

APÉRITIFS

Kir Royal 30 PLN

Szampan Jean de la Fontaine Brut,
Crème de Cassis / Jean de la Fontaine
Champagne Brut, Crème de Cassis

Kir Caribbean 20 PLN

Crème de banane, rum biały, wino
musujące / Crème de banane, white rum,
sparkling wine

Negroni 20 PLN

Gin, Campari, Martini Rosso

Silver Bullet 20 PLN

Gin, Jägermeister, Cointreau

Margarita 20 PLN

Tequila, Cointreau, sok z limonki
/ Tequila, Cointreau, lime juice

SALATKI

SALADS

Sałatka Cezar / Caesar salad . . 30 PLN

Sałatka z marynowanym kurczakiem
/ Marinated chicken salad 25 PLN

**Sałatka z rukoli i roszponki z kozim
serem i pomidorami** / Rocket and
lettuce salad with goat cheese
and tomatoes 25 PLN

Sałatka z krewetkami
/ Prawn salad. 30 PLN

PRZYSTAWKI

STARTERS

**Tatar z łososia z aromatyczną
grzanką** / Salmon tartare
on savoury toast 27 PLN

Słynny wołowy tatar Sąsiada
/ Beef steak tartare à la Sąsiada . 29 PLN

**Góralski grillowany serek w parze
z żurawiną i boczkiem** / Mountain style
grilled cheese served with bacon and
cranberry jelly 20 PLN

**Pierogi jak u babci (trzy
rodzaje pierogów, 6 szt.)**
/ Just-like- grandma's dumplings
(three kinds of stuffing, 6 pieces) . . 15 PLN

ZUPY

SOUPS

**Rosół z perliczki ze świeżym
lubczykiem / Guinea fowl broth
seasoned with fresh lovage 16 PLN**

**Żurek staropolski z białą kielbasą
i ziemniakami / „Żurek” traditional
Polish sour rye soup with white
sausage and potatoes 17 PLN**

**Barszcz czerwony z uszkami
/ Red borscht beetroot soup with
mushroom ravioli. 17 PLN**

**Borowikowa w zbożu
/ Porcini mushroom soup
served in a bowl of bread 19 PLN**

**Zupa Szefa (zupa gulaszowa)
/ Chef's soup (beef goulash soup) . . 15 PLN**

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

DRÓB | POULTRY

**Kaczka w jabłkach
po staropolsku z kaszą pęczak i kapustą
czerwoną / Roasted duck with apples served with
hulled groats and red cabbage salad. . . . 56 PLN**

**Filet z kurczaka faszerowany wędzonym
serem, szparagiem, suszonym pomidorem,
podawany w sosie porzeczkowym
z goździkami z ziemniakami confit
oraz panierowanym kalaflorem / Chicken
breast stuffed with smoked cheese, asparagus and
dried tomato served in currant sauce with clove,
potatoes confit and breaded cauliflower . . 39 PLN**

**Gicz gęsia confit w sosie jabłkowo-
cynamonowym z pęczakiem oraz z grzybami**
/ Goose shank in apple- cinnamon sauce with
hulled barley and mushrooms. 58 PLN

CIEŁĘCINA | VEAL

**Udziec cielęcy duszony z warzywami
i kopytkami** / Veal leg stewed with vegetables
and „kopytka” potato dumplings. 53 PLN

JAGNIĘCINA | LAMB

**Kotleciki jagnięce w sosie żurawinowo-
miętowym z kopytkami** / Lamb chops with
cranberry- mint sauce with „kopytka” potato
dumplings 65 PLN

WIEPRZOWINA | PORK

Schab po Sąsiedzku
z młodymi ziemniakami i kapustą / Pork
chop á la Sąsiedzi served
with potatoes and cabbage 33 PLN

Żeberka w sosie miodowo pikantnym
z ziemniakami confit podawawane
z pomidorkiem i cebulką / Exquisite spare
ribs with spicy-honey sauce and potatoes confit
served with tomato and onion. 39 PLN

Golonka marynowana w piwie z soczewicą
z grzybkami na kapuście / Pork knuckle ma-
rinated in beer served with lentil, mushrooms
and cabbage 39 PLN

Szaszłyk z połówiczek wieprzowych
z ziemniakami z pieca i sałatką z kiszonych
ogórków / Pork tenderloin shashlik served with
baked potatoes and pickle salad 45 PLN

WOŁOWINA | BEEF

**Placki po cygańsku / Gypsy style potato
pancakes with beef goulash. 34 PLN**

**Połędwica wołowa na toście francuskim
w towarzystwie warzyw confit / Beef
tenderloin on French toast, garnished
with vegetables confit 79 PLN**

**Policzki wołowe
z kluskami śląskimi / Beef cheeks with
Silesian style potato dumplings 47 PLN**

KONINA | HORSE

**Połędwica z konia z puree ziemniaczanym
oraz sałatką z pomidorkami cherry / Horse
sirloin steak served with potato-pureé and cherry
tomatoes salad 48 PLN**

KRÓLIK | RABBIT

**Królik w sosie śmietanowym z kopytkami
i burakami na ciepło / Rabbit in cream sauce,
served with „kopytka” potato dumplings
and fried beetroots 48 PLN**

RYBY | FISH

**Sandacz w parze ze świeżymi boczniakami
/ Pike perch fillet served on fresh pleurotus
mushrooms sauce 48 PLN**

**Filet z pstrąga w sosie pomarańczowym
z puree z selera / Trout fillet with orange
sauce served with celery-purée 50 PLN**

JARSKIE | VEGETARIAN DISHES

Naleśniki ze szpinakiem

/ Pancakes stuffed with spinach. 20 PLN

Papryka faszerowana kuskusem

ratatouille, sos jogurtowy / Couse

cous stuffed pepper with ratatouille

and yogurt souce. 24 PLN

PRZYSMAKI SĄSIADÓW

SĄSIEDZI SPECIALTIES

Czas oczekiwania: 35-40 min

Waiting time: 35-40 min

Półmisek à la Sąsiedzi

dla 4 osób / Plate à la Sąsiedzi

for 4 people. 300 PLN

Półmisek à la Sąsiedzi

dla 6 osób / Plate à la Sąsiedzi

for 6 people. 450 PLN

DESERY

DESSERTS

Sernik domowy z musem

truskawkowym / Home

made cheesecake, served

with strawberry mousse 17 PLN

Szarlotka na ciepło z lodami

waniliowymi / Warm Apple-pie

served with vanilla ice-cream . . . 17 PLN

Tiramisú à la Sąsiedzi

/ Tiramisú à la Sąsiedzi 19 PLN

Mus czekoladowy

/ Chocolate mousse 20 PLN

Lody z gorącymi malinami / Ice-cream

with hot raspberries 18 PLN

Mus z marakui na

świeżym śniegu z prosecco

/ Passion fruit mousse with basil

served on prosecco snowflakes . . . 30 PLN

NAPOJE CIEPŁE

HOT BEVERAGES

Herbata Richmond / Richmond tea	10 PLN
Kawa czarna / Black coffee	9 PLN
Espresso	9 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk	10 PLN
Kawa Latte / Caffè latte	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Kawa z Amaretto / Coffee with Amaretto	16 PLN
Kawa po Irlandzku / Irish coffee	24 PLN
Kawa mrożona / Iced coffee	16 PLN
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	16 PLN
Kawa po Polsku (z Krupnikiem 30 ml i Śliwownicą 10 ml) / Polish style coffee (with Krupnik vodka 30 ml and Śliwownica plum brandy 10 ml)	20 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi / Pepsi Light	7 PLN
7-up	7 PLN
Mirinda	7 PLN

Schweppes 7 PLN

Lipton Ice Tea Peach / Lemon. 7 PLN

Woda gazowana

/ Sparkling mineral water:

Cisiowianka Perlage 0,3 l 7 PLN

Cisiowianka Perlage 0,7 l 15 PLN

Woda niegazowana

/ Still mineral water:

Cisiowianka Classic 0,3 l 7 PLN

Cisiowianka Classic 0,7 l 15 PLN

Soki owocowe: pomarańcz

/ grapefruit / jabłko / Fruit juice:

orange / grapefruit / apple 7 PLN

Napój z czarnej porzeczki

/ Blackcurrant soft drink 7 PLN

Sok pomidorowy / Tomato juice 8 PLN

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy

/ Freshly squeezed orange juice . . 15 PLN

Świeżo wyciskany sok z grapefruita

/ Freshly squeezed grapefruit juice 15 PLN

PIWO

BEER

Pils 0.3 l 12 PLN

Pils 0.5 l 15 PLN

Piwojad Blanka Witbier 0.3 l . . 14 PLN

Piwojad Blanka Witbier 0.5 l . . 16 PLN

Piwojad Ipa Vermont 0.3 l. . . . 14 PLN

Piwojad Ipa Vermont 0.5 l.16 PLN

Piwo Polskie butelkowe
/ Polish bottled beer.12 PLN

Piwo bezalkoholowe 0.5 l
/ Alcohol-free beer 0.5 l 8 PLN

Piwo Porter 0.5 l, butelkowe
/ Porter beer, 0.5 l bottle12 PLN

ALKOHOLE MOCNE

SPIRITS

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Chivas Regal whisky
aged for 12 years 40 ml 18 PLN

Jim Beam Bourbon 40 ml 18 PLN

Jim Beam Black Bourbon
aged for 6 years. 40 ml 20 PLN

Tullamore D.E.W. whisky .40 ml 18 PLN

Jack Daniel's
Tennessee whisky 40 ml 18 PLN

Ardbeg single malt whisky
aged for 10 years 40 ml 30 PLN

Glenmorangie single malt whisky
aged for 10 years 40 ml 24 PLN

Glenmorangie Lasanta
single malt whisky
aged for 12 years 40 ml 30 PLN

Glenmorangie single malt whisky
aged for 18 years 40 ml 50 PLN

Tomintoul single malt whisky
aged for 12 years 40 ml 32 PLN

Togouchi single malt Japanese whisky
aged for 18 years 40 ml 56 PLN

Dufftown single malt singleton
whisky aged for 12 years . . 40 ml 22 PLN

Dalmore single malt whisky
aged for 15 years 40 ml 26 PLN

Ballantine's 40 ml 17 PLN

Arran 40 ml 30 PLN

Port Charlotte 40 ml 45 PLN

Kavalan single
malt whisky Cherry OAK . . 40 ml 58 PLN

COGNAC

Hennesy VS 20 ml 15 PLN

Courvoisier V.S.O.P. 20 ml 15 PLN

Pierre Ferrand
Reserve 20 ml 25 PLN

Pierre Ferrand
Sel D'anges. 20 ml 45 PLN

CALVADOS

Calvados Pierre
Maglorie V.S.O.P.. 40 ml 15 PLN

Calvados Papidoux Fine . . 40 ml 15 PLN

BRANDY

Metaxa ***** 40 ml 15 PLN

Cardenal Mendoza
Gran Reserva 40 ml 20 PLN

Luis Felipe Menth 20 ml 35 PLN

Luis Felipe Menth 40 ml 60 PLN

GIN

Bombay Sapphire 40 ml 20 PLN

Botanist Islay Dry 40 ml 26 PLN

Gin Mg Gin. 40 ml 10 PLN

TEQUILA

Jose Cuervo
Especial Silver 40 ml 15 PLN

Jose Cuervo
Especial Reposado. 40 ml 15 PLN

RUM

Rum Plantation Silver
aged for 3 years. 40 ml 15 PLN

Rum Plantation
Original Dark 40 ml 15 PLN

ALKOHOLE GATUNKOWE
| FLAVOURED ALCOHOLS

Tatrzańska Śliwowica 72%
/ Plum Brandy 72% 40 ml 14 PLN

Żołądkowa Gorzka 38%
/ Herbal Vodka 38% 40 ml 10 PLN

Żubrówka Bison Grass 40%
/ Bison Grass Vodka 40% . . 40 ml 10 PLN

Krupnik 38%
/ Honey-Spiced Vodka 38% . . 40 ml 10 PLN

Jägermeister 35% 40 ml 15 PLN

WÓDKI CZYSTE
| CLEAR VODKAS

Chopin Black 40 ml 16 PLN

Chopin Rye 40 ml 12 PLN

Chopin Wheat 40 ml 16 PLN

Młody Ziemniak 40 ml 30 PLN

Wyborowa. 40 ml 10 PLN

Finlandia 40 ml 12 PLN

LIKIERY | LIQUEURS

Etiuda Kwiat czarnego Bzu

/ Elderflower Etiud 40 ml 10 PLN

Etiuda Wiśniowa

Cherry Etiud 40 ml 10 PLN

Etiuda Jagoda Kamczacka

Kamchatka Berry Etiud . . . 40 ml 10 PLN

Etiuda Malinowa

Raspberry Etiud 40 ml 10 PLN

Etiuda Pigwowa

Quince Etiud 40 ml 10 PLN

Etiuda Porzeczkowa

Currant Etiud 40 ml 10 PLN

Etiuda Korzenna

/ Spicy Etiud 40 ml 10 PLN

Cytrynówka Podlaska

Lemon vodka 40 ml 10 PLN

Malibu 40 ml 13 PLN

Briottet Curaçao

Triple Sec 40 ml 13 PLN

Briottet Creme de Cassis . 40 ml 13 PLN

Amaretto 40 ml 13 PLN

Briottet De Melon 40 ml 13 PLN

Crème De Menthe 40 ml 13 PLN

Creme De Banane 40 ml 13 PLN

Curaçao Bleu 40 ml 13 PLN

Tia Maria 40 ml 13 PLN

Bailey's 40 ml 13 PLN

Likier czekoladowy Chopin

/ Chopin chocolate liqueur . 40 ml 13 PLN

WERMUT | VERMOUTH

Martini Bianco 100 ml 15 PLN

Martini Rosso 100 ml 15 PLN

Martini Extra Dry 100 ml 15 PLN

Martini Rosato. 100 ml 15 PLN

Campari Bitter 40 ml 12 PLN

DRINKI DESEROWE

DIGESTIFS DRINKS

Alexander

Koniak, Tia Maria, Śmietanka / Cognac,
Tia Maria, Cream 25 PLN

Grasshopper

Tia Maria, Crème de menthe,
śmietanka / Tia Maria, Crème
de menthe, cream 22 PLN

Espresso Martini

Bailey's, Tia Maria, Amaretto, espresso,
śmietanka / Bailey's, Tia Maria, Amaretto,
espresso, cream. 25 PLN

Brandy Alexander

Brandy lub cognac, likier
czekoladowy E. Wedel, śmietanka /
Brandy or cognac, E. Wedel chocolate
liqueur, cream 25/30 PLN

Polish Martini

Gorzka Żołądkowa, Krupnik,
Śliwowica, sok jabłkowy, miód / Herbal
Vodka, Honey-Spiced Vodka, Plum Brandy,
apple juice, honey 25 PLN

Bloody Mary

wódka, sok pomidorowy, sok z limonki, sos
worcestershire / vodka, tomatoe juice, lime
juice, worcestershire sauce. . . . 35 PLN

Mojito Royal

biały rum, sok z limonki,
liść mięty, syrop cukrowy, szampan
/ white rum, lime juice, mint leaf, sugar
syrup, champagne 35 PLN

Tatanka

Żubrówka z sokiem jabłkowym / Bison
Grass Vodka with apple juice . . 20 PLN

Godfather

Chivas Regal 12, Amaretto . . . 25 PLN

Old Fashion

Chivas Regal 12, Angostura,
skórka z pomarańczy, cukier
/ Chivas Regal 12, Angostura bitters,
orange peel, sugar 25 PLN

KOKTAILE

COCKTAILS

Sour

Whiskey Tullamore d.e.w.* lub grappa
Amarone* lub wódka Chopin Rey,
Cytryna, cukier, angostura / Tullamore
d.e.w. whiskey or Grappa Amarone
Chopin Rey vodka, lemon, sugar,
Angostura bitters 25/35/20 PLN

*Zawiera białko jaja kurzego / Contains bitters egg.

Long Island Ice Tea:

wódka, gin, rum, tequila,
Cointreau, Pepsi / Vodka, gin,
rum, tequila, Cointreau, Pepsi . . . 30 PLN