

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

Wątróbka cielęca w sosie sojowo-imbirowym 36 PLN
mus z buraczków / salsefia
Veal liver in soy and ginger sauce
beetroot mousse / salsify

Carpaccio wołowe z pistacjami 38 PLN
gorgonzola / salsa z zielonego ogórka / oliwa cytrynowa / sztangielka / masło
Beef carpaccio with pistachios
gorgonzola / green cucumber salsa / lemon oil / 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 pomidorów i malin 24 PLN
komosa / pistu pietruszkowe
Cream of tomatoes and raspberries
quinoa / parsley pistu

Bulion wołowy z pierożkami (kapusta kiszona i boczek) 26 PLN
siekana polędwica / szczypiorek
Beef broth with dumplings (sauerkraut and bacon)
chopped sirloin / chives

Chłodnik z buraczków 24 PLN
kwaśna śmietana / jajko przepiórcze / rzodkiewka / oliwa ziołowa
Beetroot cold soup
sour cream / quail egg / radish / herb oil

SAŁATKI / SALADS

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 42 PLN
gruszka / rajskie jabłko / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy
Salad with goat cheese and roasted walnuts
pear / crab apple / thyme crackers / orange vinaigrette

Podwędzany pógęsek z porzeczkami w tymianku 42 PLN
grostek 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

Udziec jagnięcy w sosie rozmarynowym 74 PLN

mus z białej cebuli / groszek cukrowy / bób

Lamb leg in rosemary sauce

white onion mousse / sugar peas / broad bean

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonym pieprzem 84 PLN

brokuły / fasolka / torcik selerowy / mus z zielonych warzyw

Sirloin steak with green pepper sauce

broccoli / green peas / celery cake / green vegetables mousse

Policzki wołowe 68 PLN

pieczarki / boczek / kolorowa marchewka / ziemniaki / kozi ser

Beef cheeks

mushrooms / bacon / colorful carrot / potatoes / goat cheese

Filet z kaczki w sosie z rabarbaru i imbiru 68 PLN

cykoria / marchewka / placek ziemniaczany / puree z gruszki

Duck fillet with rhubarb and ginger sauce

chicory / carrot / mashed potato cake / pear puree

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

Dorada pieczona w całości 72 PLN

ziołowa kruszonka / opiekane młode ziemniaki / świeże sałaty / oliwa ziołowa / cytryna

Gilthead baked whole

herb crumble / baked young potatoes / fresh salads / herb oil / lemon

Kozi ser z owsianym ciastkiem 58 PLN

komosa / brokuły / sałata rzymska / słone orzeszki

Goat cheese with oat cake

guinoa / broccoli / Romaine lettuce / salted peanuts

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

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

Tiramisu truskawkowe 26 PLN

bezy / truskawki / puder truskawkowy

Strawberry Tiramisu

meringue / strawberries / strawberry powder

Sernik z białą czekoladą 26 PLN

sorbet z pomarańczy / palona biała czekolada / sos Cointreau z pomarańczą / smażona mięta

Cheesecake with white chocolate

orange sorbet / burned white chocolate / Cointreau sauce with orange / fried mint

Lody z owocami / czekolada / mięta 26 PLN

Ice cream with fruits / chocolate / mint

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 Sopicą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Soplica Hazelnut		24 pln

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices	200 ml	10 pln
pomarańczowy/orange	1 L	30 pln
jabłkowy/apple		
grejpfrutowy/grapefruit		
z czarnej porzeczki/ blackcurrant		
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	300 ml	12 pln
Cisowianka mineral water – still	700 ml	20 pln
Woda mineralna „Cisowianka” silny gaz	300 ml	12 pln
Cisowianka mineral water – sparkling	700 ml	20 pln
Woda mineralna musująca „Cisowianka Perlage”	300 ml	12 pln
Cisowianka mineral water – Perlage	700 ml	20 pln
Woda mineralna „Kropla Beskidu” niegazowana / gazowana	330 ml	10 pln
Kropla Beskidu mineral water still / sparkling		
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	300 ml	12 pln
Tyskie – beczkowe / draft	500 ml	16 pln

Butelka / Bottle

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

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

Blanka witbier z dodatkiem skórek pomarańczowych, 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	16 pln	16 pln
Żubrowka / Bison grass vodka	110 pln	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 (orzeczek laskowy/hazelnut vodka, pigwa/quince vodka, śliwka/plum vodka, jagoda/blueberry vodka, malina/raspberry vodka)		14 pln
Tequila Olmeca Silver		12 pln
Tequila Olmeca Gold		20 pln
		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