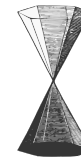


The Hours

BISTRO



The Hours

BISTRO

The Hours nie zobowiązuje. Pomimo lokalizacji w historycznych wnętrzach chcemy, aby nietuzinkowa kuchnia z wysokiej klasy produktu i wspaniała selekcja win i alkoholi pozwalała na cudowne spędzanie czasu. Niezależnie od tego czy chcecie smacznie zjeść czy wypić wyśmienity koktajl bądź kieliszek wina, znajdziecie u nas miejsce dla siebie.

Staramy się by każdy znalazł u nas coś dla siebie wierząc, iż nasza gościnność zagwarantuje niezapomniane chwile.

Zapewniamy Państwa, iż w Bistro The Hours przewrotnie czasu się nie liczy.

The Hours does not oblige. Despite the location in historical interiors. By the extraordinary cuisine based on high class product and sublime selection of wines and alcohols we would like to allow you spend delightful moments. Regardless of whether you want to eat well or have a delicious cocktail or glass of wine, you will find a space for yourself.

We try to make everyone to find something for themselves, believing that our hospitality will guarantee unforgettable moments.

We assure you that in Bistro The Hours perversely time does not counts.

KRÓTKIE HISTORIE | SHORT STORIES

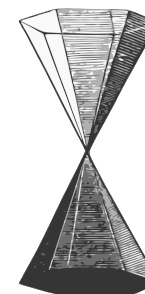
Ostrygi N°3 Gillardeau Oyster N°3 Gillardeau	34 PLN
Carpaccio z buraków * ser Rabiola * orzeszki pini * pistacje * ziola Beetroot carpaccio * Rabiola cheese * pine nuts * pistachio * herbs	59 PLN
Tatar z jelenia lub wołowy * nerkowce * trawa żubrowa * czarna trufla Deer or beef tartare * cashews * bison grass * black truffle	109 PLN
Salátka Cezar z kurczakiem lub krewetkami Caesar salad with chicken or shrimps	69 / 86 PLN
Przegrzebki * piana z pora i ziemniaka * ikra z pstrąga Scallops * leek & potato espuma * trout roe	119 PLN
Zupa Cebulowa * mięso z gęsi Onion soup * goose meat	43 PLN
Flaczki po warszawsku * pulpety cielęce Warsaw style tripe soup * veal meatballs	46 PLN

WYKWINTNE HISTORIE | EXQUISITE STORIES

Kawior Antonius Oscietra 5* (30g) Antonius Oscietra Caviar 5* (30g)	380 PLN
Antonius Oscietra Caviar 5* (30g) * szampan Frerejean Frères Brut 0,75L Antonius Oscietra Caviar 5* (30g) * champagne Frerejean Frères Brut 0,75L	850 PLN
Ostrygi N°3 Gillardeau 10szt * szampan Frerejean Frères Brut 0,75L Oysters N°3 Gillardeau 10 pieces * champagne Frerejean Frères Brut 0,75L	810 PLN

WSPÓLNE HISTORIE | STORIES UNITED

Kompozycja serów włoskich i polskich, orzechy, owoce, oliwa, pieczywo Selection of Polish & Italian cheese, nuts, fruits, olive oil, bread	170 PLN
---	---------



The Hours

BISTRO

Koktajle • Cocktails

Apricot Sour (o.110ml) tequila reposado • morela • cytryna tequila reposado • apricot • lemon	75 PLN
Pineapple (o.110ml) rum • cachaca • migdał • ananas rum • cachaca • almond • pineapple	75 PLN
Blossom (o.110ml) wódka • zielona herbata • wiśnie vodka • green tea • cherries	60 PLN
Elderflower Drop (o.120ml) gin • likier z kwiatu bzu • likier z pomarańczy gin • elderflower liqueur • orange liqueur	65 PLN
Cherry Kiss (o. 130ml) szampan Frerejean Frères Brut • wiśnie • rozmaryn champagne Frerejean Frères Brut • cherries • rosemary	110 PLN
Kir Royal (o. 120ml) szampan Frerejean Frères Brut • likier jeżynowy champagne Frerejean Frères Brut • blackberry liqueur	115 PLN
Honeymoon (o.130ml) whiskey • miód • śmietanka • mandarynka whiskey • honey • cream • mandarin	70 PLN
Oak Fashioned (o. 100ml) bourbon • bitter • czekolada bourbon • bitter • chocolate	85 PLN

DŁUŻSZE HISTORIE | LONGER STORIES

Spaghetti a'la Carbonara Spaghetti a'la Carbonara	68 PLN
Burger wołowy * ser Cheddar * frytki * czerwony coleslaw Beef burger * Cheddar chesse * french fries * red cabbage coleslaw	109 PLN
Pierś z kurczaka kukurydzianego * puree ziemniaczane * marchewka * groszek Corn chicken breast * potato puree * carrot * green peas	85 PLN
Polędwica wołowa * ziemniaki po krakowsku * ratatouille Beef tenderloin * Cracov style potatoe * ratatouille	190 PLN
Gnocchi z leśnymi grzybami * ser Pecorino Romano * czarna trufla Forest mushroom gnocchi * Pecorino Romano cheese * black truffle	76 PLN
Smażone krewetki * chili * imbir * czosnek * pieczywo Fried schrimps * chili * ginger * garlic * bread	119 PLN
Fish & Chips z jesiotra * sos ziołowo - koperkowy * kiszona kapusta Sturgeon Fish & Chips * herbs & dill sauce * sour cabbage	100 PLN

SŁODKIE HISTORIE | SWEET STORIES

Mille Feuille ze świeżymi owocami * krem waniliowo-cytrynowy * pistacje Mille Feuille with fresh fruits * vanilla & lemon cream * pistachio	43 PLN
Semifreddo z polskich jagód * czarny bez Polish blueberry semifreddo * black lillac	39 PLN

*Wykaz dedykowanych dań bez glutenu dostępny jest u obsługi.
Do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
Jeśli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmowe lub specjalne wymagania dietetyczne prosimy poinformuj obsługę przed złożeniem zamówienia.
Ceny zawierają podatek Vat.
Please ask the staff member for special gluten free menu.
For every table will be added a service charge 10% of the bill.
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform service before you order. The prices include tax*

Napoje zimne • Cold drinks

Pepsi • Pepsi Max • Fanta • Sprite • 7up • Mirinda 200ml	20 PLN
Woda mineralna • Mineral water 330ml	15 PLN
Woda mineralna • Mineral water 700ml	25 PLN
Tonic 200 ml	25 PLN
Lemoniada • Lemonade 300 ml	30 PLN
Sok świeży • Fresh juice 200ml	40 PLN

Kawa • Coffee

Espresso	17 PLN
Doppio	20 PLN
Americano	17 PLN
Cappuccino	20 PLN
Latte	20 PLN
Irish Coffee	50 PLN

Herbata • Napar PIAG • Tea • Brew PIAG

0,45 L	25 PLN
--------	--------

Piwo 0,5L • Beer 0,5L

Birra Moretti • Żywiec • Heineken	30 PLN
Heineken 0% • Żywiec 0%	30 PLN

Likiery • Liqueur 40 ml

Amaretto	25 PLN
Bailey's	25 PLN
Chambord	40 PLN
Cointreau	35 PLN
Cointreau Noir	45 PLN
Tatratea	30 PLN
Galliano	25 PLN
Italicus	45 PLN
Maraschino	25 PLN
Unicum Riserva	45 PLN
J.A. Baczewski Suveren	35 PLN

Wódka • Vodka 40 ml

Chopin Rye	40 PLN
Chopin Wheat	45 PLN
Chopin Gold	75 PLN
Starka 35	190 PLN
Młody Ziemniak	55 PLN
Soplica Oryginalna	35 PLN
Ciroc Vodka	40 PLN
Grey Goose	50 PLN
Śliwowica	35 PLN
Ukiyo Rice Vodka	50 PLN
Finlandia	30 PLN

Brandy • Calvados • Armagnac • Cognac 40ml

Metaxa Private Reserve	80 PLN
Lemorton Grande Reserve 1999	100 PLN
Baron Gaston Legrand 1966	225 PLN
Rémy Martin XO	165 PLN
Sempe XO	75 PLN

Rum 40ml

Bumbu	45 PLN
Phraya Gold	40 PLN
Botucal Single Vintage 2007	105 PLN
Dictador 2006	125 PLN
Minoki Mizunara Cask Finished	60 PLN
Plantation 3YO	30 PLN
Plantation Original Dark	30 PLN
The Demon's Share 6YO	45 PLN
Don Papa	50 PLN
Clairin Sonson 2018	45 PLN

Aperitif • Digestif 40ml

Aperol	25 PLN
Amaro	40 PLN
Campari	30 PLN
Cynar	25 PLN
Dolin Vermouth	25 PLN
Jägermeister	30 PLN
Limoncello	35 PLN
Grappa Poli Di Bolgheri Sassicaia 2016	100 PLN
Genepi	50 PLN

Gin 40ml

Gin Mare	45 PLN
Bombay Sapphire	30 PLN
Etsu	45 PLN
Nordes Atlantic	35 PLN
Hendrick's	50 PLN
Harris	60 PLN
Xibal	40 PLN
Blue Velvet	55 PLN
Herbarius	40 PLN
Fords Gin	35 PLN

Tequila 40ml

Herradura Reposado • Plata

60 PLN

Aberlour A'bunadh

75 PLN

Whisky • Bourbon 40ml

Tullamore Dew

30 PLN

Glenfarclas 12YO

55 PLN

Roe & Co

45 PLN

Kilchoman Machir Bay

60 PLN

Arran Amarone Cash Finisk

65 PLN

Laphroaig 10YO

55 PLN

BenRiach 10YO

45 PLN

Mortlach 15YO

80 PLN

BenRiach 10YO Smoky

50 PLN

Octomore

95 PLN

BenRiach 12YO

55 PLN

Lagavulin 16YO

70 PLN

BenRiach 21YO

150 PLN

Jack Daniel's

35 PLN

Talisker 10YO

50 PLN

Jack Daniel's Tripple Mesh

50 PLN

Glenglassaugh Revival

50 PLN

Jack Daniel's N°27 Gold

90 PLN

Glenglassaug Torfa

50 PLN

Woodford Reserve Double Oak

65 PLN

Glenglassaugh Evolution

50 PLN

Kaiyō Mizunara Oak The Peated

90 PLN

