

The Hours

BISTRO



The Hours

BISTRO

Bistro The Hours to doskonale miejsce na spotkanie z rodziną lub przyjaciółmi, z menu inspirowanym kuchnią małopolskimi akcentami i szerokim wyborem wyśmienitych koktajli.

Mistrzowskie kulinaria w otoczeniu sztuki i wieczorny relaks przy kieliszku wina pośród zieleni wypełniającej kameralne Patio zatrzymują czas w miejscu...

Doskonałe miejsce na spotkanie z rodziną lub przyjaciółmi, z menu inspirowanym kuchnią małopolskimi akcentami i szerokim wyborem wyśmienitych koktajli.

Mistrzowskie kulinaria w otoczeniu sztuki i wieczorny relaks przy kieliszku wina pośród zieleni.

Bistro The Hours a great place to spend hours with family or friends tasting our menu inspired by cuisine with regional twist and a wide selection of delicious cocktails.

Masterful culinary journey surrounded by works of art and evening relaxation with a glass of wine among the greenery filling the intimate Patio stop the time in a place...

Bistro The Hours a great place to spend hours with family or friends tasting our menu inspired by cuisine with regional twist and a wide selection of delicious cocktails. Masterful culinary journey surrounded by works of art.

KRÓTKIE HISTORIE | SHORT STORIES

Ostryga Fine de Claire Fine de Claire Oyster	19 PLN
Tatar wołowy, charsznicka kapusta, marynowane grzyby, borowikowe żółtko Beef tartare, sour cabbage, marinated mushrooms, boletus egg yolk	69 PLN
Krewetki smażone z masłem, domowe pieczywo, pietruszka, czosnek, chili Shrimps fried with butter, homemade bread, parsley, garlic, chili	67 PLN
Szarpana polska wołowina w domowej chalcie, ogórki, marynowana cebula, pomidorowa musztarda Pulled Polish beef with homemade challah, cucumber, marinated onion, tomato mustard	55 PLN
Kurczak kukurydziany marynowany w ziołach i orzechach, sałata, warzywa, dresing z cydrem łackim i musztardą dijon Corn chicken marinated with herbs & nuts, lettuce, vegetables, dressing with cider & Dijon mustard	55 PLN
Suflet serowy z podhalańskiego bundza i leśnych grzybów, fondue z sera dojrzewającego Scheep milk cheese souffle with forest mushrooms, riped cheese fondue	65 PLN
Smażone w cieście warzywa, aioli czosnkowo-ziołowe, chrupiące sałaty Breaded vegetables, herbal & garlic aioli, crunchy lettuce	49 PLN

WYKWINTNE HISTORIE | REFINED STORIES

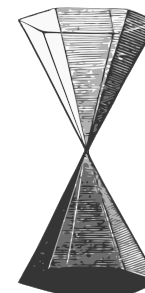
Siberian Caviar 5* 30 g	305 PLN
Oscietra Caviar 5* 30 g	345 PLN

WSPÓLNE HISTORIE | STORIES UNITED

Kompozycja serów włoskich i polskich, orzechy, owoce, oliwa, pieczywo Selection of Polish & Italian cheese, nuts, fruits, olive oil, bread	130 PLN
Kompozycja domowych wędlin, pikle, bakalie, konfitura, ciemne pieczywo Selection of homemade meats, pickles, dried fruits & nuts, fruit jam, rye bread	130 PLN

ZUPY | SOUPS

Krem z topinamburu, olej dyniowy Jerusalem artichoke cream soup, pumpkin oil	35 PLN
Flaczki po warszawsku z cielęcymi pulpetami Warsaw style tripe soup with veal meatballs	43 PLN



The Hours

BISTRO

Koktajle | Cocktails

Vodka Martini wódka / wermut / oliwki <i>vodka / vermouth / olives</i>	35 PLN
Cosmopolitan wódka / triple sec / żurawina / limonka <i>vodka / triple sec / cranberry / lime</i>	35 PLN
Whisky Sour whisky / białko jaja / cukier / cytryna <i>whisky / glair / sugar / lemon</i>	35 PLN
Lady Isabelle gin / melon / białko jaja / cukier <i>gin / melon / glair / sugar</i>	40 PLN
Manhattan bourbon / wermut / bitter <i>bourbon / vermouth / bitter</i>	40 PLN
Aperol Spritz wino musujące / aperol / pomarańcza <i>bubbles / aperol / orange</i>	45 PLN
Negroni gin / campari / wermut <i>gin / campari / vermouth</i>	45 PLN
Lynchburg Lemonade bourbon / sprite / triple sec <i>bourbon / sprite / triple sec</i>	35 PLN
Side Car koniak / pomarańcza / sweet <i>cognac / orange / cukier</i>	45 PLN

DŁUŻSZE HISTORIE | LONGER STORIES

Filet z sandacza, ragout z czarnej soczewicy, sos z palonego masła <i>Zander, black lentil ragout, brown butter sauce</i>	95 PLN
Kacze udo konfitowane w maśle, sos grzybowy, ziemniaki po krakowsku, buraczki <i>Duck thigh confit with butter, mushrooms sauce, Cracov style potatoes, beetroots</i>	99 PLN
Troć fiordowa, assiette z buraka, sos z kiszonek <i>Sea trout, beetroot assiette, pickles sauce</i>	94 PLN
Kasza pęczak, leśne grzyby, bryndza / policzki wieprzowe <i>Pot barley, forest mushrooms, sheep cheese / pork cheeks</i>	69 / 94 PLN
Stek z polędwicy wołowej, puree z topinamburu, konfitowana cebula <i>Beef tenderloin steak, Jerusalem artichoke puree, confit onion</i>	175 PLN
Żebro wołowe, ziemniak truflowy, marchew z gorszkim, sos porto <i>Beef rib, truffle potato, carrot & green pea, porto sauce</i>	120 PLN
Spaghetti Carbonara <i>Carbonara Pasta</i>	70 PLN

SŁODKIE HISTORIE | SWEET STORIES

Strudel śliwkowo-figowy z kardamonem, lody z maślanki i maku, śmietana z werbeną <i>Plum & fig strudel with cardamon, buttermilk ice-cream with poppy seeds, cream with lemon verbena</i>	36 PLN
Torcik wiśniowy, krem waniliowy, gorące wiśnie <i>Cherries cake, vanilla cream, warm cherries</i>	35 PLN
Domowe Pączki: Róża • Morela • Śliwka <i>Homemade Doughnut: Rose • Apricot • Plum</i>	37 PLN

Jeśli posiadasz jakiegokolwiek alergię pokarmową lub specjalne wymagania dietetyczne prosimy poinformować obsługę przed złożeniem zamówienia. Ceny zawierają podatek vat
If you have any food allergies or special dietary requirements please inform service before you order. The prices include tax

Napoje zimne | Cold drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	16 PLN
Fanta / Sprite 250 ml	16 PLN
Woda mineralna / Mineral water 330 ml	13 PLN
Woda mineralna / Mineral water 700 ml	20 PLN
Sok owocowy Cappy / Fruit juice 250 ml	16 PLN
Napój owocowy Cappy / Fruit drink 250 ml	16 PLN
Nektar Cappy / Fruit nectar 250 ml	16 PLN
Fentiman's Tonic 250 ml	21 PLN
Lemoniada / Lemonade 200 ml	20 PLN
Sok Świeży / Fresh Juice 250ml	30 PLN
Espresso Tonic 300 ml	30 PLN

Napoje gorące | Hot drinks

Espresso	12 PLN
Kawa czarna / Black coffee	12 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	13 PLN
Cappuccino	14 PLN
Latte	16 PLN
Irish coffee	36 PLN
French coffee	39 PLN

Herbata PIAG | PIAG Tea

0,45 L	19 PLN
0,9 L	33 PLN

Piwo | Beer

Browar Kazimierz 500 ml	30 PLN
Browar Trzech Kumpli I Wheat IPA/ 500 ml	30 PLN
Browar Trzech Kumpli Misty I Contemporary IPA 500 ml	30 PLN
Bavaria Alcohol Free 330 ml	20 PLN

Likiery | Liqueur 40 ml

Chambord	30 PLN
Amaretto	20 PLN
Bailey's	20 PLN
Benedictine	25 PLN
Chartreuse	40 PLN
Cointreau	30 PLN
Cointreau Noir	40 PLN
Drambuie	30 PLN
Galliano	25 PLN
Italicus	35 PLN
Mr. Black	30 PLN
Tia Maria	25 PLN
Limoncello	25 PLN
Jagermeister	25 PLN
Maraschino	25 PLN
Krupnik Old Liqueur	25 PLN
Crème de Cassis	25 PLN

Wódka | Vodka 40 ml

Absolut Elyx	35 PLN
Chopin Potato	35 PLN
Chopin Rye	30 PLN
Chopin Wheat	35 PLN
Starka 30	135 PLN
Młody ziemniak	40 PLN
Ostoya	20 PLN
Finlandia	20 PLN
Ciroc Vodka	35 PLN
J.A. Baczewski Suveren	35 PLN
Soplica Oryginalna	25 PLN
Śliwowica	30 PLN
Z. Kozuba & Synowie	40 PLN
Finlandia Flavoured	25 PLN
Żołądkowa Kolonialna	30 PLN

Brandy & Cognac & Armagnac 40ml

Ararat 5YO	30 PLN
Courvoisier VS	35 PLN
Metaxa Private Reserve	60 PLN
Pierre Ferrand 10 Generations	30 PLN
Pisco Barsol Selecto Torontel	30 PLN
Rémy Martin 1738 Accord Royal	55 PLN
Rémy Martin VSOP	38 PLN
Rémy Martin XO	130 PLN
Sempe VSOP	40 PLN
Sempe XO	50 PLN

Rum 40 ml

Baco 4YO	30 PLN
Bumbu	35 PLN
Compagnie Des Indes Tricorne	35 PLN
Cachaca	30 PLN
Dictador 12YO	30 PLN
Dictador 20YO	45 PLN
Dictador XO	70 PLN
Gosling's Black Seal 151	35 PLN
Legendario Ron Dorado Cuba	25 PLN
Mount Gay XO	40 PLN
Plantation 3YO	25 PLN
Plantation Original Dark	25 PLN
Sailor Jerry	25 PLN
Appleton Estate	30 PLN
Don Papa	35 PLN

Aperitif & Digestif 40 ml

Absinth	25 PLN
Aperol	20 PLN
Amaro	25 PLN
Campari	20 PLN
Cynar	20 PLN
Dolin Vermouth	25 PLN
Fernet Branca	25 PLN
Jägermeister	25 PLN
Lillet	25 PLN
Sambuca	25 PLN
Genepi	45 PLN
Grappa Poli Di Bolgheri Sassicaia 2016	85 PLN

Gin 40 ml

Aviation	35 PLN
Beefeater	25 PLN
Citadelle	30 PLN
Etsu	40 PLN
Genever	30 PLN
Hendrick's	35 PLN
Harahorn	35 PLN
Harris	45 PLN
Ophir	30 PLN
Martin Miller's	30 PLN
Mayfair	30 PLN
Mombasa Club Strawberry	25 PLN
Portobello Road	25 PLN
Tanqueray	30 PLN
Colombian	35 PLN

Tequila & Mezcal 40 ml		BenRiach21YO	135 PLN
El Jimador Blanco	25 PLN	Glenglassaug Evolution	40 PLN
Herradura Anejo	45 PLN	Glenglassaug Revival	35 PLN
Herradura Plata	45 PLN	Glenglassaug Torfa	40 PLN
Topanito Blanco	25 PLN	Aberlour 16YO	50 PLN
Topanito Reposado	25 PLN	Aberlour A'bunadh	60 PLN
Mezcal Derrumbes Joven Oaxaca	50 PLN	Ardbeg 10YO	40 PLN
Bourbon & Tennessee Whiskey 40 ml		Arran Amarone Cask Finish	40 PLN
Jack Daniel's	30 PLN	Auchentoshan 12YO	35 PLN
Jack Daniel's Gold no'27	80 PLN	Auchentoshan 18YO	50 PLN
Woodford Reserve Double Oak	45 PLN	Auchentoshan American Oak	35 PLN
Balcones Rye	40 PLN	Balvenie 14YO	60 PLN
Bulleit	30 PLN	Brenne	45 PLN
Jim Beam Black	20 PLN	Bruichladdich Classic Laddie	45 PLN
Maker's Mark 46	30 PLN	Caol Ila 12YO	35 PLN
Wild Turkey Honey	25 PLN	Cardhu 15YO	40 PLN
Wild Turkey Rye	25 PLN	Edradour Ballechin 13YO SFTC	90 PLN
Japanese whisky 40 ml		Glenfarclas 12YO	30 PLN
Chita	45 PLN	Glenfiddich 12YO	30 PLN
Kaiyō Mizunara Oak	55 PLN	Glenfiddich 15YO	45 PLN
Kaiyō Mizunara Oak Strength	70 PLN	Glenfiddich 18YO	60 PLN
Kaiyō Mizunara Oak The Peated	70 PLN	Glenkinchie 12YO	45 PLN
Irish whiskey 40 ml		Old Pulteney 1990 Vintage	135 PLN
Connemara	35 PLN	Glenlivet 15YO	40 PLN
Dubliner	25 PLN	Glenlivet 18YO	45 PLN
Jameson	20 PLN	Glenmorangie Nectar D'or	55 PLN
Roe & Coe	40 PLN	Kilchoman Machir Bay	40 PLN
Scotch Whisky & Single Malt 40 ml		Laphroaig 10YO	45 PLN
Chivas Regal 18yo	40 PLN	Macallan 15YO Fine Oak Triple Cask	90 PLN
Chivas Extra	30 PLN	Macallan Ruby	290 PLN
GlenDronach 12YO	40 PLN	Mortlach 15YO	50 PLN
GlenDronach 15YO	80 PLN	Oban 14YO	45 PLN
GlenDronach 21YO	130 PLN		
BenRiach 10YO	35 PLN		