

# 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 wymieniony 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.

*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. Wykaz alergenów dostępny na życzenie.  
Ceny w niniejszym menu podane są w złotych polskich.  
Ceny zawierają podatek Vat.*

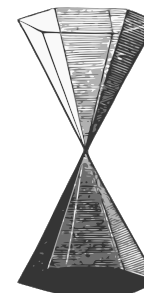
*For every table will be added a service charge 10% of the bill.  
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform service before you order. A list of allergens is available on request.  
All prices in this menu provided in Polish zloty.  
The prices include tax*

## PRZYSTAWKA | STARTER

Ostrygi N°3 Gillardeau 1 szt. / 10 szt. <i>Oyster N°3 Gillardeau 1 pcs. / 10 pcs.</i>	36 / 320 PLN • 64g / 640g
Pierogi z gruszką i gorgonzolą 3 szt. / 5 szt. <i>Dumplings with pear &amp; gorgonzola cheese 3 pc. / 5 pcs.</i>	39 / 49 PLN • 200g / 350g
Borowiki w śmietanie z tymiankiem <i>Boletus mushroom with cream &amp; thyme</i>	59 PLN • 125g
Tatar wołowy z siekanymi kurkami i szczypiorem <i>Beef tartare with chopped chantarelle &amp; chive</i>	55 PLN • 120g
Sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem / krewetkami <i>Caesar salad with smoked chicken / prawns</i>	53 / 64 PLN • 220g
Krewetki w sosie maślano-winnym <i>Prawns with butter &amp; wine sauce</i>	57 PLN • 140g
Kawior Antonius Oscietra <i>Antonius Oscietra Caviar</i>	390 PLN • 30g
Selekcja Serów <i>Cheese selection</i>	89 PLN • 250g

## DODATKI | SIDES

Domowe wypieki z ziołowym masłem <i>Homemade bread &amp; herbal butter</i>	19 PLN • 200g
Puree ziemniaczane z kaszanką / świeżą czarną truflą <i>Potato puree with black pudding sausage / fresh black truffle</i>	29 / 46 PLN • 180g
Łazanki z włoską kapustą <i>Noodles with savoy cabbage</i>	27 PLN • 150g
Pęczak smażony z grzybami <i>Pot barley fried with mushroom</i>	29 PLN • 150g
Frytki ziemniaczane & sos aioli <i>Potato fries &amp; aioli sauce</i>	22 PLN • 150g
Pory duszone w śmietanie <i>Stewed leek with cream</i>	29 PLN • 125g
Buraczki zasmażane ze śmietanką <i>Fried beets with cream</i>	21 PLN • 125g
Sałata rzymska z pomidorami <i>Romaine lettuce with tomato</i>	28 PLN • 125g
Mizeria z selerem naciowym <i>Cucumber with cream &amp; celery</i>	25 PLN • 125g



# The Hours

BISTRO

## KOKTAJLE | COCKTAILS

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

## ZUPA | SOUP

Tradycyjne flaczki po warszawsku <i>Polish traditional tripe stew</i>	41 PLN • 250g
Kremowy żurek z krokiem ziemniaczanym <i>Creamy sour rye soup with potato croquette</i>	38 PLN • 250g
Zupa sezonowa <i>Seasonal soup</i>	36 PLN • 220g

## DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Panierowany schab na kości z popcornem wieprzowym <i>Breaded pork chop with pork scratchings</i>	61 PLN • 250g
Pstrąg z migdałami i szpinakiem <i>Trout with almond &amp; spinach</i>	65 PLN • 180g
Sandacz smażony z karczochami i pomidorami <i>Fried zander with artichoke &amp; tomato</i>	95 PLN • 220g
Bryzol wołowy / polędwica wołowa z domową konfiturą cebulową <i>Breaded beef escalope / beef tenderloin with homemade onion jam</i>	67 / 92 PLN • 220g
Burger wołowy z serem Cheddar <i>Beef burger with Cheddar cheese</i>	79 PLN • 230g
Konfitowana kaczka noga z karmelizowanym jabłkiem i pomarańczą <i>Confit duck thigh with caramelised apple &amp; orange</i>	73 PLN • 250g
Makaron trofie z krewetkami i konfitowaną szalotką <i>Trofie pasta with prawns &amp; confit shallots</i>	77 PLN • 250g
Kopytka z policzkiem wieprzowym, boczkiem i skwarkami <i>Noodles with pork cheeks, bacon &amp; scratchings</i>	59 PLN • 220g
Kopytka z porami i szpinakiem <i>Noodles with leek &amp; spinach</i>	55 PLN • 220g
<b>SŁODYCZE   SWEETS</b>	
Crumble z owocami sezonowymi & lody pistacjowe <i>Crumble with seasonal fruits &amp; pistachio ice cream</i>	32 PLN • 125g
Rurka z kremem & sos kokosowo-waniliowy <i>Stuffed cream roll &amp; coconut-vanilla sauce</i>	28 PLN • 100g
Torcik czekoladowy z wiśniami <i>Chocolate cake with cherries</i>	34 PLN • 125g

## NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

Pepsi Zero • Pepsi • 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 | BEER

Birra Moretti (alc. 4,6%) • Żywiec (alc. 5,5%) • Heineken (alc. 5,0%)   500ml	30 PLN
Heineken (alc. 5,0%) • Żywiec (alc. 5,5%)   500ml	30 PLN
Trzy Korony; Pils (alc. 5%) • IPA (alc. 5,1%) • Dunkel (alc. 6,0%)   330ml	35 PLN
Heineken 0% • Żywiec 0%   500ml	30 PLN

## LIKIERY | LIQUEURS

	40ml
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
Dom Benedictine (alc. 40%)	40 PLN
Galliano (alc. 42,3%)	25 PLN
Italicus (alc. 20%)	45 PLN
Mr. Black (alc. 23%)	40 PLN
Unicum Riserva (alc. 40%)	50 PLN

## WÓDKA | VODKA

	40ml
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 Ziemniak (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%) <i>Pine Shots (alc. 25%) • Black Cherry (alc.18,4%) • Black Lillac (alc. 25%) • Black Raspberry (alc.18,4%)</i>	

**ARMAGNAC | COGNAC | CALVADOS**

40ml

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
Lemorton Grande Reserve 1999 (alc.40%)	100 PLN

**RUM**

40ml

Bumbu XO (alc. 40%)	45 PLN
Phraya Gold (alc. 40%)	40 PLN
Botucal Single Vintage 2007 (alc. 43%)	105 PLN
Botucal Reserva Exclusica • Mantuano (alc. 40%)	40 PLN
Dictador 20 (alc. 40%)	60 PLN
Dictador 2006 (alc. 59%)	130 PLN
Minoki Mizunara Cask Finished (alc. 40%)	60 PLN
Havanna Anejo (alc. 40%) • Especial • 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**

40ml

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
Fernet Branca (alc. 39%)	40 PLN

**GIN**

40ml

Gin Mare (alc. 42%)	45 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
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

<b>TEQUILA</b>	40 ml	The Glenlivet 12YO Double Oak (alc. 40%)	45 PLN
El Jimador Reposado • Blanco (alc. 40%)	40 PLN	The Glenlivet 15YO (alc. 40%)	65 PLN
Herradura Reposado • Anejo • Plata (alc. 40%)	60 PLN	The Glenlivet 18YO (alc. 40%)	90 PLN
Olmecca Altos Reposado • Plata (alc. 38%)	45 PLN	Aberlour 12YO (alc. 40%)	50 PLN
<b>WHISKY   WHISKEY   BOURBON</b>	40ml	Aberlour A'bunadh (alc. 59,2%)	75 PLN
Jameson (alc. 40%)	30 PLN	Glenfarclas 12YO (alc. 43%)	55 PLN
Jameson Black Barrel (alc. 40%)	40 PLN	Kilchoman Machir Bay (alc. 46%)	80 PLN
Redbreast 12YO Single Pot Still (alc. 40%)	65 PLN	Laphroaig 10YO (alc. 40%)	55 PLN
Chivas Regal 12YO (alc. 40%)	40 PLN	Mortlach 15YO (alc. 43%)	80 PLN
Chivas Regal XV (alc. 40%)	55 PLN	Macallan 15YO Double Cask (alc. 43%)	90 PLN
Chivas Regal 18YO (alc. 40%)	65 PLN	Octomore 13.1 (alc. 59,2%)	100 PLN
BenRiach 10YO • Smoky 10YO (alc. 46%)	50 PLN	Lagavulin 16YO (alc. 43%)	75 PLN
BenRiach 12YO • Smoky 12YO (alc. 46%)	60 PLN	Jack Daniel's • Fire • Apple • Honey (alc. 40%)	35 PLN
BenRiach 21YO (alc. 46%)	150 PLN	Jack Daniel's Gentleman's Jack (alc. 40%)	40 PLN
Talisker 10YO (alc. 40%)	55 PLN	Jack Daniel's Bonded • Triple Mash (alc. 50%)	55 PLN
Glendronach 12YO (alc. 43%)	50 PLN	Jack Daniel's Single Barrel (alc. 45%)	60 PLN
Glendronach 15YO (alc. 46%)	80 PLN	Woodford Reserve (alc. 45,2%)	55 PLN
Glendronach 21YO (alc. 48%)	150 PLN	Woodford Reserve Rye (alc. 45,2%)	60 PLN
Glenglassaugh Revival • Torfa • Evolution	60 PLN	Woodford Reserve Double Oak (alc. 43,2%)	65 PLN
Glenmorangie Nectar d'Or (alc. 46%)	80 PLN	Kaiyō Mizunara Oak The Peated (alc. 40%)	90 PLN
Glenmorangie Signet (alc. 46%)	175 PLN	Nikka From The Barrel (alc. 51,4%)	65 PLN
Glenfiddich 23YO Grand Cru (alc. 40%)	240 PLN	Nikka 8YO (alc. 40%)	75 PLN

