

# 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

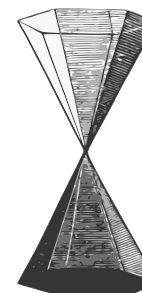
Smażone krewetki • foccacia • liście • słonecznik Fried prawns • foccacia • leaves • sun-flower seeds	99 PLN 220g
Tatar wołowy • ogórki małosolne • kurki • szczypior • żółtko Beef tartare • low-salt cucumber • chantarelle • chive • egg yolk	109 PLN 180g
Carpaccio z buraków • ser Rabiola • orzeszki pini • pistacje • ziola Beetroot carpaccio • Rabiola cheese • pine nuts • pistachio • herbs	64 PLN 120g
Salatka Cezar z kurczakiem <b>lub</b> krewetkami Caesar salad with chicken <b>or</b> prawns	72 • 86 PLN 280 • 270g
Gazpacho z pieczonej papryki i żółtych pomidorów • bagietka • oliwa ziołowa Roasted bell pepper & yellow tomato gazpacho • baguette • herbal olive oil	41 PLN 200ml
Zupa Cebulowa • mięso z gęsi Onion soup • goose meat	43 PLN 200ml
Flaczki po warszawsku • pulpety cielęce Warsaw style tripe soup • veal meatballs	47 PLN 200ml

## WYKWINTNE HISTORIE | EXQUISITE STORIES

Kawior Antonius Oscietra 5* (30g) Antonius Oscietra Caviar 5* (30g)	390 PLN 180g
Ostrygi N°3 Gillardeau 1 szt. • 10 szt. Oyster N°3 Gillardeau 1 pcs. • 10 pcs.	36 • 320 PLN 30 • 300g

## WSPÓLNE HISTORIE | STORIES UNITED

Kompozycja serów włoskich i polskich • orzechy • owoce • oliwa • pieczywo Selection of Polish & Italian cheese • nuts • fruits • olive oil • bread	175 PLN 250g
Kompozycja antipasti • foccacia • oliwa Selection of antipasti • foccacia • olive oil	115 PLN 180g



# The Hours

BISTRO

## KOKTAJLE • COCKTAILS

Black Jack whiskey • wermut • czarna malina whiskey • vermouth • black raspberry	75 PLN 120ml
Pineapple rum Havana Anejo Especial • Plantation 3YO • migdał • ananas rum Havana Anejo Especial • Plantation 3YO • almond • pineapple	75 PLN 120ml
Rhubarbie gin Beefeater • rabarbar • Lillet Rose gin Beefeater • rhubarb • Lillet Rose	65 PLN 120ml
Bramble gin Beefeater • jeżyna • wanillia gin Beefeater • blackberry • vanilla	65 PLN 110ml
Cherry Kiss szampan Frerejean Frères Brut • wiśnie • rozmaryn champagne Frerejean Frères Brut • cherries • rosemary	110 PLN 130ml
Kir Royal szampan Frerejean Frères Brut • likier jeżynowy champagne Frerejean Frères Brut • blackberry liqueur	120 PLN 120ml
Honeymoon whiskey • miód • śmietanka • mandarynka whiskey • honey • cream • mandarin	75 PLN 120ml
Rumaro amaro • rum Havana Anejo Especial • espresso amaro • rum Havana Anejo Especial • espresso	65 PLN 110ml

## DŁUŻSZE HISTORIE | LONGER STORIES

Grillowana cukinia • suszone pomidory • twaróg • cebula dymka • oliwa ziołowa Grilled zucchini • sun-dried tomato • curd cheese • spring onion • herbal olive oil	69 PLN 200g
Burger wołowy • ser Cheddar • frytki • czerwony coleslaw Beef burger • Cheddar chesse • french fries • red cabbage coleslaw	115 PLN 330g
Pierś kurczaka kukurydzianego • warzywne ragout • demi glace drobiowy • śmietana Corn chicken breast • vegetables ragout • poultry demi glace • sour cream	89 PLN 380g
Gnocchi • pesto • pomidorki cherry • straciatella • orzechy nerkowca Gnocchi • pesto • cherry tomato • straciatella • cashew nuts	73 PLN 200g
Poładwica wołowa • ziemniak pieczony w soli • liście • tzatziki Beef tenderloin • salt-roasted potato • leaves • tzatziki	195 PLN 430g
Linguine • krewetki • szpinak • chili • pieczone pomidory • pistacje • Tokaj Linguine • prawns • spinach • chili • roasted tomato • pistachio • Tokaj	96 PLN 380g
Brioche • szarpana cielęcina • ogórek małosolny • frytki • coleslaw Brioche • pulled veal • low-salt cucumber • french fries • coleslaw	105 PLN 300g

## SŁODKIE HISTORIE | SWEET STORIES

Crumble z owocami sezonowymi • lody pistacjowe Crumble with seasonal fruit • pistachio ice cream	39 PLN 150g
Mille Feuille • krem waniliowy • biała czekolada • truskawki • liście melisy Mille Feuille • vanilla cream • white chocolate • strawberry • lemon balm leaves	45 PLN 180g

*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	18 PLN
Doppio	22 PLN
Americano	18 PLN
Cappuccino	22 PLN
Latte	22 PLN
Irish Coffee	50 PLN

**HERBATA • NAPAR PIAG • TEA • BREW PIAG**

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

**Piwo 0,5L • Beer 0,5L**

Birra Moretti (alc. 4,6%) • Żywiec (alc. 5,5%) • Heineken (alc. 5,0%)	30 PLN
Heineken 0% • Żywiec 0%	30 PLN

**LIKIERY • LIQUEURS 40 ml**

Amaretto (alc. 28%)	25 PLN
Bailey's (alc. 17%)	25 PLN
Chambord (alc. 16,5%)	40 PLN
Cointreau (alc. 40%)	35 PLN
Cointreau Noir (alc. 40%)	45 PLN
Tatratea (alc. 22%)	30 PLN
Galliano (alc. 42,3%)	25 PLN
Italicus (alc. 20%)	45 PLN
Maraschino (alc. 24%)	25 PLN
Mr. Black (alc. 23%)	40 PLN
Unicum Riserva (alc. 40%)	50 PLN

**WÓDKA • VODKA 40 ml**

Chopin Rye (alc. 40 %)	45 PLN
Chopin Gold (alc. 40%)	75 PLN
Starka 35 (alc. 40%)	195 PLN
Młody Ziemiak (alc. 40%)	55 PLN
Ciroc Vodka (alc. 40%)	40 PLN
Grey Goose (alc. 40%)	50 PLN
Śliwowica (alc. 72%)	35 PLN
Ukiyo Rice Vodka (alc. 40%)	50 PLN
Ostoya (alc. 40%)	35 PLN
Nalewka Staropolska	40 PLN
Pędy Sosny (alc. 25%) • Czermecha (alc.18,4%) • Czarny Bez (alc. 25%) • Czarna Malina (alc.18,4%)	
Pine Shots (alc. 25%) • Black Cherry (alc.18,4%) • Black Lillac (alc. 25%) • Black Raspberry (alc.18,4%)	

**BRANDY • CALVADOS • ARMAGNAC • COGNAC 40ML**

Lemorton Grande Reserve 1999 (alc. 40%)	100 PLN
Baron Gaston Legrand 1966 (alc. 40%)	225 PLN
Rémy Martin XO (alc. 40%)	170 PLN
Sempe XO (alc. 40%)	75 PLN
Martell VSOP (alc.40%)	50 PLN
Martell XO (alc. 40%)	160 PLN

**RUM 40ML**

Bumbu The Original • XO (alc. 40%)	45 PLN
Phraya Gold (alc. 40%)	40 PLN
Botucal Single Vintage 2007 (alc. 43%)	105 PLN
Dictador 2006 (alc. 59%)	130 PLN
Minoki Mizunara Cask Finished (alc. 40%)	60 PLN
Plantation 3YO • Original Dark (alc. 40%)	30 PLN
Havanna Anejo (alc. 40%) • Especial (alc. 37,5%) • 3 Anos (alc. 37,5%)	30 PLN
The Demon's Share 6YO (alc. 40%)	45 PLN
Clairin Sonson 2018 (alc. 53,2%)	45 PLN

**APERITIF • DIGESTIF**

Aperol (alc. 11%)	25 PLN
Amaro Montenegro (alc. 23%)	40 PLN
Campari (alc. 25%)	30 PLN
Cynar (alc. 16,5%)	25 PLN
Lillet Blanc • Rose (alc. 17%)	30 PLN
Dolin Vermouth (alc. 16%)	25 PLN
Jägermeister (alc. 35%)	30 PLN
Limoncello (alc. 25%)	35 PLN
Grappa Poli Di Bolgheri Sassicaia 2016 (alc. 40%)	100 PLN
Genepi (alc. 40%)	50 PLN
Ricard (alc. 45%)	35 PLN

**GIN 40ML**

Gin Mare (alc. 42%)	45 PLN
Bombay Sapphire (alc. 40%)	30 PLN
Beefeater • Beefeater Blood Orange (alc. 40%)	30 PLN
Beefeater 24 (alc. 45%)	35 PLN
Etsu (alc. 43%)	45 PLN
Ki No Bi Dry (alc. 45,7%)	45 PLN
Nordes Atlantic (alc. 40%)	35 PLN
Hendrick's (alc. 41,4%)	50 PLN
Harris (alc. 45%)	60 PLN
Xibal (alc. 45%)	40 PLN
Blue Velvet (alc. 40%)	55 PLN
Fords Gin (alc. 45%)	35 PLN
Malfy Originale • Con Arancia • Con Limone • Rosa (alc. 41%)	35 PLN
Monkey 47 (alc. 47%)	60 PLN

**TEQUILA 40ML**

Herradura Reposado • Plata (alc. 40%)

60 PLN

Olmecca Altos Reposado • Plata (alc. 38%)

40 PLN

**WHISKY • BOURBON 40ML**

Tullamore Dew (alc. 40%)

30 PLN

Jameson (alc. 40%)

30 PLN

Jameson Black Barrel (alc. 40%)

40 PLN

Chivas Regal 12YO (alc. 40%)

40 PLN

Chivas Regal XV (alc. 40%)

50 PLN

Chivas Regal 18YO (alc. 40%)

65 PLN

BenRiach 10YO (alc. 43%)

45 PLN

BenRiach 10YO Smoky (alc. 46%)

50 PLN

BenRiach 12YO (alc. 46%)

55 PLN

Talisker 10YO (alc. 40%)

50 PLN

Glendronach 21YO (alc. 48%)

150 PLN

Glenglassaugh Revival (alc. 46%)

60 PLN

Glenglassaug Torfa (alc. 50%)

60 PLN

Glenglassaugh Evolution (alc. 50%)

60 PLN

Glenmorangie Nectar d'Or (alc. 46%)

75 PLN

Glenmorangie Signet (alc. 46%)

175 PLN

The Glenlivet 12YO Double Oak (alc. 40%)

45 PLN

The Glenlivet 15YO (alc. 40%)

65 PLN

The Glenlivet 18YO (alc. 40%)

90 PLN

Aberlour 12YO (alc. 40%)

50 PLN

Aberlour A'bunadh (alc. 59,2%)

75 PLN

Glenfarclas 12YO (alc. 43%)

55 PLN

Kilchoman Machir Bay (alc. 46%)

60 PLN

Laphroaig 10YO (alc. 40%)

55 PLN

Mortlach 15YO (alc. 43%)

80 PLN

Macallan 15YO Double Cask (alc. 43%)

85 PLN

Octomore 13.1 (alc. 59,2%)

95 PLN

Lagavulin 16YO (alc. 43%)

70 PLN

Jack Daniel's (alc. 40%)

35 PLN

Woodford Reserve (alc. 45,2%)

55 PLN

Woodford Reserve Double Oak (alc. 43,2%)

65 PLN

Kaiyō Mizunara Oak The Peated (alc. 40%)

90 PLN

Nikka From The Barrel (alc. 51,4%)

60 PLN

Nikka 8YO (alc. 40%)

75 PLN