

## PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

1. **Tatar z polędwicy wołowej** podawany z żółtkiem jaja i cebulą  
**Beef tatar** with egg yolk and onion  
48zł
2. **Wątróbka drobiowa** z jabłkiem na ostro  
**Spicy chicken liver** served with apple  
23zł
3. **Bruschetta** pieczone dwie grzanki czosnkowe z pomidorami i  
bazylią  
**Bruschetta** two garlic croutons baked with tomatoes and basil  
19zł
4. **Krewetki tygrysie** smażone w oliwie, czosnek, pietruszka zielona  
**Tiger prawns** olive oil, garlic, parsley green  
49zł
5. **Śledź norweski** podawany z cebulką  
**Norwegian herring** served with onion  
19zł

## ZUPY/ SOUPS

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

250 ml 17zł

400 ml 23zł

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

250 ml 18zł

400 ml 25zł

3. **Żurek staropolski** z jajkiem i kiełbasą  
**Traditional Polish sour soup** with egg and sausage

250 ml 16zł

400 ml 22zł

4. **Zupa szefa**  
**Chief soup**

250 ml 12zł

400 ml 16zł

## 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

45zł

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

55zł

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**, pomidor malinowy, ogórek, oliwki Kalamata, feta oryginalna, sos vinegrette lub oliwa z oliwek, grzanka

**Greek salad**, Raspberry tomato, cucumber, Kalamata olives, original feta, vinaigrette sauce or olive oil, crouton

37zł

## 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  
**41zł**

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  
**45zł**

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

**Aglio olio peperoncino** Spaghetti pasta with pepperoni pepper, garlic, parsley  
**29zł**

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  
**49zł**

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

59zł

## 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

51zł

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

39zł

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

59zł

## 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

**37zł**

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

**48zł**

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

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

**52zł**

## WOŁOWINA /BEEF

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

**Sirloin steak** served with roasted vegetables and garlic butter

**92zł**

### 2. **Burger wołowy**

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

### **Beef burger**

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

**41 zł**

**3. Rib eye stek** z dojrzewającego antrykotu wołowego podany z frytkami w towarzystwie rukoli i pomidorów cherry oraz sos z zielonego pieprzu

**Rib eye steak** with matured beef entrée served with fries accompanied by rocket and cherry tomatoes and green pepper sauce

**95 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

**59zł**

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

**Trout** with french fries and white cabbage

**46zł**

## **DANIA WEGETARIAŃSKIE/ VEGETARIAN DISHES**

**1. Penne ze szpinakiem** i gorgonzolą

**Penne with spinach** and gorgonzola

**35zł**

**2. Risotto** z warzywami sezonowymi

**Risotto** with seasonal vegetables

**35zł**

## **DODATKI/ ADDITIONS**

Zestaw surówek/ mix salat- 12zł

Warzywa gotowane/ boiled vegetables - 12zł

Sałatka ze świeżych warzyw/ salad with fresh vegetables - 12zł

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

Frytki/ french fries - 12zł

Ziemniaki pieczone/ baked potatoes – 12 zł

Kluski śląskie/ dumplings – 12 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, 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

**24zł**

**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

**24zł**

**Tarta zapiekana z jabłkami** podana z gałką lodów

**Tart baked with apple** served with ice-cream

**22zł**

**Puchar lodowy** z bakaliami, bitą śmietaną i polewą czekoladową

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

**26zł**

**Deser lodowy** z owocami i bitą śmietaną

**Ice cream** with fruits

**25zł**

**Gałka loda**

**Scoop of ice cream**

**7zł**

## **OFERTA ZIMOWA**

(obowiązuje w sezonie jesienno-zimowym)

### **HERBATA ZIMOWA / WINTER TEA**

(goździki, sok malinowy, imbir, laska cynamonu, pomarańcza, cytryna,  
jabłko)

**20 zł**

### **WINO GRZANE / MULLED WINE**

(wino czerwone z dodatkami)

**19 zł**

### **PIWO GRZANE / MULLED BEER**

**20 zł**

## **OFERTA LETNIA**

(obowiązuje w sezonie letnim)

### **LEMONIADA / LEMONADE**

**15 zł**

### **HERBATA MROŻONA / ICED TEA**

**15 zł**

## 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**

Kawa mrożona  
Iced coffee

**24zł**

## 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

**10zł**

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

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

**10zł**

**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**

**9zł**

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

**Mineral water „Kropla Beskidu” 0,33l sparkling / still 8zł**

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

**Mineral water „Kropla Beskidu” 0,75l sparkling / still 15zł**

**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**

**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

<b>Finlandia 40 ml</b>	<b>11zł</b>
<b>Finlandia 0,5 l</b>	<b>110zł</b>
<b>Absolut 40 ml</b>	<b>11zł</b>
<b>Absolut 0,5 l</b>	<b>110zł</b>
<b>Nemiroff 40 ml</b>	<b>12zł</b>
<b>Nemiroff 0,5 l</b>	<b>120zł</b>
<b>Gorzka żółdkowa tradycyjna 40 ml</b>	<b>8zł</b>
<b>Gorzka żółdkowa tradycyjna 0,5 l</b>	<b>80zł</b>
<b>Krupnik 40 ml</b>	<b>8zł</b>
<b>Krupnik 0,5 l</b>	<b>80zł</b>
<b>Wiśniówka 40 ml</b>	<b>7zł</b>
<b>Wyborowa „Polski ziemniak”, „Tradycyjna” 40 ml</b>	<b>9zł</b>
<b>Wyborowa „Polski ziemniak”, „Tradycyjna” 0,5 l</b>	<b>90zł</b>



## WHISKY

**Johnnie Walker Red Label 40 ml 11zł**

**Johnnie Walker Black Label 40 ml 25zł**

**Grant's 40 ml 11zł**

**Chivas regal 40 ml 18zł**

**Ballantine's 40 ml 12zł**

**Jack Daniels 40 ml 20zł**

**Jack Daniels 0,5l 190zł**

**Jack Daniels 0,7l 250zł**

**Jack Daniels 1l 350zł**

**Tomatin 12 years old 40ml 28zł**

**Tomintoul 10 years old 40ml 26zł**

**Tomintoul 12 years old 40ml 32zł**

**Bearface 40ml 26zł**

**Glendalough Burgund 40ml 26zł**

**Glendalough Double Barrel 40ml 26zł**

**TEQUILLA**

**Sierra Silver 40 ml 12zł**

**Sierra Gold 40 ml 16zł**

**GIN**

**Seagram's 40 ml 9zł**

**LIKIERY/ LIQUEURS**

**Jegarmaister 40 ml 12zł**

**Malibu 40 ml 12zł**

**Aperol 50ml 10zł**

## **APERITIF**

**Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml 12zł**

**Campari 40 ml 12zł**

## **BRANDY**

**Napoleon 40 ml 12zł**

**Metaxa 12\* 40 ml 22zł**

**Metaxa 7\* 40 ml 18zł**

**Metaxa 5\* 40 ml 14zł**

**Stock 84 40 ml 10zł**

## **RUMY/ RUMS**

**Bacardi Black, Superior 40 ml 12zł**