

Od poniedziałku do piątku,
11:30 - 16:00

LULUⁿch

2 dania 44 zł

Starter/Dessert + Main (+ Side)

3 dania 51 zł

Starter + Main (+ Side) + Dessert

starters

Krem z kukurydzy,
olej chili, kolendra

Gratin ziemniaczane, kwaśna śmietana,
kawior z pstrągą z zieleńcy

Plastry schabu wieprzowego
w sosie tuńczykowym

Yakitori z grillowanego kalmara
i dymki

mains

Gołąbek jagnięcy w sosie z pieczonej
letniej papryki

Sznyceł drobiowy z parmezanem, rocket
sauce, chrupiącymi kaparami

Shrimp roll- brioche z sałatką z krewetek,
awokado, selera naciowego i ziół

Ravioli z borowikami
w emulsji maślanej z pecorino romano

sides

wybierz 1 dodatek do Main w cenie:

Brokuły w sosie serowym • Puree ziemniaczane z masłem ziołowym

Salatka z pieczonych buraków
z prażonymi ziarnami i redukcją winną

dessert

Zapytaj obsługę o deser dnia

Lunch steak

Skirt steak

z grillowanymi warzywami
i ziemniakami z ogniska,
chimichurri

69 zł

Od poniedziałku do piątku,
11:30 - 16:00

LULUⁿch

2 dania 44 zł

Starter/Dessert + Main (+ Side)

3 dania 51 zł

Starter + Main (+ Side) + Dessert

starters

Krem z kukurydzy,
olej chili, kolendra

Gratin ziemniaczane, kwaśna śmietana,
kawior z pstrągą z zieleńcy

Plastry schabu wieprzowego
w sosie tuńczykowym

Yakitori z grillowanego kalmara
i dymki

mains

Gołąbek jagnięcy w sosie z pieczonej
letniej papryki

Sznyceł drobiowy z parmezanem, rocket
sauce, chrupiącymi kaparami

Shrimp roll- brioche z sałatką z krewetek,
awokado, selera naciowego i ziół

Ravioli z borowikami
w emulsji maślanej z pecorino romano

sides

wybierz 1 dodatek do Main w cenie:

Brokuły w sosie serowym • Puree ziemniaczane z masłem ziołowym

Salatka z pieczonych buraków
z prażonymi ziarnami i redukcją winną

dessert

Zapytaj obsługę o deser dnia

Lunch steak

Skirt steak

z grillowanymi warzywami
i ziemniakami z ogniska,
chimichurri

69 zł

*from the grill***CHEESEBURGER*** 52

160g wołowiny, 2x cheddar, karmelizowana
cebula, pickle, sałata, ketchup, musztarda.

SPICY BURGER* 54

160g wołowiny, 2x cheddar, chili i
jalapenos w miodzie, cebula, pickle, sałata,
sos chipotle

NEW YORK 600G 235

Rostbef z kością, Jałówka, Polska,
sezonowany min. 30 dni na sucho

RIBEYE 300G 140

Antrykot, Argentyna, sezonowany
min. 30 dni na sucho

FILET MIGNON 250G 135

Polędwica, Jałówka, Polska,
sezonowany 30 dni na mokro

FLAT IRON 300G 99

Podgrzebień, Jałówka, Polska

DORADA 68

Dorada 350g, sos chimichurri

BBQ RIBS 74

Żeberka wieprzowe w marynacie BBQ.
Porcja 450-500g.

sauces

Rosemary madeira 8

Smokey peppercorn 8

Chimichurri 8

Ranch / Hot honey ranch 6

House valentina 6

House BBQ 6

sides

Kolba kukurydzy z grilla 24

z majonezem i płatkami chili

Frytki / Frytki z batatów ** 17 / 24

Liście sałat w vinaigrette 18

Lexington Red Sław 20

Bawole pomidory z anchovies, 23

pecorino romano
i wędzonym maldonem

Ziemniaki z ogniska 19

z sosem chipotle
i kwaśną śmietaną

Fasolka szparagowa 22

* Burgery dostępne również
w wersji wegetariańskiej
z mięsem beyond

** Dla zachowania najwyższej jakości,
frytki smażymy w 100% wołowym

Ceny wyrażone są w PLN.

Tabela alergenów dostępna u obsługi.

Do rachunków od 5 osób doliczamy 10% serwisu.

*small plates***BEEF TARTARE** 49

Tatar z polędwicy wołowej z ogórkiem kiszonym, kaparami, dijon, marynowaną cebulą cukrową i nasturcją

TUNA CRUDO 48

Plastry dojrzewającego tuńczyka z marynowanym fenkułem, olejem chili i liśćmi sałat

MOZZARELLA STICKS 36

Panierowane paluszki z mozzarelli z sosem ranch i sosem marinara.

SHRIMPS BEURRE BLANC 49

Krewetki tygrysie w sosie winno-maślanym, bisque, czosnek, natka, tostowana brioche.

*heartly bites***CHICKEN TENDERS** 49

Chrupiące polędwiczki z kurczaka z sosem hot honey ranch, frytki

HALLOUMI FENNEL SALAD 48

smażony ser halloumi z guacamole, koprem włoskim, grejpfrutem i mikro liśćmi

AMERICAN SHRIMP PASTA 53

Rigatoni z krewetkami królewskimi w kremowym sosie z nduji, mascarpone i cytryny

CHICKEN AU POIVRE 60

kurczak supreme w sosie pieprzowym, frytki z natką i pecorino Romano

*sweets***HOT CHOCOLATE MOUSSE** 22

Puszysty mus czekoladowy z dodatkiem oliwy, płatków soli i liści mięty

BREAD PUDDING 23

z dodatkiem słonego karmelu, kremu śmietankowego oraz konfitury z czarnej porzeczki

*coffee & tea***Espresso** 9**Espresso Doppio** 12**Americano** 10**Cappuccino** 14**Flat White** 16**Cafe Latte** 16**Herbata** 14

„dive” cocktail stars

BBQ 34

Jim Beam Black - wędzone śliwki - chipotle
cytryny - soya bitters

SOUL TRAIN WAFFLES 49

scotch whisky - amaro* - słony karmel - bekon - orzechy
pekan

* amaro - włoski likier korzenno-ziolowy

PEACH COBBLER 42

cachaça - czerwona porzeczka - brzoskwinia
zielona herbata - tonic

BANANA PUDDING 36

bourbon - palone masło - banan - kakao - pumpernikiel

CHERRY POP SODA 42

Lulu's SoCool* - przyprawy - rooibos - wiśnia - cytrusy

* Lulu's socool - nasza flagowa interpretacja amerykańskiego,
popularnego likieru.

RED VELVET 49

tequila - malina - krem malinowy - biała czekolada

living in America

APPLETINI 36

gin - zielone jabłko - werbena cytrynowa - wermut
wytrawny

SUN OF A BEACH 36

wódka - cytrusy - krwawa pomarańcza
syrop „thanksgiving”* - imbir

* thanksgiving syrop - żurawinowy syrop wzbogacony
o selekcje przypraw i owoców.

SHRIMP CO. 36

tequila - verdita* - limonka - agawa

* verdita - miks owoców, warzyw i ziół

shot me baby one more time

BABY GUINNESS 24

Baby Guinness Likier - Irish cream

LULU'S SO COOL 24

Bourbon wzbogacony o przyprawy i owoce.

brain freeze

FROZEN IRISH COFFEE 39

Baby Guinness Likier* - kawa - migdał - mleczko
skondensowane

* likier z popularnego piwa z dodatkiem owoców i kawy.

FROZEN OF THE MONTH 39

Pytaj barmanów „co się kręci” w tym miesiącu.

drink & drive 0% alc

CHERRY POP SODA 0% 32

Martini Vibrante - przyprawy - rooibos - wiśnia - cytrusy

SHRIMP CO. 0% 32

tequila 0% - verdita - limonka - agawa

beer

Książęce Lager 0,4 5,0% 17

Książęce Pszeniczne 0,4 4,9% 17

Guinness 0,5 4,2% 32

Książęce IPA 0% but 0,5 19

Książęce Pszeniczne 0% but 0,5 19

lulu's refreshments

Peach Iced Tea 18

House Lemonade 18

Kropla Beskidu / Kropla Delice 12

Coca – Cola / Coca – Cola Zero 12

Kinley Tonic / Sprite / Fanta 12

Cappy Orange / Grapefruit / Apple 12

Three Cents Tonic Water 15

/ Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda

Monday to Friday,
11:30 AM – 4:00 PM

LULU^{unch}

2 courses 44 PLN

Starter/Dessert + Main (+ Side)

3 courses 51 PLN

Starter + Main (+ Side) + Dessert

starters

Corn cream soup 
with chili oil and coriander

Potato gratin with sour cream
and green trout caviar

Sliced pork loin in tuna sauce

Yakitori with grilled squid
and spring onion

main

Lamb cabbage roll with roasted summer
pepper sauce

Chicken schnitzel with parmesan,
rocket sauce and crispy capers

Shrimp roll brioche with shrimp salad,
avocado, celery & herbs

Porcini ravioli in a butter emulsion 
with pecorino romano

sides

Choose 1 side with your main course – included in the price:

Broccoli in cheese sauce • Mashed potatoes with herb butter
Roasted beetroot salad with toasted seeds and wine reduction

dessert

Ask your server about the dessert of the day

Lunch steak

Skirt steak

with grilled vegetables,
campfire potatoes
& chimichurri

69 zł

Monday to Friday,
11:30 AM – 4:00 PM

LULU^{unch}

2 courses 44 PLN

Starter/Dessert + Main (+ Side)

3 courses 51 PLN

Starter + Main (+ Side) + Dessert

starters

Corn cream soup 
with chili oil and coriander

Potato gratin with sour cream
and green trout caviar

Sliced pork loin in tuna sauce

Yakitori with grilled squid
and spring onion

main

Lamb cabbage roll with roasted summer
pepper sauce

Chicken schnitzel with parmesan,
rocket sauce and crispy capers

Shrimp roll brioche with shrimp salad,
avocado, celery & herbs

Porcini ravioli in a butter emulsion 
with pecorino romano

sides

Choose 1 side with your main course – included in the price:

Broccoli in cheese sauce • Mashed potatoes with herb butter
Roasted beetroot salad with toasted seeds and wine reduction

dessert

Ask your server about the dessert of the day

Lunch steak

Skirt steak

with grilled vegetables,
campfire potatoes
& chimichurri

69 zł

*from the grill***CHEESEBURGER*** 52

160g beef, double cheddar, caramelized onion, pickles, lettuce, ketchup, mustard

SPICY BURGER* 54

160g beef, double cheddar, chili & honey jalapeños, onion, pickles, lettuce, chipotle sauce

NEW YORK 600G 235

Bone-in striploin, heifer, Poland, dry-aged min. 30 days

RIBEYE 300G 140

Ribeye, Argentina, dry-aged min. 30 days

FILET MIGNON 250G 135

Tenderloin, heifer, Poland, wet-aged 30 days

FLAT IRON 300G 99

Flat iron, heifer, Poland

GILT-HEAD BREAM 68

350g sea bream, chimichurri sauce

BBQ RIBS 74

Pork ribs in BBQ marinade (450-500g portion)

sauces

Rosemary madeira 8

Smokey peppercorn 8

Chimichurri 8

Ranch / Hot honey ranch 6

House valentina 6

House BBQ 6

sides

Grilled corn on the cob 24
with chili flakes & mayo

Fries / Sweet potato fries** 17 / 24

Mixed greens with vinaigrette 18

Lexington Red Slaw 20

Heirloom tomatoes 23

with anchovies, pecorino romano
& smoked Maldon salt

Campfire potatoes 19

with chipotle sauce
& sour cream 19

Green beans 22

* Burgers also available
in a vegetarian version
with Beyond Meat

** To ensure the highest quality,
our fries are cooked in beef tallow

Prices are in PLN.

Allergen information available upon request.

A 10% service charge is added to bills for groups of 5 or more.



small plates

BEEF TARTARE 49

Beef tenderloin tartare with pickled cucumber, capers, Dijon, pickled sweet onion & nasturtium

TUNA CRUDO 48

Slices of cured tuna with pickled fennel, chili oil & salad leaves

MOZZARELLA STICKS 36

Breaded mozzarella sticks with ranch and marinara sauces

SHRIMPS BEURRE BLANC 49

Tiger prawns in white wine butter sauce with bisque, garlic, parsley & toasted brioche

heartly bites

CHICKEN TENDERS 49

Crispy chicken tenders with hot honey ranch & fries

HALLOUMI FENNEL SALAD 48

Fried halloumi with guacamole, fennel, grapefruit & micro greens

AMERICAN SHRIMP PASTA 53

Rigatoni with king prawns in creamy nduja, mascarpone & lemon sauce

CHICKEN AU POIVRE 60

Chicken supreme in peppercorn sauce with fries, parsley & pecorino Romano

sweets

HOT CHOCOLATE MOUSSE 22

Fluffy chocolate mousse with olive oil, sea salt flakes & mint leaves

BREAD PUDDING 23

With salted caramel, whipped cream & blackcurrant preserve

coffee & tea

Espresso 9

Espresso Doppio 12

Americano 10

Cappuccino 14

Flat White 16

Cafe Latte 16

Herbata 14

„diver” cocktail stars

BBQ	34
Jim Beam Black - smoked plums - chipotle - lemon - soya bitters	
SOUL TRAIN WAFFLES	49
Scotch whisky - amaro* - salted caramel - bacon - pecans	
*amaro – a spiced Italian herbal liqueur	
PEACH COBBLER	42
Cachaça - red currant - peach - green tea - tonic	
BANANA PUDDING	36
Bourbon - browned butter - banana - cocoa - pumpkinnickel	
CHERRY POP SODA	42
Lulu's SoCool* - spices - rooibos - cherry - citrus	
* Lulu's SoCool – our signature take on a classic American liqueur	
RED VELVET	49
Tequila - raspberry - raspberry cream - white chocolate	

living in America

APPLETINI	36
Gin - green apple - lemon verbena - dry vermouth	
SUN OF A BEACH	36
Vodka - citrus - blood orange - "Thanksgiving" syrup* - ginger	
* Thanksgiving syrup – cranberry syrup with a blend of fruits and spices	
SHRIMP CO.	36
Tequila - verdita* - lime - agave	
*verdita – a blend of fruits, herbs and vegetables	

shot me baby one more time

BABY GUINNESS	24
Baby Guinness liqueur - Irish cream	
LULU'S SO COOL	24
Bourbon infused with spices and fruit	

brain freeze

FROZEN IRISH COFFEE	39
Baby Guinness liqueur* - coffee - almond - condensed milk	
*liqueur based on popular stout with fruit & coffee notes	
FROZEN OF THE MONTH	39
Ask the bartender what's spinning this month	

drink & drive 0% alc

CHERRY POP SODA 0%	32
Martini Vibrante - spices - rooibos - cherry - citrus	
SHRIMP CO. 0%	32
Non-alcoholic tequila - verdita - lime - agave	

beer

Książęce Lager 0.4L 5.0%	17
Książęce Wheat 0.4L 4.9%	17
Guinness 0.5L 4.2%	32
Książęce IPA 0% (bottle) 0.5L	19
Książęce Wheat 0% (bottle) 0.5L	19

lulu's refreshments

Peach Iced Tea	18
House Lemonade	18
Kropla Beskidu / Kropla Delice	12
Coca – Cola / Coca – Cola Zero	12
Kinley Tonic / Sprite / Fanta	12
Cappy Orange / Grapefruit / Apple	12
Three Cents Tonic Water	15
/ Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda	