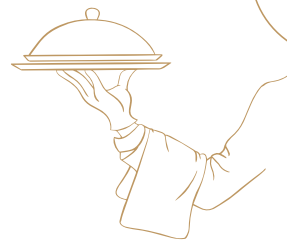




MENU



MENU WEEKENDOWE WEEKEND MENU

ZUPA SOUP

TRADYCYJNY ROSÓŁ ^(1,3,9)

bulion, makaron domowy, warzywa julienne, natka pietruszki

TRADITIONAL CHICKEN SOUP

broth, homemade noodles, julienne vegetables, parsley

26 PLN / 250ml

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

KOTLET DEVOILLE ^(1,3,9)

filet z kurczaka, puree ziemniaczane, masło, koperek, sałaty (masłowa, rzymska, lodowa), śmietana, ocet, panko

CHICKEN DEVOILLE

crispy breaded chicken breast filled with herb butter, mashed potatoes, mixed lettuce, sour cream dressing

54 PLN / 370g

KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ ^(1,3,7)

schab wieprzowy, koperek, masło, ziemniaki gotowane, ogórki, śmietana, ocet, jajko, bułka tarta

BONE-IN BREADED PORK CHOP

bone-in pork loin coated in breadcrumbs, served with buttered boiled potatoes, cucumber salad with sour cream and fresh dill

64 PLN / 450g

MENU DZIECIĘCE KIDS MENU

✓ KREM ZE SŁODKICH POMIDORÓW ^(9,10)

pomidory, bazylia, cebula, czosnek

☎ *CREAM OF SWEET TOMATO SOUP*

sweet tomatoes, basil, onion and garlic

19 PLN / 220ml

PALUCHY Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO ^(1,3,7,9,10)

pierś z kurczaka zagrodowego, frytki, surówka z marchwi, colesław

FREE-RANGE CHICKEN GOUJONS

crispy free-range chicken breast strips served with French fries, carrot salad and coleslaw

36 PLN / 300g

✓ PANCAKES ^(1,3,7,9,10)

naleśniki, krem kakaowy, syrop klonowy, owoce sezonowe

PANCAKES

pancakes, cocoa cream, maple syrup, seasonal fruit

31 PLN / 250g

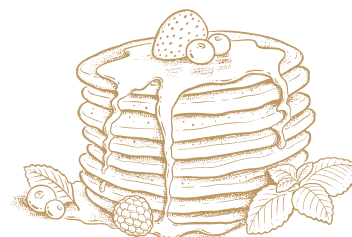
KLUSKI ŚLĄSKIE Z SOSEM ^(1,3,7,9,10)

kluski śląskie, sos pieczeniowy, colesław, surówka z marchwi

SILESIA POTATO DUMPLINGS WITH GRAVY

traditional Silesian potato dumplings served with rich gravy, coleslaw and carrot salad

16 PLN / 250g



SALATKI SALADS

SALATKA Z KREWETKAMI W CIEŚCIE ZIEMNIACZANYM (1,2,3,4,7,9,10,12,14)

krewetki, ziemniak, rukola, cebulka czerwona, piklowany fenkuł, pomidory, piklowana śliwka, sos balsamiczny

CRISPY POTATO-CRUSTED SHRIMP SALAD

potato-crusted shrimp served with rocket leaves, red onion, pickled fennel, tomatoes, pickled plum and balsamic dressing

64 PLN / 320g

SAŁATKA CEZAR (1,2,3,7,9,10)

filet z kurczaka w panierce kukurydzianej, sałata rzymska, majonez, parmezan, anchois, grzanki bezglutenowe

CAESAR SALAD

corn-crusted chicken breast, romaine lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese, anchovies and gluten-free croutons

49 PLN / 350g

SAŁATKA CEZAR W WERSJI WEGE (1,2,3,7,9,10)

ser feta w panierce kukurydzianej, sałata rzymska, majonez, parmezan, anchois, grzanki

bezglutenowe

VEGETARIAN CAESAR SALAD

romaine lettuce, breaded feta cheese, Caesar dressing, Parmesan cheese, anchovies and gluten-free croutons

74 PLN / 330g

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

TATAR WOŁOWY WĘDZONY WIŚNIOWYM DYMEM (1,3,7,10)

połędwica wołowa, marynowane borowiki, cebula, piklowany ogórek, owoc kaparu, ziołowy majonez, jajko przepiórcze, pieczona bagietka

CHERRY WOOD SMOKED BEEF TARTARE

prime beef tenderloin, marinated porcini mushrooms, onion, pickled cucumber, caper berries, herb mayonnaise, quail egg and toasted baguette

59 PLN / 150g

SZAŁOT PRAWIE ŚLĄSKI (1,3,7,9,10)

marchewka, pietruszka, majonez lubczykowy, mus z pieczonego selera, parmezan, bagietka, groszek cukrowy, jajko w koszulce

ALMOST SILESIAN POTATO SALAD

carrot, celery root and parsley root salad with lovage mayonnaise, roasted celeriac purée, parmesan, baguette, sugar snap peas and a poached egg

37 PLN / 170g

SZARPANA KACZKA (1,3,7,9,10)

kaczka, panko, demi-glace, grzybki nameko, salsa z kiszzonek

PULLED DUCK

crispy panko-coated pulled duck served with rich demi-glace, nameko mushrooms and fermented vegetable salsa

49 PLN / 150g

PANIEROWANA CUKINIA (3,7,9,10)

cukinia, masło, czosnek, piklowana śliwka, parmezan, płatki kukurydziane, rukola, sos miodowy, majonez ziołowy

CRISPY CRISPY BREADED COURGETTE

breaded courgette with garlic butter, pickled plum, Parmesan cheese, crispy cornflakes, rocket leaves and honey dressing, herb mayonnaise

39 PLN / 150g

ZUPY SOUPS

CHŁODNIK LITEWSKI (3,7,9,10)

buraki, liście botwinki, ogórki, rzodkiewka, jogurt, koperek, jajko, ocet

LITHUANIAN COLD BEET SOUP

traditional chilled beetroot soup with young beet leaves, cucumber, radish, yoghurt, fresh dill, egg and a touch of vinegar

26 PLN / 250ml

KREM Z KOPRU WŁOSKIEGO (3,7,9,10)

koper włoski, płatki kukurydziane, orzechy, śmietanka

CREAM OF FENNEL SOUP

creamy fennel soup topped with crispy cornflakes and nuts

26 PLN / 280ml

KRUPNIK NA WĘDZONCE (3,7,9,10)

wywar na wędzonce, majeranek, kasza orkiszowa, marchew, chips z policzka wieprzowego, oliwa lubczykowa

SMOKED MEAT BARLEY SOUP

traditional smoked meat broth with marjoram, spelt groats, carrots, crispy pork cheek and lovage oil

29 PLN / 250ml

ŻUREK ŚLĄSKI Z TUCZONYMI ZIEMNIAKAMI (1,3,7,9,10)

ziemniaki, jajko, boczek, biała kiełbasa, cebulka, majeranek

TRADITIONAL SILESIAN SOUR RYE SOUP

classic sour rye soup served with mashed potatoes, egg, smoked bacon, white sausage, onion and marjoram

28 PLN / 280ml



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

-  **STEK Z SELERA (3,7,9,10)** **44 PLN / 350g**
pieczony seler, sos tymiankowy, frytki z batata, sałaty (masłowa, rzymska, lodowa), śmietana, ocet
CELERIAC STEAK
roasted celeriac steak served with thyme sauce, sweet potato fries and a mixed leaf salad (butterhead, romaine and iceberg lettuce) with sour cream dressing
-  **BASTOWANY FILET Z JESIOTRA (3,4,7,9,10)** **79 PLN / 330g**
jesiotr, puree z topinamburu, groszek cukrowy, masło, mus paprykowy, szafran
BUTTER-BASTED STURGEON FILLET
sturgeon fillet served with Jerusalem artichoke purée, sugar snap peas, butter, roasted pepper purée and saffron
-  **POŁĘDWICA Z MARLINA (3,4,7,9,10)** **83 PLN / 350g**
połędwica z marlina ok 200g, brokuł bimi, sos paprykowy z szafranem, puree z topinamburu, groszek glazurowany
MARLIN LOIN
marlin loin served with broccolini, saffron pepper sauce, Jerusalem artichoke purée and glazed peas
-  **ROLADKA Z INDYKA (7,9,10)** **64 PLN / 380g**
pierś z indyka, suszone pomidory, ser blue, puree z selera, śmietanka, warzywa stir fry (papryka, kukinia, groszek cukrowy)
TURKEY ROULADE
turkey breast stuffed with sun-dried tomatoes and blue cheese, served with celeriac purée, cream sauce and stir-fried vegetables (bell peppers, courgette and sugar snap peas)
- ŻEBERKO WIEPRZOWE BBQ (1,3,7,9,10)** **63 PLN / 400g**
żeberko wieprzowe, salsa bbq, panczkrut, panko, ziemniaczki pieczone, musztarda
BBQ PORK RIBS
Slow-cooked pork ribs glazed with BBQ sauce, served with Panczkraut (braised cabbage), roasted potatoes and mustard
- UDKO Z KACZKI (3,7,9,10)** **74 PLN / 330g**
udko z kaczki, puree ziemniaczane, puder z kopru, buraki pieczone, piklowana żurawina
DUCK LEG CONFIT
slow-cooked duck leg served with mashed potatoes, roasted beetroot, pickled cranberries and dill powder
- MAKARON DNIA (1,3,7,10)** **47 PLN / 350g**
o szczegóły zapytaj obsługi
PASTA OF THE DAY
Please ask your server for today's selection
- PIEROGI DNIA (1,3,7,10)** **38 PLN / 350g**
o szczegóły zapytaj obsługi
DUMPLINGS OF THE DAY
Please ask your server for today's selection
- KLASYCZNY BURGER (1,3,7,9,10)** **59 PLN / 380g**
wołowina 200g, bułka pszenna, ogórek konserwowy, cebula czerwona, sałata lodowa, pomidor, sos autorski, frytki, colesław, cheddar
CLASSIC BEEF BURGER
200 g grilled beef patty in a wheat bun with pickled cucumber, red onion, iceberg lettuce, tomato, house sauce, Cheddar cheese, French fries and coleslaw
- TRADYCYJNA ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA (1,3,7,9,10)** **66 PLN / 380g**
wołowina, kiełbasa, boczek, ogórek kiszony, cebula, kluski śląskie (jasne i ciemne), modra kapusta, sos pieczeniowy
TRADITIONAL SILESIAN BEEF ROULADE
beef roulade stuffed with sausage, smoked bacon, pickled cucumber and onion, served with traditional light and dark Silesian dumplings, braised red cabbage and rich gravy
- POLICZEK WOŁOWY (1,3,7,9,10)** **104 PLN / 380g**
policzek wołowy wolno gotowany, ziemniaki gratin, krokiet z modrej kapusty, sos własny (na winie czerwonym)
SLOW-BRAISED BEEF CHEEK
tender slow-braised beef cheek served with potato gratin, red cabbage croquette and a rich red wine jus



STEKI

STEAKS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ^(1,3,7,9,10)
200g

BEEF TENDERLOIN STEAK 200 G

134 PLN / 200g

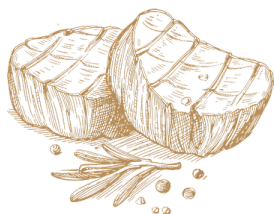
STEK Z ANTRYKOTU (SEZONOWANY) ^(1,3,7,9,10)
260g

*DRY-AGED RIBEYE STEAK
APPROX. 260 G*

137 PLN / 260g

sosy tymiankowy i serowy, oraz 2 dodatki do wyboru: **pieczone ziemniaki, frytki z batata, chrupkie sałaty ze śmietaną, grillowane warzywa**

*Served with thyme sauce and cheese sauce, accompanied by your choice of two sides: **roasted potatoes, sweet potato fries, crisp mixed salad with sour cream dressing, grilled vegetables***



DESERY

DESSERTS

✓ **SMAŻONE LODY** ^(1,3,5,7,8,11)

lody śmietankowe, migdały, kokos, orzechy włoskie, jajko, czerwone wino, wiśnie

42 PLN / 230g

FRIED ICE CREAM

vanilla ice cream coated in almonds, coconut and walnuts, served with cherries and a red wine sauce

✓ **SERNIK Z MUSEM Z MARAKUI I PALONĄ BEZĄ** ^(1,3,7,8)

twaróg, marakuja, białko jaj

28 PLN / 120g

CHEESECAKE WITH PASSION FRUIT MOUSSE AND TOASTED MERINGUE

creamy baked cheesecake topped with passion fruit mousse and lightly torched meringue

☼ **MALINOWE BROWNIE** ^(3,5,7,8)

maliny, burak, jaja, migdały, słonecznik, czekolada, owoce, sos z białej czekolady

29 PLN / 150g

✓ **Raspberry Brownie**

RASPBERRY BROWNIE

gluten-free raspberry and beetroot brownie with almonds, sunflower seeds, chocolate, fresh fruit and white chocolate sauce

✓ **CIASTO DNIA** ^(1,3,5,7,8)

o szczegóły zapytaj obsługi

26 PLN / 150g

CAKE OF THE DAY

Please ask your server for today's selection



PIZZA

MARGARITA (1,3,7,9,10)

mozzarella, sos pomidorowy

MARGARITA

mozzarella, tomato sauce

33 PLN /450g

SALAMI VENTRICINA (LEKKO PIKANTNE) (1,3,7,9,10)

mozzarella, sos pomidorowy, papryka, salami ventricina

VENTRICINA SALAMI (MILDLY SPICY)

mozzarella, tomato sauce, bell pepper and Ventricina salami

46 PLN / 450g

CAPRICCIOSA (1,3,7,9,10)

mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki, szynka

CAPRICCIOSA

mozzarella, tomato sauce, mushrooms and ham

42 PLN / 450g

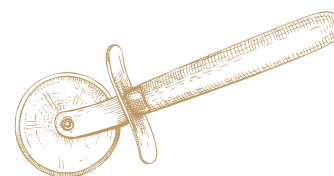
Z KURCZAKIEM (1,3,7,9,10)

mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, trzy rodzaje papryk, brokuł, kukurydza

CHICKEN PIZZA

mozzarella, tomato sauce, chicken, three varieties of bell peppers, broccoli and sweetcorn

41 PLN / 450g



OZNACZENIA

KEY TO SYMBOLS



bez glutenu

gluten free



wege

vege

KARTA ALERGENÓW

ALLERGEN INFORMATION

1. GLUTEN

Gluten

2. SKORUPIAKI i produkty pochodne

Crustaceans and products thereof

3. JAJA i produkty pochodne

Eggs and products thereof

4. RYBY i produkty pochodne

Fish and products thereof

5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne

Peanuts and products thereof

6. SOJA i produkty pochodne

Soybeans and products thereof

7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Milk and dairy products (including lactose)

8. ORZECZY

Tree Nuts

9. SELER i produkty pochodne

Celery and products thereof

10. GORCZYCA i produkty pochodne

Mustard and products thereof

11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne

Sesame Seeds and products thereof

12. DWUTLENEK SIARKI

Sulphur Dioxide and Sulphites

13. ŁUBIN i produkty pochodne

Lupin and products thereof

14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Molluscs and products thereof



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Espresso	11 PLN / 0,03 L
Espresso Doppio	16 PLN / 0,06 L
Espresso Tonic	21 PLN / 0,30 L
Americano	14 PLN / 0,30 L
Kawa Bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	16 PLN / 0,30 L
Flat White	15 PLN / 0,30 L
Cappuccino	16 PLN / 0,30 L
Latte Macchiato	19 PLN / 0,30 L
Kawa z Baileysem / Coffee with Baileys	19 PLN / 0,30 L
Café Romano	21 PLN / 0,30 L
Affogato	18 PLN / 0,30 L
Mrożona Kawa	23 PLN / 0,40 L
Czekolada na Gorąco / Hot Chocolate	22 PLN / 0,30 L
Herbata z Imbryczkiem / Tea with a teapot	14 PLN / 0,45 L
Herbata Rozgrzewająca / Warming tea	19 PLN / 0,30 L



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS



Red Bull Classic	13 PLN / 0,25 L
Cappy Pomarańczowy / Jabłkowy <i>juice Orange / Apple</i>	17 PLN / 0,25 L
Tonic Franklin & Sons	13 PLN / 0,25 L
Świeżo wyciskany sok – Pomarańczowy / Grejpfrutowy / Mieszany <i>Freshly squeezed juice – Orange / Grapefruit / Mixed</i>	12 PLN / 0,20 L
Woda <i>Water</i> KROPLA BESKIDU® <i>délice</i> WODZKA	21 PLN / 0,25 L
Kinga Pienińska gazowana / niegazowana <i>Kinga Pienińska sparkling / still water</i>	12 PLN / 0,33 L
Karafka wody niegazowanej / gazowanej z owocami sezonowanymi <i>Carafe of still / sparkling water with seasonal fruit</i>	19 PLN / 0,70 L
Lemoniada cytrusowa <i>Citrus lemonade</i>	16 PLN / 1,00 L
Lemoniada mango-marakuja <i>Mango-passion fruit lemonade</i>	16 PLN / 0,50 L
Lemoniada poziomka-truskawka <i>Wild strawberry and strawberry lemonade</i>	31 PLN / 1,00 L
	23 PLN / 0,50 L
	39 PLN / 1,00 L
	24 PLN / 0,50 L
	41 PLN / 1,00 L



WINA

WINO CZERWONE - RED WINE

OU KALANT – MAN FAMILY

Cabernet Sauvignon | Dry | RPA

95 PLN / 0,75 L | 23 PLN / 0,15 L | 13,5%

FINCA SAN CARLOS BELHARA ESTATE

Malbec | Dry | Argentina

105 PLN / 0,75 L | 13,5%

CHATEAU DES ALOUETTES ROUGE

Syrah | Dry | France

105 PLN / 0,75 L | 14%

BASTIONI DELLA ROCCA

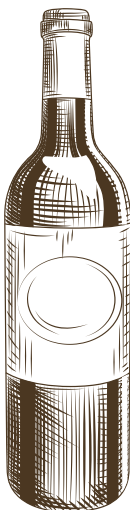
Primitivo | Semi Dry | Italy

85 PLN / 0,75 L | 21 PLN / 0,15 L | 14%

VINA BUJANDA TINTO

Tempranillo | Dry | Spain

90 PLN / 0,75 L | 12,5%



WINO BIAŁE - WHITE WINE

PADSTAL – MAN FAMILY

Chardonnay | Dry | RPA

95 PLN / 0,75 L | 23 PLN / 0,15 L | 13,5%

VENDIMIA NOCTURNA – CUATRO RAYAS

Sauvignon Blanc | Dry | Spain

105 PLN / 0,75 L | 24 PLN / 0,15 L | 12,5%

VINHO BRANCO/WHITE SANTOS SEIXO

Arinito Fernao Pires Ferdelho | Dry | Portugal

85 PLN / 0,75 L | 10,5%

MESSER DEL FAUNO

Pinot Grigio | Dry | Italy

80 PLN / 0,75 L | 12%

PETER & PETER

Riesling | Dry | Germany

110 PLN / 0,75 L | 26 PLN / 0,15 L | 12%

CHAMPAGNE – SPARKLING WINE

MOET & CHANDON IMPERIAL

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | Dry | France

555 PLN / 0,75 L | 12,5%

LA LA LA BIANCO SPUMANTE

Lambrusco | Dry | Italy

75 PLN / 0,75 L | 10,5%

DOMUS VINI VINO FRIZZANTE DRAUGHT

Chardonnay Verduzzo | Dry | Italy

12 PLN / 0,15 L | 38 PLN / 0,5 L | 10,5%

WINO 0% - FREE ALCOHOL WINE

BEACH HOUSE WHITE - STEFFEN

Riesling | Semi Dry | Germany

80 PLN / 0,75 L | 19 PLN / 0,15 L | 0%



WINA KONESERA – SPECIAL WINE

RIOJA VOELLOS CRIANZA BODEGAS

Tempranillo | Dry | Spain

225 PLN / 0,75 L | 14,5%

SHEEP DREAMS

Sauvignon Blanc | Dry | New Zealand

210 PLN / 0,75 L | 12%

C – DOM CHARBIELIN

Seyval Blanc | Dry | Poland

215 PLN / 0,75 L | 12%



WINO DESEROWE – DESSERT WINE

OUDE KAAP

Moscato | Semi Sweet | RPA

90 PLN / 0,75 L | 21 PLN / 0,15 L | 8%