

MENU
JESIEŃ/ZIMA
AUTUMN/WINTER MENU

VOL- AU – VENT Z BOROWIKAMI I PARMEZANEM

VOL – AU – VENT WITH CEPS AND PARMESAN

100 g

23,00 PLN

ROZGRZEWAJĄCA KREMOWA ZUPA Z KASZTANÓW
Z DODATKIEM ŚMIETANKI

CREAM OF SWEET CHESTNUT WARMING SOUP WITH SWEET CREAM

250 ml

12,00 PLN

KACZE UDKO Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI, WINNĄ ŚLIWKĄ
I MUSEM Z MODREJ KAPUSTY

DUCK LEG WITH SILESIAN DUMPLINGS, VINOUS PLUM AND BLUE CABBAGE MOUSSE

150 g

59,00 PLN

TAGLIOLINI Z ORZECEM WŁOSKIM I OLIWĄ
W TRUFLOWYM AROMACIE

TAGLIOLINI WITH WALNUT AND OLIVE WITH TRUFFLE FLAVOUR

200 g

27,00 PLN

PIECZONE JABŁKO Z ORZECHEWYM KROKANTEM,
WANILIĄ I KARMELEM

BACKED APPLE WITH NUTS IN BROWNED SUGAR, VANILLA AND CARAMEL

150 g

18,00 PLN

PRZYSTAWKI / STARTERS

MAŁŻE NOWOZELANDZKIE ZAPIEKANE Z CZOSNKIEM
I SUSZONYMI POMIDORAMI
NEW ZEALAND MUSSELS ROASTED WITH GARLIC AND DRIED TOMATOES

150 g
29,00 PLN

SAŁATKA CAPRESE INACZEJ – CZYLI BIAŁA MOZZARELLA
BUFALA, ŚWIEŻE POMIDORY, BAZYLIA, OLIWA
CAPRESE SALAD WITH A DIFFERENCE – WHITE
BUFALLO MOZZARELLA, FRESH TOMATOES, BASIL, OIL

250 g
21,00 PLN

BRUSCHETTA Z POMIDORAMI
I KREMOWYM KOZIM TWAROŻKIEM
BRUSCHETTA WITH TOMATOES AND CREAMY GOAT COTTAGE CHEESE

150 g
17,00 PLN

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM, KAPARAMI
I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM
ROASTED SALMON SALAD WITH CAPERS AND HONEY-MUSTARD SAUCE

120/80 g
39,00 PLN

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA I SEREM FETA
GRILLED CHICKEN BREAST SALAD WITH FETA CHEESE

120/80 g
27,00 PLN

SAŁATKA Z KREWETKAMI ŚWIEŻYMI OWOCAMI I SOSEM Z MANGO
FRESH SHRIMP SALAD WITH FRUIT AND MANGO SAUCE

120/120 g
37,00 PLN

ZUPY / SOUPS



MINISTRONE – WŁOSKA ZUPA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW
Z DODATKIEM POMIDORÓW
MINISTRONE – ITALIAN FRESH VEGETABLES SOUP WITH TOMATOES

250 ml
12,00 PLN

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
HOME-MADE BROTH WITH NOODLES

250 ml
10,00 PLN



KREMOWA ZUPA Z CIECIERZYCY I POMIDORÓW
Z ZIOŁOWYMI GRZANKAMI
CREAMY TOMATO CHICKPEA SOUP WITH HERB CROUTONS

250 ml
12,00 PLN



DANIA RYBNE / FISH DISHES

HALIBUT W PISTACJOWEJ PANIERCE Z GROSZKIEM CUKROWYM I RISOTTO

PISTACHIO BREADED HALIBUT WITH MANGE TOUT AND RISOTTO

150/150 g

39,00 PLN

STEK Z ŁOSOSIA W SOSIE KOPERKOWYM NA PUREE CHRZANOWYM

Z DODATKIEM WARZYW GOTOWANYCH NA PARZE

SALMON STEAK WITH DILL SAUCE ON HORSERADISH PUREE WITH STEAMED VEGETABLES

150/150 g

44,00 PLN

FILET Z SUMA PIECZONY W WARZYWACH, PODANY Z SOSEM Z BOCZNIAKÓW
I KASZĄ BULGAR

CATFISH FILLET ROASTED WITH VEGETABLES, SERVED WITH OYSTER MUSHROOM SAUCE
AND BULGAR WHEAT

150/150 g

36,00 PLN



DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W RAZOWEJ PANIERCE Z PUREE Z BATATA
I PIECZONYMI WARZYWAMI

PORK TENDERLOIN IN WHOLEMEAL FLOUR CRUST WITH SWEET POTATO PUREE
AND BAKED VEGETABLES

150/150 g
32,00 PLN

RIB EYE STEAK – SOCZYSTY STEAK Z ANTRYKOTU ARGENTYŃSKIEGO
Z DOMOWYMI FRYTKAMI I ZESTAWEM ŚWIEŻYCH WARZYW

RIB EYE STEAK – JUICY ARGENTINIAN RIB EYE STEAK WITH HOMEMADE FRIES
AND FRESH VEGETABLES


180/200 g
69,00 PLN

PIERŚ KURCZĘCIA Z KOZIM TWAROŻKIEM
Z TAGLIATELLE WARZYWNYM I SOSEM PAPRYKOWYM
CHICKEN BREAST WITH GOAT COTTAGE CHEESE, VEGETABLE TAGLIATELLE,
AND RED PEPPER SAUCE

150/150 g
35,00 PLN

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY CIĘTY Z KOŚCIĄ
Z ZIEMNIAKAMI PUREE I ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ
TRADITIONAL PORK CHOP WITH POTATO PUREE AND STEWED CABBAGE

150/250 g
32,00 PLN



BURGERY / BURGERS

BURGER Z WOŁOWINĄ, WARZYWAMI I SEREM GÓRSKIM Z DODATKIEM FRYTEK
BEEF BURGER WITH VEGETABLES, MOUNTAIN CHEESE, AND FRIES

200/150 g
29,00 PLN

BURGER Z WOŁOWINĄ, KONFITURĄ CEBULOWĄ, MOZZARELLĄ
Z DODATKIEM FRYTEK

BEEF BURGER WITH ONION JAM, MOZZARELLA, AND FRIES

200/150 g
29,00 PLN

DODATKI DO BURGERÓW /BURGER ADD-INS:
JAJKO SADZONE, PAPRYCZKI JALAPENO, KETCHUP, BEKON
WSZYSTKIE W CENIE 3 ZŁ

FRIED EGG, JALAPENO PEPPERS, KETCHUP, BACON
ALL FOR PLN 3.00

50 g





MAKARONY / PASTAS

MAKARON FUSILLI Z SUSZONYMI POMIDORAMI,
MOZZARELLĄ, SZPINAKIEM
FUSILLI WITH DRIED TOMATOES, MOZZARELLA, AND SPINACH
250 g
25,00 PLN


MAKARON LINGUINE Z SZAFRANEM
I SZYNKĄ PARMEŃSKĄ
LINGUINE WITH SAFFRON AND PROSCIUTTO DI PARMA
250 g
37,00 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE
250 g
21,00 PLN

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM, SEREM RICOTTA I RUKOLĄ
RICE NOODLES WITH VEGETABLES AND ROASTED CASHEWS
250 g
22,00 PLN

MAKARON RYŻOWY Z WARZYWAMI I PALONYM NERKOWCEM
GARGANELLI PASTA WITH BEEF FLAKES IN TRUFFLE AROMA
230 g
22,00 PLN

KOLOROWE RISOTTO Z KREWETKAMI SEREM GRANA PADANO
I OSTRĄ PAPRYKĄ
COLOURFUL RISOTTO WITH SHRIMP, GRANA PADANO CHEESE,
AND HOT PEPPER
200 g
36,00 PLN



DESERY / DESSERTS

PUCHAR LODOWY Z OWOCAMI, BITĄ ŚMIETANĄ, SOSEM CZEKOLADOWYM
ICE CREAM CUP WITH FRUIT, WHIPPED CREAM, AND CHOCOLATE SAUCE

250 g
12,00 PLN

CZEKOLADOWE „JAJO PINGWINA” Z WANILIOWYM KREMEM,
ŚWIEŻYMI OWOCAMI, OPRÓSZONE KORZENNYM PIASKIEM
CHOCOLATE „PENGUIN EGG” WITH VANILLA CREAM, FRESH FRUIT,
AND FRESH FRUIT SPRINKLED WITH SPICE SAND

200 g
25,00 PLN

BEZA Z SORBETEM MALINOWYM I OWOCAMI
MERINGUE WITH RASPBERRY SORBET AND FRESH FRUIT

100 g
21,00 PLN

SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI MIĘTOWYMI
CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

150 g
18,00 PLN

CIASTO CZEKOLADOWE Z CHILLI, GRANATEM I SŁONYM KARMELEM
CHOCOLATE CAKE WITH CHILLI, POMEGRANATE, AND SALTY CARAMEL

150 g
12,00 PLN

KARTA DZIECI

DOMOWY BULION Z MAKARONEM

HOMEMADE CHICKEN SOUP

8,00 PLN

ZUPA POMIDOROWA Z MAKARONEM

TOMATO SOUP WITH NOODLES

8,00 PLN

CHICKEN BURGER ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI,
FRYTKI, SOS KOKTAJLOWY

CHICKEN BURGER WITH FRIES AND ROSE SAUCE

15,00 PLN

FILET Z DORSZA W ZŁOCISTEJ PANIERCE
Z ZIEMNIACZKAMI GOTOWANYMI I SAŁATĄ ZE ŚMIETANĄ

COD FILLET WITH POTATOES

18,00 PLN

PIERŚ Z KURCZAKA W ZŁOCISTEJ PANIERCE
Z ZIEMNIACZKAMI GOTOWANYMI I SAŁATĄ ZE ŚMIETANĄ

CHICKEN BREAST WITH POTATOES

18,00 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE

MAKARON SPAGHETTI, MIĘSO MIELONE WOŁOWO-WIEPRZOWE,

CEBULA, CZOSNEK, MARCHEW, SELER,

SOS POMIDOROWY, OLIWA, PARMEZAN.

SPAGHETTI BOLOGNESE.

SPAGHETTI, MINCED BEEF AND PORK, ONION, GARLIC,

CARROT, CELERY, TOMATO SAUCE, OLIVE OIL, PARMESAN CHEESE

15,00 PLN

SEROWE KOPYTKA, KLAROWANE MASŁO, MIÓD I PYŁ CYNAMONOWY

HOMEMADE WHITE CHEESE DUMPLINGS

12,00 PLN