

MENU





W naszym menu kuchni regionalnej pragniemy podzielić się z Państwem niezwykłymi smakami i aromatami naszego regionu, które są owocem długiej tradycji kulinarnych oraz lokalnych produktów najwyższej jakości. Serwujemy autentyczne potrawy, przygotowywane z pasją i troską o każdy detal, abyście Państwo mogli doświadczyć niezapomnianych chwil kulinarnej podróży przez nasze tradycje. Pragniemy zaprosić Państwa do odkrycia bogactwa naszych lokalnych smaków, które odzwierciedlają naszą pasję i oddanie dla kulinarnych tradycji naszego regionu.

Oceń nas



Znajdź nas



Do stolików od 6 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

z polskiej polędwicy wołowej z piklami
from Polish beef tenderloin with pickles



200 g 59 Zł

MATJAS | DUTCH MATJAS

Holenderski matjas z tartym zielonym jabłkiem,
oliwą koperkową, kwaśną śmietaną, marynowaną
czerwoną cebulą i tłuczonym pieprzem
Dutch matjas with grated green apple, dill olive oil,
sour cream, pickled red onion and cracked pepper



180 g 35 Zł

OSCYPEK | OSCYPEK CHEESE

z pieca z domowym dżemem z żurawiny i chipsem z boczku
from the oven with homemade cranberry jam and bacon chips



200 g 39 Zł

KREWETKI | SHRIMP

grillowane z masłem czosnkowym i grzanką
grilled with garlic butter and toast



250 g 65 Zł

SALATKI / SALADS

SALATKA CEZAR | CAESAR SALAD

z grillowanym kurczakiem i grzankami
with grilled chicken and croutons



250 g 45 Zł

BURATTA | BURATTA

na pesto z czosnku niedźwiedziego, awokado,
concasse z pomidorów, grzanka
wild garlic pesto, avocado, tomato concasse, toast



250 g 49 Zł

SALATKA Z HALLOUMI | HALLOUMI SALAD

gruszką, pieczonym jarmużem, orzechami nerkowca
i dresingiem miodowo-musztardowym
pear, roasted kale, cashews and honey-mustard dressing



250 g 45 Zł



DANIE
REGIONALNE



PIECZYWO



WEGAŃSKIE



GLUTEN
FREE

ZUPY / SOUPS

ŻUREK | SOUR SOUP

regionalny z kiełbasą i wiejskim jajem
regional with sausage and farm egg

na dwa sposoby:

- tradycyjny w chlebie | traditional in bread



300 ml 33 Zł

- z puree ziemniaczanym i skwarkami

with mashed potatoes and cracklings



300 ml 25 Zł

KWAŚNICA

na młodym wieprzu z ziemniakami
on a young pork with potatoes



300 ml 29 Zł

BULION Z KACZKI | DUCK BROTH

z makaronem naleśnikowym
with pancake noodles

300 ml 25 Zł

KREM Z POMIDORÓW | TOMATO CREAM

na mleku kokosowym z mozzarellą i paluszkami grissini
on coconut milk with mozzarella and grissini sticks

300 ml 29 Zł

PIEROGI / DUMPLINGS

Z MIĘSEM | WITH MEAT

wołowo-wieprzowym, skwarkami z boczku, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
beef and pork, bacon cracklings, sour cream and chives



400 g 43 Zł

Z SEREM | WITH CHEESE

i ziemniakami, cebulką i kwaśną śmietaną
and potatoes, roasted onions and sour cream



400 g 39 Zł

Z KAPUSTA | WITH CABBAGE

i grzybami ze smażoną na maśle cebulą
and mushrooms with onion fried in butter



400 g 39 Zł

MIX PIEROGÓW | MIX OF DUMPLING



400 g 43 Zł

Z OWOCAMI | WITH FRUITS



400 g 39 Zł



DANIE
REGIONALNE



PIECZYWO



WEGAŃSKIE



GLUTEN
FREE

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

KACZKA | DUCK

noga z kaczki z pieczonym jabłkiem, kluskami śląskimi, czerwoną kapustą i sosem własnym
duck leg with baked apple, Silesian dumplings, red cabbage and own sauce



300 g 59 Zł

POLĘDWICA WOŁOWA | SIRLOIN

stek z grillowanymi warzywami, domowymi frytkami i sosem do wyboru: serowy, pieprzowy lub borowikowy
steak with grilled vegetables, home-made fries and sauce to choose from: cheese, pepper or boletus

300 g 119 Zł

KOTLET Z MŁODEGO WIEPRZA | YOUNG PORK CUT

po beskidzku z oscypkiem z zasmażaną kapustą z boczkiem i ziemniakami

Beskid style with oscypek cheese, fried cabbage, bacon and potatoes



300 g 59 Zł

GICZ CIEŁĘCA | VEAL SHIN

z duszonymi warzywami korzeniowymi, puree ziemniaczanym i sosem miodowo - musztardowym
with stewed root vegetables, mashed potatoes and honey mustard sauce



400 g 79 Zł

KURCZAK ZAGRODOWY | FARM CHICKEN

grillowana pierś na puree z zielonego groszku z groszkiem cukrowym i marynowanymi buraczkami
grilled breast with green pea puree and sugar snap peas and pickled beets



300 g 59 Zł

BURGER WOŁOWY | BEEF BURGER

z serem cheddar, grillowanym boczkiem, sałatą masłową, papryczką jalapeno i sosem holenderskim, frytki stekowe
with cheddar cheese, grilled bacon, butter lettuce, jalapeno pepper and hollandaise sauce, steak fries



400 g 59 Zł

AGLIO OLIO | AGLIO OLIO PASTA

klasyczny makaron aglio olio
classic aglio olio pasta



250 g 39 Zł

MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM | PENNE PASTA WITH CHICKEN

w sosie śmietanowym z szpinakiem i suszonymi pomidorami
in cream sauce with spinach and dried tomatoes

300 g 49 Zł



DANIE
REGIONALNE



PIECZYWO



WEGAŃSKIE



GLUTEN
FREE

RYBY / FISH

ŁOSOŚ | SALMON 350 g 69 Zł
na warzywnym spaghetti
on vegetable spaghetti

SANDACZ | ZANDER 350 g 62 Zł
w pergaminie z kremowym puree i szpinakiem duszonym
na maśle z czosnkiem
in parchment with creamy puree and stewed spinach
in butter and garlic

PSTRAĞ | TROUT 350 g 65 Zł
wiślański z gotowanymi ziemniakami,
sałatką z kiszonej kapusty, pora i jabłek
Wiślanski with boiled potatoes, sauerkraut salad,
leek and apples



DESERY / DESSERTS

SERNIK | CHEESECAKE 150 g 29 Zł
baskijski z solonym karmelem
basque with salted caramel

STRUDEL JABŁKOWY | APPLE STRUDEL 150 g 32 Zł
z sosem waniliowym i gałką lodów waniliowych
with vanilla sauce and a scoop of vanilla ice cream

BEZA PAVLOVA | PAVLOV MERINGUE 150 g 32 Zł
z ganachem pistacjowym i truskawkami
with pistachio ganache and strawberries

LODY Z MALINAMI | ICE CREAM WITH RASPBERRIES 150 g 29 Zł
gorący sos malinowy, trzy gałki lodów waniliowych
hot raspberry sauce, three scoops of vanilla ice cream

FONDANT CZEKOLADOWY | CHOCOLATE FONDANT 150 g 32 Zł

NALEŚNIKI | PANCAKES 150 g 35 Zł
z mielonymi orzechami, miodem i rumem
with ground nuts, honey and rum



DANIE
REGIONALNE



PIECZYWO



WEGAŃSKIE



GLUTEN
FREE

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

WODA CISOWIANKA WATER CISOWIANKA gazowana/niegazowana sparkling/still	700 ml 12 Zł 300 ml 8 Zł
WODA CISOWIANKA PERLAGE WATER CISOWIANKA PERLAGE gazowana/niegazowana sparkling/still	700 ml 12 Zł 300 ml 8 Zł
PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, MIRINDA, SCHWEPPEES	200 ml 12 Zł
LIPTON ICE TEA	200 ml 12 Zł
ROCKSTAR ENERGY DRINK	250 ml 15 Zł
SOK TOMA TOMA JUICE pomarańcz/grejfrut/jabłko/czarna porzeczka, pomidor orange/grapefruit/apple/blackcurrant/tomatoe	200 ml 12 Zł

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICES

POMARAŃCZA ORANGE	300 ml 25 Zł
GREJPFRUT GRAPEFRUIT	300 ml 25 Zł
POMARAŃCZA - GREJPFRUT ORANGE - GRAPEFRUIT	300 ml 25 Zł
POMARAŃCZA - JABŁKO ORANGE - APPLE	300 ml 25 Zł
POMARAŃCZA - MARCHEWKA ORANGE - CARROT	300 ml 25 Zł
POMARAŃCZA - MARCHEWKA - ANANAS ORANGE - CARROT - PINEAPPLE	300 ml 30 Zł



NAPOJE GORĄCE - HOT BEVERAGES

HERBATA RICHMONT RICHMONT TEA czarna, zielona, miętowa, owocowa, rooibos, earl grey black, green, mint, fruity, rooibos, earl grey	400 ml	15 Zł
HERBATA ZIMOWA WINTER TEA z imbirem, laską cynamonu, goździkami, sokiem malinowym with ginger, cinnamon stick, cloves, raspberry juice	700 ml	25 Zł
HERBATA Z RUMEM STROH TEA WITH RUM STROH z imbirem, laską cynamonu, goździkami, sokiem malinowym with ginger, cinnamon stick, cloves, raspberry juice	700 ml	35 Zł
GRZANE WINO MULLED VINE	200 ml	22 Zł
ESPRESSO	35 ml	10 Zł
ESPRESSO DOPPIO	70 ml	12 Zł
ESPRESSO AFFOGATO	70 ml	16 Zł
KAWA CZARNA BLACK COFFEE	140 ml	12 Zł
KAWA Z MLEKIEM COFFE WITH MILK	140 ml	13 Zł
CAPPUCCINO XL	240 ml	15 Zł
LATTE MACCHIATO	260 ml	15 Zł
ICE COFFE	260 ml	25 Zł

DRINKI / DRINKS

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, woda gazowana, plastry pomarańczy, kostki lodu 35 Zł

APEROL SOUR

Aperol, Gin Fords, sok z limonki, surop cukrowy, białko, bitters Angostura 35 Zł

HUGO

Prosecco, syrop elderflower, woda gazowana, plastry limonki, świeża mięta, kostki lodu 30 Zł

GENTELMAN SOUR

Gentleman Jack, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitters Angostura, białko, kostki lodu 40 Zł

BENRIACH THE SMOKY TEN SOUR

BenRiach The Smoky Ten, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitters Angostura, białko, kostki lodu 49 Zł

JACK DANIELS HONEY

Jack Daniels Honey, sok z limonki, 7Up, świeża mięta, kostki lodu 35 Zł

JACK DANIELS LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniels, likier Cointreau, sok z limonki, surop cukrowy, kostki lodu, plastry cytryny, 7 Up lub woda gazowana, świeża mięta 39 Zł

OLD FASHIONED

Woodford Reserve, bitters, syrop cukrowy, kostki lodu 40 Zł

GIMLET

Gin Fords, sok z limonki, syrop cukrowy 30 Zł

PORNSTAR MARTINI

Ostoya, Passoa, puree marakuja, sok z limonki, syrop waniliowy, syrop cukrowy, Prosecco 40 Zł

LONG ISLAND ICED TEA

Havana Club, Ostoya, Malfy Limone, Olmeca Silver, Triple Sec, plastry limonki, kostki lodu, Pepsi 45 Zł

MOJITO

Havana Club, limonka, świeża mięta, surop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana 30 Zł

MARGARITA

Olmeca silver, Triple Sec, sok z limonki 30 Zł

DRINKI / DRINKS

MALFY TONIC

Malfy Limone, tonic, kostki lodu, plastry cytryny

30 Zł

PINK GIN & TONIC

Beefeater Pink, Tonic, plastry truskawki

30 Zł

TEQUILA SOUR

Imeca silver, świeży sok z grejpfruta, sok z limonki, surop z agawy, białko, bitters Angostura

35 Zł

MOCKTAIL SOUR VIRGIN

Sok żurawinowy, puree maracuja, sok z limonki, białko, bitters Angostura

25 Zł

MOJITO VIRGIN

Limonka, świeża mięta, surop cukrowy, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana

25 Zł

LEMONIADY / LEMONADE

CYTRYNOWA

Świeża limonka, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

20 Zł

TRUSKAWKOWA

Świeże truskawki, puree truskawkowe, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

20 Zł

20 Zł

ARBUZOWA

Świeży arbuz, syrop arbuzy, sok z limonki, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta

20 Zł

MARACUJA

Puree maracuja, sok z limonki, syrop cukrowy, kostki lodu, woda gazowana, świeża mięta, maracuja

20 Zł

WÓDKI 40 ML / VODKA 40 ML

OSTOYA	13 Zł
OSTOYA BLACK	18 Zł
WYBOROWA	10 Zł
WYBOROWA EXQUISITE	18 Zł
BELVEDERE	29 Zł
CIROC	27 Zł
PRAVDA	27 Zł
ŻUBRÓWKA	12 Zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	10 Zł

GÓRALSKIE 40 ML - REGIONAL 40 ML

MIODULA SZCZYRKOWSKA	18 Zł
MIODULA PREZYDENCKA	20 Zł
ŚLIWOWICA 50%	18 Zł
ŚLIWOWICA 72%	18 Zł
BIMBER	18 Zł
PRZEPALANKA	18 Zł
PIEPRZÓWKA	18 Zł
WIŚNIÓWKA	18 Zł
CYTRYNÓWKA	18 Zł

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

PILSNER URQUELL	500 ml	20 Zł
PILSNER URQUELL	300 ml	18 Zł
LECH PREMIUM	500 ml	18 Zł
LECH PREMIUM	300 ml	15 Zł
PIWO GRZANE Z GOŹDZIKAMI	500 ml	21 Zł
PIWO GRZANE Z GOŹDZIKAMI	300 ml	19 Zł

PIWO BUTELKOWE - BOTTLED BEER

KSIĄŻĘCE złote pszeniczne, lager, ipa, ciemne łagodne	500 ml	18 Zł
KOZEL JASNY	500 ml	18 Zł

PIWO 0% - BEER 0%

KSIĄŻĘCE złote pszeniczne, ipa	500 ml	18 Zł
KOZEL	500 ml	18 Zł
LECH FREE CLASSIC	330 ml	15 Zł
LECH FREE SMAKOWY	330 ml	15 Zł

TEQUILA 40 ML

EL JIMADOR BLANCO	16 Zł
EL JIMADOR REPOSADO	16 Zł
OLMECA ALTOS BLANCO	35 Zł
OLMECA ALTOS GOLD	35 Zł
OLMECA SILVER	30 Zł
OLMECA GOLD	30 Zł
HERRADURA PLATA	35 Zł
HERRADURA REPOSADO	35 Zł

GIN 40 ML

FORD'S	25 Zł
BEEFEATER	20 Zł
BEEFEATER PINK	20 Zł
BEEFEATER BLOOD ORANGE	20 Zł
MARE	25 Zł
MALFY LIMONE	20 Zł

RUM 40 ML

ZACAPPA 23	40 Zł
BUMBU BARBADOS	35 Zł
HAVANA CLUB 3	18 Zł
HAVANA CLUB 7	25 Zł

COGNAC 40 ML

HENNESSY V.S.	40 Zł
HENNESSY X.O.	60 Zł
MARTELL V.S	36 Zł

BURBON 40 ML

WOODFORFD RESERVE	30 Zł
JACK DANIEL'S	23 Zł
JACK DANIEL'S FIRE, APPLE, HONEY, RYE	23 Zł
JACK DANIEL'S GENTELMAN	30 Zł
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	35 Zł
JACK DANIEL'S SINATRA SELECT	95 Zł
JACK DANIEL'S BONDED	30 Zł
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	30 Zł

LIKIER 40 ML

JAGERMAISTER	15 Zł
KAHLUA	15 Zł
MALIBU	13 Zł
BAILEYS	15 Zł

WHISKY 40 ML

GLENDFIDDICH 12 YO	30 Zł
CHIVAS 12 YO	30 Zł
CHIVAS 18 YO	40 Zł
THE BENRIACH 10 YO	35 Zł
THE BENRIACH HEAR OF SPEYSIDE	35 Zł
THE BENRIACH 21 YO	99 Zł
THE BENRIACH SMOKY TWELVE	47 Zł
THE BENRIACH SMOKY TEN	47 Zł
THE GLENDRONACH 12 YO	40 Zł
THE GLENDRONACH 18 YO	69 Zł
THE GLENDRONACH 21 YO	99 Zł
GLENGLASSAUGH TORFA	40 Zł
GLENGLASSAUGH REVIVAL	35 Zł
GLENGLASSAUGH EVOLUTION	40 Zł
GLENGLASSAUGH SANDED	50 Zł
GLENGLASSAUGH PORTOSY	50 Zł
GLENGLASSAUGH 12	50 Zł
JAMSON IRISH WHISKEY	18 Zł

ALERGENY

PRZYSTAWKI

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
TATAR WOŁOWY	●		●				●			●				
MATJAS	●			●			●							
OSCYPEK							●							
KREWETKI	●	●					●							

SAŁATKI

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
SAŁATKA CEZAR	●			●			●							
BURATTA	●						●	●						
SAŁATKA HALLOUMI	●				●		●							

ZUPY

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
ŻUREK	●		●				●		●					
KWAŚNICA	●								●					
BULION Z KACZKI	●		●				●		●					
KREM Z POMIDORÓW	●						●		●					

PIEROGI

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
Z MIĘSEM	●		●				●		●					
Z SEREM	●		●				●		●					
Z KAPUSTĄ	●		●				●		●					
MIX	●		●				●		●					
OWOCOWE	●		●				●		●					

DANIA GŁÓWNE

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
KACZKA	●		●				●		●					
GICZ	●						●		●	●				
POLĘDWICA WOŁOWA	●						●		●	●				
KOTLET Z MŁODEGO WIEPRZA	●		●				●		●	●				
KURCZAK ZAGRODOWY	●		●				●		●					
BURGER WOŁOWY	●		●			●	●		●	●	●		●	
AGLIO OLIO	●		●				●		●					
PENNE Z KURCZAKIEM	●		●			●	●		●					

RYBY

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
ŁOSOŚ	●		●	●		●	●							
SANDACZ	●		●	●		●	●							
PSTRĄG	●		●	●		●	●							

DESERY

	GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	SEZAM	DWUTLENEK SIARKI	ŁUBINY	MIĘCZAKI
SERNIK	●		●											
STRUDEL JABŁKOWY	●		●				●	●						
BEZA PAVLOVA			●			●	●	●						
LODY Z MALINAMI	●		●			●	●	●						
FONDANT	●		●				●							
NALEŚNIKI	●		●		●		●	●						