



# MENU

## RESTAURANT



RETURN  
club cafe



## ŚNIADANIA / BREAKFAST pn.-pt. 9-12 / sb.-nd. 9-14

### Jajecznica z 3 jaj **9 zł**

(masło / pieczywo)  
*Scrambled eggs (3 eggs / butter / bread)*

+1 zł szynka, boczek, cebula, szczypiorek, pomidor,  
awokado, ser żółty

+1 zł ham, bacon, onion, chives, tomato, avocado, cheese

### Owsianka z orzechami i owocami **15 zł**

*Porridge with nuts and fruits*

### Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką / pieczywo **15 zł**


*Cottage cheese / chives / radish / bread*

### Jajka sadzone na bekonie **15 zł**

*Fried eggs with bacon*

### Bajgiel do wyboru pszenny lub wieloziarnisty **25 zł**


*Wheat or multigrain bagel*

–  łosoś, rukola, jajko w koszulce, warzywa,  
sos holenderski

*salmon, arugula, poached egg, vegetables,  
hollandaise sauce*

– bekon, jajko sadzone, warzywa, pikantne aioli

*bacon, fried egg, vegetables, spice aioli sauce*

–  humus, grillowana cukinia i bakłażan,  
pasta z awokado, karmelizowana cebula

*hummus, grilled zucchini and eggplant, avocado,  
caramelized onion*

### Śniadanie dla dwojga **40 zł**

(do śniadania dla dwojga prosecco za 5 zł)

- dwa jajka w koszulce,
- twarożek, humus,
- konfitura owocowa,
- talerz z wędliną i serem,
- pasta z awokado,
- warzywa,
- pieczywo

*Breakfast for two*

*(for breakfast for two a glass of prosecco 5 zł)*

- two poached eggs,
- cottage cheese,
- hummus,
- fruit jam,
- coldcut and cheese platter,
- avocado paste,
- vegetables,
- bread

## PRZYSTAWKI / STARTER

### Tatar wołowy **32 zł**

(tradycyjne dodatki / jajko)  
*Beef tartare (traditional toppings / egg)*

### Kaszanka **17 zł**

(chilli / karmelizowana cebula)  
*Blood sausage (chilli / caramelized onion)*

### Tatar z łososia **28 zł**

(tradycyjne dodatki)  
*Salmon tartare (traditional toppings)*

### Grzanki z pesto, szynką dojrzewającą, serem i suszonymi pomidorami **20 zł**

*Croutons with pesto, ripening ham,  
cheese and sun-dried tomatoes*

## SALATKI / SALAD

### Tofu **25 zł**

(tofu / mix sałat / pomidorki cherry / papryka /  
zielony groszek / sezam / sos słodko-kwaśny)  
*Tofu (tofu / mix of salad / cherry tomatoes / bell pepper /  
green peas / sesame / sweet and sour sauce)*

### Halloumi **27 zł**

(awokado / mix sałat / pomidorki cherry /  
prazone pestki słonecznika / sos limonkowy)  
*Haloumi (avocado / cheese / mix of salad /  
cherry tomatoes / roasted sunflower seeds / lime dressing)*

### Cezar **29 zł**

(kurczak / bekon / sałata rzymska / pomidorki cherry /  
grzanki / parmezan / sos anchois)  
*Cezar (chicken / bacon / romaine lettuce /  
cherry tomatoes / croutons / Parmesan / anchovy sauce)*

## KANAPKI / SANDWICHES

### Kurczak / bekon / jajko sadzone / sałata / pomidor / ser Brie / cebula / pikantne aioli / sałata / frytki **28 zł**

*Chicken / bacon / fried egg / salad / tomato /  
Brie cheese / onion / spice aioli sauce / fries*

### Halloumi / pomidor / awokado / cebula / pikantne aioli / sałata rzymska / frytki **27 zł**

*Halloumi cheese / tomato / avocado / onion /  
spice aoli sauce / salad / fries*

### Żeberko / BBQ / rukola / ogórek kwaszony / frytki **27 zł**

*Rib / BBQ sauce / arugula / pickled cucumber / fries*

## ZUPY / SOUPS

### Żurek na zakwasie **16 zł**

(biała kielbasa / jajko / pieczywo)  
*Sour-rye soup (white sausage / egg / bread)*

### Krem z pomidorów **16 zł**

(grzanki / bazylia)  
*Tomato cream (croctons / basil)*

### Domowy rosół **12 zł**

(makaron / natka)  
*Chicken soup (noddle / parsley)*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### Gicz cielęca **45 zł**

(gnocchi grzybowe / brokuły)  
*Veal shank (mushroom gnocchi, broccoli)*

### Sznycel po mediolańsku **29 zł**

(frytki / mix świeżych warzyw)  
*Chicken cutlet with Parmesan  
(fries / mix of fresh vegetables)*

### Dorada **39 zł**

(ziemniak pieczony / mix świeżych warzyw)  
*Gilt-head bream (baked potato / mix of fresh vegetables)*

### Żeberko BBQ **28 zł**

(domowy sos BBQ / frytki / ogórek kiszony)  
*Rib (homemade BBQ sauce / fries / pickled cucumber)*

### Risotto z krewetkami **33 zł**

(5 szt. krewetek / cebula / czosnek / sos pomidorowy)  
*Risotto with shrimps (5pcs. shrimps / onion / garlic / tomato sauce)*

### Pierogi z mięsem / okrasa z boczku **25 zł**

*Meat Dumplings / bacon*

### Pielmienie / śmietana / cytryna **25 zł**

*Old-russian style dumplings / sour cream / lemon*

## MAKARONY / PASTAS

### Pappardelle z kurczakiem **29 zł**

(śmietana / świeży szpinak / pomidorki cherry)  
*Pappardelle with chicken (sour cream / spinach / cherry tomatoes)*

### Tagliatelle nero z krewetkami **33 zł**

(5 szt. krewetek / oliwa / czosnek / seler naciowy / pomidory)  
*Tagliatelle nero (black) with shrimps (5 pcs. shrimps / olive oil / garlic / celery / tomatoes)*

### Spaghetti z tofu **27 zł**

Vege Bolognese (sos pomidorowy / tofu / bazylia)  
*Spaghetti with tofu (tofu / tomatoe souce / basil)*

### Spaghetti aglio'olio **20 zł**

(chilli / natka / oliwa)  
*Spaghetti aglio'olio (chilli / parsley / olive oil)*

### Spaghetti bolognese **27 zł**

(sos pomidorowy / bazylia / parmezan)  
*Spaghetti Bolognese (tomatoe souce / basil / parmesan cheese)*

## DLA DZIECI / KIDS MENU

### Spaghetti z kurczakiem i sosem pomidorowym **14 zł**

*Spaghetti with chicken and tomatoe sauce*

### Nuggetsy z kurczaka **18 zł**

(frytki / surówka z marchewki)  
*chicken nuggets (fries / carrot salad)*

### Tost francuski **12 zł**

(syrop klonowy / owoce)  
*French toast / maple syrup / fruits*

## PRZEKĄSKI / SET OF SNACKS

### Krążki cebulowe / sos aioli **7 zł**

*Onion rings / spice aioli sauce*

### Frytki / ketchup **7 zł**

*Fries / ketchup*

### Skrzydółka kurczaka z sosem BBQ **20 zł**

*Chicken wings with BBQ sauce*

 Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

Dla grup od sześciu osób doliczamy Serwis 10% /  
For groups 6 persons and more service charge 10%

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

woda niegaz. / gaz **5 zł**  
*(water still or sparkling)*

saturator **10 zł**  
*(woda gazowana / sok malinowy / cytrusy)*  
*(sparkling water / raspberry juice / fruits)*

pepsi / 7up / mirinda / tonic **6 zł**

ice tea **6 zł**

red bull **12 zł**

soki owocowe (juices) **5 zł**

soki wyciskane **12 zł**  
*(pomarańcz / grapefruit / mix)*  
*fresh orange / grapefruit / mixed juices*

## NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

espresso **7**

americano **8 zł**

kawa z mlekiem (coffee with milk) **9 zł**

cappuccino **10 zł**

coffe latte **11 zł**

choco latte **15 zł**

frappe **13 zł**

herbata (tea) **8 zł**

herbata zimowa (winter tea) **10 zł**

czekolada na gorąco (hot chocolate) **12 zł**

kakao (hot cocoa) **9 zł**

## PIWO / BEER

*Piwo beczkowe / Draft beer*

Żywiec 0,33l/0,5l **7/9 zł**

Holba Premium 0,33l/0,5l **7/9 zł**

*Piwo butelkowe / Bottled beer*

Żywiec 0,5l APA, Białe, Porter **9 zł**

Heineken 0,5l **10 zł**

Paulaner 0,5l **14 zł**

Złoty Bażant 0,5l **12 zł**

Żywiec, Warka 0% 0,5l **9 zł**

Sok do piwa **0,50 zł**

## ALKOHOLE / ALKOHOLS

Absolut 4cl/0,7l **9/140 zł**

Wyborowa 4cl/0,7l **8/120 zł**

Finlandia 4cl/0,5l **10/95 zł**

Wiśniówka 4cl/0,5l **7/70 zł**

Jack Daniels 4cl/0,7l **18/270 zł**

Jack Daniels Gentlemen 4cl **22 zł**

Jack Daniels Single Barrel 4 cl **27 zł**

Woodford Reserve 4 cl **24 zł**

Johnie Walker Red 4cl/0,7l **13/180 zł**

Johnie Walker Black 4cl/0,7l **20/300 zł**

Ballantines 3Y 4cl/0,7l **18/250 zł**

Chivas Regal 12Y 4cl **25 zł**

Stock VSOP 4cl **15 zł**

Tequila silver 4cl **13 zł**

Tequila gold 4cl **15 zł**

Seagram's gin 4cl **9 zł**

Bacardi 4cl **11 zł**

Jagermeister 4cl **12 zł**

Amaretto 4cl **11 zł**

Martini Extra Dry, Bianco, Rosso 8cl **11 zł**

## DRINKI / DRINKS

Finlandia mango i jabłko **21 zł**

*(4 cl Finlandia mango, 12 cl sok jabłkowy)*

Finlandia grapefruit i tonic **23 zł**

*(4 cl Finlandia grapefruit, 12 cl tonic)*

Finlandia coconut i ananas **21 zł**

*(4 cl Finlandia coconut, 12 cl sok ananasowy)*

Aperol spritz **22 zł**

*(8 cl aperol, 12 cl prosecco, woda gazowana)*

Strawberry prosecco **25 zł**

*(3 cl Bols strwaberry, 4 cl sok ananasowy, 5 cl prosecco)*

Cuba libre **19 zł**

*(4 cl Bacardi, pepsi)*

Vodka sour **16 zł**

*(4 cl Wyborowa, 2 cl sour, 1,5 cl sweet)*

Whisky sour **18 zł**

*(4 cl Highland, 1,5 cl sweet)*

## ODWIEDŹ NAS / VISIT US



Restauracja-Return



[www.returncafe.pl](http://www.returncafe.pl)



[biuro@returncafe.pl](mailto:biuro@returncafe.pl)



+48 22 696 88 30

## RETURN POLECA

Flaki wołowe **18 zł**

*Beef tripe stew*

Stek wołowy  
z borowikami **49 zł**

*(pieczony ziemniak, mix świeżych warzyw)*

*Beef steak with boletus mushrooms  
(baked potato, mix of fresh vegetables)*

 Tagliatelle nero  
z borowikami **26 zł**

*(pomidorki cherry, natka, oliwa, cebula, czosnek)*

*Tagliatelle nero (black) with boletus mushrooms  
(cherry tomatoes, parsley, olive oil, onion, garlic)*

Polędwica z dorsza  
z sosem grzybowym **40 zł**

*(kasza kuskus, grillowane warzywa)*

*Pan-fried Cod fillet with mushroom sauce  
(couscous groats, grilled vegetables)*

Tortellacci ze spekiem  
i palonymi ziemniakami **24 zł**

*Tortellacci with speck and roasted potato*