

## **PRZYSTAWKI/ APPETIZERS**

**1. Pierogi z gęsiną 3szt./ bulion z gęsi / dymka \***

Goose dumplings (3 pieces) /goose broth /spring onions

**38zł**

**2. Tatar wołowy/ jajo przepiórcze / cebula / ogórek konserwowy/  
pieczarka**

Beef tartare / quail egg / onion / pickled cucumber / mushroom

**42zł**

**3. Krewetki tygrysie / oliwa /czosnek / natka pietruszki / foccacia**

Tiger shrimp / olive oil / garlic / parsley / focaccia

**46zł**

**4. Śledź norweski / olej /cebula / pieczywo / cytryna / ocet**

Norwegian herring / oil / onion / bread / lemon / vinegar

**25zł**

## **ZUPY/ SOUPS**

### **1. Pikantna zupa tajska / kurczak / makaron ryżowy**

Spicy Thai soup /chicken /rice noodles

250 ml 21zł

400 ml 29zł

### **2. Żurek / tłuczone ziemniaki z zasmażaną cebulą / jajko sadzone / biała kiełbasa \***

Sour soup/ mashed potatoes with fried onions

/ fried egg / white sausage

300ml 22zł

### **3. Krem z białych warzyw/ oliwa truflowa / prażony słonecznik**

White vegetable cream / truffle oil / roasted sunflower seeds

250 ml 26zł

### **4. Rosół / makaron / pietruszka / marchewka**

Broth / noodles / parsley / carrots

250 ml 14zł

400 ml 19zł

## SAŁATKI/ SALADS

**1. Sałatka Cesara / grillowana pierś kurczaka / mix sałat/  
boczek /cebula /jajko /sos anchois /majonez /parmezan /  
czosnek /grzanka**

Caesar salad /grilled chicken breast /mixed salad  
leaves /bacon /onion /egg /anchovy  
sauce /mayonnaise /Parmesan cheese /Garlic /croutons

**48zł**

**2. Wiosenna sałatka z grillowanym łososiem lub halloumi / szparagi  
zielone/ mix sałat / pomidorki koktajlowe /  
focaccia / guacamole / sos winegrett \***

Spring salad with grilled salmon or halloumi / green asparagus /  
mixed greens / cherry tomatoes / focaccia / guacamole  
/ vinaigrette \*

**59zł**

**3. Sałatka Grecka /pomidor /ogórek zielony /oliwki /feta oryginalna /  
papryka/ winegrett**

Greek salad / tomato / green cucumber / olives / original feta cheese / bell  
pepper / vinaigrette`

**49 zł**

## MAKARONY/ PASTA

**1. Czarny makaron z ośmiornicą / pomidorki koktajlowe / oliwa /**

**czosnek**

*Black pasta with octopus /cherry tomatoes / olive oil/ garlic*

**54zł**

**2. Tagliatelle parma /sos śmietanowy /szynka parmeńska /**

**pomidorki**

*Tagliatelle parma /cream sauce /parma ham /cherry tomatoes*

**45zł**

## DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES

### DRÓB/ CHICKEN

**1. Pierś supreme z kurczaka kukurydzianego /pieczone bataty /**

**fasolka szparagowa**

*Corn-fed chicken breast /roasted sweet potatoes /*

*green beans*

**54zł**

**2. Burger z szarpaną kaczką /warzywa /sos musztardowy**

*Burger with pulled duck /vegetables / mustard sauce*

**49zł**

**3. Devolay w panko z masłem i pietruszką / puree ziemniaczano-sele-  
rowe / zestaw surówek \***

*Devolay in panko with butter and parsley / potato and  
celery purée / salad set*

**54zł**

**WIEPRZOWINA /PORK**

**1. Sznycel wieprzowy po wiedeńsku /masło cytrynowe /  
puree ziemniaczane /sałatka Szefa ze świeżych warzyw**

*Schnitzel /lemon butter /mashed potatoes /*

*Chef's salad with fresh vegetables*

**58zł**

**2. Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym /**

**kluski śląskie /buraczki czerwone**

*Pork tenderloin with boletus sauce /Silesian dumplings /*

*red beets*

**62zł**

**3. Żeberka wieprzowe pieczone / puree ziemniaczane /**

**kapusta zasmażana**

*Roast pork ribs/ mashed potatoes/ fried cabbage*

**60zł**

## DZICZYŻNA, WOŁOWINA / VENISON, BEEF

- 1. Placki ziemniaczane z gulaszem z jelenia /  
kwaśna śmietana /sos z podgrzybków \***

Potato pancakes with venison stew /sour  
Cream /bay bolete sauce

**69zł**

- 2. Rib Eye Steak Argentyński/ frytki /  
rukola /pomidorki cherry /sos z zielonego pieprzu**

Argentinian Rib Eye Steak/ French fries/  
arugula/cherry tomatoes/green pepper sauce

**120zł**

## RYBY I OWOCE MORZA /SEAFOOD

- 1. Łosoś w sosie ze świeżych pomidorów/**

**Szpinak /ryż /parmezan**

Salmon in fresh tomato sauce /

Spinach /rice /Parmesan cheese

**65zł**

- 2. Fish&chips- polędwica z dorsza w piwnym  
cieście /frytki belgijskie /sos tatarski \***

Fish and chips – cod fillet in beer

batter /Belgian fries /tartar sauce

**69zł**

## **DODATKI/ ADDITIONS**

Zestaw surówek/ mix salat 15zł

Warzywa gotowane, grillowane/ boiled, grill vegetables 20zł

Kapusta zasmażana/ fried cabbage 12zł

Sałatka ze świeżych warzyw/ salad with fresh vegetables 15zł

Ziemniaki puree/ potatoes puree/ ryż/ rice 10zł

Frytki/ french fries 15zł

Frytki z batatów/ sweet potato chips 20zł

Ziemniaki pieczone/ baked potatoes 12zł

Kluski śląskie/ dumplings 15zł

Placki ziemniaczane ( 3 sztuki)/ potato pancakes 30zł

Sos czosnkowy/ garlic sauce 6zł

Sos grzybowy/ mushroom sauce 15zł

Sos tatarski/ Tartar sauce 8zł

Grzanka 5zł

### **Zamiana dodatków:**

Ziemniaki – frytki + 5zł

Ziemniaki – kluski śląskie + 9zł

Ziemniaki – frytki z batatów + 12zł

## DESERY/ DESSERTS

**1. Fondant czekoladowy /mus z czarnej porzeczki /**

**gałka lodów waniliowych**

*Chocolate fondant /blackcurrant mousse /*

*scoop of ice cream*

**30zł**

**2. Tarta zapiekana z jabłkami /gałka lodów śmietankowych**

*Tart baked with apples/scoop of ice cream*

**30zł**

**3. Sernik wiedeński /gorące wiśnie w czerwonym**

**winie wytrawnym /gałka lodów waniliowych**

*Viennese cheesecake /hot cherries in dry red*

*wine /scoop of ice cream*

**30zł**

**4. Puchar lodowy (lody z manufaktury Fortuna) / bita śmietana /**

**owoce sezonowe (3 gałki)**

*Ice cream cup (ice cream from Fortuna) / whipped cream / seasonal fruit*

*(3 scoops)*

**28zł**

## NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

**Herbata różne rodzaje**

*Tea various types*

**14zł**

**Cappuccino**

**12zł**

**Latte**

**14zł**

**Espresso macchiato**

**9zł**

**Espresso**

**8zł**

**Espresso doppio**

**12zł**

**Kawa biała**

*White coffee*

**10zł**

**Kawa czarna**

*Black coffee*

**9zł**

## NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

**Naturalny sok świeżo wyciskany 350 ml**

Natural juice freshly squeezed 350 ml

**18zł**

**Naturalny sok „Sady Ślązańskie”- butelka 330 ml**

Natural juice „Sady Ślązańskie” - bottle 330 ml

**14zł**

**Coca – Cola / Coca – Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic Kinley 250 ml**

**12zł**

**Woda mineralna „Kropla Beskidu” 330 ml gazowana/niegazowana**

Mineral water „Kropla Beskidu” 330 ml sparkling / still

**10zł**

**Woda mineralna „Kropla Beskidu” 750 ml gazowana/niegazowana**

Mineral water „Kropla Beskidu” 750 ml sparkling / still

**17zł**

**Soki owocowe „Cappy” 250 ml- jabłkowy, pomarańczowy**

Fruit juice „Cappy” 250 ml - apple, orange

**12zł**

**Dzbanek soku owocowego**

Pitcher of fruit juice

**30zł**

**Dzbanek wody**

Pitcher of water

**15zł**

**LECH Premium Free 0,33l**

**13zł**

**Burn**

**13zł**

**Kozel 0%**

**13zł**

**OFERTA ZIMOWA**

(obowiązuje w sezonie jesienno-zimowym)

**HERBATA ZIMOWA / WINTER TEA**

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

**20 zł**

**WINO GRZANE / WARMING WINE**

(wino czerwone z dodatkami)

**19 zł**

**PIWO GRZANE / WARMING BEER**

**20 zł**

## **OFERTA LETNIA**

(obowiązuje w sezonie letnim)

### **LEMONIADA / LEMONIAD**

**15 zł**

### **HERBATA MROŻONA / ICED TEA**

**15 zł**

## **NAPOJE ALKOHOLOWE/ ALCOHOLIC BEVERAGES**

### **PIWO LANE/TAP BEER**

**PILSNER Urquel 0,5l (4,4% vol.) 19zł**

**PILSNER Urquel 0,3l (4,4% vol.) 15zł**

### **PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER**

**KOZEL Ležák 0,5l (4,6% vol.)**

**KOZEL Černý 0,5l (3,8% vol.) 16zł**

**KSIĄŻĘCE Złote Pszeniczne 0,5l (4,6% vol.)**

**KSIĄŻĘCE Czerwony Lager 0,5l (4,9% vol.) 16zł**

**Sok do piwa malinowy/ Juice to beer raspberry 2zł**

## **DRINKI/ DRINKS**

**Wściekły pies** wódka (40ml), sok malinowy, tabasco

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

**12zł**

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

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

**28zł**

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

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

**28zł**

**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)

**28zł**

**Aperol Spritz** Prosecco 100ml, Aperol 50ml, pomarańcza, woda

**Aperol Spritz** Prosecco 100ml, Aperol 50ml, orange, water

**30zł**

## WÓDKI/ VODKA

**Finlandia 40 ml (40% vol.) 12zł**

**Finlandia 0,5 l (40% vol.) 120zł**

**Gorzka żółdkowa tradycyjna 40 ml (32% vol.) 9zł**

**Gorzka żółdkowa tradycyjna 0,5 l (32% vol.) 90zł**

**Wyborowa „Polski ziemniak”/ Tradycyjna 40 ml (40% vol.) 9zł**

**Wyborowa “Polski ziemniak”/ Tradycyjna 0,5 l (40% vol.) 90zł**

## WHISKY

**Grant's 40 ml (40% vol.) 11zł**

**Ballantine's 40 ml (40% vol.) 12zł**

**Jack Daniels 40 ml (40% vol.) 20zł**

**Jack Daniels 0,5l (40% vol.) 190zł**

**Tomintoul 10 YO 40ml (40% vol.) 29zł**

**Tomintoul 12 YO 40ml (40% vol.) 32zł**

**Tomatin 12 YO 40ml (40% vol.) 32zł**

### **INNE ALKOHOLE**

**Tequilla Olmeca Silver 40 ml (35% vol.) 15zł**

**Tequilla Olmeca Gold 40 ml (35% vol.) 18zł**

**Gin Seagram's 40 ml (37,5% vol.) 10zł**

**Likier Malibu 40 ml (18% vol.) 12zł**

**Likier Jagermeister 40 ml (35% vol.) 14zł**

**Napoleon 40 ml (36% vol.) 12zł**

**Metaxa 7\* 40 ml (40% vol.) 18zł**

**Metaxa 5\* 40 ml (38% vol.) 12zł**

**Bacardi Black (37,5% vol.), Superior (37,5% vol.) 40 ml 12zł**