

PRYZYSTAWKI/ APPETIZERS

1. **Tatar z polędwicy wołowej** podawany z żółtkiem jaja i cebulą
Beef tatar with egg yolk and onion
42zł

2. **Wątróbka drobiowa** z jabłkiem na ostro
Spicy chicken liver served with apple
19zł

3. **Bruschetta** pieczone dwie grzanki czosnkowe z pomidorami i bazylią
Bruschetta two garlic croutons baked with tomatoes and basil
15zł

4. **Krewetki tygrysie** smażone w oliwie, czosnek, pietruszka zielona
Tiger prawns olive oil, garlic, parsley green
45zł

5. **Kalmary smażone** z sosem aioli
Fried calamari with aioli sauce
35zł

6. **Śledź norweski** podawany z cebulką
Norwegian herring served with onion
17zł

ZUPY/ SOUPS

1. **Rosół** z pielmieniami
Chicken soup with dumplings

16zł

2. **Pikantna zupa tajska** z kurczakiem i makaronem ryżowym
Spicy thai soup with chicken breast

17zł

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

39zł

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

49zł

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

38zł

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

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

35zł

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

38zł

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

39zł

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

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

28zł

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, tomatoes, dried tomatoes, garlic, onion, arugula and Grana Padano cheese

42zł

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

49zł

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

47zł

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

36zł

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

49zł

WIEPRZOWINA /PORK

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

Pielmienie dumplings with meat stuffing, baked with liver in cream sauce

34zł

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

39zł

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

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

45zł

WOŁOWINA /BEEF

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

Sirloin steak served with roasted vegetables and garlic butter

85zł

2. **Burger wołowy**

mięso wołowe, bułka własnego wypieku, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek konserwowy, rukola, sos

Beef burger

beef, home-made bread roll, red onion jam, gherkin, rocket

35 zł

3. **Argentyński rib eye steak** podany z frytkami w towarzystwie rukoli i pomidorów cherry oraz sos z zielonego pieprzu

Argentine rib eye steak served with fries accompanied by rocket and cherry tomatoes and green pepper sauce

89 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

55zł

2. **Pstrąg** z frytkami i białą kapustą

Trout with french fries and white cabbage

39zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES

1. **Penne ze szpinakiem** i gorgonzolą

Penne with spinach and gorgonzola

32zł

2. **Risotto** z warzywami sezonowymi

Risotto with seasonal vegetables

32zł

DODATKI/ ADDITIONS

Zestaw surówek/ mix salat- 11zł

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 - 9zł

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, warzywa gotowane, kapusta zasmażana,
sałatka ze świeżych warzyw

Vegetables: salad, 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 truskawkowym z gałką lodów

Chocolate fondant served on strawberry 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

20zł

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

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Ice cream with fruits

22zł

Gałka loda

Scoop of ice cream

6zł

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS



HERBATA / TEA

Herbata różne rodzaje
Tea various types

12zł



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 Ślęzańskie”- butelka 330 ml

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

9zł

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

Natural apple-cherry juice „Sady Ślęzańskie” - 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 brzoskwiniowa/ 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 16zł

PILSNER Urquel 0,3l 11zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

KOZEL Ležák 0,5l

KOZEL Černý 0,5l 14zł

KSIĄŻĘCE Złote Pszeniczne 0,5l

KSIĄŻĘCE Czerwony Lager 0,5l 14zł

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

25zł

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

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

25zł

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)

25zł

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

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

35zł

WÓDKI/ VODKA

Finlandia 40 ml	10zł
Finlandia 0,5 l	100zł
Nemiroff 40 ml	12zł
Nemiroff 0,5 l	120zł
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

Johnnie Walker Red Label 40 ml	10zł
Johnnie Walker Black Label 40 ml	25zł
Johnnie Walker Gold Label 40 ml	32zł
Grant's 40 ml	10zł
Chivas regal 40 ml	20zł
Ballantine's 40 ml	12zł
Jack Daniels 40 ml	18zł
Jack Daniels 0,5l	170zł
Tomatin 12 years old 40ml	26zł
Tomintoul 10 years old 40ml	24zł
Tomintoul 12 years old 40ml	29zł

Bearface 40ml 20zł

Glendalough Burgund 40ml 26zł

Glendalough Double Barrel 40ml 20zł

TEQUILLA

Sierra Silver 40 ml 12zł

Sierra Gold 40 ml 15zł

GIN

Seagram's 40 ml 9zł

LIKIERY/ LIQUEURS

Jegarmaister 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 10zł

RUMY/ RUMS

Bacardi Black, Superior 40 ml 12zł