

Godziny otwarcia 10:00 – 23:00

Opening hours 10 a.m. – 11 p.m.

MENU

Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 PLN

ziołowy majonez / jajko przepiórcze / klasyczne dodatki / anchovies / sztangielka / masło

Beef tartare

herb mayonnaise / quail egg / classic additives / anchovies / bread roll / butter

Kopytka z borowikami 36 PLN

zielone szparagi / serek góralski / sos tymiankowy

Potato dumplings with boletus

green asparagus / highlander cheese / thyme sauce

Halibut marynowany w cytrusach z rakami 36 PLN

kawior / zielone jabłko / fenkuł / zioła / sztangielka / masło

Halibut marinated in citrus with crayfish

caviar / green apple / fennel / herbs / bread roll / butter

Pierogi ze szpinakiem i słonym serem 32 PLN

duszone pomidory / szparagi / twarde ser / twarożek

Dumplings with spinach and salty cheese

stewed tomatoes / asparagus / hard cheese / cottage cheese

ZUPY / SOUPS

Kremowa zupa z dyni z sałatką z jarmużu 24 PLN

pieczone chorizo / oliwa z pestek dyni

Cream of pumpkin with kale salad

baked chorizo / pumpkin seed oil

Kremowa zupa z selera i ziemniaków z łososiem 24 PLN

palone migdały / topiony boczek

Cream of celery and potato with salmon

roasted almonds / bacon

Bulion z pieczonej kaczki z boczniakami 26 PLN

domowy makaron / szarpana kaczka / słone orzeszki

Roasted duck broth with oyster mushrooms

homemade noodles / pulled duck / salty nuts

SAŁATKI / SALADS

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 42 PLN

gruszka / rajske jabłko / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy

Salad with goat cheese and roasted walnuts

pear / crab apple / thyme crackers / orange vinaigrette

Podwędzany półgęsek z porzeczkami w tymianku 42 PLN

grosek cukrowy / młoda marchewka / sorbet porzeczkowy / migdały / zioła

Smoked goose with currants in thyme

sugar peas / young carrot / currant sorbet / almonds / herbs

Sztangielki / masło 8 PLN

Bread rolls / butter

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Połędwica wołowa 84 PLN

sos z zielonym pieprzem / dzikie brokoły / fasolka / torcik selerowy / mus z zielonych warzyw
Beef sirloin
green pepper sauce / wild broccoli / green beans / celery cake / green vegetables mousse

Żebro wołowe 68 PLN

marchewka / ziemniaki / mus z marchwi i ziaren kopru / duszony por / sos
Beef rib
carrot / potatoes / carrot and fennel mousse / stewed leek / sauce

Antrykot (250 g) 94 PLN

pieczony czosnek / ziemniak faszerowany twarogiem / musztarda francuska / sałatka z rukoli / sos
Entrecôte (250 g)
baked garlic / potato stuffed with cottage cheese / French mustard / arugula salad / sauce

Kaczka pieczona 68 PLN

knedel ze śliwką / mus z czerwonej kapusty / czerwona kapusta z jabłkami / sos śliwkowy
Roasted duck
dumpling with plum / red cabbage mousse / red cabbage with apples / plum sauce

Gicz jagnięca 76 PLN

puree ziemniaczane / sałatka z zielonego groszku / sałata rzymska / kwaśne jabłka kompresowane z tymiankiem / sos
Lamb shank
potato puree / green peas salad / Romaine lettuce / sour apples compressed with thyme / sauce

Łosoś Jurajski ze szpinakiem i fenkułem 68 PLN

sardynki / mus ziemniaczany z oliwą truflową / słone orzeszki / gremolata z jalapeño
Jurassic salmon with spinach and fennel
sardines / potato mousse with truffle oil / salted nuts / jalapeño gremolata

Okoń morski w całości 72 PLN

ryż basmati / sałatka z pomidorów / cukinia / pieczony czosnek / cytryna
Seabass baked whole
basmati rice / tomato salad / zucchini / baked garlic / lemon

Makaron fettuccine ze smardzami 58 PLN

seler naciowy / por / karczochy / bulion grzybowy / twarde ser
Fettuccine pasta with morels
celery / leek / artichokes / mushroom broth / hard cheese

Stek z selera zapiekany kozim serem 62 PLN

bułka maślana z soczewicą / borowik / cieciora i seler / dzikie brokoły / kwaśna śmietana
Celery root steak baked with goat cheese
butter roll with lentils / boletus / chickpeas and celery / wild broccoli / sour cream

DESERY / DESSERTS

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 PLN

biskopt / mus chałwowy / mus orzechowy / sos karmelowy / wata chałwowa
„Kossak” - halvah and hazelnut dessert
sponge cake / halvah mousse / hazelnut mousse / caramel sauce / halvah candy floks

Flambirowane śliwki / lody kasztanowe / kruszonka migdałowa / mus pomarańczowy 26 PLN

Flambéed plums / chestnut ice cream / almond crumble / orange mousse

Gruszka gotowana w czerwonym winie / mille-feuille / owoce leśne 24 PLN

Pear cooked in red wine / mille-feuille / forest fruits

Tarta malinowo-cytrynowa / beza / płatki jogurtowe 24 PLN

Raspberry and lemon tart / meringue / yogurt flakes

NAPOJE / BEVERAGES

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso	40 ml	10 pln
Grande Espresso	80 ml	16 pln
Kawa czarna / Black coffee		12 pln
Kawa z mlekiem / Coffee with milk		14 pln
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		14 pln
Cappuccino	150 ml	15 pln
Grande Cappuccino	450 ml	20 pln
Cappuccino con panna cappuccino z bitą śmietaną cappuccino with whipped cream		16 pln
Caffe Latte	200 ml	16 pln
Grande Caffe Latte	450 ml	20 pln
Latte z wybranym syropem 20 ml Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup		20 pln
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream		20 pln
Kawa po irlandzku / Irish Coffee		24 pln
Herbata sypana / Leaf tea - czarna / black, owocowa / fruit		16 pln
Herbata ekspresowa / Tea bags - czarna / black, owocowa i ziołowa / fruit and herbal		12 pln
Czekolada na gorąco / Hot chocolate		16 pln
Czekolada na gorąco z wiśniówką lub Soplącą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Soplica Hazelnut		24 pln

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices pomarańczowy/orange jabłkowy/apple grejpfrutowy/grapefruit z czarnej porzeczki/ blackcurrant	200 ml 1 L	10 pln 30 pln
Sok pomidorowy / Tomato juice	250 ml	10 pln
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	18 pln
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	10 pln
Fuzetea- Ice Tea (cytrynowa)	250 ml	10 pln
Woda mineralna „Cisowianka” niegazowana Cisowianka mineral water – still	300 ml 700 ml	12 pln 20 pln
Woda mineralna „Cisowianka” silny gaz Cisowianka mineral water – sparkling	300 ml 700 ml	12 pln 20 pln
Woda mineralna musująca „Cisowianka Perlage” Cisowianka mineral water – Perlage	300 ml 700 ml	12 pln 20 pln
Woda mineralna „Kropla Beskidu” niegazowana / gazowana Kropla Beskidu mineral water still / sparkling	330 ml	10 pln
Frappe		18 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		22 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		24 pln

ALKOHOLE / ALCOHOL

WINO / HOUSE WINE

białe / white, czerwone / red

kieliszek	150 ml	14 pln
karafka	500 ml	45 pln
butelka	750 ml	70 pln

różowe / rose

kieliszek	150 ml	14 pln
butelka	750 ml	70 pln

Martini Prosecco	200 ml	32 pln
	750 ml	130 pln

Grzaniec / Mulled wine	200 ml	16 pln
------------------------	--------	--------

PIWO / BEER

Tyskie – beczkowe / draft

300 ml	12 pln
500 ml	16 pln

Butelka / Bottle

Paulaner Weissbier	500 ml	22 pln
--------------------	--------	--------

Czternastka bohemian pilsner	500 ml	24 pln
-------------------------------------	--------	--------

Blanka witbier z dodatkiem skórek pomarańczy, kolendry indyjskiej i rumianku witbier with the addition of orange peel, Indian coriander and chamomile	500 ml	24 pln
---	--------	--------

Vermont New England IPA	500 ml	26 pln
--------------------------------	--------	--------

Muffin aromat czekolady i palonej kawy aroma of chocolate and roasted coffee	500 ml	28 pln
--	--------	--------

Himbeerweizen hefeweizen z naturalnymi malinami hefeweizen with natural raspberries	500 ml	26 pln
--	--------	--------

Somersby apple cider	400 ml	18 pln
----------------------	--------	--------

Żywiec bezalkoholowy/non-alcoholic	330 ml	12 pln
------------------------------------	--------	--------

APERITIF / VERMOUTH

Grappa	100 ml	40 ml
Jagermeister		25 pln
Campari		18 pln
Martini Bianco		20 pln
Extra Dry / Rosso / Rosato		20 pln

WÓDKA / VODKA

Grey Goose	700 ml	40 ml
Chopin potato vodka	320 pln	30 pln
Absolut Blue	300 pln	28 pln
Finlandia	180 pln	18 pln
Finlandia Cranberry	180 pln	18 pln
Wyborowa	110 pln	12 pln
Żubrowka / Bison grass vodka		12 pln
Wiśniówka / Cherry vodka		12 pln
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka		12 pln

WÓDKA / VODKA

Krupnik / Honey vodka	700 ml	40 ml
Soplica (orzech laskowy/hazelnut vodka, pigwa/quince vodka, śliwka/plum vodka, jagoda/blueberry vodka, malina/raspberry vodka)		14 pln
		12 pln
Tequila Olmeca Silver		20 pln
Tequila Olmeca Gold		22 pln

WHISKY SINGLE MALT

Craigellachie 13 Y.O.		40 ml
Aultmore 12 Y.O.		56 pln
Aberfeldy 12 Y.O.		54 pln
		46 pln

WHISKY

Johnnie Walker Blue	700 ml	40 ml
Johnnie Walker Black		95 pln
Grant's 12 Y.O.	320 pln	30 pln
Grant's Ale Cask		32 pln
Grant's Sherry Cask	180 pln	20 pln
Grant's Family Reserve	180 pln	20 pln
Chivas Regal 12 Y.O.		18 pln
Dewar's 12 Y.O.		28 pln
Jack Daniel's		28 pln
Jameson	240 pln	26 pln
		22 pln

GIN

Bombay Sapphire		40 ml
Gordon's		26 pln
		20 pln

RUM

Bacardi Carta Blanca		40 ml
Bacardi Carta Negra		20 pln
Bacardi Carta Oro		20 pln
Bacardi Oakheart		20 pln

BRANDY / COGNAC

Martell X.O.		40 ml
Cognac Otard V.S.O.P.		86 pln
Hennessy V.S.		52 pln
Metaxa 12*		42 pln
Metaxa 7*		38 pln
Martell V.S.		30 pln
		32 pln

LIKIERY / LIQUEURS

D.O.M Benedictine		40 ml
Cointreau		32 pln
Kahlua		24 pln
Amaretto		20 pln
Bailey's		18 pln
Malibu		18 pln
		16 pln