

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 wysmienity 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.



Rekomendowane przez Chefa Mateusza Suligę • Chef Mateusz Suliga Signed Dish



Danie Wegetariańskie • Vegetarian Dish

*Do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku.
Jeśli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową 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.

Oyster N°3 Gillardeau 1 pcs. / 10 pcs.

36 / 320 PLN • 64g / 640g

Pierogi z wołowiną i popcornem wieprzowym 3 szt. / 5 szt.

Dumplings with beef & pork scratchings 3 pc. / 5 pcs.

39 / 49 PLN • 180g / 260g

Tatar wołowy z ogórkiem małosolnym i szczypiorkiem

Beef tartare with low-salted cucumber & chive

55 PLN • 120g

Salatka Cezar z wędzonym kurczakiem / krewetkami

Caesar salad with smoked chicken / prawns

53 / 64 PLN • 220g

Club Sandwich z indykiem, boczkiem i jajkiem sadzonym

Club Sandwich with turkey, bacon & fried egg

71 PLN • 200g

Polski kawior Antonius

Polish Antonius Caviar

395 PLN • 30g

Selekcja serów

Cheese selection

89 PLN • 250g

DODATKI | SIDES

Domowe wypieki z ziołowym masłem

Homemade bread & herbal butter

21 PLN • 200g

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Boiled potato with butter & dill

29 PLN • 150g

Frytki ziemniaczane & sos aioli

Potato fries & aioli sauce

27 PLN • 150g

Frytki z batata z salsą cytrynową

Sweet potato fries & lemon salsa

31 PLN • 150g

Szparagi z beszamelem i parmezanem

Asparagus with beschamel & parmesan

38 PLN • 160g

Młoda kapusta z crème fraîche i koprem

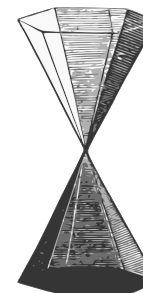
Cabbage with crème fraîche & dill

32 PLN • 150g

Salatka z pomidorów i cebuli z ziołami

Tomato & onion salad with herbs

28 PLN • 150g



The Hours

BISTRO

KOKTAJLE | COCKTAILS

Drunken Berry Malfy Original • Dolin Dry • truskawka <i>Malfy Original • Dolin Dry • strawberry</i>	60 PLN 110 ml
Urban Passion Havana Club Anejo 3YO • Lillet Blanc • marakuja <i>Havana Club Anejo 3YO • Lilet Blanc • passion fruit</i>	75 PLN 150 ml
Rhubarbie Beefeater • Lillet Rose • rabarbar <i>Beefeater • Lillet Rose • rhubarb</i>	75 PLN 130 ml
Peach Punch Cointreau Noir • Havana Club Anejo Especial • brzoskwinia <i>Cointreau Noir • Havana Club Anejo Especial • peach</i>	70 PLN 150 ml
Sidecar Martell VSOP • Chambord • limonka <i>Martell VSOP • Chambord • lime</i>	80 PLN 120 ml
Kir Royal szampan Frerejean Frères Brut • Chambord <i>champagne Frerejean Frères Brut • Chambord</i>	120 PLN 120ml
Lemongrass Negroni Beefeater Orange • Campari • Dolin Rogue • trawa cytrynowa <i>Beefeater Orange • Campari • Dolin Rogue • lemongrass</i>	70 PLN 100 ml
Cherry Coffee Ostoya • Mr. Black • Wiśnie • kawa <i>Ostoya • Mr. Black • Cherries • coffee</i>	70 PLN 120 ml

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>	39 PLN • 250g
Zupa sezonowa  <i>Seasonal soup</i>	36 PLN • 220g

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Panierowany sznycel cielęcy z masłem ziołowym <i>Breaded veal schnitzel with herb butter</i>	78 PLN • 250g
Pstrąg łososiowy z ragoût z zielonych warzyw <i>Salmon trout with green vegetables ragoût</i>	68 PLN • 180g
Sandacz smażony z karczochami i pomidorami  <i>Fried zander with artichoke & tomato</i>	96 PLN • 200g
Bryzol wołowy / polędwica wołowa z domową konfiturą cebulową <i>Breaded beef escalope / beef tenderloin with homemade onion jam</i>	69 / 95 PLN • 220g
Wołowy burger z serem Cheddar <i>Beef burger with Cheddar cheese</i>	79 PLN • 230g
Wegetariański burger z serem Cheddar  <i>Vegetarian burger with Cheddar cheese</i>	75 PLN • 230g
Konfitowana kaczka noga z karmelizowanym jabłkiem i pomarańczą  <i>Confit duck thigh with caramelized apple & orange</i>	78 PLN • 250g
Makaron trofie z krewetkami i konfitowaną szalotką <i>Trofie pasta with prawns & confit shallots</i>	67 PLN • 300g
Makaron trofie z zielonym pesto, mozzarellą i pomidorami  <i>Trofie pasta with green pesto, mozzarella, tomato</i>	63 PLN • 300g
SŁODYCZE SWEETS	
Miodowe semifreddo w białej czekoladzie z pistacją i malinami  <i>Honey semifreddo with white chocolate, pistachio & raspberry</i>	33 PLN • 110g
Rurka z kremem & sos kokosowo-waniliowy   <i>Stuffed cream roll & coconut-vanilla sauce</i>	30 PLN • 200g
Millefeuille z truskawkami i karmelem  <i>Millefeuille with strawberry & caramel</i>	34 PLN • 120g

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
Fentiman's 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
Pedv 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%)	

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 Club Especial (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

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

TEQUILA	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
WHISKY WHISKEY BOURBON	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