FLYBAR



ARIES SZCZYRK

MENU

menu

TARTINE BRIOCHE

45 PLN
90g/150g

rostbef wołowy, crème fraiche z estragonem,
emilgrana, granat, pikle, słonecznik
roast beef, tarragon crème fraîche, emilgrana cheese, pomegranate, pickles, sunflower seeds

buratta, pesto, 12-sto letni ocet balsamiczny,
assiette z pomidora, pomarańcz
burrata, pesto, 12-year-aged balsamic vinegar, tomato assiette, orange

45 PLN
90g/170g

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY
SEASONED BEEF TARTARE

73 PLN
130g/130g

żółtko, szalotka, korniszon, majonez truflowy, borowik, słonecznik
egg yolk, shallot, gherkin, truffle mayonnaise, porcini mushroom, sunflower seeds

MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE
YOUNG PORK IN ASPIC

59 PLN
80g/100g

chrzan, gorczyca, granny smith, ocet, chardonnay
horseradish, mustard, granny smith apple, vinegar, chardonnay

ŻUR Z MANGALICY
MANGALICA SOUR SOUP

39 PLN
300g/110g

bekon i kiełbasa z Mangalicy, ziemniak truflowy, żółtko, creme fraiche
Mangalica bacon and sausage, truffle potatoes, egg yolk, crème fraîche

BURGER WOŁOWY ANGUS
ANGUS BEEF BURGER

75 PLN
200g/230g

bekon, cheddar, karmelizowana cebula, ogórek kiszony, pomidor malinowy,
majo limonkowe, musztarda francuska, sałata, fryty stekowe
bacon, cheddar, caramelized onion, pickled cucumber, raspberry tomato, lime mayo, French mustard, lettuce, steak fries

BURGER HALLUMI
HALLUMI BURGER

65 PLN
125g/230g

rydze, por, karmelizowana cebula, majo limonkowe,
musztarda francuska, ogórek marynowany, sałata rzymska, fryty stekowe
saffron milk caps, leek, caramelized onion, lime mayo, French mustard, pickled cucumber, romaine lettuce, steak fries

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ
BEEF TENDERLOIN STEAK

189 PLN
200g/250g

ziemniak Aztec Gold, dziki brokuł, kalafior, kukurydza, demi glace
Aztec gold potato, wild broccoli, cauliflower, corn, demi-glace

menu

COMBER Z JELENIA
VENISION COMBER CUT
172 PLN
160g/250g

kurki, kluski śląskie petit, jarzębina, płaskurka, demi glace
chanterelle mushrooms, petit silesian dumplings, rowan berries, einkorn wheat, demi-glace

JAJKO Z LIPOWEGO WZGÓRZA
EGG FROM LIPOWE WZGÓRZE
59 PLN
60g/170g

fasolka szparagowa, soplówka, czarny czosnek, yuzu, szara reneta
green beans, lion's mane mushroom, black garlic, yuzu, grey renette apple

A'LA CEZAR
Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREME
A'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME
63 PLN
220g/220g

sałata rzymska, anchois, bekon, pomidorki koktajlowe, emilgrana
romaine lettuce, anchovy, bacon, cherry tomatoes, emilgrana cheese

BAKŁAŻAN WĘŻOWY | SNAKE EGGPLANT
57 PLN
80g/200g

baba ghanous, mieszane sałaty, pomidorki, krwista pomarańcza, sezam
baba ghanoush, mixed lettuce leaves, tomatoes, blood orange, sesame seeds

CIASTO FRANCUSKIE Z BIAŁYM MAKIEM
PUFF PASTRY WITH WHITE POPPY SEEDS |
LISTOVÉ TĚSTO S BÍLÝM MÁKEM
39 PLN
60g/120g

chałwa, twaróg, pomarańcza, sezam
halva, quark cheese, orange, sesame

ŚLIWKA W CZEKOLADZIE
CHOCOLATE-COVERED PLUM | ŠVESTKA V ČOKOLÁDĚ
39 PLN
100g/60g

rokitnik, śliwka, Pâte sucrée
sea buckthorn, plum, Sweet shortcrust pastry

ARIES SPECIALS

przekąski barowe I bar snacks

OSTRYGA GILLARDEAU — 35 PLN
GILLARDEAU OYSTER — 60g/20g

sos mignonette, cytryna | mignonette sauce, lemon

SET OSTRYG GILLARDEAU — 96 PLN
GILLARDEAU OYSTERS SET — 180g/60g

sos mignonette, cytryna, ocet z czarnego bzu, piana z szarej renety
mignonette sauce, lemon, elderberry vinegar, grey renette apple foam

BOGACTWO SERÓW — 51 PLN
A SELECTION OF CHEESES — 150g/60g

konfitura z żurawiny, miód truflowy, galaretka z pigwy, chipsy gryczane
cranberry preserve, truffle honey, quince jelly, buckwheat crisps

SIBERIAN CAVIAR 5* — 269 PLN
SIBERIAN CAVIAR — 30g/120g

Moskol, creme fraiche, płaskurka
Moskol Bread, Crème Fraîche, Einkorn

SIBERIAN CAVIAR 6* — 329 PLN
SIBERIAN CAVIAR — 30g/120g

Moskol, creme fraiche, płaskurka
Moskol Bread, Crème Fraîche, Einkorn

FRYTKI ARIES — 19 PLN
ARIES FRIES — 200 g
Ketchup — 3 PLN/40g
Majo trufla — 5 PLN/40g

NACHOSY — 15 PLN
NACHOS — 80g

ORZESZKI — 25 PLN
PEANUTS — 100g

OLIWKI — 20 PLN
OLIVES — 125g

GRISSINI — 19 PLN — 125g

Zamówienia dań od 12.00 | Orders for dishes from 12.00

napoje | beverages

alkohole | alcohols

PIWO Z BECZKI | DRAUGHT BEER

PILSNER URQUELL 4,4%	22 PLN | 400ml

piwa butelkowe | bottled beers

PERONI NASTRO AZZURRO 5%	21 PLN | 330ml
CAPTAIN JACK 6%	16 PLN | 400ml
LECH ELDERFLOWER-LEMON 4%	19 PLN | 500ml
KSIĄŻĘCE MIODOWE 4,5%	19 PLN | 500ml
PIWO KRAFTOWE ARIES Z BROWARU JANA ARIES CRAFT BEER FROM BROWAR JAN	31 PLN | 500ml

- **PSZENICZNE NIEFILTROWANE | UNFILTERED WHEAT BEER – 5,6%**
- **PILS – 4,6%**
- **SCHWARZ BIER – 5,6%**
- **NULLO – 0%**

PIWA BEZALKOHOLOWE | NON-ALCOHOLIC BEERS

PERONI NASTRO AZZURRO 0%	21 PLN | 330ml
LECH FREE 0%	14 PLN | 330ml
LECH 0% ELDERFLOWER-LEMON	18 PLN | 400ml
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0%	19 PLN | 500ml

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

HERBATA (JULIUS MEINL) | TEA (JULIUS MEINL)	14 PLN | 200ml

KAWA (JULIUS MEINL) | COFFEE (JULIUS MEINL)

ESPRESSO	12 PLN | 40ml
AMERICANO	12 PLN | 140ml
LATTE MACCHIATO	22 PLN | 300ml
CAPPUCCINO	16 PLN | 220ml
DOPPIO	18 PLN | 80ml
FLAT WHITE	18 PLN | 140ml

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

COCA-COLA ZERO, COCA-COLA, SPRITE, FANTA, KINLEY TONIC	13 PLN | 250ml
CAPPY SOK OWOCOWY | CAPPY FRUIT JUICE	14 PLN | 250ml
SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW | FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE	31 PLN | 200ml
WODA KINGA PIENIŃSKA | KINGA PIENIŃSKA WATER	10/16 PLN 300/700ml
LEMONIADA OWOCOWA / KLASYCZNA FRUIT/CLASSIC LEMONADE	18 PLN | 200ml
KINGA PIENIŃSKA TONIC	14 PLN | 300ml
THOMAS HENRY TONIC	16 PLN | 200ml
FUZETEA	16 PLN | 250ml

koktajle I coctails

KOKTAJLE KLASYCZNE I CLASSIC COCKTAILS

COSMOPOLITAN — 29 PLN / 120ml
WÓDKA, LIKIER POMARAŃCZOWY, SOK Z ŻURAWINY, SOK Z LIMONKI
VODKA, ORANGE LIQUEUR, CRANBERRY JUICE, LIME JUICE

HUGO — 34 PLN / 200ml
SYROP Z CZARNEGO BZU, LIKIER Z CZARNEGO BZU, LIMONKA, FRIZZANTE, WODA GAZOWANA, MIĘTA
ELDERFLOWER SYRUP, ELDERBERRY LIQUEUR
LIME, FRIZZANTE, CARBONATED WATER, MINT

MARGARITA — 39 PLN / 100ml
TEQUILA BLANCO, LIKIER POMARAŃCZOWY, SOK Z LIMONKI
BLANCO TEQUILA, ORANGE LIQUEUR, LIME JUICE

WHISKEY SOUR — 34 PLN / 120ml
BOURBON, SOK Z CYTRYNY, SWEET, BIAŁKO, WIŚNIA KOKTAJLOWA
BOURBON, LEMON JUICE, SWEET, EGG WHITE, COCKTAIL CHERRY

MOSCOW MULE — 34 PLN / 120ml
WÓDKA, PIWO IMBIROWE, LIMONKA
VODKA, GINGER BEER, LIME

OLD FASHIONED — 42 PLN / 100ml
BOURBON, ANGUSTURA BITTERS, CUKIERTRZCINOWY,SKÓRKAPOMARAŃCZY
BOURBON, ANGOSTURA BITTERS, CANE SUGAR, ORANGE PEEL

MANHATTAN — 34 PLN / 90ml
WHISKEY, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA BITTERS

MOJITO — 38 PLN / 250ml
RUM, ŚWIEŻA LIMONKA, MIĘTA, WODA GAZ., CUKIER TRZCINOWY
RUM, FRESH LIME, MINT, SPARKLING WATER, CANE SUGAR

PORN STAR MARTINI — 49 PLN / 120/60ml
WÓDKA WANILIOWA, LIKIER PASSOA, WINO MUSUJĄCE,
PUREE Z MARAKUI, SOK Z LIMONKI, SWEET
VANILLA VODKA, PASSOA LIQUEUR, SPARKLING WINE,
PASSION FRUIT PUREE, LIME JUICE, SWEET

SARTI SPRITZ — 37 PLN / 200ml
SARTI, FRIZZANTE, WODA GAZOWANA, LIMONKA
SARTI, FRIZZANTE, SPARKLING WATER, LIME

APEROL SPRITZ — 37 PLN / 200ml
APEROL, FRIZZANTE, WODA GAZOWANA, ŚWIEŻA POMARAŃCZA
APEROL, FRIZZANTE, SPARKLING WATER, FRESH ORANGE

CAMPARI SPRITZ — 37 PLN / 200ml
CAMPARI, FRIZANNTE, WODA GAZOWANA, ŚWIEŻA POMARAŃCZA
CAMPARI, FRIZANNTE, SPARKLING WATER, FRESH ORANGE

koktajle I coctails

KOKTAJLE AUTORSKIE I SIGNATURE COCKTAILS

JAFFA CAKE — 34 PLN / 150ml
WÓDKA, LIKIER POMARAŃCZOWY, SYROP COCO,
SUSZONE POMARAŃCZE, CZEKOLADA DESEROWA, MARMOLADA
VODKA, ORANGE LIQUEUR, COCO SYRUP,
DRIED ORANGES, DARK CHOCOLATE, MARMALADE

GOLDEN DELICE — 34 PLN / 120ml
WÓDKA, LIKIER BRZOSKWINIOWY, SYROP Z CZARNEGO BZU, LIMONKA
VODKA, PEACH LIQUEUR, ELDERBERRY SYRUP, LIME

GRAPEFRUIT COLLINS — 34 PLN / 150ml
GIN, ŚWIEŻY GRAPEFRUIT, SWEET,
PODTLENEK AZOTU (N2O) , SUSZONE OWOCE
GIN, FRESH GRAPEFRUIT, SWEET,
NITROUS OXIDE (N2O), DRIED FRUIT

ROSMARITAS — 34 PLN / 120ml
TEQUILA, APEROL, CYTRYNA, ROZMARYN, GRAJFRUT
TEQUILA, APEROL, LEMON, ROSEMARY, GRAPEFRUIT

APPLE PIE — 37 PLN / 200ml
CALVADOS, SOK JABŁKOWY, LIMONKA, WANILIA, ŚMIETANKA,
CYNAMON, BIAŁKO
CALVADOS, APPLE JUICE, LIME, VANILLA, CREAM, CINNAMON, EGG
WHITE

CLOUD BERRY — 36 PLN / 120ml
GIN, JEŻYNÓWKA, SOK Z LIMONKI, SWEET, PIANA JEŻYNOWA, BIAŁKO
GIN, BLACKBERRY LIQUEUR, LIME JUICE,
SWEET SYRUP, BLACKBERRY FOAM, EGG WHITES

DARK CHOCOLATE NEGRONI — 39 PLN / 100ml
GIN HENDRICK'S ANOTHER, MARTINI ROSSO, CAMPARI, CREME DE
CACAO, CACAO ANGUSTORA BITTERS

BURBON PENICILIN — 34 PLN / 100ml
BURBON, SOK Z LIMONKI, SYROP MIODOWO-IMBIROWY
BURBON, LIME JUICE, HONEY-GINGER SYRUP

JAGER SOUR — 39 PLN / 120ml
JEGERMEISTER, SOK POMARAŃCZOWY, SOK Z LIMONKI, SYROP
KLONOWY, BIAŁKO, ANGOSTURA BITTERS
JEGERMEISTER, ORANGE JUICE, LIME JUICE, MAPLE SYRUP, EGG
WHITE, ANGOSTURA BITTERS

BERRY BRANDY — 55 PLN / 100ml
BRANDY DE JERES, LIKIER JAGODOWY, SOK Z LIMONKI, JAGODY
BRANDY DE JERES, BLUEBERRY LIQUEUR, LIME JUICE, BLUEBERRIES

alkohole I alcohols

WÓDKA I VODKA 40ML

J.A BACZEWSKI 40%	18 PLN
ŻUBRÓWKA BIZON GRASS 37,5%	18 PLN
OSTOYA CHARCOAL 40%	18 PLN
PRAVDA 40%	26 PLN
OLD POLISH VODKA STARZONA W BECZKACH 51,3%	49 PLN
OLD POLISH VODKA POLSKIE ŻYTO 42,9%	23 PLN
POTOCKI 40%	34 PLN
CHOPIN POTATOE 40%	36 PLN
MŁODY ZIEMNIAK 2021/2022 40% GRAPPA	49 PLN
AMARONE 40%	44 PLN

WHISKY / BOURBON 40ML

JAMESON 40%	24 PLN
CHIVAS REGAL 12YO 40%	26 PLN
CHIVAS REGAL 15YO 40%	42 PLN
CHIVAS REGAL 18YO 40%	65 PLN
CHIVAS REGAL 20YO ULTIS 40%	85 PLN
GLENLIVET 12YO 40%	31 PLN
GLENLIVET 18YO 40%	80 PLN
MONKEY SHOULDER 40%	26 PLN
ABERLOUR 14YO 40%	56 PLN
DALMORE 12YO 40%	54 PLN
DALMORE 15YO 40%	87 PLN
TOMATIN 18YO 46%	82 PLN
UMIKI 46%	54 PLN
YAMAZAKURA BLENDED WHISKY	44 PLN
KAMIKI SAKURA 48%	49 PLN
JACK DANIELS GENTELMAN JACK 40%	29 PLN
MAKERS MARK – BURBON 45%	32 PLN
WOODFORD RESERVA – BURBON 43,2%	38 PLN
BUFFALO TRACE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON	24 PLN
THE WHISTLER P.X. I LOVE YOU SINGLE MALT 46%	44 PLN
GLENLIVET 12YO 40%	35 PLN
GLENFIDDICH 21YO GRAN RESERVA 40%	90 PLN
GLENFIDDICH 23YO GRAND CRU 40%	175 PLN
GLENFIDDICH 26YO GRANDE COURONNE 43,8%	255 PLN

PRODUKTY REGIONALNE I REGIONAL PRODUCTS 40ML

POLOWACA GÓRALSKA 32%	16 PLN
POTOK WYSOCKI NALEWKA DERENIOWA 21%	16 PLN
BIMBER Z MANUFAKTURY 41%	18 PLN
ŚLIWOWICA Z MANUFAKTURY 50%	19 PLN
ŚLIWOWICA ŁĄCKA 70%	30 PLN
MIODULA SZCZYRKOWSKA 40%	21 PLN
SPECJAŁ PODLASKI PALONY 50%	22 PLN

alkohole I alcohols

BRANDY I COGNAC I ARMAGNAC 40ML

MARTEL XO 40%	121 PLN
ABK6 XO FAMILLY RESERVE 40%	84 PLN
CARDENAL MENDOZA BRANDY DE JEREZ 40%	29 PLN
CASAREDE V.S.O.P BAS ARMAGNAC 40%	48 PLN
FRAPIN X.O CHATEAU DE FONTPINOT, GRANDE CHAMPAGNE 40%	79 PLN

CALVADOS I WINIAK
CALVADOS I WINEMAKER 40 ML

METAXA GRAND FINE 40%	32 PLN
CHATEAU DU BREUIL RESERVE DU CHATEAU 8 ANS D'AGE 40%	38 PLN
METAXA 12* 40%	27 PLN

RUM 40ML

BUSH RUM MANGO 37,5%	24 PLN
LEGENDARIO 9 ANOS 40%	25 PLN
BUMBU 40%	36 PLN
MINOKI MIZUNARA CASK 40%	42 PLN
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS ICONICA 45%	49 PLN

GIN 40ML

BEEFEATER LONDON DRY 40%	22 PLN
BEEFEATER BLOOD ORANGE 37,5%	24 PLN
BULLDOG 40%	28 PLN
COARUNN 41,8%	28 PLN
HENDRIKS LONDON DRY 41,4%	28 PLN
MALFY 41%	30 PLN
KOVAL DRY GIN 47%	32 PLN
TANQURAY NO.10 47,3%	32 PLN
KINOBI KYOTO 45,7%	42 PLN
MONKEY 47 47%	44 PLN
ROKU GIN 43%	28 PLN
TESSALLIS PINK GIN 40%	42 PLN

TEQUILA 40ML

PATRON SILVER 40%	39 PLN
PATRON REPOSADO 40%	44 PLN
SALITOS SILVER 38%	20 PLN
SALITOS GOLD 38%	20 PLN

alkohole I alcohols

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE I NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN MOJITO — 25 PLN / 200ml
SOK JABŁKOWY, SWEET & SOUR, WODA GAZOWANA, MIĘTA
APPLE JUICE, SWEET & SOUR, SPARKLING WATER, MINT

VIRGIN APEROL SPRITZ — 39 PLN / 200ml
CRODINO, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA
CRODINO, SPARKLING WATER, ORANGE

MANGO LASSI — 22 PLN / 200ml
MANGO, JOGURT NATURALNY, MIÓD, KARDAMON
MANGO, NATURAL YOGURT, HONEY, CARDAMOM

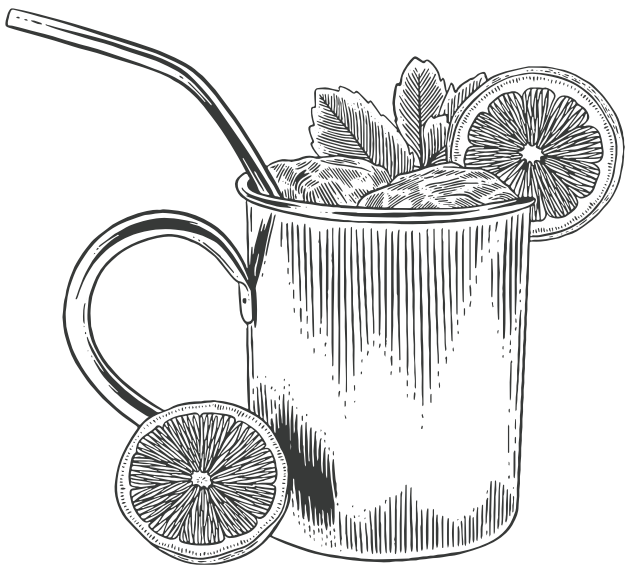
MONKEY CRANBERRY — 16 PLN / 200ml
SYROP ŻURAWINOWY, SOK Z LIMONKI, SOK BANANOWY, JABŁKO
CRANBERRY SYRUP, LIME JUICE, BANANA JUICE, APPLE

VIRGIN PINACOLADA — 25 PLN / 200ml
SOK ANANASOWY, KOKOS, MLEKO
PINEAPPLE JUICE, COCONUT, MILK

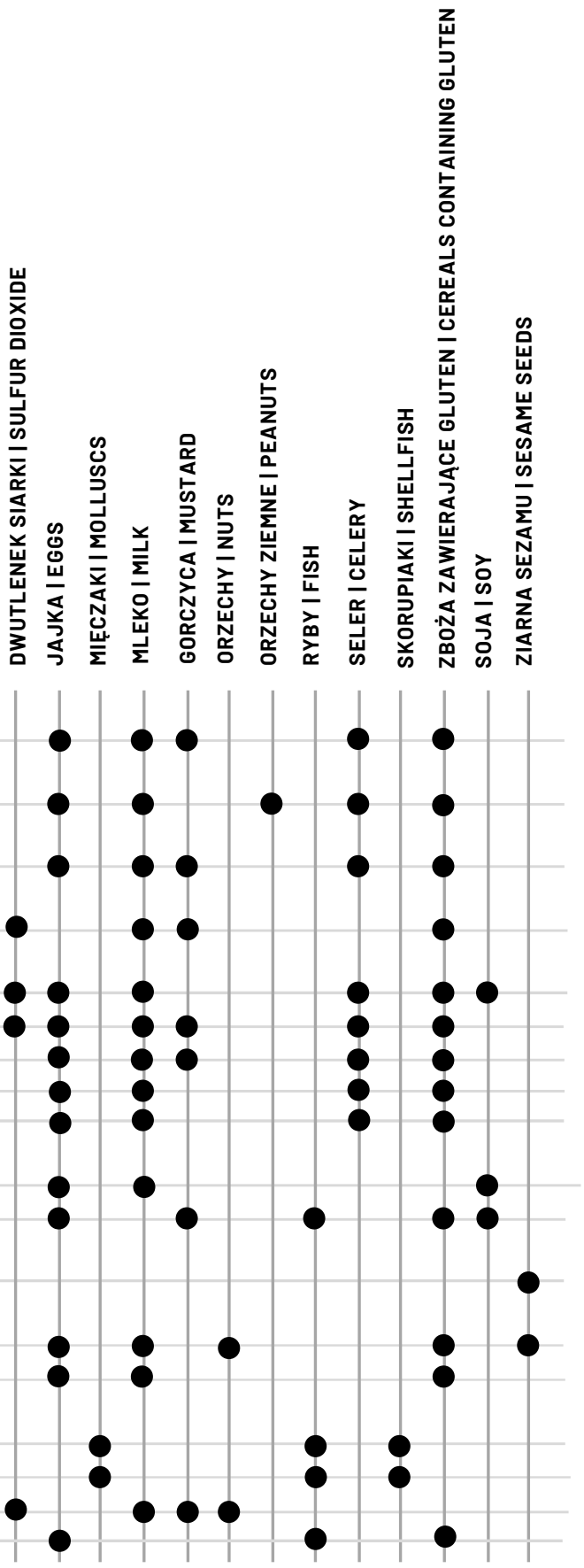
VIRGIN HUGO — 29 PLN / 200ml
SYROP Z CZARNEGO BZU, LIMONKA, PROSECCO 0%, MIĘTA
ELDERBERRY SYRUP, LIME, PROSECCO 0%, MINT

VIRGIN COSMO — 25 PLN / 120ml
SYROP ŻURAWINOWY, SOK ŻURAWINOWY, SOK Z LIMONKI
CRANBERRY SYRUP, CRANBERRY JUICE, LIME JUICE

STRAWBERRY GIN SOUR — 29 PLN / 120ml
PUREE TRUSKAWKOWE, BIAŁKO, GIN 0%, SOK Z LIMONKI, SWEET
STRAWBERRY PURÉE, EGG WHITE, 0% GIN, LIME JUICE, SWEET



ALERGENY | ALERGENS



TARTINE BRIOCHE ROSTBEF WOŁOWY
TARTINE BRIOCHE ROAST BEEF

TARTINE BRIOCHE BURRATA
TARTINE BRIOCHE BURRATA

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY
SEASONED BEEF TARTARE

MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE
YOUNG PORK IN ASPIC

ŻUR Z MANGALICY | MANGALICA SOUR SOUP

BURGER WOŁOWY ANGUS | ANGUS BEEF BURGER

BURGER HALLUMI | HALLUMI BURGER

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ | BEEF TENDERLOIN STEAK

COMBER Z JELENIA
VENISION COMBER CUT

JAJKO Z LIPOWEGO WZGÓRZA | EGG FROM LIPOWE WZGÓRZE

A'LA CEZAR Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREME
A'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME

BAKŁAŻAN | EGGPLANT

CIASTO FRANCUSKIE | PUFF PASTRY | LISTOVÉ TĚSTO

ŚLIWKA W CZEKOLADZIE | CHOCOLATE-COVERED PLUM | ŠVESTKA V ČOKOLÁDĚ

OSTRYGA GILLARDEAU | GILLARDEAU OYSTER

SET OSTRYG GILLARDEAU | GILLARDEAU OYSTERS SET

BOGACTWO SERÓW | A SELECTION OF CHEESES

SIBERIAN CAVIAR 5* i 6*