
PRZYSTAWKI

Appetizers

TATAR WOŁOWY 50,00 zł

polędwica wołowa / majonez z czarny czosnkiem / żółtko
pikle/ musztarda

BEEF TARTARE

beef sirloin / black garlic mayonnaise / yolk / pickles / mustard

DYNIA 35,00 zł

dynia hokaido / ciecierzycy / tahini / bukiet sałat / oliwa szczypiorkowa

PUMPKIN

pumpkin hokaido / chickpeas / tahini / mix of salads / chives olive oil

KUGEL ZIEMNIACZANY 35,00 zł

ziemniak / grzyby / szpinak / creme fraiche / oliwa szczypiorkowa

POTATO KUGEL

potato / mushrooms / spinach / fraich cream / chives olive oil

KREWETKI 58,00 zł

krewetki / chorizo / pomidor / cukinia / bagietka

SHRIMPS

shrimps / chorizo / tomato / zucchini / baguette

ZUPY

Soups

ROSÓŁ 25,00 zł

makaron z gęsiną lub kołduny

CHICKEN SOUP

with noodles & goose meat or with dumplings

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY 25,00 zł

kapusta kiszona / czosnek / wieprzowina / oliwa pietruszkowa

SAUERKRAUT CREAM

sauerkraut / garlic / pork meat / parsley olive oil

ZUPA DNIA 25,00 zł

SOUP OF THE DAY

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

FILET Z KURCZAKA

55,00 zł

Filet z kurczaka / kalafior / parmezan / fasolka / ziemniaki
boczek / masło czosnkowe

CHICKEN FILLET

*chicken fillet / cauliflower / parmesan cheese / beans / potatoes
bacon / garlic butter*

ZRAZ WOŁOWY

75,00 zł

wołowina / ogórek / boczek / kluski śląskie / burak / krem fraiche
sos własny / mus grzybowy

SCION OF BEEF

*beef / cucumber / bacon / potato noodles / beetroot / fraiche cream
sauce / mushroom mousse*

GNOCCHI

50,00 zł

gnocchi / borowik / parmezan / śmietana / oliwa szczypiorkowa / rukola

GNOCCHI

gnocchi / boletus / parmesan cheese / cream / chives olive oil / arugula

RAMEN

45,00 zł

Boczek chashu / jajko nitamago / shitake / Ramen / dymka
olej sezamowy / bulion wieprzowo wołowy

RAMEN

*chashu bacon / nitamago egg / shitake / Ramen / spring onions
sesame oil / beef and pork broth*

UDO KACZE

60,00 zł

kaczka / kopytka / demi glace / mus z pieczonego buraka i jabłka
warzywa sezonowe

DUCK LEG

*duck / potato dumplings / demi glace / roasted beetroot and apple mousse
seasonal vegetables*

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 96,00 zł

połędwica wołowa / ziemniak pieczony / warzywa sezonowe
demi glace truflowy

BEEF SIRLOIN STEAK

beef sirloin / potato / seasonal vegetables / demi glace truffle

TAGLIATELLE SZPINAKOWE 65,00 zł

tagliatelle / krewetki / oliwa / czosnek / chilli / cebula

SPINACH TAGLIATELLE

tagliatelle / shrimps / olive oil / garlic / chilli / onion

SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA 80,00 zł

łosoś / czarny ryż / warzywa sezonowe / oliwa szczypiorkowa

FRIED SALMON FILLET

salmon / black rice / seasonal vegetables / chives oil

SANDACZ 80,00 zł

sandacz / ziemniak / boczniak / szpinak / sos koperkowy

PIKE PERCH FISH

pike perch fish / potato / oyster mushroom / dill sauce

SAŁATY

Salads

SER KOZI 50,00 zł

ser kozi / orzechy włoskie / sałaty / domowe pikle / bagietka / miód

GOAT'S CHEESE

goat's cheese / walnuts / mix of salads / home-made pickles / baguette / honey

CEZAR 40,00 zł

filet z kurczaka / sałata rzymska / parmezan / sos z anchois

grzanka / boczek

CEASAR

*chicken fillet / romaine lettuce / parmesan cheese / anchovies sauce
toast / bacon*

DESERY

Desserts

WYBÓR LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH 26,00 zł
SELECTION OF ARTISAN ICE-CREAM

CREME BRULE 26,00 zł
mus owocowy / owoce sezonowe
CREME BRULE
fruit mousse / seasonal fruits

BEZA 26,00 zł
beza / jagoda kamczacka / mascarpone
MERINGUE
meringue / kamchatka blackberry / mascarpon

JABŁKA POD KRUSZONKĄ 26,00 zł
jabłka / żurawina / rodzyнки / kruszonka / lody
APPLE CRUMBLE
apples / cranberries / raisins / crumble / ice-cream

KAWA

Coffee

Kawa czarna / biała <i>Coffee</i>	10,00 zł
Espresso	9,00 zł
Double espresso	12,00 zł
Cappuccino	12,00 zł
Irish coffee	20,00 zł
Ice coffee	15,00 zł
Caramel Latte	15,00 zł
Latte Macchiato	13,00 zł

HERBATA

Tea

Herbata czarna PURE DARJEELING SINGLE REGION TEA	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem bergamotki SILVER JUBILEE EARL GREY TEA	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem imbiru, miodu oraz mięty CEYLON GINGER, HONEY & MINT	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem truskawkowym CEYLON TEA WITH STRAWBERRY	10,00 zł
Herbata czarna z aromatem róży oraz mięty CEYLON ROSE & MINT	10,00 zł
Herbata zielona CEYLON FULL LEAF GREEN TEA	10,00 zł
Herbata zielona z jaśminem NATURAL JASMINE GREEN TEA	10,00 zł
Herbata biała NAPAR OWOCOWO - ZIOŁOWY ELDERFLOWER & APPLE INFUSION	10,00 zł
Napar owocowo ziołowy BLOOD ORANGE	10,00 zł
Rumianek	10,00 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

Pepsi/ Mirinda/ 7Up / Pepsi zero / Schweppes	0,2 l	8,00 zł
Woda Mineralna Krystaliczne źródło	0,3 l	6,00 zł
<i>Mineral water</i>		
Woda Cisowianka Perlage	0,7 l	18,00 zł
Woda Cisowianka Mocny Gaz	0,7 l	18,00 zł
Woda Cisowianka Niegazowana	0,7 l	18,00 zł
Sok jabłkowy/pomarańczowy/grejpfrutowy/cz. porzeczka/pomidor		7,00 zł
<i>Juices: apple, orange, grapefruit, black currant, tomato</i>		
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy		18,00 zł
<i>Freshly squeezed orange juice</i>		
Lipton ice tea brzoskwinia/cytryna/zielona herbata	0,2 l	8,00 zł
Red Bull	0,25 l	14,00 zł

PIWO

Beer

Tyskie Gronie KEG	0,3 l	9,00 zł	0,5 l	12,00 zł
Książęce Pszeniczne KEG	0,3 l	12,00 zł	0,5 l	16,00 zł
Książęce Pszeniczne 0% but.			0,5 l	16,00 zł
Książęce Ipa KEG	0,3 l	12,00 zł	0,5 l	16,00 zł
Peroni	0,3 l	12,00 zł		
Pilsner Urquell			0,5 l	18,00 zł
Książęce Ciemne Łagodne			0,5 l	16,00 zł
Książęce Czerwony Lager			0,5 l	16,00 zł
Lech Premium	0,33 l	9,00 zł	0,5 l	12,00 zł
Lech Ice Shandy			0,5 l	12,00 zł
Hardmade Peach			0,4 l	12,00 zł
Hardmade Raspberry			0,4 l	12,00 zł
Hardmade Grapefruit			0,4 l	12,00 zł
Lech Free	0,33 l	10,00 zł		
Lech Free Limonka - Mięta	0,33 l	10,00 zł		
Lech Free Arbuz - Mięta	0,33 l	10,00 zł		

WÓDKA

Vodka

Wyborowa	40 ml	11,00 zł	0,5 l	110,00 zł
Finlandia	40 ml	14,00 zł	0,5 l	135,00 zł
Chopin	40 ml	16,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Żubrówka z Trawą	40 ml	11,00 zł	0,5 l	110,00 zł
Jakob Haberfeld	40 ml	22,00 zł	0,5 l	220,00 zł
Belvedere Vodka	40 ml	27,00 zł	0,7 l	410,00 zł
Belvedere Heritage 176	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
Belvedere Lake Bartężek	40 ml	42,00 zł	0,7 l	700,00 zł
Belvedere Smogóry Forest	40 ml	42,00 zł	0,7 l	700,00 zł

WHISKY

Whisky

Ballantines	40 ml	16,00 zł	0,7 l	240,00 zł
Johnnie Walker Black Label	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
Johnnie Walker Blue Label	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
Jack Daniel's	40 ml	20,00 zł	0,7 l	310,00 zł
Gentleman Jack	40 ml	30,00 zł	0,7 l	470,00 zł
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	40,00 zł	0,7 l	620,00 zł
Chivas	40 ml	22,00 zł	0,7 l	340,00 zł
Grant's	40 ml	16,00 zł	0,7 l	240,00 zł
Jameson	40 ml	18,00 zł	0,7 l	280,00 zł
Macallan	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
Glenfiddich 12yo	40 ml	33,00 zł	0,7 l	510,00 zł
Ardberg 10YO	40 ml	45,00 zł	0,7 l	700,00 zł
Octomore 5 yo	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł

BRANDY & COGNAC

Brandy & Cognac

Cardenal Mendoza	40 ml	30,00 zł	0,7 l	450,00 zł
Courvoisier VSOP	40 ml	40,00 zł	0,7 l	600,00 zł
Metaxa 12*	40 ml	28,00 zł	0,7 l	420,00 zł
Hennessey V.S	40 ml	33,00 zł	0,7 l	520,00 zł
Hennessey X.O.	40 ml	110,00 zł	0,7 l	1500,00 zł
Martel VSOP	40 ml	42,00 zł	0,7 l	630,00 zł
Martel V.S. Fine Cognac	40 ml	39,00 zł	0,7 l	590,00 zł

BOURBON

Bourbon

Jim Beam	40 ml	16,00 zł	0,7 l	240,00 zł
Woodford Reserve	40 ml	35,00 zł	0,7 l	520,00 zł
Blanton's Single Barrel	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł
Booker's 7yo	40 ml	60,00 zł	0,7 l	900,00 zł
Baker's 7yo	40 ml	55,00 zł	0,7 l	820,00 zł

RUM

Rum

Bacardi Carta Blanca	40 ml	17,00 zł	0,7 l	255,00 zł
Bacardi Carta Negra	40 ml	17,00 zł	0,7 l	255,00 zł
Don Papa	40 ml	35,00 zł	0,7 l	570,00 zł
Malibu	40 ml	17,00 zł	0,7 l	255,00 zł

GIN

Gin

Seagram's	40 ml	12,00 zł	0,7 l	180,00 zł
Bombay Sapphire	40 ml	18,00 zł	0,7 l	270,00 zł
Hendrick's	40 ml	28,00 zł	0,7 l	420,00 zł

INNE

Others

Campari	40 ml	17,00 zł
Aperol	40 ml	16,00 zł
Bailey's	40 ml	17,00 zł
Kahlua	40 ml	16,00 zł
Jagermeister	40 ml	17,00 zł
Archers	40 ml	14,00 zł
Amaretto	40 ml	10,00 zł
Martini	100 ml	17,00 zł
Prosecco	200 ml	35,00 zł

DRINKI

Drinks

MOJITO <i>rum Bacardi / mięta / limonka / cukier trzcinowy</i> <i>Bacardi rum / mint / lime / cane sugar</i>	28,00 zł
APEROL SPRITZ <i>Prosecco / Aperol / woda gazowana</i> <i>Prosecco / Aperol / sparkling water</i>	35,00 zł
SEX ON THE BEACH <i>wódka Wyborowa / Archers / sok żurawinowy / sok pomarańczowy</i> <i>Wyborowa vodka / Archers / cranberry juice / orange juice</i>	28,00 zł
COSMOPOLITAN <i>wódka Finlandia Lime / sok z limonki / Triple Sec / sok żurawinowy</i> <i>Finland Lime / lime juice / Triple Sec / cranberry juice</i>	28,00 zł
TEQUILA SUNRISE <i>tequila Olmeca Silver / sok pomarańczowy / Grenadine</i> <i>tequila Olmeca Silver / orange juice / Grenadine</i>	28,00 zł
LONG ISLAND <i>wódka Wyborowa / rum Bacardi / Triple Sec / gin Seagrams / tequila Silver Olmeca / sok z limonki</i> <i>Wyborowa vodka / Bacardi rum / Triple Sec / Seagrams gin / Tequila Silver Olmeca / lime juice</i>	38,00 zł
MARGARITA <i>tequila Silver Olmeca / Triple Sec / sok z cytryny</i> <i>Tequila Silver Olmeca / Triple Sec / lemon juice</i>	28,00 zł
PINACOLADA <i>sok z ananasa / rum Malibu / mleko kokosowe / sok z limonki</i> <i>pineapple juice / Malibu rum / coconut milk / lime juice</i>	28,00 zł
MAI TAI <i>biały rum Bacardi / czarny rum Bacardi / Triple Sec / Amaretto / sok z limonki</i> <i>white rum Bacardi / black rum Bacardi / Triple Sec / Amaretto / lime juice</i>	28,00 zł
NEGRONI <i>gin Seagrams / Martini Rosso / Campari / woda gazowana</i> <i>Seagrams gin / Martini Rosso / Campari / sparkling water</i>	33,00 zł
JOHN COLLIN'S <i>gin Seagrams / sok z cytryny / syrop cukrowy / woda gazowana</i> <i>Seagrams gin / lemon juice / sugar syrup / sparkling water</i>	28,00 zł
CAIPIRINHA <i>Cachaca / cukier trzcinowy / limonka</i> <i>Cachaca / cane sugar / lime</i>	28,00 zł
BELLINI <i>Prosecco / puree brzoskwiniowe</i> <i>Prosecco / peach puree</i>	30,00 zł
SAZERAC <i>Abshynt / Cognac Hennessy v.s. / syrop cukrowy / Angostura Bitters</i> <i>Abshynt / Cognac Hennessy v.s. / sugar syrup / Angostura Bitters</i>	48,00 zł
OLD FASHIONED <i>bourbon Jim Beam / cukier trzcinowy / woda niegazowana / Angostura Bitters</i> <i>Jim Beam bourbon / cane sugar / still water / Angostura Bitters</i>	28,00 zł

WYKAZ ALERGENÓW

<i>PRODUKT ZAWIERA WSKAZANY ALERGEN</i>	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	SKORUPIAKI	JAJA	RYBY	ORZESZKI ZIEMNE	SOJA	MLEKO ŁĄCZNIE Z LAKTOZĄ	ORZECHY	SELER	GORCZYCA	NASIONA SEZAMU	DWUTLENEK SIARKI i SIARCZANY	ŁUBIN	MIĘCZAKI
PRZYSTAWKI														
TATAR WOŁOWY	+		+			+			+	+				
DYNIA								+			+			
ZIEMNIAK	+		+	+										
ZUPY														
ROSÓŁ	+		+						+	+				
KREM Z KISZONEJ KAPUSTY							+							
SAŁATY														
SER KOZI	+				+		+	+						
CEZAR	+		+	+			+		+					
DANIA GŁÓWNE														
KURCZAK							+							
WOŁOWINA	+		+						+					
GNOCCHI			+			+	+							
RAMEN	+	+	+						+		+			
UDO KACZE	+		+				+		+					
STEK Z POLĘDWICY							+							
TAGLIATELLE SZPINAKOWE	+	+	+	+			+							
SMAŻONY FILET Z ŁOSOSIA		+		+			+		+					
SANDACZ				+			+	+						
DESERY														
WYBÓR LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH			+				+							
CREME BRULEE														
BEZA			+											
JABŁKA POD KRUSZONKĄ	+													
KAWA / HERBATA														
KAWA BIAŁA							+							
ESPRESSO/KAWA CZARNA														
PODWÓJNE ESPRESSO														
CAPUCCINO							+							
CARAMEL LATTE							+							
IRISH COFFEE							+							
KAWA MROŻONA							+							
HERBATA CZARNA/OWOCOWA														

W celu uniknięcia reakcji alergicznej, prosimy poinformować kelnera o swoich alergiach.

ALLERGENS

<i>PRODUCT CONTAINS AN INGREDIENT</i>	CELEALS CONTAINING GLUTEN	SHELLFISH	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	MILK / LACTOSE	NUTS	CELERY	MUSTARD SEED	SESAME SEEDS	SULPHUR DIOXIDE	LUPINE	MOLLUSCS
STARTERS														
BEEF TARTARE	+		+			+			+	+				
PUMPKIN								+			+			
POTATO	+		+	+										
SOUPS														
CHICKEN SOUP	+		+						+	+				
SAUERKRAUT CREAM							+							
SALADS														
GOAT'S CHEESE	+				+		+	+						
CEASAR	+		+	+			+		+					
MAIN COURSES														
CHICKEN FILLET							+							
BEEF	+		+						+					
GNOCCHI			+			+	+							
RAMEN	+	+	+						+		+			
DUCK LEG	+		+				+		+					
BEEF SIRLOIN STEAK							+							
SPINACH TAGLIATELLE	+	+	+	+			+							
FRIED SALMON FILLET		+		+			+		+					
PIKE PERCH FISH				+			+	+						
DESERTS														
SELECTION OF ARTISAN ICE-CREAM			+				+							
CREME BRULEE														
MERINGUE			+											
APPLES	+													
COFFEE														
COFFEE							+							
ESPRESSO														
DOUBLE ESPRESSO														
CAPUCCINO							+							
CARAMEL LATTE							+							
IRISH COFFEE							+							
ICE COFFEE							+							
TEA														

In order to avoid an allergic reaction, please inform the waiter about your allergies.