

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 serem kozim**, gruszką karmelizowaną, burakami i orzeszkami pini

Salad with goat cheese, caramelized pear, beets and pine nuts

39zł

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 Szeffa 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. **Sznycel** 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

4. **Żeberka wieprzowe** pieczone z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

Roast pork ribs with mashed potatoes and fried cabbage

45 zł

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, rukola, 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

79 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

12zł

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

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

12zł

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

11zł

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

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,33l sparkling / still 9zł

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

Mineral water „Kropla Beskidu” 0,75l sparkling / still 16zł

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

Fruit juice „Cappy” 0,25l - apple, orange, multivitamin 10zł

Dzbanek soku owocowego

Pitcher of fruit juice 30zł

Dzbanek wody

Pitcher of water 15zł

Coca-cola 0,85l 25zł

Burn 0,25 l 13zł

LECH Premium Free 0,33l

12zł

LECH Premium Free Limonka 0,33l

13zł

HARDMADE CITRUS ICE TEA 0,0% 0,4l

14 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC BEVERAGES

PIWO LANE/TAP BEER

PILSNER Urquel 0,5l 18zł

PILSNER Urquel 0,3l 13zł

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

KOZEL Ležák 0,5l

KOZEL Černý 0,5l 15zł

KSIAŻĘCE Złote Pszeniczne 0,5l

KSIAŻĘCE Czerwony Lager 0,5l 15zł

DODATKI DO PIWA /ADDITIVES FOR BEER:

Orzeszki / Peanuts 12zł

Sok do piwa malinowy/ Juice to beer raspberry 2zł

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

Amundsen 40 ml	13zł
Amundsen 0,5 l	130zł
Finlandia 40 ml	12zł
Finlandia 0,5 l	120zł
Absolut 40 ml	11zł
Absolut 0,5 l	120zł
Baczewski 40 ml	12zł
Baczewski 0,5 l	120zł
Gorzka żołądkowa tradycyjna 40 ml	8zł
Gorzka żołądkowa tradycyjna 0,5 l	80zł
Krupnik 40 ml	9zł
Krupnik 0,5 l	90zł
Wiśniówka 40 ml	7zł

Wyborowa „Polski ziemniak”, „Tradycyjna” 40 ml	9zł
Wyborowa “Polski ziemniak”, „Tradycyjna” 0,5 l	90zł

WHISKY

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**

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

Silver 40 ml **12zł**

Gold 40 ml **16zł**

GIN

Seagram's 40 ml **10zł**

LIKIERY/ LIQUEURS

Jegarmaister 40 ml **14zł**

Malibu 40 ml **12zł**

Aperol 50ml **15zł**

APERITIF

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry 100 ml 12zł

Campari 40 ml 14zł

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