

PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

1. **Tatar z polędwicy wołowej** podawany z żółtkiem jaja i cebulą

Beef tatar with egg yolk and onion

32zł

2. **Półmisek wędlin i serów** porcja dla dwóch osób

Cold meat and cheese platter portion for two people

40zł

3. **Wątróbka drobiowa** z karmelizowaną cebulą i chili podana na chrupiącej grzance

Chicken liver with carmalized onion and chili served on a crispy toast

16zł

4. **Wątróbka drobiowa** podana na grzance w sosie musztardowo-śmietanowym z dodatkami pieczarek i pietruszką

Chicken liver served on a toast in mustard and cream sauce with mushrooms and parsley

16 zł

5. **Bruschetta** pieczone dwie grzanki czosnkowe z pomidorami i bazylią

Bruschetta two garlic croutons baked with tomatoes and basil

12zł

6. **Krewetki tygrysie** smażone w oliwie, czosnek, pietruszka zielona

Tiger prawns olive oil, garlic, parsley green

36zł

7. **Carpaccio z buraka** na rukoli z serem feta

Beetroot carpaccio on arugula with feta cheese

19zł

8. **Śledź norweski** podawany z cebulą

Norwegian herring served with onion

14zł

ZUPY/ SOUPS

1. Rosół z pielmieniami

Chicken soup with russian dumplings

14zł

2. Pikantna zupa tajska z kurczakiem

Spicy thai soup with chicken breast

15zł

3. Żurek staropolski z jajkiem i kielbaską

Traditional Polish sour soup with egg and sausage

12zł

4. Zupa wegetariańska z sezonowych warzyw

Vegetarian soup with seasonal vegetables

10zł

5. Zupa szefa

Chief soup

10zł

SALATKI/ SALADS

1. **Sałatka Cezara** z grillowaną pierśią kurczaka, mixem sałat, pomidorem boczkiem i cebulą, jajkiem, podawana z sosem na bazie sosu anchois, majonezu z dodatkiem parmezanu oraz czosnku

Caesar Salad with grilled chicken breast, mix of salads, tomato, bacon and onion, egg, served with a sauce of anchovy sauce, mayonnaise with parmesan cheese and garlic

34zł

2. **Sałatka z polędwicą wołową** rucolą, chili, serem pleśniowym, pomidorem, pomidorem suszonym, orzechami włoskim, winogronami, kaparami dojrzałymi i sosem vinegret

Salad with beef, rocket salad, chili, cheese, tomato, dried tomato, walnuts, grapes, ripe capers sauce and vinegret sauce

38zł

3. **Sałatka z grillowanym kurczakiem**, sałata, cebula, pomidor, ogórek, słonecznik prażony, sos vinaigrette

Salad with grilled chicken, lettuce, onion, tomato, cucumber, sunflower seeds roasted, sauce vinaigrette

30zł

4. **Sałatka z kozim serem**, pomidorem koktajlowym, orzechami włoskimi i malinowym sosem vinegre

Salad with goat cheese, cherry tomato, walnuts and raspberry vinegre sauce

28zł

MAKARONY/ PASTA

- 1. Tagliatelle parma** makaron jajeczny Tagliatelle z sosem śmietanowym, szynką parmeńską, pomidorkami cherry, suszonymi pomidorami, posypany pietruszką i serem Grana Padano

Parma tagliatelle - Tagliatelle pasta with cream sauce, prosciutto, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, sprinkled with parsley and Grana Padano cheese

29zł

- 2. Tagliatelle scampi** makaron Tagliatelle z oliwą z pierwszego tłoczenia, czosnkiem, papryczką chilli i krewetkami tygrysimi, posypany pietruszką

Scampi tagliatelle Tagliatelle pasta with virgin olive oil, garlic, onion, chili pepper and tiger prawns, sprinkled with parsley

34zł

- 3. Aglio olio peperoncino** makaron Spaghetti z papryczką pepperoni, czosnkiem, pietruszka

Aglio olio peperoncino Spaghetti pasta with pepperoni pepper, garlic, parsley

23zł

- 4. Tagliatelle z łososiem** makaron Tagliate z łososiem, pomidorami, pomidorami suszonymi, czosnkiem, cebulą, rukolą i serem Grana Padano

Tagliatelle with salmon Tagliatelle pasta with salmon, tomatos, dried tomatos, garlic, onion, arugula and Grana Padano cheese

31zł

- 5. Pappardelle z plastrami wołowiny**, orzeszkami pini, pomidorami suszonymi, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem i oliwą na białym winie

Pappardelle with beef slices, pine nuts, dried tomatoes, rocket, cherry tomatoes, garlic and olive oil on white wine

34zł

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

DRÓB/ CHICKEN

1. **Pierś z kurczaka** nadziewana czerwonym pesto z suszonych pomidorów z mozzarellą i pomidorami podawana z kaszą kuskus ze szpinakiem i sosem gorgonzola

Chicken breast stuffed with dried tomato pesto with mozzarella and tomatoes served with couscous with spinach and gorgonzola sauce

38zł

2. **Grilowana pierś z kurczaka** podawana z frytkami, sosem czosnkowym i sałatką Szefa ze świeżych warzyw

Grilled chicken breast served with fries, garlic souce and salad

30zł

3. **Pierś z kaczki wypieczona na różowo** podana z sosem śliwkowo-winnym z kluskami śląskimi i buraczkami

Duck breast roasted pink served with plum wine sauce with dumplings and beetroot

39zł

WIEPRZOWINA /PORK

1. *Rosyjskie pielmienie* pierożki z farszem mięsnym, zapiekane z wątróbką w sosie śmietanowym, posypane pietruszką

Russian pielmienie dumplings with meat stuffing, baked with liver in cream sauce

32zł

2. *Sznycel wiedeński* z szynkówki podany z masłem cytrynowym, frytkami i sałatką Szefa ze świeżych warzyw

Viennese schnitzel served with lemon butter, french fries and salad

36zł

3. *Polędwiczka wieprzowa* w sosie borowikowym, kluski śląskie buraczki czerwone

Pork tenderloin stuffed with mushroom mousse served with potato dumplings, and red beets

39zł

WOŁOWINA /BEEF

1. *Stek z polędwicy wołowej* podany z pieczonymi warzywami i masłem czosnkowym

Sirloin steak served with roasted vegetables and garlic butter

65zł

Wszystkie dodatki można wymienić na:

All additions can be exchanged for:

Warzywne: zestaw surówek, szpinak, warzywa gotowane, kapusta zasmażana, sałatka ze świeżych warzyw

Vegetables: salad, spinach, boiled vegetables, fried cabbage, salad with fresh vegetables

Ziemniaczane: ziemniaki puree, frytki, ziemniaki pieczone, kluski śląskie, ryż

Potatoes: potatoes puree, french fries, baked potatoes, dumplings, dumplings, rice

RYBY I OWOCE MORZA /SEAFOOD

1. Łosoś w sosie ze świeżych pomidorów i szpinaku, posypany parmezanem, podawany z ryżem

Salmon in the fresh tomatoes and spinach sauce, topped with parmesan, served with rice

49 zł

2. Polędwica z dorsza w sosie porowym, podana z polentą i gotowanymi warzywami

Sirloin of cod in the leek sauce, served with polenta and boiled vegetables

45zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES

Naleśnik szpinakowy z grillowanymi warzywami posypane Grana Padano

Spinach Pancakes with grilled vegetables topped with Grana Padano

25zł

Pappardelle arabiata makaron jajeczny Pappardelle z pikantnym sosem pomidorowym

Pappardelle arabiata Pappardelle pasta with spicy tomato sauce

25zł

DODATKI/ ADDITIONS

Zestaw surówek/ mix salat- 8zł

Szpinak/ spinach– 8zł

Warzywa gotowane/ boiled vegetables - 8zł

Kapusta zasmażana/ fried cabbage - 6zł

Salatka ze świeżych warzyw/ salad with fresh vegetables - 8zł

Ziemniaki puree/ potatoes puree - 6zł

Frytki/ french fries - 8zł

Ziemniaki pieczone/ baked potatoes - 8zł

Kluski śląskie/ dumplings – 8zł

Kasza kuskus ze szpinakiem / Couscous with spinach - 8zł

Ryż/ rice – 6zł

DESERY/ DESSERTS

Fondant czekoladowy podany na musie malinowym z gałką lodów

Chocolate fondant served on raspberry mousse with ice cream

15zł

Sernik wiedeński na zimno podany na lustrze sosu truskawkowego z lodami waniliowymi

Viennese cheesecake served cold on the mirror of strawberry sauce and vanilla ice cream

18zł

Tarta zapiekana z jabłkami podana z gałką lodów

Tart baked with apple served with ice-cream

16zł

Puchar lodowy z bakaliami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

Ice cream cup with nuts and raisins, whipped cream and chocolate sauce

18zł

Beza z owocami i bitą śmietaną

Meringue with fruit and whipped cream

16zł

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Ice cream with fruits

17zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS



HERBATA / TEA

Herbata różne rodzaje

Tea various types

10 zł



KAWA / COFFEE

Cappucino

10zł

Latte

13zł

Espresso macchiato

8zł

Espresso

7zł

Kawa biała/ White coffee

9zł

Kawa czarna / Black coffee

8zł

Syrop do kawy / Coffee sirup

2zł

Kawa mrożona

Iced coffee

19zł

POLECAMY ŚWIEŻE SOKI OWOCOWE/
RECOMMENDED FRESH JUICES

Naturalny sok pomarańczowy świeżo wyciskany 350 ml

Natural orange juice freshly squeezed 350 ml **14zł**

Naturalny sok jabłkowy „Sady Ślęzańskie”- butelka 330 ml

Natural apple juice „Sady Ślęzańskie” - bottle 330 ml **8zł**

Naturalny sok jabłkowo-gruszkowy „Sady Ślęzańskie”- butelka 330 ml

Natural apple-pear juice „Sady Ślęzańskie” - bottle 330 ml **8zł**

Naturalny sok jabłkowo-wiśniowy „Sady Ślęzańskie”- butelka 330 ml

Natural apple-cherry juice „Sady Ślęzańskie” - bottle 330 ml **8zł**

NAPOJE BEZALKOHOLOWE/ SORF DRINKS

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Coca – Cola 0,25l

Coca – Cola Zero 0,25l

Fanta 0,25l

Sprite 0,25l

Tonic Kinley 0,25l

Fuzetea brzoskwiniowa/ Fuzetea Peach 0,25l **7zł**

Woda mineralna „Kropla Beskidu” 0,33l gazowana / niegazowana

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,33l sparkling / still **6zł**

Woda mineralna „Kropla Beskidu” 0,75l gazowana / niegazowana

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,75l sparkling / still **9zł**

Soki owocowe „Cappy” 0,25l

jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy, pomidorowy, porzeczkowy

Fruit juice „Cappy” 0,25l

apple, orange, mixed fruit, tomato, blackcurrant **7zł**

Dzbanek soku owocowego

Pitcher of fruit juice **20zł**

Burn 0,25 l **10zł**

NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC BEVERAGES

PIWO LANE/ BEER FROM FAT

PILSNER Urquel 0,5l 12zł

PILSNER Urquel 0,3l 8zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

KSIAŻĘCE Złote Pszeniczne 0,5l

Wheat beer, naturally cloudy

KSIAŻĘCE Czerwony Lager 0,5l

Essential lager 11zł

DODATKI DO PIWA /ADDITIVES FOR BEER:

Orzeszki / Peanuts 12 zł

Chipsy / Chips 10 zł

Piwo ze Sprite 0,5l/ Shandy 0,5l/ Radler 0,5l 14zł

Piwo z coca – cola 0,5l/ Diesel 0,5l 14zł

Lech Premium Free 0,33l 8 zł

Sok do piwa malinowy/ Juice to beer raspberry 1zł

DRINKI/ DRINKS

Wściekły pies wódka (40ml), sok malinowy, tabasko

Mad dog vodka (40ml), raspberry juice, tabasco **10zł**

Mojito biały rum (40ml), cukier trzcinowy, limonka, mięta, kruszony lód

Mojito white rum (40ml), cane sugar, lime, mint, crushed ice **22zł**

Camapri Orange Passion campari (40ml), sok pomarańczowy, cząstki pomarańczy, cukier trzcinowy

Camapri Orange Passion campari (40ml), orange juice, orange, cane sugar **22zł**

Sex on the beach wódka (40ml), likier brzoskwiniowy (20ml), sok pomarańczowy, sok z żurawiny (40ml)

Sex on the beach vodka (40ml), peach liqueur (20ml), orange juice, cranberry juice (40ml)

22zł

WÓDKI/ VODKA

<i>Finlandia 40 ml</i>	9zł
<i>Finlandia 0,5 l</i>	100zł
<i>Gorzka żołądkowa tradycyjna 40 ml</i>	7zł
<i>Gorzka żołądkowa tradycyjna 0,5 l</i>	70zł
<i>Krupnik 40 ml</i>	7 zł
<i>Krupnik 0,5 l</i>	70zł
<i>Nemiroff 40 ml</i>	10zł
<i>Nemiroff 0,5 l</i>	100zł
<i>Wiśniówka 40 ml</i>	6,50zł
<i>Wyborowa / Wyborowa „Polski ziemniak” 40 ml</i>	8zł
<i>Wyborowa / Wyborowa “Polski ziemniak” 0,5 l</i>	80zł

WHISKY

<i>Johnnie Walker Red Label 40 ml</i>	10zł
<i>Johnnie Walker Black Label 40 ml</i>	18zł

<i>Gold Label 40 ml</i>	<i>32zł</i>
<i>Grant's 40 ml</i>	<i>10zł</i>
<i>Chivas regal 40 ml</i>	<i>18zł</i>
<i>Ballantine's 40 ml</i>	<i>12zł</i>
<i>Jack Daniels 40 ml</i>	<i>16zł</i>
<i>Jack Daniels 0,5l</i>	<i>170zł</i>
<i>Tomintoul Tlath 40ml</i>	<i>20zł</i>
<i>Tomintoul 10 years old 40ml</i>	<i>24zł</i>
<i>Tomintoul 12 years old 40ml</i>	<i>26zł</i>

TEQUILLA

Sierra Silver 40 ml *12zł*

Sierra Gold 40 ml *15zł*

GIN

Seagram's 40 ml *9zł*

LIKIERY/ LIQUEURS

Cointreau 40 ml 15zł

Kahlua 40 ml 13zł

Passoa 40 ml 10zł

Malibu 40 ml 9zł

APERITIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml 12zł

Campari 40 ml 11zł

BRANDY

Napoleon 40 ml 12zł

*Metaxa***** 40 ml* 22zł

*Metaxa***** 40 ml* 18zł

*Metaxa***** 40 ml* 12zł

Stock 84 40 ml 9zł

RUMY/ RUMS

Bacardi Black, Superior 40 ml 12zł