

AUWUW

EST. 2005

OD DWÓCH DEKAD ZAPRASZAMY WAS DO STOŁU W SAMYM SERCU KAZIMIERZA

— MIEJSCU NARODZIN HELENY RUBINSTEIN.

POD OKIEM SZEFA TOMKA PÓŁTORAKA POLSKA KUCHNIA Z ODROBINĄ ŻYDOWSKIEJ TRADYCJI NABIERA NOWEGO ŻYCIA.

KĄŻDY TALERZ TO PODRÓŻ PRZEZ HISTORIĘ I SMAK, KTÓRĄ CHCE SIĘ PRZEŻYWAĆ OD POCZĄTKU.

FOR NEARLY TWO DECADES, WE'VE BEEN INVITING YOU TO THE TABLE IN THE HEART OF KAZIMIERZ

— THE BIRTHPLACE OF HELENA RUBINSTEIN.

UNDER CHEF TOMEK PÓŁTORAK'S GUIDANCE, POLISH CUISINE WITH A TOUCH OF JEWISH TRADITION COMES TO LIFE ANEW.

EVERY PLATE IS A JOURNEY THROUGH HISTORY AND FLAVOR — ONE YOU'LL WANT TO EXPERIENCE AGAIN AND AGAIN.



ŚNIADANIA / BREAKFAST

do 13:00

till 1:00 pm



Vegetarian



Gluten free



Śniadanie Awiw 44,-

frankfurterki / jajka sadzone / twaróg / pieczywo

Awiw breakfast

frankfurters / fried eggs / cottage cheese / bread

Szakszuka 39,-

jajka / pomidory / papryka / pieczarki / kolendra

Shakshuka

eggs / tomatoes / bell pepper / mushrooms / cilantro



Bajgiel z łososiem 44,-

jajko w koszulce / twaróg / ogórek / pomidor / liście sałat

Bagel with salmon

poached egg / cottage cheese / cucumber / tomato / lettuce



Jajecznica z grzybami leśnymi 33,-

grzyby leśne / masło / pieczywo

Scrambled eggs with forest mushrooms

forest mushrooms / butter / bread



Tosty francuskie 36,-

szynka z Kleparza / cheddar / pomidor / liście sałat

French toast

local ham / cheddar / tomato / lettuce



Dodatki do śniadania:

- Jajko sadzone / *Fried egg* 8,-
- Twaróg / *Cottage cheese* 9,-
- Frankfurterki / *Frankfurters* 12,-

PRZYSTAWKI / STARTERS



Vegetarian



Gluten free



Śledź po krakowsku 29,-

cebula / jabłka / śmietana

Krakow-style herring

onion / apples / sour cream



Gołąbek „Holishkes” 34,-

cielęcina / kapusta włoska / sos z pieczonych pomidorów

Cabbage roll “Holishkes”

veal / savoy cabbage / baked tomato sauce



Tradycyjny tatar wołowy 58,-

polędwica wołowa 80 g / kapary / żółtko / pikle / pieczywo

Traditional beef tartare

beef tenderloin 80 g / capers / yolk / pickles / bread



Falafel 32,-

hummus / relish paprykowy

Falafel

hummus / sweet pepper relish



Pasty żydowskie / Jewish pastes



Hummus 16,-



Baba Ghanoush 16,-



Matbucha 16,-

Kawior żydowski 18,-

„Kreplachy”

smażone pierożki z wątróbką 38,-

mus z jabłek i cynamonu

“Kreplachy” fried dumplings with liver

apple-cinnamon mousse



„Latkes” placki ziemniaczane 38,-

grzyby leśne / cebula / śmietana



“Latkes” potato pancakes

forest mushrooms / onion / sour cream



Krokiety jagnięce 39,-

szarpana jagnięcina / tzatziki / panko

Lamb croquettes

pulled lamb / tzatziki / panko

Vegetarian 

Gluten free 

ZUPY / SOUPS



Jerozolimska 29,-

pomidory / cebula / czosnek / kmin rzymski / kolendra



Jerusalem soup

tomatoes / onion / garlic / cumin / cilantro

Rosół z kołdunami z kaczką 32,-

wołowina / drób / seler / marchewka

Homemade broth with duck dumplings

beef / poultry / celery / carrot



Żurek staropolski 35,-

biała kielbasa / boczek / jajko / ziemniaki / grzyby leśne

‘Zurek’ Polish traditional sour rye soup

white sausage / bacon / egg / potatoes / forest mushrooms



Czarka chlebowa 12,-

Bread bowl

PIEROGI / DUMPLINGS

PIEROGI 8 szt / DUMPLINGS 8 pcs



Pierogi „Ruskie” 34,-

twaróg / ziemniaki / cebula

“Ruskie” dumplings

cottage cheese / potatoes / onion

Pierogi z mięsem 38,-

wołowina / kurczak / cebula

Dumplings with meat

beef / chicken / onion



Pierogi ze szpinakiem i fetą 38,-

sos czosnkowy

Dumplings with spinach and feta

garlic sauce



SALATKI / SALADS



Vegetarian



Gluten free



Salatka Izraelska 46,-

kurczak / wiśnie / pomidor / migdały

Israeli salad

chicken / cherries / tomato / almonds



Yarden Sauvignon Blanc
Menhir Rosato

Salatka Awiw 56,-

polędwica wołowa / liście sałat /
pomidorki cherry / sos miodowo-musztardowy

Awiw salad

*beef tenderloin / lettuce / cherry tomatoes /
honey-mustard sauce*



Triada, L'Opera
Gamla Cabernet Sauvignon



Bakłażan pieczony 48,-

bulgur / papryka / tzatziki

Baked aubergine

bulgur / pepper / tzatziki



White Label Sauvignon Blanc
Bila-Haut Blanc



Ser kozi na grzance francuskiej 46,-

carpaccio z buraków / morele /
orzechy włoskie

Goat cheese on French toast

beetroot carpaccio / apricots / walnuts



Mega Spileo Assyrtiko
Yarden Sauvignon Blanc



Domowa pita 8,-

Homemade pita



Vegetarian



Gluten free

TRADYCYJNA POLSKA KUCHNIA

TRADITIONAL POLISH CUISINE



Tradycyjny kotlet schabowy 62,-

puree / kapusta zasmażana / pieczarki

*Traditional Polish breaded pork chop
puree / traditional braised cabbage / mushrooms*



Ronan by Clinet Rouge
Ripasso Valpolicella DOC

Bigos myśliwski w chlebie 59,-

dziczyzna / kiełbasa / kapusta /
suszone śliwki / suszone grzyby

*Hunter's stew in a bread bowl
venison / sausages / cabbage / dried plums /
dried mushrooms*



Majątek Drzewce, Cuvée red
Cerra Anon Reserva Rioja DOCa



Żeberko wieprzowe pieczone w piwie 500g 72,-

miód / musztarda / frytki stekowe / coleslaw

*Pork ribs baked in beer 500g
honey / mustard / steak fries / coleslaw*



Arzuaga Reserva DO
Gamla Cabernet Sauvignon



Duszone policzki wołowe 87,-

puree / grzyby leśne / szparagi / cebulka perłowa

*Braised beef cheeks
puree / forest mushrooms / asparagus / pearl onion*



Domaine Vieux Telegramme
Gamla Cabernet Sauvignon



SPECJAŁY SZEFA KUCHNI CHEF'S SPECIALS



Strogonow z jelenia w chlebie 65,-

mięso z jelenia / pikle / grzyby / papryka

Deer Stroganoff in a bread bowl
deer meat / pickles / mushrooms / peppers

 Drzewce Cuvée red
AWTW Red Blend



Filet steak 129,-

polędwica wołowa 200g / brokuł / cukinia / demi-glace

Fillet steak

beef tenderloin 200g / broccoli / zucchini / demi-glace

 Catena Malbec
Arzuaga Reserva DO



Burger Awiw 56,-

wołowina / cheddar / ogórek / pomidor / cebula / sos BBQ / frytki stekowe

Awiw Burger

beef / cheddar / cucumber / tomato / onion / BBQ sauce / steak fries

 Il Pumo San Marzano, Primitivo
Pouca Roupá



Grillowany łosoś z warzywami 76,-

puree z kalafiora / brokuł / groszek cukrowy

Grilled salmon with vegetables

cauliflower puree / broccoli / sugar snap peas

 Bila-Haut Blanc
Le Clos Chablis Grand Cru AOC





Vegetarian

- 8 -

ŻYDOWSKIE SPECJAŁY JEWISH SPECIALTIES



Gluten free

**Kaczka po żydowsku 83,-**

kugel ziemniaczano-marchewkowy / buraczki / sos z wiśnówki

*Jewish style duck breast**potato and carrot kugel / beetroots / cherry liqueur sauce*Bourgogne Pinot Noir AOC
Yarden Syrah**Gicz jagnięca 129,-**

ziemniaki tłuczone / marchewka a'la cymes / demi glace

*Lamb's knuckle**mashed potatoes / carrot a'la cymes / demi glace*Yarden Gewürztraminer
Ripasso Valpolicella DOC**Wątróbki indyjskie smażone z cebulką 45,-**

rodzynki / migdały / pietruszka

*Fried turkey livers with onion**raisins / almonds / parsley*Triada, L'Opera
AWTW Red Blend**Filet z kurczaka 56,-**

bulgur / labneh / zaatar

*Chicken fillet**bulgur / labneh / zaatar*Terrazze della Luna
Gamla Chardonnay

DODATKI / SIDE DISHES

Frytki stekowe 16,-
*Steak Fries*Sałatka coleslaw 16,-
*Coleslaw salad*Ogórki marynowane 16,-
*Pickled cucumbers*Ziemniaki 16,-
*Potatoes*Grillowane warzywa 21,-
*Grilled vegetables*Pieczywo z masłem 9,-
Bread with butter

SOSY / SAUCES

Sos BBQ 9,-
*Barbecue sauce*Sos z zielonego pieprzu 14,-
*Green pepper sauce*Sos z grzybów leśnych 14,-
*Forest mushrooms sauce*Sos czosnkowy 8,-
Garlic sauce

Do stolików od 6 osób doliczany jest serwis w wysokości 12% wartości rachunku. Rozliczenie następuje w formie jednego rachunku dla całego stolika. Dziękujemy za wyrozumiałość.
A 12% service charge is added to bills for tables of 6 guests or more. Dear Guest, we kindly thank you for your understanding that we are unable to issue separate bills.

DESERY / DESSERTS



Vegetarian



Gluten free



Sernik domowy 29,-

karmel / owoce sezonowe

Homemade cheesecake

caramel / seasonal fruits



Kopke 10 YO, Porto



Szarlotka na ciepło 29,-

lody waniliowe / owoce

Warm apple pie

vanilla ice cream / fruits



„Pascha” sernik po żydowsku 28,-

twaróg / bakalie / dżem morelowy / maca

“Pascha” Jewish cheesecake

cottage cheese / dried fruits / apricot jam / matzah



Kopke 10 YO, Porto



Gorące maliny z lodami waniliowymi 28,-

lody waniliowe / bita śmietana

Hot raspberries with vanilla ice cream

vanilla ice cream / whipped cream



Kopke 10 YO, Porto



NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca-Cola Zero, 250 ml	16,-	Kropla Beskidu / Delice, 330 ml	13,-
Coca-Cola, 250 ml	16,-	Woda gazowana / niegazowana	14,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley, 250 ml	16,-	<i>Natural Water / Sparkling Water, 750 ml</i>	
Fuze Tea Brzoskwinia / Cytryna	16,-	Sok ze świeżych pomarańczy	23,-
<i>Fuze Tea Peach / Lemon, 250 ml</i>		<i>Fresh orange juice, 250 ml</i>	
Cappy Pomarańcza / Jabłko	16,-	Sok ze świeżych grejpfrutów	23,-
<i>Cappy Orange / Apple, 250 ml</i>		<i>Fresh grapefruit juice, 250 ml</i>	
Burn, 200 ml	20,-	Lemoniada dnia	19,-
		<i>Lemonade of the day, 300ml</i>	



©2025 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY oraz CAPPY są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
Napoje herbaciane na bazie ekstraktu z herbaty. Zawartość soku owocowego min. 0,1%. Aby uzyskać więcej informacji na temat składników
i wartości odżywczych naszych produktów, w tym wszelkich europejskich wariantów regionalnych, odwiedź stronę: coca-cola.pl/nasze-marki/fuze-tea.
©2025 DP Beverages UC. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages UC.

GORĄCE NAPOJE / HOT BEVERAGES

HERBATY / TEAS

Czarna herbata	16,-
<i>Assam Bari / Earl Grey</i>	
Zielona herbata	16,-
<i>Green Tea</i>	
Herbaty owocowe / Fruit Teas	17,-
<i>Green Tea / Fruity Blend / Camomile / Mint</i>	
Herbata z kandyzowaną skórą pomarańczy i miętą	22,-
<i>Tea with sweetened orange peel and mint</i>	
Herbata z „Prądem”	38,-
<i>40 ml Rom Club Mauritius Classic Spiced / Czarna Herbata</i>	
<i>Tea with “Shock”</i>	
<i>40 ml Rom Club Mauritius Classic Spiced / Black Tea</i>	

KAWY / COFFEES

Espresso	13,-
Double Espresso	15,-
Espresso Macchiato	14,-
Americano	14,-
Flat White	18,-
Cappuccino	17,-
Latte	19,-
Irish Coffee	34,-
<i>40 ml Jameson / whipped cream</i>	
Baileys Coffee	34,-
<i>40 ml Baileys / whipped cream</i>	
Kawa mrożona z lodami	29,-
<i>Iced coffee with ice cream</i>	

ALKOHOLE / ALCOHOLS

PIWO LANE / DRAFT BEER



Żywiec 0,3 l	20,-	Żywiec białe 0,3 l	21,-
Żywiec 0,5 l	24,-	Żywiec białe 0,5 l	25,-
Shandy 0,5 l	23,-	<i>Wheat Beer</i>	

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec IPA 0,5 l	23,-	Desperados 0,4 l	23,-
Heineken 0,5 l	24,-	Desperados 0% 0,4 l	23,-
Żywiec Porter 0,5 l	23,-	Cydr Dom Jantoń 0,75 l	115,-
Żywiec 0% 0,5 l	23,-		

KOKTAJLE / COCKTAILS

Mimosa	32,-
<i>Prosecco / Fresh Orange Juice</i>	
Elderflower Bombay	44,-
<i>Bombay Sapphire Gin / Elderflower / Tonic / Sour mix</i>	
Porn Star Martini	46,-
<i>Vanilla Infused Vodka / Passoa / Passion Fruit Puree + Prosecco</i>	
Whiskey Sour	42,-
<i>Wild Turkey / Foamy / Sour Mix / Angostura</i>	
Aperol Spritz	41,-
<i>Aperol / Prosecco / Soda</i>	
Negroni	44,-
<i>Bombay Sapphire Gin / Campari / Wermut Rosso</i>	
Espresso Martini	42,-
<i>Vodka / Coffee Liqueur / Baileys / Espresso</i>	

KOKTAJLE SEZONOWE / SEASONAL COCKTAILS

Jewish Sour	48,-
<i>Wild Turkey / Kosher spiced wine / Sour Mix</i>	
Cherry Impression	49,-
<i>Cubical Kiss Gin / Cherry Liqueur / Cherry Puree / Sour Mix</i>	
Coconut Puff	44,-
<i>Malibu / Rum / Coconut Milk / Raspberry Syrup</i>	
Passion Fruit Margarita	42,-
<i>Tequila / Triple Sec / Passion Fruit Puree / Sour Mix</i>	
Awiw Spritz	44,-
<i>Amaretto / Vermouth Rosso / Prosecco</i>	
Forest Dream	46,-
<i>Jagermeister / Chambord / Pomegranate Syrup / Sour Mix / Foamy</i>	

ALKOHOLE / ALCOHOLS 40ml

WÓDKA / VODKA

Finlandia	14,-
Ziemniak Kosher	23,-
Kavka	26,-
Belweder	29,-
Chopin Black	34,-
Superior Dwór Sieraków	23,-
Roasted Vodka Płk Boruty	42,-

SMAKOWE / FLAVORED

Żubrówka	16,-
Cherry Liqueur	26,-
Honey Liqueur	36,-
Elderflower / Plum Dwór Sieraków	26,-
Nonino Grappa Moscato	36,-
Frant Wildflower	38,-
Slivovitz Passover	32,-

LIKIERY / LIQUEURS

Amaretto	22,-
Malibu	22,-
Jagermeister	24,-
Baileys	22,-

TEQUILA / RUM / GIN

Tequila Lunazul Blanco	29,-
Forest Gin	34,-
Hendrick's Gin	38,-
Cubical Kiss	38,-
Doorly's 3YO	28,-
Chairman's Spiced Rum	36,-
Planteray Cut & Dry Coconut Rum	32,-
Dictador 12YO	42,-

VERMUTY / APERITIF

Campari	22,-
Martini Bianco 100 ml	24,-
Martini Extra Dry 100ml	24,-
Wermut Rosso 100 ml	26,-

BRANDY / COGNAC

Metaxa 12*	36,-
Calvados Boulard V.S.O.P.	42,-
Hennessy V.S.	46,-
Remy Martin V.S.O.P.	52,-
Martell X.O.	126,-

WHISKY / BOURBON

Jameson	26,-
Wild Turkey	32,-
Johnnie Walker Black	28,-
Jack Daniel's	28,-
Jack Daniel's Gentelman	34,-
Johnnie Walker Gold	48,-
Chivas Regal 18YO	58,-
Hibiki Harmony Suntory	99,-

WHISKY SINGLE MALT

Auchentoshan Three Wood	56,-
Glenfiddich 12YO	48,-
Kilchoman Sanaig	52,-
Glengoyne The Legacy	58,-
Glenlivet 15YO, Signatory vintage	114,-
Tamdhu 15 YO Sherry Cask	99,-

KARTA WIN / WINE LIST

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES



12,5 cl



75 cl

FRANCE:

Blin Brut Tradition AOC Champagne

420,-

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Lanson Le Vintage Brut AOC Champagne 2009

880,-

Chardonnay, Pinot Noir

POLAND:

Gost Art, Gostchorze Winery, Zielona Góra

290,-

Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling / dry

ITALY:

Montelliana Brut Prosecco DOC Treviso, Veneto

26,- 150,-

Glera / dry

SPAIN:

Delapierre Seco Cava, Catalonia

28,- 160,-

Xarello, Parellada, Macabeo / semi dry

WINA BIAŁE / WHITE WINES



12,5 cl



75 cl

POLAND:

Halka, L'Opera Winery, Dolny Śląsk

32,- 190,-

Chardonnay, Bronner, Muscaris / semi dry

Hibernal, Jakubów Winery, Dolny Śląsk

280,-

Hibernal / dry

Majątek Drzewce Winery, Płaskowyż Nałęczowski

42,- 240,-

Solaris / dry

ISRAEL:

Gamla Chardonnay, Golan Heights Winery, Galilea

42,- 250,-

Chardonnay / dry

Yarden Sauvignon Blanc, Golan Heights Winery, Galilea

250,-

Sauvignon Blanc / dry

Yarden Gewürztraminer, Golan Heights Winery, Galilea

280,-

Gewürztraminer / dry

Katzrin, Golan Heights Winery, Galilea

420,-

Chardonnay / dry

FRANCE:

La Sereine Chablis AOC, La Chablisienne Winery, Burgundy	390,-
<i>Chardonnay / dry</i>	
Le Clos Chablis Grand Cru AOC, La Chablisienne Winery, Burgundy	690,-
<i>Chardonnay / dry</i>	
Bila-Haut Blanc, Maison Chapoutier Winery, Roussillon	180,-
<i>Grenache Gris, Macabeo, Grenache Blanc / dry</i>	

ITALY:

Terrazze della Luna, Cavit Cantina Viticoltori del Trentino, Trydent	140,-
<i>Pinot Grigio / dry</i>	

SPAIN:

Marieta Albariño, Bodegas Martín Códax Winery, Rías Baixas	165,-
<i>Albariño / semi dry</i>	

GREECE:

Mega Spileo Assyrtiko, Mega Spileo Winery, Peloponez	210,-
<i>Assyrtiko / dry</i>	

GERMANY:

Dr L Riesling, Dr. Loosen Winery, Mosela	145,-
<i>Riesling / dry / semi sweet</i>	

NEW ZEALAND:

White Label Sauvignon Blanc, Lawson's Dry Hills Winery, Marlborough	210,-
<i>Sauvignon Blanc / dry</i>	

WINA RÓŻOWE / ROSE WINES



ITALY:

Menhir Rosato, Cantine Menhir Salento Winery, Apulia	36,- 220,-
<i>Negroamaro / dry</i>	

WINA CZERWONE / RED WINES



POLAND:

Triada, L'Opera Winery, Dolny Śląsk	42,-	240,-
<i>Baron, Cabernet Cantor, Cabernet Cortis / dry</i>		
Majątek Drzewce Winery, Płaskowyż Nałęczowski		260,-
<i>Cuvée red / dry</i>		

ISRAEL:

Gamla Cabernet Sauvignon, Golan Heights Winery, Galilea	44,-	260,-
<i>Cabernet Sauvignon / dry</i>		
Yarden Syrah, Golan Heights Winery, Galilea		420,-
<i>Syrah / dry</i>		

FRANCE:

Ronan by Clinet Rouge, Chateau Clinet AOC, Bordeaux		190,-
<i>Merlot, Cabernet Franc / dry</i>		
Bourgogne Pinot Noir AOC, Maison Louis Latour, Burgundy		340,-
<i>Pinot Noir / dry</i>		
Domaine Vieux Telegramme, Châteauneuf-du-Pape AOC		510,-
<i>Garnacha, Syrah, Mourvèdre, Cinsault / dry</i>		

ITALY:

Il Pumo San Marzano Winery, Puglia	32,-	180,-
<i>Primitivo / dry</i>		
Cantina Gabriele Kosher, Cantina Gabriele Winery, Lazio	24,-	130,-
<i>Merlot / dry</i>		
Volpaia Chianti Classico DOCG, Veneto		360,-
<i>Sangiovese / dry</i>		
Ripasso Valpolicella DOC, Monte Zovo Winery, Tuscany		310,-
<i>Molinara, Rondinella, Corvina / dry</i>		
Cascina Nuova Barolo DOCG, Elvio Cogno Winery, Piemonte		560,-
<i>Nebbiolo / dry</i>		

SPAIN:

Cerra Anon Reserva Rioja DOCa, Rioja		230,-
<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo / dry</i>		
Arzuaga Reserva DO, Bodegas Arzuaga Navarro Winery, Ribera Del Duero		490,-
<i>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot / dry</i>		

PORTUGAL:

Pouca Roupa, Joao Portugal Ramos, Alentejo **140,-**

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Alfrocheiro / dry

ARGENTINA:

Catena Malbec, Catena Zapata Winery, Mendoza **280,-**

Malbec / dry

URUGUAY:

Garzón Tannat Reserva, Bodega Garzón Winery, Montevideo **280,-**

Tannat / dry

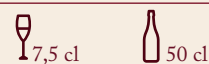
AUSTRALIA:

AWTW Red Blend, Ozzi Winery, Adelaide **56,- 160,-**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / dry



WINA SŁODKIE / SWEET WINE:



PORTUGAL:

Kopke 10 YO, Douro **46,- 460,-**

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional