



MENU



WKLADKA WEEKENDOWA

ZUPA:

TRADYCYJNY ROSÓŁ

bulion, makaron domowy, warzywajulienne, natkapietruszki

TRADITIONAL CHICKEN SOUP

broth, homemade noodles, juliennevegetables, parsley

25 PLN / 280ml

DANIE GŁÓWNE:

KOTLET SCHABOWY

wieprzowina, ziemniaki, masło, koperek, coleslaw

PORK CHOP

pork, potatoes, butter, dill, coleslaw

61 PLN / 450g

ŚLĄSKIE KLOPSY

wieprzowina, cebula, czosnek, ziemniaki, buraczki

SILESIA MEATBALLS

pork, onion, garlic, potatoes, beetroot

44 PLN / 350g

PRZYSTAWKA

TATAR WOŁOWY WĘDZONY WIŚNIOWYM DYMEM

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

BEEF TARTARE SMOKED WITH CHERRY SMOKE

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

64 PLN / 150g

✔ TATAR ZE ŚLEDZIA Z REGIONALNĄ WÓDKĄ

śledź, jabłko, szalotka, koperek, ziołowy majonez, mus dyniowy, pieczywo, wódka kraftowa

HERRING TARTARE WITH REGIONAL VODKA

herring, apple, shallots, dill, herb mayonnaise, pumpkin mousse, bread, craft vodka

46 PLN / 180g

✔ BURATTA Z KAWIOREM Z KASZY PERŁOWEJ

burata, rukola, kasza perłowa, oliwa ziołowa, sos miodowy, grzanki pszenne

BURRATA WITH PEARL BARLEY CAVIAR

burrata, arugula, pearl barley, herb olive oil, honey sauce, wheat croutons

63 PLN / 120g

✔ BRUSCHETTA Z BLANSZOWANYMI RYDZAMI

grzanka kukurydziana, rydze, szalotka, rukola, mozzarella

BRUSCHETTA WITH BLANCHED SAUCEBOOTS

corn crouton, sauceboots, shallots, arugula, mozzarella

59 PLN / 120g

ZUPA

✔ KREM DYNIOWO SZPINAKOWY Z PIECZONYMI KASZTANAMI

dynia, marchew, cebula, gałka muszkatołowa, mleko, szpinak, śmietanka, czosnek, kasztany jadalne

PUMPKIN AND SPINACH CREAM SOUP WITH ROASTED CHESTNUTS

pumpkin, carrots, onions, nutmeg, milk, spinach, cream, garlic, chestnuts

26 PLN / 280ml

ŚLĄSKIE FLACZKI CIEŁĘCE

wywar wołowy, marchew, seler, flaki cielęce, majeranek, masło, mąka pszenna

SILESIA VEAL TRIPE

beef stock, carrots, celery, veal tripe, marjoram, butter, wheat flour

28 PLN / 280ml

ŻUREK ŚLĄSKI Z TUCZONYMI ZIEMNIAKAMI

ziemniaki, boczek wieprzowy, biała kiełbasa, cebulka, majeranek

SILESIA SOUR SOUP WITH FRIED POTATOES

potatoes, pork bacon, white sausage, onion, marjoram

27 PLN / 280ml



MENU DZIECIĘCE

✓ KREM ZE SŁODKICH POMIDORÓW

pomidory, zioła, cebula, czosnek



SWEET TOMATO CREAM SOUP
tomatoes, herbs, onion, Garlic

19 PLN / 220ml

PALUCHY Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

kurczak, frytki, surówka z marchwi, coleslaw

FREE-RANGE CHICKEN FINGERS

chicken, French fries, carrot salad, coleslaw

39 PLN / 300g

✓ GOFRY NA SŁONO

sałata lodowa, sos cezar, pomidorki cherry, mus kukurydziany

SAVORY

iceberg lettuce, Caesar dressing, cherrytomatoes, corn mousse

37 PLN / 280g

✓ AMERYKAŃSKIE NALEŚNIKI

naleśniki, krem kakaowy, syrop klonowy, owoce sezonowe

AMERICAN PANCAKES

pancakes, cocoa cream, maple syrup, seasonal fruit

31 PLN / 250g

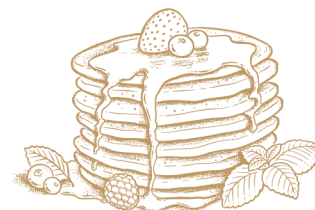
KLUSKI ŚLĄSKIE ŚLĄSKIE Z SOSEM

kluski śląskie, sos pieczeniowy, coleslaw, surówka z marchwi

SILESIA DUMPLINGS WITH SAUCE

Silesian dumplings, gravy, coleslaw, carrotsalad

19 PLN / 250g



PIZZA

MARGARITA

mozzarella, sos pomidorowy

MARGARITA

mozzarella, tomato sauce

33 PLN / 650g

BIANCO NAMEKO

mozzarella, grzyby nameko, sos borowikowy, buratta, rukola

BIANCO NAMEKO

mozzarella, nameko mushrooms, boletus sauce, burrata, arugula

44 PLN / 650g

CAPRICCIOSA

mozzarella, grzyby nameko, sos borowikowy, buratta, rukola

CAPRICCIOSA

mozzarella, tomato sauce, mushrooms, ham

42 PLN / 650g

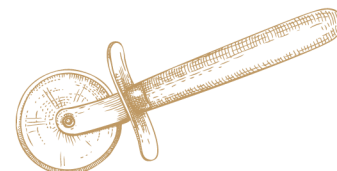
Z KURCZAKIEM

mozzarella, sos pomidorowy, kurczak, 3 rodzaje papryk, brokuł, kukurydza

WITH CHICKEN

mozzarella, tomato sauce, chicken, 3 types of peppers, broccoli, corn

39 PLN / 650g





DANIA GŁÓWNE:

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

połędwica wołowa, truflowe ziemniaki, brokuły bimi, sos demi glace

BEEF SIRLOIN STEAK

beef sirloin, truffle potatoes, broccoli rabe, demi-glace sauce

132 PLN / 380g

GRILLOWANY KANGUR

schab z kangura, smardze, sos borowikowy, zielone kluski, marchew

GRILLED KANGAROO

kangaroo loin, morels, boletus sauce, green dumplings, carrots

91 PLN / 380g

NÓŻKA Z KURCZAKA

udko z kurczaka, mus drobiowo rozmarynowy, marchew kolorowa, sos demi glace, zielone puree

CHICKEN LEG

chicken leg, rosemary poultry mousse, colorful carrots, demi-glace sauce, green purée

53 PLN / 380g

ŻEBERKO Z ŚLĄSKIM KRUPNIOKIEM

żeberko wieprzowe, kaszanka, cebulka, panczkraut, sos pieczeniowy

RIBS WITH SILESIAN KRUPNIOK

pork ribs, blood sausage, onion, sauerkraut, roast sauce

61 PLN / 400g

TRADYCYJNA ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA

wołowina, kiełbasa, boczek, ogórek kiszony, cebula, kluski śląskie, modra kapusta, sos pieczeniowy

TRADITIONAL SILESIAN BEEF ROLL

beef, sausage, bacon, pickled cucumber, onion, Silesian dumplings, red cabbage, gravy

64 PLN / 380g

🍷 STEK Z TUŃCZYKA

połędwica z tuńczyka, truflowe puree, mus z wędzonego łososia, brokuł bimi

TUNA STEAK

tuna tenderloin, truffle purée, smoked salmon mousse, broccoli rabe

71 PLN / 350g

🍷 FILET Z ŁOSOSIA

łosoś, ziemniaki, warzywa korzeniowe, masło, sos cytrusowy

SALMON FILLET

salmon, potatoes, root vegetables, butter, citrus sauce

79 PLN / 350g

KLASYCZNY BURGER

bułka pszenna, wołowina 200g, ogórek konserwowy, cebula czerwona, sałata lodowa, pomidor, sos

autorski, frytki, coleslav

CLASSIC BURGER

wheat bun, 200g beef, pickled cucumber, red onion, iceberg lettuce, tomato, signature sauce, French

fries, coleslav

59 PLN / 450g

MAKARON DNIA

o szczegóły zapytaj obsługi

PASTA OF THE DAY ask the staff for details

47 PLN / 350g

PIEROGI DNIA

o szczegóły zapytaj obsługi

DUMPLINGS OF THE DAY

ask staff for details

37 PLN / 350g



Salatka z szynką parmeńską

Rukola, prosciutto crudo, orzechy włoskie, pomidory suszone, czerwona cebula, oliwki, parmezan, winegret pomidorowy, pieczony paluch drożdżowy

SALAD WITH PARMA HAM

Arugula, prosciutto crudo, walnuts, sun-dried tomatoes, red onion, olives, Parmesan cheese, tomato vinaigrette, baked yeast breadstick

43 PLN / 350g

Salatka z gruszką gotowaną w winie

Rukola, gruszka, pistacje, pomidory suszone, czerwona cebula, oliwki, parmezan, sos miodowy, pieczony paluch drożdżowy

SALAD WITH PEAR COOKED IN WINE

Arugula, pear, pistachios, sun-dried tomatoes, red onion, olives, Parmesan cheese, honey sauce, baked yeast breadstick

43 PLN / 350g

STEK Z KALAFIORA

Kalafior, ziemniak truflowy, rzodkiewka, mus kukurydziany oliwa smakowa

CAULIFLOWER STEAK

Cauliflower, truffle potato, radish, corn mousse, flavored olive oil

49 PLN / 300g



DESER:



SMAŻONE LODY

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

FRIED ICE CREAM

cream ice cream, almonds, coconut, walnuts, egg, red wine, cherries

41 PLN / 220g

CZEKOLADOWY FONDANT

czekolada, owoce sezonowe, biała czekolada, śmietanka

CHOCOLATE FONDANT

chocolate, seasonal fruit, white chocolate, cream

26 PLN / 120g

KOGEL MOGEL A'LA ZABAJONE

jajko, śmietanka, mus owocowy

KOGEL MOGEL A'LA ZABAJONE

egg, cream, fruit mousse

24 PLN / 120g

CIASTO DNIA

o szczegóły zapytaj obsługi

CAKE OF THE DAY

ask the staff for details

23 PLN / 200g





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	18 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



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

