

# 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

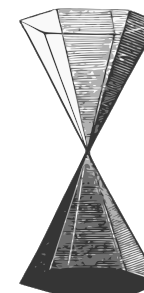
Smażone krewetki • foccacia • liście • słonecznik Fried prawns • foccacia • leaves • sun-flower seeds	99 PLN 220g
Tatar wołowy • ogórki małosolne • kurki • szczypior • żółtko Beef tartare • low-salt cucumber • chantarelle • chive • egg yolk	109 PLN 180g
Carpaccio z buraków • ser Rabiola • orzeszki pini • 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

The Prince of Quince El Jimador • Cointreau • pigwa El Jimador • Cointreau • quince	65 PLN 120ml
Pineapple Havana Especial • Plantation 3YO • migdał • ananas Havana Especial • Plantation 3YO • almond • pineapple	75 PLN 120ml
Rhubarbie Beefeater • Lillet Rose • rabarbar Beefeater • Lillet Rose • rhubarb	70 PLN 120ml
Lady Isabel Ostoya • Dolin Blanc • gruszka Ostoya • Dolin Blanc • pear	65 PLN 110ml
Millionaire's Martini szampan Frerejean Frères Brut • Beefeater • Lillet Rose champagne Frerejean Frères Brut • Beefeater • Lillet Rose	115 PLN 130ml
Kir Royal szampan Frerejean Frères Brut • likier jeżynowy champagne Frerejean Frères Brut • blackberry liqueur	120 PLN 120ml
Kingston Negroni Bumbu XO • Campari • Dolin Rogue • poziomka Bumbu XO • Campari • Dolin Rogue • wild strawberry	70 PLN 120ml
Shortbread Martell VSOP • śmietanka • ciasteczko korzenne Martell VSOP • cream • spice biscuits	70 PLN 120ml

## 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
Polędwica 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

*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.*

*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	20 PLN
Doppio	24 PLN
Americano	20 PLN
Cappuccino	24 PLN
Latte	24 PLN
Irish Coffee	50 PLN

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

0,45 L	28 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%)	30 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
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%)	80 PLN
Starka 35 (alc. 40%)	195 PLN
Starka 40 (alc. 40%)	435 PLN
Młody Ziemiak (alc. 40%)	55 PLN
Grey Goose (alc. 40%)	50 PLN
Śliwowica (alc. 72%)	35 PLN
Ukiyo Rice Vodka (alc. 40%)	50 PLN
Ostoya (alc. 40%)	30 PLN
Ciroc Vodka (alc. 40%)	45 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
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%)	40 PLN
<b>GIN 40ML</b>	
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%)	45 PLN
El Jimador Reposado • Blanco (38%)	40 PLN

**WHISKY • BOURBON 40ML**

Tullamore Dew (alc. 40%)	30 PLN
Jameson (alc. 40%)	30 PLN
Jameson Black Barrel (alc. 40%)	40 PLN
Redbreast 12YO Single Pot Still (40%)	65 PLN
Chivas Regal 12YO (alc. 40%)	40 PLN
Chivas Regal XV (alc. 40%)	55 PLN
Chivas Regal 18YO (alc. 40%)	65 PLN
BenRiach 10YO (alc. 43%)	50 PLN
BenRiach 12YO (alc. 46%)	55 PLN
Benriach 21YO (alc. 46%)	150 PLN
Talisker 10YO (alc. 40%)	55 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

Glenfiddich 23YO Grand Cru (alc. 40%)	240 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%)	80 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







