



**Szef Kuchni poleca:
Chef recommends:**

Przekąska/ Starter

Pierogi z borowikami / sos kurkowy - 200g **29 PLN**
*Polish dumplings "pierogi" stuffed with boletus
mashroom / Chanterelle mashroom sause - 200g*

Zupa/ Soup

Krem z batatów / oliwa z chili / pestki dyni - 250ml **22 PLN**
*Sweet potato cream soup / chili oil/ pumpkins
seeds - 250g*

Danie główne/ Main dish

Pieczona gicz cielęca / kluski śląskie / zasmażana **69 PLN**
kapusta z borowikiem - 300g
*Roasted Veal shank / silesian noodles / roux
cabbage with boletus - 300g*

Deser/ Dessert

Sernik / gałka lodów waniliowych / sos malinowy - **18 PLN**
150g
*Cheesecake / vanilla ice cream / raspberry sauce -
150g*



Sałatki/ Salads

Grillowany ser halloumi / mix sałat / sos
vinegrette - 150g **28 PLN**

*Grilled halloumi cheese / mix of lettuce /
vinegrette sauce - 150g*

Grillowane plastry polędwicy wołowej / rukola /
prażone orzechy / dresing miodowo-orzechowy -
150g **38 PLN**

*Grilled slices of beef tenderloin / arugula /
roasted nuts / honey and nuts dressing - 150g*

Pieczony ser kozi / rukola / pieczony burak /
prażone orzechy / oliwa truflowa - 150g **34 PLN**

*Grilled goat cheese/ arugula / baked beetroot/
roasted nuts / truffle oil - 150g*



Przekąski zimne/ Cold Starters

Śledź w oleju cytrynowym / sałatka jabłkowo-
cebulowa / marynowany rydz - 120g **25 PLN**

*Marinated herring /apple and onion salad /
lemon oil / marinated red pine mashroom - 120g*

Tatar z polędwicy wołowej / siekana cebula /
ogórek kiszony / żółtko - 120g **46 PLN**

*Beef sirloin tartare / chopped onion/ pickled
cucumber / Egg yolk - 120g*

Carpaccio z wędzonej polędwicy z jelenia / dżem
z żurawiny / oliwa truflowa - 100g **42 PLN**

*Carpaccio of smoked deer sirloin / cranberry jam
/ truffle oil - 100g*



Przekąski gorące/Hot Starters

Pierogi z jagnięciną / domowa ćwikta z chrzanem **32 PLN**
- 200g

*Polish "pierogi" duplings filled with lamb meat /
homemade beetroot and horseradich relish -
200g*

Smażone rydze / sos maślano-czosnkowy - 100g **38 PLN**
*Fried red pine mashrooms / butter & garlic sauce
- 100g*

Gruszka zapiekana z szynką parmeńską o serem **28 PLN**
kozim / rukola / żurawina - 150g
*Roasted pearl with Parma ham & goat cheese /
arugula / cranberry jam - 150g*

Smażone krewetki królewskie / sos maślano **44 PLN**
czosnkowy / natka pietruszki 100g
*Fried king prawns / butter and garlic sauce /
parsley - 100g*



Zupy/ Soups

Żurek spalski na zakwasie i wędzonce / jajko /
biała kiełbasa - 250 ml **16 PLN**

*Polish style borscht "Żurek"/ smoked bacon /
boiled egg / polish white sausage - 250ml*

Rosół z perliczki / kołduny nadziewane jagnięciną
- 250 ml **18 PLN**

*Guinea fowl broth / dumplings stuffed with lamb
- 250ml*

Krem z pieczonego czosnku / grzanki / jajko w
koszulce - 250 ml **20 PLN**

*Roasted garlic cream soup/ croutons/ poached
egg - 250ml*



Makarony/Pasta

Papardelle z łososiem / sos śmietanowo -
cytrynowy - 150g

39 PLN

*Papardelle noodles / salmon / cream and lemon
sauce - 150g*

Ryby/Fish

Pieczony filet z miętusa królewskiego / szpinak /
ser pleśniowy / emulsja z pora 150 g

58 PLN

*Baked king burbot fillet / fried spinach with blue
cheese / leek emulsion - 150g*

Pieczony filet z łososia / krem z pietruszki / sos
rakowy - 150g

64 PLN

*Roasted salmon fillet / parsley cream / crayfish
sauce - 150g*



Mięsa/Meats

Pieczone żeberka / pieczone ziemniaki/ zasmażana kapustą / sos musztardowy - 200g **38 PLN**

Baked pig ribs / roasted potatoes / roux cabbage / mustard sause - 200g

Konfitowane udko z kaczki / domowe kopytka / modra kapusta / sos żurawinowo-chrzanowy - 180g **46 PLN**

Confit duck leg / potato dumplings / red cabbage / cranberry and horseradish sauce - 180g

Wolno gotowane policzki wieprzowe / kasza pęczak / buraczki marynowane w przyprawach korzennych / sos chrzanowy - 150g **46 PLN**

Slowly baked pork cheeks / pearl barley / pickled beetroots in spices / hoseradish sauce - 150g

Sznicel wieprzowy / frytki / sos czosnkowy - 150g **38 PLN**

Pork schnitzel / chips / garlic sauce - 150g

Stek z polędwicy wołowej / ziemniaki confit / grillowana cukinia / sos pieprzowy - 200g **76 PLN**

Beef tenderloin steak / confit potatoes / grilled zucchini / pepper sauce - 200g

Polędwica wołowa „Chateaubriand” / sos grzybowy / sos żurawinowy (dla dwóch/ trzech osób) - 500g **240 PLN**

Sirloin steak „Chateaubriand” /mushroom sauce/ cranberry sauce (for two/ three people) - 500g



Desery/ Desserts

Szarlotka / gałka lodów waniliowych / sos
czekoladowy - 150 g **18 PLN**

*Apple pie / vanilla ice cream / chocolate sauce -
150g*

Puchar lodów (wanilia, truskawka, czekolada) - **18 PLN**
100 g

*Ice cream cup(vanilia, strawberry chocolate) -
100g*

Puchar sorbetów (cytryna, malina) 100 g **18 PLN**
Cup of sorbets (lemon, raspberry) - 100g

Ciasto czekoladowe / sos malinowy - 70g **20 PLN**
Chocolate cake / raspberry sauce - 70g



Menu dla dzieci **Dishes for children**

Zupa/ Soup

Zupa pomidorowa / makaron 200ml **10 PLN**
Tomato soup / home-made noodles - 200ml

Danie główne/ Main dish

Nuggetsy z kurczaka / frytki 120g **20 PLN**
Chicken nuggets / chips - 120g

Spaghetti / ser / sos pomidorowy 150g **20 PLN**
Spaghetti / cheese / tomato sauce - 150g

Kotlet schabowy / frytki / surówka z marchwi - 120g **22 PLN**
Pork chop / chips / carrot salad - 120g



Napoje gorące/Hot beverage

Espresso	11 PLN
Podwójne espresso	16 PLN
Cappuccino	12 PLN
Kawa Latte	12 PLN
Kawa Latte z syropem (orzech, wanilia, amaretto)	16 PLN
Kawa Amore z lodami waniliowymi	16 PLN
Kawa po Irlandzku	18 PLN
Czekolada	10 PLN
Herbata Sir William's	10 PLN

Napoje zimne/Cold beverage

Pepsi 0,2 l (Cola, Mirinda, 7up)	8 PLN
Schweppes 0,2 l	8 PLN
Lipton Ice Tea 0,2 l (Lemon, Peach)	8 PLN
Sok owocowy 0,25 l	7 PLN
Sok ze świeżych owoców 0,25 l	17 PLN
Górska Natura 0,3 l (gazowana/ niegazowana)	5 PLN
Napój energetyczny Rockstar	7 PLN
Sok z kiszonych warzyw 0,3 l (<i>burak z pieprzem, burak z korzeniem pietruszki, korzeń pietruszki</i>)	9 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Piwo z beczki/Draft beer

Pilsner Urquell 0,3l / 0,5 l	12 / 14 PLN
Lech Premium 0,3l / 0,5 l	10 / 12 PLN

Piwo butelkowe/ Botteld beer

Książęce 0,5l (Weizen, Ciemne, Pszeniczne)	12 PLN
Lech Free 0,33l	8 PLN

Piwo regionalne / Craft beer

Piwo „Jan Olbracht” 0,5 l (różne rodzaje)	15 PLN
Piwo „Kord ” 0,33 l	25 PLN

Wódka 4 cl

Pravda (Super Premium)	15 PLN
Baczewski	14 PLN
Stanislav (Luxury)	12 PLN
Finlandia	11 PLN
Bocian	10 PLN
Luksusowa	9 PLN
Finlandia smakowa (grejpfrut, limonka, żurawina)	12 PLN
Żołądkowa gorzka	9 PLN
Wiśniówka	9 PLN
Żubrówka	9 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Whisky 4 cl

Jameson	16 PLN
Tullamore Dew	14 PLN
Gentelmen Jack	20 PLN
Ballantines Finest	14 PLN
Ballantines 12 old	18 PLN
Johnnie Walker Red	14 PLN
Johnnie Walker Black	20 PLN
Jim Beam	16 PLN
Jim Beam Black	20 PLN
Glenlivet 12 old	20 PLN
Glenlivet 15 old	30 PLN
Talisker Malt	30 PLN
Woodford Reserve	32 PLN
Chivas Regal 12 old	20 PLN
Chivas Regal 18 old	40 PLN
Glenfiddich 12 old	20 PLN
Glenfiddich 15 old	30 PLN
Glenfiddich 18 old	40 PLN
Jack Daniel's Single Barrell	30 PLN
Jack Daniel's Gold No 27	40 PLN

Vermuty 10 cl

Martini (Extra Dry, Rosso, Bianco)	12 PLN
------------------------------------	--------

Rum 4 cl

Havana anejo 3 anos	15 PLN
Havana anejo 7 anos	18 PLN
Havana Selection de Maestros	36 PLN



Napoje alkoholowe / Alcohol beverage

Tequila 4 cl

Olmecca Silver / Gold	16 / 18 PLN
Sierra Silver / Gold	14 / 15 PLN

Gin 4 cl

Seagram's	13 PLN
Beefeater	14 PLN
Bombay	16 PLN

Digestives 4 cl

Campari	14 PLN
Becherovka	14 PLN
Sambuca Ramazzotti	16 PLN
Jägermeister	16 PLN

Likiery 4 cl

Malibu	13 PLN
Amaretto	13 PLN
Kahlua	15 PLN
Cointreau	15 PLN
Bailey's	15 PLN

Koniak & Brandy 2 cl

Metaxa 5*	7 PLN
Metaxa 7*	10 PLN
Hennesy V.S	10 PLN
Martell V.S	12 PLN
Martell V.S.O.P	23 PLN
Remy Martin X.O	50 PLN



Koktajle / Drinks

Long Island Ice Tea (<i>Luksusowa, Seagram's, Havana Club, Cointreau, Sierra Silver, sok cytrynowy, pepsi</i>)	28 PLN
Woodford spicy (<i>Woodford, sok jabłkowy, angustura, syrop imbirowy, sok z cytryny</i>)	28 PLN
Jacktini (<i>Gentelmen Jack, martini bianco, syrop jaśminowy, sok z cytryny</i>)	26 PLN
Copa Finlandia Grapefruit & Tonic (<i>Finlandia grapefruit, tonic, cząstki różowego grejpfruta</i>)	24 PLN
Tequila Sunrise (<i>Sierra Silver, sok pomarańczowy, grenadine</i>)	24 PLN
Mojito (<i>Havana Club, cukier trzcinowy, limonka, mięta, kruszony lód</i>)	24 PLN
Caipiroska (<i>Finlandia, cukier trzcinowy, limonka, kruszony lód</i>)	20 PLN
Margarita (<i>Sierra Silver, Cointreau, cytryna</i>)	24 PLN
Dai Quiri (<i>Havana Club, sok z cytryny, cukier puder</i>)	20 PLN
Manhatan (<i>Gentelmen Jack, Martini Rosso</i>)	26 PLN
Rob Roy (<i>Jack Daniels, Martini Rosso</i>)	20 PLN
White Russian (<i>Luksusowa, Kahlua, śmietanka, lód</i>)	20 PLN
Cuba Libre (<i>Havana Club, pepsi, limonka, lód</i>)	20 PLN