

PRZYSTAWKI
STARTERS

Tatar z marynowanego łososia/ serek kremowy/kapary/cytrusy/koper/cebulka/pieczyno/sezam	38 zł
Marinated salmon tatar /1,4,7,11,13/	
Tatar wołowy/ogórek marynowany/cebulka piklowana/marynowane kurki/chips z boczku/żółtko plastyczne/szczypiorek/pieczyno	40 zł
Beef tatar /1,3,10,12,13/	
Krewetki (8szt.)/białe wino/masło/czosnek/pietruska/pieczyno	44 zł
Shrimp (8 pcs.)/white wine/butter/garlic/parsley/bread /1,2,7,12,13/	

ALERGENY

Wykaz alergenów, które mogą zawierać dania, podany jest przy każdym daniu w postaci cyfr, wyjaśnienie znajduje się na ostatniej stronie menu.

Smacznego

Enjoy your meal

ZUPY
SOUPS

Rosół z makaronem/marchewka/pietruszka (300ml) Chicken noodle soup /1,3,6,7,9,10,12/	18 zł
Krem pomidorowy/grzanki/parmezan/bazyliia (300ml) 🥬 Tomato cream soup /1,6,7,9,10,12,13/	21 zł
Zupa rybna/warzywa/dorsz/łosoś/mleczko kokosowe/curry (300ml) Fish soup /1,3,4,6,7,9,10,12/	28 zł

PINSA - PIZZA RZYMSKA

PINSA- ROMAN PIZZA

Pinsa/sos pomidorowy/mozzarella/szynka parmeńska/rukola/ pomidorki koktajlowe/parmezan Pinsa/tomato sauce/mozzarella/parma ham/arugula/cherry tomatoes/parmesan /1,6,7,12/	42 zł
Pinsa/sos pomidorowy/mozzarella/parmezan/oliwa bazyliowa 🥬 Pinsa/tomato sauce/mozzarella/parmesan /1,6,7,12/	40 zł

Smacznego

Enjoy your meal

DANIA RYBNE

FISH

Dorsz smażony/frytki/colesław**46 zł**

Fried cod/french fries/coleslaw

/1,3,4,7,10/

**Łosoś pieczony/ziemniaki francuskie lub frytki/puree z palonego
kalafiora/dip szczypiorkowy****49 zł**

Baked salmon/baked potato or fries/cauliflower puree/chive dip

/4,7,9,10/

DANIA MIĘSNE

MEAT DISH

Schab tradycyjny/ziemniaki francuskie lub frytki/kapusta zasmażana**45 zł**

Pork chop/baked potato or fries/fried cabbage

/1,3,7,12/

**Karkówka wolno pieczona/ziemniaki puree/fasolka szparagowa z bułką
tartą/sos własny****46 zł**

Slow roast pork neck/mashed potatoes/green beans/sauce

/1,6,7,9,10/

**Pierś z kurczaka grillowana/ziemniaki francuskie lub frytki/mix sałat/
sos czosnkowy****44 zł**

Grilled chicken/baked potato or fries/mixed salad/garlic sauce

/3,7,8,9,10,12/

**Udo z kaczki/ ziemniaki francuskie lub puree/surówka z buraków/sos
pieczeniowy****49 zł**

Duck thigh/baked potato or mashed potatoes/beetroot salad/sauce

/1,3,7,9,10,12,13/

**Burger wołowy/cebula karmelizowana/boczek wędzony/ser cheddar/
sałata/ogórek konserwowy/pomidor/majonez/sos bbq/frytki****48 zł**

Burger/french fries/sauce bbq

/1,3,6,7,9,10,11,12/

Smaczniego

Enjoy your meal

SALATY
SALADS

**Salata Cezar/kurczak/salata rzymska/boczek wędzony/pomidorki
koktajlowe/grzanki/sos cezar/parmezan 38 zł**
Caesar salad
/1,3,4,6,7,10,12,13/

**Łosoś pieczony/salaty/papryka/ogórek/pomidorki/cebula czerwona/pestki
dyni/parmezan/winegret cytrynowy 39 zł**
Salad with baked salmon/pepper/cucumber/tomatoes/red onion/pumpkin seeds/
parmesan/vinegret
/4,7,8,10,12,13/

**Salata Wegetariańska/mix sałat/grillowany bakłażan/melon/ marynowana
dynia i ogórek/karmelizowane orzechy/winegret malinowy 🥒 36 zł**
Mixed lettuce/grilled eggplant/melon/marinated pumpkin and cucumber/caramelized
nuts/raspberry vinaigrette
/5,10,11,12/

MAKARONY
PASTAS

**Łosoś pieczony/makaron linguine/śmietanka/szpinak/gorgonzola/czerwony
pieprz 45 zł**
Baked Salmon/linguine pasta/cream/spinach/gorgonzola/red pepper
/1,4,7/

**Pierś z kurczaka/makaron linguine/sos pomidorowy/cebula/czosnek/
tymianek/chili/szczypiorek/parmezan 42 zł**
Chicken breast/linguine pasta/tomato sauce/onion/garlic/thyme/chili/dill/parmesan
/1,7,9,12/

**Krewetki/makaron linguine/sos pomidorowy/czosnek/tymianek/
/chili/kolendra/pietruszka/białe wino/parmezan 46 zł**
Shrimp/linguine pasta/tomato sauce/garlic/thyme/chili/coriander/parsley/white
wine/parmesan
/1,2,7,12/

Smacznego

Enjoy your meal

DODATKI
SIDE DISHES

Ziemniaki francuskie French potatoes	12 zł	
Puree ziemniaczane Mashed potatoes /7/	10 zł	
Frytki French fries /1/	12 zł	
Kapusta zasmażana Fried cabbage /7/	10 zł	
Surówka z buraków Beetroot salad	12 zł	
Surówka Coseław Coleslaw /7,10/	10 zł	
Fasolka szparagowa z bułką tartą Green beans with breadcrumbs /1,7/	10 zł	
Pieczywo Bread /1/	5 zł	
Sos czosnkowy/ketchup/dip szczypiorkowy Garlic sauce/ketchup/chive dip /3,7,10/		4 zł

Smacznego

Enjoy your meal

DESERY
DESSERTS

Tiramisu 21 zł

Tiramisu
/1,3,7/

Deser lodowy z brownie

lody malinowe/lody waniliowe x2/brownie/mus z owoców leśnych 23 zł

Raspberry ice cream/vanilla ice cream x2/brownies/forest fruit mousse
/1,3,6,7/

Ciasto domowe*

25 zł

Homemade cake
*ask the waiter

Smaczniego

Enjoy your meal

DLA NASZYCH MILUSIŃSKICH PROponujemy SPECJALNE DZIECIĘCE MENU

Children's menu

Rosół z makaronem (300ml) 18 zł

Chicken noodle soup
/1,3,6,7,9,10,12/

Krem pomidorowy (300ml) 21 zł

Tomato cream soup
/1,6,7,9,10,12/

Naleśniki (2 szt.) z dżemem 20 zł

Pancakes (2 Pieces) with jam
/1,3,6,7,12/

Naleśniki (2 szt.) z nutellą 20 zł

Pancakes (2 Pieces) with Nutella
/1,3,6,7,8/

Złote fileciki z rybki/ frytki lub puree ziemniaczane/surówka 24 zł

Fish fillet/french fries or mashed potatoes/salad
/1,3,4,7,9,10/

Nuggetsy z kurczaka/ frytki lub puree ziemniaczane/ketchup 24 zł

Nuggets/french fries or mashed potatoes/ketchup
/1,3,7,9/

Frytki 12 zł

French fries
/1/

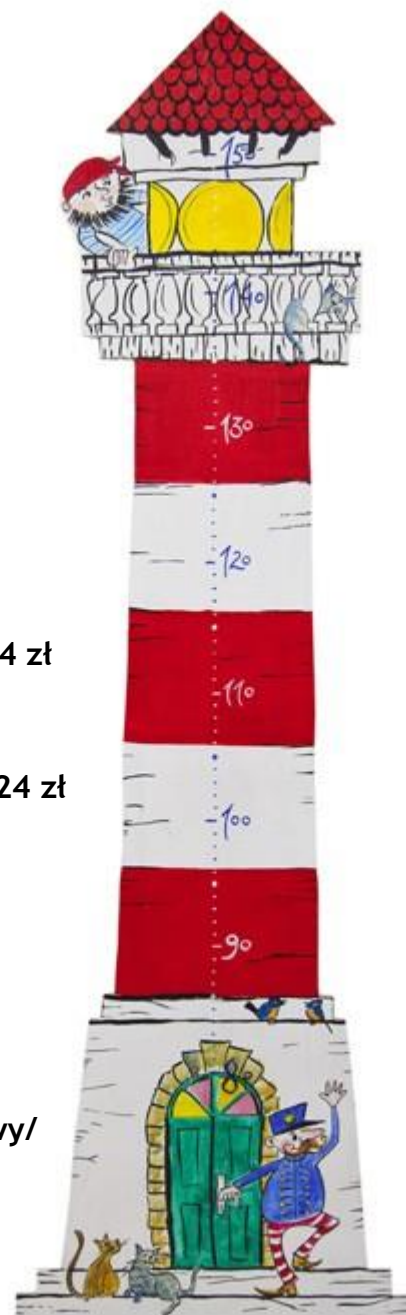
Kompocik babci Danusi 8 zł

Compote

Deser lodowy/lody waniliowe/lody czekoladowe/sorbet malinowy/

polewa czekoladowa/posypka 18 zł

Ice cream dessert
/1,3,5,6,7,12/



Smacznego

Enjoy your meal

La Siesta

NAPOJE GORĄCE
HOT DRINKS**POLECAMY znakomitą kawę LAVAZZA -
parzoną w ekspresie ciśnieniowym LA CIMBALI**

Kawa z ekspresu Drip coffee	11 zł
Espresso Espresso coffee	11 zł
Doppio Espresso Doppio Espresso	15 zł
Kawa z ekspresu biała /1/ Drip coffee with milk	12 zł
Kawa cappuccino /1/ Cappuccino	13 zł
Kawa Latte /1/ Caffe Latte	15 zł
Kawa parzona Brewed coffee	11 zł
Kawa po wiedeńsku /Advocat/kawa czarna/bita śmietana Viennese coffee /Advocat/coffee/whipped cream /1,3/	18 zł
Kawa miodowo - cynamonowa/kawa/miód/cynamon Coffee/honey/cinnamon	16 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną Hot chocolate/whipped cream /1,5,6,7,8/	17 zł
Herbata Dilmah - różne smaki Dilmah tea - different flavours	12 zł
Herbata z rumem/rum/konfitura z wiśni Tea/rum/cherryconfiture	19 zł

NAPOJE ZIMNE**COLD DRINKS**

Sok Cappy 0,25l	10 zł
pomarańczowy/jabłkowy	
Orange juice/Apple juice	
Sok czarna porzeczka 0,25l	10 zł
Blackcurrant juice	
Sok ananasowy 0,25l	10 zł
Pineapple juice	
Soki naturalne wyciskane ze świeżych cytrusów 0,25l	16 zł
Fresh-squeezed citrus juices	
Coca-Cola/Cola Zero 0,25l	10 zł
Coke	
Sprite/Fanta/Tonik Kinley 0,25l	10 zł
Sprite/Fanta/Tonic	
Woda mineralna „Kropla Beskidu” gazowana/niegazowana 0,33l	8 zł
Soda/Still mineral water	

KAWA MROŻONA**ICED COFFEE**

Kawa mrożona - smaki do wyboru/kawa/syrop smakowy/mleko/bita śmietana	18 zł
Iced coffee - flavors to choose/coffee/flavored syrup/milk/whipped cream/ /1,3,5,7,8/	

KOKTAILE BEZALKOHOLOWE**ALCOHOL-FREE COCKTAILS**

Mojito light /limonka/woda gazowana/liście mięty/cukier trzcinowy	20 zł
Mojito light	
Kac Killer/sok pomarańczowy/sok cytrynowy/grenadine	17 zł
Hangover Killer /orange juice/lemon juice/grenadine/	
Ogórkowe orzeźwienie/świeży ogórek/sprite/cukier trzcinowy/cytryna	20 zł
Refreshing cucumber/fresh cucumber/sprite/sugar cane/lemon/	

ALKOHOLE ALKOHOLS

PIWA BEER

Piwo beczkowe Draft beer

Żywiec /1/	0,30l	13 zł
	0,50l	16 zł

Piwa butelkowe Bottled beer

Żywiec /1/	0,50l	17 zł
Żywiec Białe /1/	0,50l	17 zł
Warka /1/	0,50l	17 zł
Warka Strong /1/	0,50l	17 zł
Heineken /1/	0,50l	17 zł

Piwo regionalne Regional beer

Pszenicznik /1/	0,50l	18 zł
Grand /1/	0,50l	18 zł
Johannes /1/	0,50l	18 zł

Piwo 0%

Warka Radler bezalkoholowe 0% /1/	0,50l	16 zł
Żywiec Białe 0% /1/	0,50l	16 zł

NA ROZGRZANIE POLECAMY:

Piwo grzane z miodem, cynamonem i goździkami /1/	0,50l	18 zł
Mulled beer/honey/cinnamon/cloves		

Grzaniec Galicyjski z pomarańczą i goździkami /12/		
Galician mulled wine/orange/cloves	0,20l	20 zł

Szampan

Champagne



Champagne Vve Pelletier, wytrawne dry, Trocken Sie
Appellation Champagne Contrôlée, Francja
 Wyszmienity szampan o niezapomnianym aromacie, bogatym
 charakterze i doskonałej strukturze.

/12/

0,75 l 250,00

Wina musujące

Sparkling wine, Sekt



Gancia Prosecco

Gancia Prosecco to najmodniejsze w kategorii włoskich win musujących, stworzone ze starannie wyselekcjonowanych winogron szczepu Glera. Słomkowa barwa, ze złotymi refleksami, cytrusowy aromat z nutą świeżo pieczonego chleba. Delikatnie wytrawny, bogaty charakter wina doskonale odnajduje się w towarzystwie dań z makaronów, ryżu, serów oraz owoców morza.

/12/

0,75 l 80,00

Wina białe

White wines

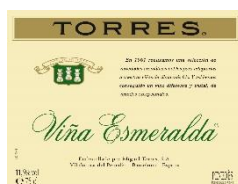


Gewurztraminer, półwytrawne semidry, halbtrocken
Appellation Alsace Contrôlée, Francja
 A. Zirnbelt

Wykwintne alzackie wino o barwie żółto-zielonkawej ze złocistym połyskiem, intensywnym zapachu kwiatowym (różanym) oraz wyraźnym, sugestywnym i złożonym smakiem.

/12/

0,75 l 85,00



Viña Esmeralda, wytrawne dry, Trocken Sie
Denominación De Origen, Catalunya, Hiszpania
 Miguel Torres

Białe, wytrawne wino wytwarzane ze szczepów Muscat i Gewurztraminer, które nadają mu bogaty aromat o nutach kwiatowych (róży i jaśminu), egzotycznych owoców, dojrzałego banana z korzennymi nutami w tle. W ustach zaskakuje delikatnością i posmakiem zielonych jabłek.

/12/

0,75 l 95,00

Wina czerwone

Red wines

Włochy



Bisanzio Primitivo, wytrawne dry, Trocken Sie

0,75 l 105,00

Denominazione di Origine Protetta

Świetne Primitivo! Bukiet emanuje czerwonymi owocami z lekkim niuansiem wyprawionej skóry zmieszanej z przyprawami (goździk, lukrecja). W ustach pełne owocu wiśni, czarnej czereśni, z lekko konfiturowym akcentem.

/12/

Hiszpania



Celeste Crianza

0,75 l 120,00

wytrawne dry, Trocken Sie

Ribera Del Duero. Pago Del Cielo

Wysokiej klasy wino ze szczepu Tempranillo. Na smak wina wpływ miał wysoki poziom dojrzałości winogron, rosnących na wysokości 895 m n.p.m. oraz ponad roczny okres dojrzewania w baryłkach z dębów francuskich i amerykańskich. Wino Celeste wyróżnia się głęboką, czerwoną barwą z odcieniami purpury, pachnie kompozycją czerwonych i ciemnych owoców, korzennych przypraw i kwiatów. Idealnie smakuje z pieczenia z wieprzowiny, stekiem wołowym, pieczona kaczka.

/12/

Izrael



Shell Segal, wytrawne dry, Trocken Sie

0,75 l 90,00

Wino to skrzy się rubinową barwą z refleksami granatu. Zachwyca aromatem owoców leśnych, jeżyn oraz przypraw korzennych. Doskonale zrównoważone, bardzo przyjemne w degustacji, krągłe.

/12/

Wino domu HOUSE WINES

Wino białe White wines



***Civimta Rkatsiteli, wytrawne dry, Trocken Sie
Kakheti, Gruzja***

Białe wytrawne wino, wyprodukowane ze szczepu Rkatsiteli, o jasno-słomkowym kolorze i pięknym, owocowym bukietcie z dominującą nutą jabłka i melona. W smaku nadzwyczaj lekkie i harmonijne, pełne energii i świeżości. Należy podawać do grillowanych ryb, wszelkich sałatek lub jako aperitif.

112/

Karafka	
500 ml	40,00
250 ml	25,00
100 ml	14,00



***Civimta Rkatsiteli, półsłodkie, semisweet, halbsüß
Kakheti, Gruzja***

Aromatyczne wino gruzińskie, wyprodukowane z odmiany Rkatsiteli w regionie Kakheti. Bezpretensjonalne, uczciwe, idealne wino na co dzień. Wspaniała równowaga między słodyczą a kwasowością czyni je doskonałym towarzyszem do owocowych sałatek i ciast, jak również do serów o wyraźnych, mocnych smakach.

112/

Karafka	
500 ml	40,00
250 ml	25,00
100 ml	14,00

Wino czerwone Red wines



***Civimta Saperavi, półwytrawne semidry, Trocken Sie
Kakheti, Gruzja***

Gruzjińskie czerwone wino wytrawne, wytworzone w 100% ze szczepu Saperavi. Uwodzi bogatym aromatem dojrzałych owoców i czarnego bzu. W ustach pełne, o przyjemnych miękkich garbniakach. Idealnie uzupełnia dania z pieczonych i grillowanych mięs oraz serów.

112/

Karafka	
500ml	40,00
250 ml	25,00
100 ml	14,00



***Civimta Saperavi, półsłodkie semisweet, halbsüß
Kakheti, Gruzja***

Tradycyjne, gruzińskie wino pochodzące z Telavi w Kakheti. Produkowane z lokalnych, czerwonych winogron, zbieranych w winnicach położonych na prawym brzegu rzeki Alazani. Wspaniała równowaga między słodyczą a kwasowością czyni to wino doskonałym towarzyszem owocowych sałatek i ciast.

112/

Karafka	
500 ml	40,00
250 ml	25,00
100 ml	14,00

WÓDKI (4 cl)

Bols	9 zł
Finlandia	12 zł
Wyborowa	10 zł

MARTINI (10 cl)

Marini Bianco	10 zł
Martini Rosso	10 zł

TEQUILA (4cl)

Tequila Silver	20 zł
Tequila Gold	20 zł

WHISKY (4 cl)

Ballantine's	14 zł
Chivas Regal	21 zł
Jack Daniel's	18 zł
Jack Daniel's Single Barrel	31 zł
Jameson	15 zł
Johnnie Walker Red Label	14 zł

BRANDY (4 cl)

Metaxa 5*	17 zł
Metaxa 7*	19 zł

LIKIERY (4 cl)

Advocat /3/	10 zł
Baileys /7/	13 zł
Kahlua	10 zł
Campari	12 zł
Malibu	12 zł
Passoa	12 zł
Jagermeister	13 zł
Bols Peach	14 zł
Bols Curacao	13 zł
Bols Triple sec	14 zł

RUM (4 cl)

Bacardi Light	14 zł
Cachaça	13 zł
Havana	12 zł

GIN (4 cl)

Bombay	22 zł
Gordon's	12 zł
Seagram's	10 zł

COGNAC (4 cl)

Hennessy V.S.	30 zł
---------------	-------

KOKTAILE ALKOHOLOWE

ALCOHOLIC COCKTAILS

Aperol Spritz 35 zł

Aperol / Prosecco / woda gazowana

Aperol / Prosecco / sparkling water

Blue Lagoon 28 zł

Wódka/Blue Curacao/Sprite/sok cytrynowy

Vodka/Blue Curacao/sprite/lemon juice

Cuba Libre 25 zł

Havana Club 3 / Coca Cola / limonka

Havana Club 3 / Coke / lime

Hugo 29 zł

Prosecco / woda gazowana / syrop z bzu / limonka / mięta

Prosecco / sparkling water / elderflower syrup / lime / mint

Mojito 29 zł

Havana Club 3 / woda gazowana / limonka / mięta / cukier trzcinowy

Havana Club 3 / sparkling water / lime / mint / cane sugar

Negroni 34 zł

Seagram's Gin / Campari / Martini Rosso

Seagram's Gin / Campari / Martini Rosso

Paradise Bay 35 zł

Bols Wódka / Bols Blue Curacao / Grenadine / sok pomarańczowy

Bols Vodka / Bols Blue Curacao / Grenadine / orange juice

Piña colada /7/ 28 zł

Rum/Malibu/sok ananasowy/śmietanka

Rum/Malibu/pineapple juice/cream

Pornstar Martini 26 zł

Bols wódka / Prosecco / sok z limonki / syrop waniliowy / puree z marakui

Bols Vodka / Prosecco / lime juice / vanilla syrup / passionfruit puree

Tequila Sunrise 31 zł

Olmeca Silver / Grenadine / sok pomarańczowy

Olmeca Silver / Grenadine / orange juice

ALERGENY

ALERGENS

Wykaz alergenów, które mogą zawierać dania, wypisany jest przy każdym daniu - opis numeryczny.

Legenda z pełną listą 14 alergenów znajduje się poniżej.

A list of allergens that may be present in each dish is provided with a numerical description.

A legend with the full list of 14 allergens is below.

1. **Zboża zawierające gluten** (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
2. **Skorupiaki** (krewetki, kraby, homary) / **Crustaceans** (shrimp, crab, lobster)
3. **Jaja /Eggs**
4. **Ryby /Fish**
5. **Orzeszki ziemne** (arachidowe) / **Peanuts**
6. **Soja / Soy**
7. **Mleko** (łącznie z laktozą) / **Milk** (including lactose)
8. **Orzechy** (migdały, laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia) / **Nuts** (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
9. **Seler / Celery**
10. **Gorczyca** (np. w musztardzie) / **Mustard** (e.g. in mustard)
11. **Nasiona sezamu / Sesame seeds**
12. **Dwutlenek siarki i siarczyny** (w stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l) / **Sulfur dioxide and sulfites** (at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l)
13. **Łubin / Lupin**
14. **Mięczaki** (małże, ostrygi, ślimaki) / **Molluscs** (calms, oysters, snails)



– **Danie wegetariańskie** (bez mięsa i ryb)

La Siesta