

Menu

PRZYSTAWKI / APPETIZERS:

Krewetki smażone z pomidorkami cherry, jalapeno, grzanka maślana.....**55,00**
Fried shrimps , cherry tomatoes, jalapeno and buttered toast

SALAŃKI / SALADS:

Sałatka „Cezar” z grillowanym kurczakiem, boczkiem, sosem anchois, serem grana padano i grzanką z bagietki**42,00**
„Caesar salad” with grilled chicken breast, bacon, anchovy sauce, Grana Padano cheese and baguette toast

Sałatka z mixem sałat, rukolą, szpinakiem, świeżymi owocami (malina, borówka, porzeczka), smażoną wątróbką, serem wędzonym, dresingiem malinowym i orzechami nerkowca.....**42,00**
Mixed salad with fresh fruits (raspberry, blueberry, currant), fried liver, smoked cheese, raspberry dressing and cashew nuts

Sałata z pieczonym łososiem, fasolką szparagową, jajkiem i sosem czosnkowym.....**42,00**
Baked salmon salad, green beans, egg and garlic sauce

ZUPY / SOUPS:

Rosół z warzywami julienne i kurczakiem.....**20,00**
Chicken broth with julienne vegetables

Żurek z puree i jajkiem gotowanym **25,00**
Sour rye soup with mashed potato and boiled egg

Zupa z kurek i białych warzyw, zabieleną**25,00**
Chanterelles and white vegetables soup, whitened

Chłodnik z botwinki z jajkiem**23,00**
Polish chilled beetroot soup with hard boiled egg



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os. doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego

DANIA GŁÓWNE: MAIN COURSES:

*Filet z troci pieczony makaron pappardelle, sos bisque, cukinia żółta,
marchew i szpinak65,00*

Baked sea trout fillet, pappardelle pasta, bisque sauce, yellow zucchini, carrots and spinach

*Filet z sandacza smażony, purée ziemniaczane, sos śmietanowy z kurkami,
kolorowy kalafior69,00*

Fried zander fillet, potato puree, creamy chanterelles sauce, colorful cauliflower

*Pstrąg zapiekany w całości z masłem czosnkowym, ziemniak gnieciony, warzywa grillowane,
sos ranczerski.....65,00*

Whole trout baked with garlic butter, crushed potato, grilled vegetables, ranch sauce

Kotlet schabowy z kostką, z młodą kapustą, ziemniaki z koperkiem.....48,00

Traditional Pork chop with young stewed cabbage and potatoes with dill

Pół kaczki pieczonej w cytrusach, kluski śląskie, morela, porzeczka, sos demi glace 69,00

Half a duck baked in citrus fruits, potato dumplings, apricot, currant, demi glace sauce

Żeberka BBQ, ziemniaki pieczone, kolba kukurydzy z masłem.....67,00

BBQ ribs, baked potatoes, buttered corncob

MAKARONY i inne / PASTA and other:

Makaron strozzapreti, polędwiczka wieprzowa, kurki, ser bursztyn45,00

Strozzapreti pasta, pork tenderloin, chanterelles, Bursztyn cheese

DANIA VEGAŃSKIE (vege dish)

*Makaron strozzapreti, pesto z rukoli, wstążki cukinii, rukola,
pomidorki cherry i orzechy.....42,00*

Strozzapreti pasta, arugula pesto, zucchini, arugula, cherry tomatoes and nuts

*Risotto kalafiorowe z kurkami, bobem, szpinakiem
i wegańskim serem cheddar oraz oliwą smakową42,00*

*Cauliflower risotto with chanterelles, broad beans, spinach,
vegan cheddar cheese and flavored olive oil*

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

DESERY / DESSERTS:

*Sernik na kruszonce czekoladowej z wiśniami, sos wiśniowy,
krem mascarpone.....25,00*

*Homemade cheesecake on chocolate crumble with cherries, cherry sauce,
mascarpone cream*

*Beza z kremem mascarpone, truskawkami, borówkami, malinami
i sosem z owoców leśnych.....25,00*

*Homemade meringue with mascarpone cream, strawberries, blueberries, raspberries,
forest fruit sauce*

DESERY LODOWE / Ice cream DESSERTS:

DESER lodowy BEZOWY

*Lody jogurtowe z porzeczką, mascarpone z malinami, waniliowe, beza, mus truskawkowy,
bita śmietana25,00*

MERINGUE DESSERT

*Scoops of yoghurt and black currant, mascarpone & raspberries, vanilla,
meringue sprinkles, strawberry mousse, whipped cream*

DESER lodowy OWOCOWY

Sorbet malinowy 2 gałki, sorbet pomarańczowy, sos wiśniowy sezonowe owoce25,00

FRUITY DESSERT

Scoops of raspberry and orange sorbet, cherry sauce, seasonal fresh fruits

DESER lodowy DLA DZIECI

*Lody guma balonowa, waniliowe, truskawkowe, mus truskawkowy, bita śmietana,
draże czekoladowe25,00*

CHILDREN'S ICE CREAM

*Scoops of bubble gum, vanilla, strawberry, whipped cream, strawberry mousse,
chocolate dragees*



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU:

Rosół domowy z makaronem/ lub pomidorowa14,00
Homemade broth (bulion) / or tomato soup

Nuggetsy z kurczaka, frytki, ketchup (zestaw)28,00
Chicken nuggets, fries and ketchup

Filet z kurczaka gotowany na parze, ziemniaki purée, surówka z marchewki28,00
Steamed chicken fillet, mashed potatoes, and carrot salad

Naleśniki [2 szt.] z serem, dżemem lub nutellą23,00
Crepes (2 pcs) with cheese, jam or nutella



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

NAPOJE: KAWA, HERBATA

Wybór herbat liściastych Eiles	12,00
Kawa Espresso	11,00
Kawa Double Espresso	14,00
Kawa Espresso Macchiato	12,00
Kawa Americano	12,00
Kawa Cappuccino	14,00
Kawa Latte Macchiato	14,00
Mleko roślinne 100 ml.....	4,00

NAPOJE ZIMNE:

Woda Górską Natura 0,3.....	9,00
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweeps Tonic 0,2	12,00
Lipton Ice Tea 0,2	12,00
Soki owocowe Toma 0,2	10,00
Sok ze świeżych owoców 0,2 (pomarańcza, grapefruit, mix).....	24,00
Red Bull 0,25	22,00
Cisowianka 0,7.....	20,00
Dzban wody(cytryna, mięta).....	16,00
Lemoniada - marakuja, truskawka	18,00
Lemoniada - cytryna mięta	18,00
Kawa mrożona (lody waniliowe, syrop waniliowy, bita śmietana)	26,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

Piwo Beczkowe:

Żywiec 0,33.....	13,00
Żywiec 0,5.....	18,00

Piwo Butelkowe:

Warka 0,5/ Królewskie 0,5	18,00
Żywiec Porter 0,5	18,00
Żywiec Pszeniczne.....	18,00
Desperados 0,4	26,00

Wino:

Conquesta 150ml.....	12,00
Conquesta 0,75l	55,00
Prosecco 125 ml.....	18,00

Wódka 4cl:

Stock Prestige/ Stumbras.....	10,00
Amundsen.....	12,00
Stumbras Premium Organic	14,00
Absolut.....	12,00
Ostoya	14,00
Beluga Finest Quality.....	32,00
Grey Goose	32,00

Aperitif 4/8 cl

Martini Extra Dry.....	14,00
Martini Bianco.....	14,00
Martini Rosso.....	14,00
Martini Rosato.....	14,00
Martini Bitter.....	14,00
Aperol.....	16,00
Campari	21,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

DIGESTIF 4cl:

Jagermeister16,00

GIN 4cl:

Seagram's14,00

Beefeater15,00

Bombay Sapphire20,00

TEQUILA 4cl:

TEQUILA Gold.....20,00

TEQUILA Blanco18,00

Olmecca Gold.....20,00

Olmecca Blanco18,00

RUM 4cl:

Bacardi Carta Blanca16,00

Bacardi Carta Spiced.....16,00

Bacardi Carta Negra16,00

Stroh „80”20,00

LIQUEURS 4cl:

Malibu14,00

Passoa14,00

Bols Liqueurs14,00

Kahlua16,00

Sambuca16,00

Baileys16,00

Cointreau20,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

WHISKY / BOURBON 4cl:

<i>J. Walker Red</i>	16,00
<i>J.Walker Black</i>	20,00
<i>Jim Beam</i>	16,00
<i>Jim Beam Black</i>	20,00
<i>Jim Beam Double Oak</i>	20,00
<i>Jameson</i>	16,00
<i>Jack Daniels</i>	20,00
<i>Grant's 8 yo</i>	18,00
<i>Grant,s 12 yo</i>	20,00
<i>Chivas Regal „12”</i>	26,00
<i>Chivas Regal „15”</i>	40,00
<i>Chivas Regal „18”</i>	56,00

COGNAC / BRANDY 4cl

<i>Metaxa „5”</i>	16,00
<i>Metaxa „7”</i>	20,00
<i>Hennessy XO</i>	90,00

SHOTS :

<i>MAD DOG (Wódka , sok malinowy, tabasco)</i>	14,00
<i>KAMIKAZE RED (Wódka, syrop truskawkowy, sok z cytryny)</i>	29,00
<i>KAMIKAZE BLUE (Wódka, Bols Blue, sok cytryna)</i>	29,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

COCTAILS

<u>APEROL SPRITZ</u> (Aperol, Prosecco, woda gazowana, cząstka pomarańczy).....	35,00
<u>BACARDI MOJITO</u> (Bacardi Carta Blanka rum, limonka, cukier, mięta)	29,00
<u>MARTINI TONIC</u> (Martini Bianco, limonka, Martini Rosso, pomarańcza, tonic)... ..	29,00
<u>BOMBAY TONIC</u> (Bombay Gin, tonic, limonka)	32,00
<u>BACARDI CUBA LIBRE</u> (Bacardi Carta Oro, limonka, pepsi)	29,00
<u>TEQUILA SUNRISE</u> (Tequila Silver, sok pomarańczowy, grenadina).....	28,00
<u>CAMPARI ORANGE</u> (Campari, sok pomarańczowy)	24,00
<u>PASSOA DRINK</u> (Passoa, Bacardi Carta Blanca, 7 UP, limonka).....	34,00
<u>PORN STAR</u> (Wódka, Passoa, syrop waniliowy, Marakuja, limonka ,Prosecco).....	36,00
<u>NEGRONI</u> (Campari, Martini Rosso, Gin Seagrams).....	36,00
<u>WHISKY SOUR</u> (Jack Daniels, angostura, syrop cukrowy, sok cytryna)	29,00
<u>MALIBU SUNSET</u> (Malibu, Bacardi Carta Blanca, sok grapefruit, sok pomarańczowy).....	29,00
<u>HUGO SPRITZ</u> (Prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta)	26,00
<u>ROSE GIN</u> (Beefeater Gin, tonic, syrop różany).....	32,00
<u>JAGERBOMB</u> (Jagermeister, Red Bull)	31,00



ALKOHOL NA BUTELKI

Wódka Stock Prestige 0,5 L / Stumbras 0,5l 115,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**

Wódka Ostoya 0,5 L.....	155,00
Wódka Amundsen 0,7 L	180,00
Whisky J.Walker Red 0,7 L.....	190,00
Whisky J.Walker Black 0,7 L.....	310,00
Whiskey Jack Daniels 0,7 L	310,00
Burbon Jim Beam White 0,7 L	250,00
Burbon Jim Beam Black 0,7 L	290,00
Burbon Jim Beam Double Oak 0,7L	310,00
Whisky Grant's 8 yo 0,7 L.....	280,00
Whisky Grant,s 12 yo. 0,7 L	310,00
Whisky Jameson 0,7 L	270,00
Whisky Chivas Regal 12 0,7 L	360,00
Whisky Chivas Regal 15 0,7 L	660,00
Whisky Chivas Regal 18 0,7 L	920,00
Whisky Famous Grouse 0,7 L	210,00
Tequila Gold 0,7 L	360,00
Tequila Silver 0,7 L	320,00
Tequila Olmeca Gold 0,7 L	360,00
Tequila Olmeca Blanco 0,7L	320,00
Gin Bombay Sapphire 0,7 L	350,00
Beefeater 0,7L	240,00
Żubrówka biała 0,5L + napój gazowany 0,85 L (pakiet)	99,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

**Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.
doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego**