21,-	

wina różowe | rose wines

Cotes de Thau L`esprit de Villemarin	75cl	75,-	12,5cl 16,-
Carafe Vin de L`aude	25cl	21,-	

wina czerwone | red wines

L`heritage de Chasse-spleen Haut-medoc	75cl	240,-	
Chateauneuf-Du-Pape	75cl	210,-	
Bourgogne Pinot Noir Vignerons de Buxy	75cl	165,-	
Château D`AS Graves	75cl	137,-	
Château La Fleur Calon Montagne Saint Emillion	75cl	129,-	
Marquis Du Tertre Medoc Cru Artisan	75cl	105,-	
Chateau Arnaud Jouan 1-er Cotes de Bordeaux	75cl	99,-	
Guy Saget Pinot Noir	75cl	99,-	
Cotes du Rhone	75cl	80,-	12,5cl 17,-
Fontbreuil Bordeaux Superieur	75cl	75,-	12,5cl 16,-
Carafe	25cl	21,-	

wina musujące | sparkling wines

Cremant de Bourgogne Bailly Lapiere Rose	75cl	130,-	
Cremant de Loire Michel Laurent Brut	75cl	125,-	
Prosecco / Treviso / Włochy	75cl	89,-	12,5cl 19,-

champagne | champagne

Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	299,-	
-----------------------------	------	--------------	--

Napoje zimne / REFRESHING DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Light	200 ml	7,-
Fanta, Sprite, Kinley Tonic	200 ml	7,-
Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, pomidorowy orange, apple, blackcurrant, grapefruit, tomato	200 ml	6,-
Nestea: cytrynowa, brzoskwińowa lemon, peach	250 ml	8,-
Burn	250 ml	9,-
Woda Water		
Kropla Beskidu niegazowana, gazowana sparkling water, still	250 ml	6,-
Cisowianka Perlage gazowana sparkling water	0,7 l	15,-
Cisowianka Classique niegazowana still water	0,7 l	15,-
Soki ze świeżych owoców Fresh fruit juices		
pomarańczowy, grejpfrutowy orange, grapefruit	0,2 l	12,-
	0,3 l	15,-

Kawy i herbaty / COFFEES AND TEAS

Herbata (czarna, earl grey) Tea (black, earl grey)	9,-
Herbata smakowa Flavoured tea	10,-
Gorąca czekolada Hot chocolate	12,-
Espresso Espresso	7,-
Kawa z ekspresu Black coffee	7,-
Kawa z mlekiem White coffee	8,-
Cappucino	9,-
Caffe latte	11,-
Caffe latte: z syropem czekoladowym, orzechowym, karmelowym, kokosowym, cynamonowym, waniliowym with syrup: chocolate, walnut, caramel, coconut, cinnamon, vanilla	12,-
Kawa mrożona Iced coffee	13,-



Alkohole / Alcohols

Napoje gorące z alkoholem | Hot drinks with alcohol

Kawa francuska z Calvados	French coffee with Calvados	21,-
Kawa po irlandzku	Irish coffee	19,-
Herbata z rumem, miodem i cytryną	Winter tea with rum, honey and lemon	15,-
Grzane wino	Hot spiced wine	13,-
Grzane piwo	Hot spiced beer	13,-

Alkohole Francuskie | French Alcohols

Calvados	40 ml	19,-
Armagnac	40 ml	19,-
Eau-de-vie de Poire Williams (gruszka pear)	40 ml	16,-
Remy Martin VSOP	40 ml	23,-
Hennessy Cognac	40 ml	19,-

Koktajle | Cocktails

Daiquiri		21,-
Havana rum, triple sec, limonka, syrop cukrowy		
Havana rum, triple-sec, lime, sugar syrup		
Cosmopolitan		21,-
Wyborowa citron, triple sec, sok żurawinowy, zest z pomarańczy		
Wyborowa citron, triple sec, redcurrant juice, orange zest		
Whisky Sour		21,-
Ballantine's, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura bitters		
Ballantine's, lemon juice, sugar syrup, angostura bitters		
Mojito		21,-
Havana rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana		
Havana rum, lime, mint, sugar syrup, sparkling water		
Le Bistrot		19,-
Żołądkowa, ogórek, mięta i sprite		
Vodka żolądkowa, cucumber slice, fresh mint & sprite		

Piwo | Beer

beczkowe draught		
Żywiec	300 ml	7,-
Żywiec	500 ml	11,-
butelkowe bottle		
Heineken	300 ml	8,-
Paulaner Weissbier	500 ml	13,-
Desperados	400 ml	11,-
Krušovice	500 ml	9,-
Krušovice dark	500 ml	10,-
Krušovice weizenbier	500 ml	11,-
Primator nealko	500 ml	9,-

Mocne alkohole / Strong alcohols

Wódki | Vodkas

Wyborowa	40 ml	9,-	0,7 l	110,-
Żołądkowa gorzka	40 ml	9,-		
Wiśniówka	40 ml	9,-		
Żubrówka	40 ml	9,-		
Krupnik	40 ml	9,-		
Canario Cachaça	40 ml	11,-		

Whisky | Bourbon

Ballantine's	40 ml	13,-
Chivas regal 12YO	40 ml	21,-
Johnnie Walker Red Label	40 ml	13,-
Johnnie Walker Black Label	40 ml	19,-
Jameson	40 ml	13,-
Jack Daniel's	40 ml	13,-
Jim Beam	40 ml	13,-

Aperitif

Kir	12,5 cl	19,-
Kir Royal	12,5 cl	23,-
Martini Bianco	100 ml	11,-
Martini Rosso	100 ml	11,-
Campari	40 ml	13,-

Tequila

Olmecca Blanco	40 ml	13,-
Olmecca Gold	40 ml	14,-

GIN

Gordon's London Dry Gin	40 ml	10,-
Beefeater	40 ml	10,-

Rum

Havana Club Anejo Blanco	40 ml	11,-
Havana Club Anejo 7anos	40 ml	13,-
Captain Morgan Spiced Gold	40 ml	11,-

Likiery | Liqueurs

Crème de pêche	40 ml	13,-
Crème de cassis	40 ml	13,-
Baileys	40 ml	13,-