

PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

1. **Tatar z polędwicy wołowej** podawany z żółtkiem jaja i cebulą
Beef tatar with egg yolk and onion
36zł

2. **Wątróbka drobiowa** z jabłkiem na ostro
Spicy chicken liver served with apple
18zł

3. **Bruschetta** pieczone dwie grzanki czosnkowe z pomidorami i bazylią
Bruschetta two garlic croutons baked with tomatoes and basil
14zł

4. **Krewetki tygrysie** smażone w oliwie, czosnek, pietruszka zielona
Tiger prawns olive oil, garlic, parsley green
39zł

5. **Kalmary smażone** z sosem aioli
Fried calamari with aioli sauce
26zł

6. **Burrata** z pomidorami, rukolą i oliwą z oliwek
Burrata with tomatoes, arugula and olive oil
28zł

ZUPY/ SOUPS

1. **Rosół** z pielmieniami

Chicken soup with russian dumplings

16zł

2. **Pikantna zupa tajska** z kurczakiem i makaronem ryżowym

Spicy thai soup with chicken breast

16zł

3. **Żurek staropolski** z jajkiem i kiełbasą

Traditional Polish sour soup with egg and sausage

14zł

4. **Zupa szefa**

Chief soup

10zł

SAŁATKI/ 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, grzanka

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, toast bread

36zł

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

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

39zł

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

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

36zł

4. **Sałatka grecka**- sałata, pomidor, ogórek, sos vinegrette, feta, grzanka

Greek salad- lettuce, tomato, cucumber, sauce vinaigrette, feta, toast bread

29zł

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

36zł

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

36zł

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

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

25zł

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

36zł

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

37zł

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

45zł

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

Grilled chicken breast served with fries, garlic souce and salad

35zł

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

45zł

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

29zł

2. **Sznicel** wieprzowy po wiedeńsku podany z masłem cytrynowym, frytkami i sałatką Szefa ze świeżych warzyw

Schnitzel served with lemon butter, french fries and salad

37zł

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

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

42zł

WOŁOWINA /BEEF

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

Sirloin steak served with roasted vegetables and garlic butter

75 zł

2. **Burger wołowy**

Beef burger

28 zł

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

52zł

2. Pstrąg z frytkami i białą kapustą

Trout with french fries and white cabbage

35zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES

1. Penne ze szpinakiem i gorgonzolą

Penne with spinach and gorgonzola

32zł

2. Makaron pełnoziarnisty z tofu i pomidorami

Whole grain pasta with tofu and tomatoes

32zł

3. Risotto z warzywami sezonowymi

Risotto with seasonal vegetables

32zł

DODATKI/ ADDITIONS

Zestaw surówek/ mix salat- 11zł

Szpinak/ spinach– 10zł

Warzywa gotowane/ boiled vegetables - 10zł

Kapusta zasmażana/ fried cabbage - 10zł

Sałatka ze świeżych warzyw/ salad with fresh vegetables - 11zł

Ziemniaki puree/ potatoes puree/ ryż/ rice - 9zł

Frytki/ french fries - 10zł

Ziemniaki pieczone/ baked potatoes – 10 zł

Kluski śląskie/ dumplings – 10 zł

Kasza kuskus ze szpinakiem / Couscous with spinach – 14 zł

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

DESERY/ DESSERTS

Fondant czekoladowy podany na musie malinowym z gałką lodów

Chocolate fondant served on raspberry mousse with ice cream

20zł

Sernik wiedeński na zimno podany na lustrze sosu truskawkowego z gałką lodów

Viennese cheesecake served cold on the mirror of strawberry sauce with scoop of ice cream

19zł

Tarta zapiekana z jabłkami podana z gałką lodów

Tart baked with apple served with ice-cream

19zł

Puchar lodowy z bakaliami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

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

22zł

Beza z owocami i bitą śmietaną

Meringue with fruit and whipped cream

22zł

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Ice cream with fruits

20zł

Gałka loda

Scoop of ice cream

5zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS



HERBATA / TEA

Herbata różne rodzaje

Tea various types

10zł



KAWA / COFFEE

Cappuccino

12zł

Latte

14zł

Espresso macchiato

9zł

Espresso

8zł

Kawa biała/ White coffee

10zł

Kawa czarna / Black coffee

9zł

Syrop do kawy / Coffee sirup

2zł

Kawa mrożona

Iced coffee

20zł

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

ŚWIEŻE SOKI OWOCOWE/ FRESH JUICES

Naturalny sok świeżo wyciskany 350 ml

Natural juice freshly squeezed 350 ml 16zł

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

Natural apple-pear juice „Sady Ślązańskie” - bottle 330 ml

9zł

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

Natural apple-cherry juice „Sady Ślązańskie” - bottle 330 ml

9zł

Coca – Cola 0,25l

Coca – Cola Zero 0,25l

Fanta 0,25l

Sprite 0,25l

Tonic Kinley 0,25l

Tonic Kinley Lemon 0,25l

Fuzetea brzoskwiowa/ Fuzetea Peach 0,25l 8zł

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

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,33l sparkling / still 7zł

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

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,75l sparkling / still 10zł

Soki owocowe „Cappy” 0,25l- jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy

Fruit juice „Cappy” 0,25l - apple, orange, blackcurrant 8zł

Dzbanek soku owocowego

Pitcher of fruit juice 30zł

Dzbanek wody

Pitcher of water 15zł

Coca-cola 0,85l 25zł

Burn 0,25 l 12zł

LECH Premium Free 0,33l

LECH Premium Free Mojito 0,33l 10zł

NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC BEVERAGES

PIWO LANE/TAP BEER

PILSNER Urquel 0,5l 14zł

PILSNER Urquel 0,3l 10zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

KOZEL Ležák 0,5l

KOZEL Černý 0,5l 12zł

KSIĄŻĘCE Złote Pszeniczne 0,5l

KSIĄŻĘCE Czerwony Lager 0,5l 12zł

DODATKI DO PIWA /ADDITIVES FOR BEER:

Orzeszki / Peanuts 12zł

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

Aperol Spritz Prosecco 200ml, Aperol 100ml, pomarańcza, woda

Aperol Spritz Prosecco 200ml, Aperol 100ml, orange, water

30zł

WÓDKI/ VODKA

Finlandia 40 ml

9zł

Finlandia 0,5 l

100zł

Nemiroff 40 ml

9zł

Nemiroff 0,5 l

100zł

Gorzka żołądkowa tradycyjna 40 ml

7zł

Gorzka żołądkowa tradycyjna 0,5 l

70zł

Krupnik 40 ml

7zł

Krupnik 0,5 l

70zł

Wiśniówka 40 ml

7zł

Wyborowa „Polski ziemniak” 40 ml

8zł

Wyborowa “Polski ziemniak” 0,5 l

80zł

WHISKY

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

Tomintoul 12 years old 40ml 26zł

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 11zł

Aperol 50ml 10zł

APERITIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml 12zł

Campari 40 ml 12zł

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