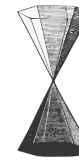


The Hours

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...

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.

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 21 PLN

Carpaccio z kalarepy * burak * smażone kapary * fenkuł * jabłko
Kohlrabi carpaccio * beetroot * fried capers * fennel * apple 49 PLN

Małopolska zalewajka * Klopsiki z białej kielbasy * pieczarka * skwarki
'Zalewajka' regional soup * white sausage meatball * champignon mushrooms * pork rinds 45 PLN

Krewetki * domowa chałka * masło * czosnek * chili
Shrimps * homemade challah * butter * garlic * chili 69 PLN

Szparagi * jajko * sałata rzymska * gorgonzola
Asparagus * egg * romaine lettuce * gorgonzola 61 PLN

Wędzony jesiotr * młode sałaty * karczochy * orzechy ziemne * truskawka
Smoked sturgeon * lettuce * artichoke * peanuts * strawberry 78 PLN

Tatar wołowy * żółtko konfitowane * majonez lubczykowy * kurki
Beef tartare * confit egg yolk * lovage mayonnaise * chantarelle
+opcjonalnie świeżo tarta czarna trufla (2g) * +optionally fresh cut black truffle (2g) 85 PLN
+50 PLN

WYKWINTNE HISTORIE | EXQUISITE STORIES

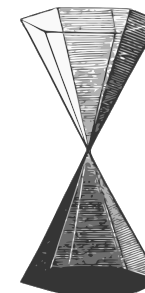
Siberian Caviar 5* 30 g 320 PLN

Oscietra Caviar 5* 30 g 350 PLN
(serwowane z blinami, chałką oraz crème fraiche)
(served with blini, challah and crème fraiche)

WSPÓLNE HISTORIE | STORIES UNITED

Kompozycja domowych wędlin, pikle, bakalie, konfitura, ciemne pieczywo
Selection of homemade meats, pickles, dried fruits & nuts, fruit jam, rye bread 150 PLN

Kompozycja serów włoskich i polskich, orzechy, owoce, oliwa, pieczywo
Selection of Polish & Italian cheese, nuts, fruits, olive oil, bread 150 PLN



The Hours

BISTRO

DŁUŻSZE HISTORIE | LONGER STORIES

Koktajle | Cocktails

Aviation (o. 100ml) gin • maraschino • fiolek gin • maraschino • violet	55 PLN
Pineapple (o. 100ml) rum • cachaca • migdał • ananas rum • cachaca • almonds • pineapple	65 PLN
Paper Plane (o. 100ml) amaro • bourbon • pomarańcza amaro • bourbon • orange	55 PLN
Clover Club (o. 120ml) gin • wermut • maliny • jajko gin • vermouth • raspberry • egg	50 PLN
Penicilina (o. 110ml) whisky • miód truflowy • imbir whisky • truffle honey • ginger	60 PLN
Kir Royal (o. 130ml) szampan Frerejean Frères Brut • likier porzeczkowy champagne Frererjean Frères Brut • crème de cassis	95 PLN
Funky Negroni (o. 110ml) gin • wermut • bitter • rokitnik gin • vermouth • bitter • sea berry	55 PLN
Rose Espresso (o. 100ml) wódka • likier kawowy • espresso • róża vodka • coffee liqueur • espresso • rose flower	50 PLN
Crème de la crème (o. 75ml) koniak • krem kakaowy • śmietanka cognac • crème de cacao • cream	45 PLN

Wegańskie gołąbki z włoskiej kapusty * słonecznik * kurki * sos a'la kapuśniak Stuffed savoy cabbage * sunflower seeds * chantarelles * cabbage sauce	70 PLN
Maślana chałka * długo pieczony boczek * salata * piklowana cebula dymka * ogórki * musztarda z żółtych pomidorów Butter challah * slow roasted pork belly * lettuce * pickled spring onion * cucumber * yellow tomatoes mustard	79 PLN
Kurczak kukurydziany * zielony groszek * młoda marchewka * sos z cydru Chicken breast * green peas * early spring carrot * cider sauce	80 PLN
Makaron trofie * ośmiornica * krewetki * salami piccante Trofie pasta * octopus * shrimps * salami piccante	110 PLN
Smażona makrela * puree z młodej marchwi * chrupiące warzywa * maślany sos Fried mackerel * early spring carrot puree * crispy vegetables * butter sauce	85 PLN
Jesiotr * ziemniaki * szparagi * sos z raka i homara Sturgeon * potatoes * asparagus * crayfish & lobster sauce +opcjonalnie kawior Antonius Siberian (5g) * +optionally Antonius Siberian Caviar	120 PLN +80 PLN
Polędwica wołowa * ragout z młodych warzyw * puree z kalarepy * sos drobiowy Beef tenderloin steak * early vegetables ragout * kohlrabi puree * poultry sauce	185 PLN

SŁODKIE HISTORIE | SWEET STORIES

Jablecznik na kruchym cieście * lody * rozmaryn Apple pie * ice cream * rosemary	36 PLN
Torcik rumiankowy * biała czekolada * pomarańcza z miętą Chamomile cake * white chocolate * orange with mint	35 PLN
Mille Feuille ze świeżymi owocami * krem waniliowo-cytrynowy * pistacje Mille Feuille with fresh fruits * vanilla & lemon cream * pistachio	37 PLN

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. Ceny zawierają podatek Vat.
For every table will be added a service charge of 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	17 PLN
Fanta / Sprite / 7up / Mirinda 250 ml	17 PLN
Woda mineralna / Mineral water 330 ml	15 PLN
Woda mineralna / Mineral water 700 ml	25 PLN
Napój owocowy Cappy / Fruit drink 250 ml	17 PLN
Fentiman's Tonic 250 ml	22 PLN
Lemoniada / Lemonade 200 ml	25 PLN
Sok Świeży / Fresh Juice 250ml	30 PLN

Napoje gorące | Hot drinks

Espresso	14 PLN
Doppio	17 PLN
Kawa czarna / Black coffee	15 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	16 PLN
Cappuccino	16 PLN
Latte	18 PLN
Irish coffee	40 PLN
French coffee	40 PLN

Herbata PIAG I PIAG Tea

0,45 L	23 PLN
0,9 L	36 PLN

Piwo 0,5L I Beer 0,5L

Browar Kazimierz Pils • Pszeniczne • Bezalkoholowe I Pils • Wheat • Non-alcohol	31 PLN
Browar Kazimierz Porter Bałtycki I Baltic Porter 500 ml	36 PLN

Likiery | Liqueur 40 ml

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

Wódka I Vodka 40 ml

Chopin Rye	30 PLN
Chopin Wheat	35 PLN
Starka 35	175 PLN
Młody ziemniak	45 PLN
Ostoya	25 PLN
Finlandia	20 PLN
Ciroc Vodka	35 PLN
Grey Goose	40 PLN
J.A. Baczewski Suveren	35 PLN
Soplica Oryginalna	25 PLN
Śliwowica	30 PLN
Ukiyo Rice Vodka	50 PLN

Brandy & Cognac & Armagnac 40ml

Ararat 5YO	30 PLN
Courvoisier VS	35 PLN
Metaxa Private Reserve	60 PLN
Pierre Ferrand 10 Generations	40 PLN
Pisco Barsol Selecto Torontel	30 PLN
Rémy Martin 1738 Accord Royal	60 PLN
Rémy Martin VSOP	40 PLN
Rémy Martin XO	150 PLN
Sempe VSOP	40 PLN
Sempe XO	70 PLN

Rum 40 ml

Baco 4YO	30 PLN
Bumbu	35 PLN
Compagnie Des Indes Tricorne	35 PLN
Cachaca	30 PLN
Dictador 20	50 PLN
Dictador 2006	100 PLN
Gosling's Black Seal 151	35 PLN
Legendario Ron Dorado Cuba	25 PLN
Mhoba Pineapple	45 PLN
Plantation 3YO	25 PLN
Plantation Original Dark	25 PLN
Don Papa	35 PLN
Clairin Sonson 2018	45 PLN

Aperitif & Digestif 40 ml

Absinth	30 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	95 PLN
Grappa Gaja Sito Moresco	65 PLN

Gin 40 ml

Condessa Clasica	50 PLN
Beefeater	25 PLN
Bombay	25 PLN
Etsu	40 PLN
Genever	35 PLN
Nordes Atlantic	35 PLN
Hendrick's	40 PLN
Harris	45 PLN
Ophir	35 PLN
Ukiyo Blossom	50 PLN

Tequila & Mezcal

Mezcal Derrumbes Joven Oaxaca	60 PLN
Don Julio Blanco	45 PLN
Don Julio Reposado	45 PLN

Bourbon & Tennessee Whiskey 40 ml

Jack Daniel's	30 PLN
Jack Daniel's Gold no'27	80 PLN
Woodford Reserve Double Oak	45 PLN
Balcones Rye	40 PLN
Bulleit	30 PLN

Japanese whisky 40 ml

Chita	60 PLN
Kaiyō Mizunara Oak	75 PLN
Kaiyō Mizunara Oak Strength	90 PLN
Kaiyō Mizunara Oak The Peated	90 PLN

Whisky & Single Malt 40 ml

Dubliner	50 PLN
Tullamore Dew	25 PLN
Roe & Coe	40 PLN
Chivas Regal 18YO	45 PLN
GlenDronach 12YO	50 PLN
GlenDronach 15YO	80 PLN
GlenDronach 21YO	150 PLN
BenRiach 10YO	40 PLN
BenRiach 21YO	145 PLN
Singleton 18 YO	55 PLN

Talisker 10 YO	40 PLN
Glenglassaugh Revival	45 PLN
Glenglassaug Torfa	45 PLN
Glenglassaugh Evolution	45 PLN
Aberlour 16YO	55 PLN
Aberlour A'bunadh	75 PLN
Ardbeg 10YO	45 PLN
Arran Amarone Cask Finish	50 PLN
Auchentoshan 18YO	60 PLN
Port Charlotte	55 PLN
Balvenie 14YO	60 PLN
Brenne	45 PLN
Bruichladdich Classic Laddie	45 PLN
Caol Ila 12YO	35 PLN
Cardhu 15YO	55 PLN
Edradour Ballechin 13YO SFTC	100 PLN
Glenfarclas 12YO	55 PLN
Glenfiddich 12YO	40 PLN
Glenfiddich 15YO	45 PLN
Glenfiddich 18YO	65 PLN
Glenkinchie 12YO	45 PLN
Old Pulteney 1990 Vintage	195 PLN
Glenlivet 12YO	45 PLN
Glenlivet 15YO	55 PLN
Glenlivet 18YO	65 PLN
Glenmorangie Nectar D'or	65 PLN
Kilchoman Machir Bay	55 PLN
Laphroaig 10YO	45 PLN
Mortlach 15YO	80 PLN
Oban 14YO	65 PLN
Octomore 8.1	95 PLN
Lagavulin 16YO	65 PLN

