

PRZYSTAWKI

TARTA Z SOWIOGÓRSKICH GRZYBÓW (tarta / grzyby leśne / mus z buraka / parmezan)	43 PLN
TATAR WOŁOWY (wołowina / cebulka / ogórek kiszony / żółtko / sezonowe kiszonki)	59 PLN
KREWETKI NA MUSIE DYNIOWYM Z GRZANKĄ (krewetki / mus dyniowy / grzanka)	48 PLN

APPETIZER

TART WITH OWL MOUNTAIN MUSHROOMS (tart / mushrooms / beetroot mouse / parmesan)
BEEF TARTARE (beef / onion / pickled cucumber / yolk / pickles on side)
SHRIMPS ON PUMPKIN MOUSSE WITH TOAST (shrimps / pumpkin mousse / toast)

ZUPY

CAPPUCCINO GRZYBOWE Z LANYMI KLUSECZKAMI (grzyby leśne / wytrawna bita śmietana)	37 PLN
ŻUREK NA ZAKWASIE Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEBŁASĄ W CHLEBIE (zakwas / chleb / jajko / biała kiełbasa / majeranek)	35 PLN
ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM	29 PLN
Z PIEROŻKAMI WOŁOWYMI	34 PLN

SOUPS

MUSHROOMS CAPPUCCINO WITH EGG-BUTTER NUDLES (mushrooms / savory whipped cream)
SOUR RYE SOUP WITH EGG AND WHITE SAUSAGE IN A BREAD BOWL (sourdough / bread / egg / white sausage / marjoram)
THREE-MEAT BROTH WITH NOODLES
WITH MEAT DUMPLINGS



DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSE

JESIENNA GĘSINA

(konfitowana gęś / kopytka /
buraczki / chutney dyniowy)

72 PLN

ZRAZ WOŁOWY

(zraz wołowy / kluski śląskie / modra kapusta)

65 PLN

ŻEBERKA BARBECUE W MIODZIE

(żeberka / ćwiartki ziemniaków / mix sosów)

Porcja dla 2 osób

145 PLN

Porcja dla 1 osoby

85 PLN

STEK T-BONE

(stek / frytki / gotowane i glazurowane
warzywa sezonowe)

155 PLN

KOTLET SCHABOWY

(schab / puree ziemniaczane /
zasmażana kapusta z pieczarkami)

59 PLN

PSTRĄG Z JUGOWSKIEGO POTOKU

(pstrąg / sos maślany z kaparami, migdałami
i szczypiorkiem / opiekane ziemniaczki /
surówka z kiszonej kapusty)

63 PLN

TAGLIATELLE AL SALMONE

(tagliatelle / tosoś / sos cytrynowy / czarnuszka/
parmezan)

55 PLN

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

wołowina/sos serowy/rukola /ogórek
pomidor//frytki

62 PLN

AUTUMN GOOSE

(confit goose / potato dumplings /
beets / pumpkin chutney)

BEEF ROULADES

(beef roulade / Silesian dumplings /red cabbage)

HONEY BBQ RIBS

(ribs / quartered potatoes / mixed sauces)

Serving for 2

Serving for 1

T-BONE STEAK

(steak / french fries / boiled and
glazed seasonal vegetables)

PORK CHOP

(pork cutlet / mashed potatoes /
sauteed cabbage with mushrooms)

TROUT FROM JUGOWSKI STREAM

(trout / butter sauce with capers, almonds
and chives / roasted potatoes /
sauerkraut salad)

TAGLIATELLE AL SALMONE

(tagliatelle / salmon / parmesan
lemon sauce / nigella seeds)

PULLED BEEF BURGER

beef/cheese sauce /arugula/tomato/cucumber
french fries



DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN DISHES

PASTA AGLIO E OLIO Z KREWETKAMI

(makaron / krewetki / szpinak / pomidorki cherry / oliwa / czosnek)

61 PLN

PASTA AGLIO E OLIO WITH SHRIMPS

(pasta / shrimps / spinach / cherry tomatoes / olive oil / garlic)

KOPYTKA WEGE

(kopytka / gorgonzola / karmelizowane buraczki)

45 PLN

VEGETARIAN GNOCCHI

(gnocchi / gorgonzola / caramelized beets)

RISOTTO GRZYBOWE Z PARMEZANEM

(ryż / grzyby leśne / parmezan / oliwa)

59 PLN

MUSHROOM RISOTTO WITH PARMESAN

(rice / mushrooms / parmesan / olive oil)

PIEROGI SOWIOGÓRSKIE

(śmietana / ser z gospodarstwa Państwa Kozak / cebulka)

48 PLN

SOWIOGÓRSKIE DUMPLINGS

(sour cream / cheese from the Kozak Family farm / onion)

SAŁATKI

JESIENNA SAŁATKA Z GĘSINĄ

(mix sałat / buraczki / ser wędzony / rukola / oliwa / pestki dyni)

46 PLN

AUTUMN SALAD WITH GOOSE

(mixed salad / beets / smoked cheese / arugula / olive oil / pumpkin seeds)

MANDARYNKOWO - SZPINAKOWA

(szpinak / rukola / mandarynki / ser pleśniowy / granat / orzechy włoskie / dressing mandarynkowy)

42 PLN

TANGERINE - SPINACH

(spinach / arugula / mandarins / blue cheese / pomegranate / walnuts / mandarin dressing)



DANIA DZIECIĘCE

PANCAKES KLONOWE Z BIAŁĄ CHMURKĄ
(pancakes / syrop klonowy / bita śmietana) **28 PLN**

NUGGETSY Z INDYKA
(nuggets z indyka / frytki / mizeria) **32 PLN**

KIDS MENU

MAPLE PANCAKES WITH A DOLLOP OF WHIPPED CREAM
(pancakes / maple syrup / whipped cream)

TURKEY NUGGETS
(turkey nuggets / fries / cucumber salad)

PRZEKĄSKI

DESKA WĘDLIN
(polędwica sopocka / baleron / boczek / sezonowa konfitura / pieczywo własnego wypieku / masło) **65 PLN**

DESKA SERÓW
(sery twarde i dojrzewające / żurawina / orzechy / pieczywo własnego wypieku / masło) **59 PLN**

SNACKS

MEAT BOARD
(Sopot-style pork loin / traditional ham / bacon / seasonal konfit / homemade bread / butter)

CHEESE BOARD
(hard and aged cheeses / cranberries / nuts / homemade bread / butter)

DESERY

SZARLOTKA PAŁACOWA Z SOSEM WANILIOWYM
(jabłka / cynamon / sos waniliowy) **32 PLN**

FONDANT CZEKOLADOWY
(czekolada / lody wiśniowe) **36 PLN**

GRUSZKOWA BEZA PAVLOVA
(gruszka / sorbet cytrynowy / mus gruszkowy) **38 PLN**

DESSERTS

PALACE APPLE PIE WITH VANILLA SAUCE
(apples / cinnamon / vanilla sauce)

CHOCOLATE FONDANT
(chocolate / cherry ice cream)

PEAR PAVLOVA MERINGUE
(pear / lemon sorbet / pear mousse)



Palac

JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

DRINKI



COCKTAILS

Hugo Spritz
(syrop z bzu, limonka, mięta, Prosecco) **28 PLN**

Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco) **30 PLN**

Bellini
(Prosecco, puree z brzoskwiń) **32 PLN**

Spicy Lovers
(tequilla, triple sec, sok z limonki, rum mango) **35 PLN**

Cotton Flower
(whisky, Amaretto, white curacao, sok z pomarańczy, grenadyna) **37 PLN**

Pornstar Martini
(wódka waniliowa, likier i puree z marakui) **36 PLN**

Negroni
(gin, Campari, syrop cukrowy) **34 PLN**

Whisky Sour
(whisky, sok z limonki, białko, syrop cukrowy) **33 PLN**

Espresso Martini
(wódka, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy) **34 PLN**

Mojito
(rum, limonka, mięta, woda gazowana) **32 PLN**

Hugo Spritz
(lilac syrup, lime, mint, Prosecco)

Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco)

Bellini
(Prosecco, peach puree)

Spicy Lovers
(tequilla, triple sec, lime juice, mango rum)

Cotton Flower
(whisky, Amaretto, white curacao, orange juice, grenadine)

Pornstar Martini
(vanilla vodka, passion fruit liqueur and puree)

Negroni
(gin, Campari, sugar syrup)

Whisky Sour
(whisky, lime juice, egg white, sugar syrup)

Espresso Martini
(vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup)

Mojito
(rum, lime, mint, sparkling water)



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji

GIN



GIN

Bombay

40 ML - 17 PLN

Lubuskie

40 ML - 13 PLN

Beefeater

40 ML - 17 PLN

PIWO



BEER

Cieszyn lane 0,3l

15 PLN

Cieszyn lane 0,5l

18 PLN

Sowie lane Pils/Marcowe 0,3l

16 PLN

Sowie lane Pils/Marcowe 0,5l

18 PLN

Sowie butelkowe 0,5l

18 PLN





JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

WINA BIAŁE

WHITE WINES

		
Styria Sauvignon Blanc (Australia)	- PLN	150 PLN
Messer del Fauno Pinot Grigio (Włochy)	- PLN	85 PLN
Ventisquero Clasico Chardonnay (Chile)	20 PLN	90 PLN
Kendermanns Riesling Kabinett (Niemcy)	20 PLN	90 PLN
Pares Balta Honeymoon Organic (Hiszpania)	- PLN	110 PLN

WINA CZERWONE

RED WINES

Messer del Fauno Nero d'Avola (Włochy)	20 PLN	85 PLN
Leonard Road Shiraz (Chile)	20 PLN	95 PLN
Almarosa Primitivo (Włochy)	- PLN	150 PLN
Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon (Australia)	- PLN	120 PLN
Baron De Ley Club Privado (Hiszpania)	- PLN	110 PLN
Diodice Cabernet / Sauvignon Primitivo (Portugalia)	- PLN	110 PLN
Aster Ribera del Duero (Hiszpania)	- PLN	250 PLN



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji

WINA I SZAMPANY | WINES AND CHAMPAGNES

Niebo
(białe, półwytrawne)

110 PLN

Lili
(białe, wytrawne)

110 PLN

Nora
(białe, wytrawne)

110 PLN

Róż!
(różowe, półwytrawne)

110 PLN

Prosecco lane

1l - 75 PLN / 0,5l - 40 PLN / 0,15l - 15 PLN

Wino domu białe i czerwone

1l - 75 PLN / 0,5l - 40 PLN / 0,15l - 20 PLN

Villa Bellucci Prosecco Extra Dry

110 PLN

De Saint Gall Le Selection

280 PLN



WHISKY

Baczewski Single Malt

Jack Daniel's

Jack Daniel's Honey

Red Label

Black Label

Jameson

Glenfiddich

Old Smuggler

Jim Beam

Kamiki Original
(Japońska Whisky)

WHISKY

40 ML - 27 PLN / 700 ML - 320 PLN

40 ML - 20 PLN / 700 ML - 250 PLN

40 ML - 22 PLN

40 ML - 15 PLN / 700 ML - 210 PLN

40 ML - 18 PLN / 700 ML - 230 PLN

40 ML - 18 PLN / 700 ML - 240 PLN

40 ML - 30 PLN / 700 ML - 360 PLN

40 ML - 18 PLN

40 ML - 16 PLN / 700 ML - 230 PLN

40 ML - 50 PLN





JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★ ★★

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Latte	22 PLN	<i>Latte</i>
Espresso	14 PLN	<i>Espresso</i>
Podwójne espresso	18 PLN	<i>Espresso double</i>
Americano	18 PLN	<i>Americano</i>
Capuccino	20 PLN	<i>Cappuccino</i>
Latte czekoladowe	25 PLN	<i>Chocolate latte</i>
Latte pumpkin spice	25 PLN	<i>Latte pumpkin spice</i>
Latte spicy	25 PLN	<i>Latte spicy</i>
Herbata Sir William's (zielona, biała, czarna, owocowa)	20 PLN	<i>Sir William's Tea</i> (green, white, black, fruits)



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji



JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

HERBATY JESIENNE

Jabłkowo - cynamonowa 27 PLN
(czarna herbata, jabłko, cynamon, goździki)

Imbirowo - pomarańczowa 24 PLN
(zielona herbata, imbir, skórka z pomarańczy)

Dyniowa 27 PLN
(czarna herbata, cynamon, imbir, goździki, gałka muszkatołowa)

AUTUMN TEAS

Apple - cinnamon
(black tea, apple, cinnamon, cloves)

Ginger - orange
(green tea, ginger, orange zest)

Pumpkin
(black tea, cinnamon, ginger, cloves, nutmeg)

NAPOJE ZIMNE

Woda Kropla Beskidu 0,3l 14 PLN
(gaz/niegaz)

Sok Cappy 0,25l 14 PLN
(pomarańcz, jabłko, multiwitamina)

Coca-Cola / Fanta / Sprite 0,25l 14 PLN

Redbull 18 PLN

Karafka wody niegazowanej 1l 18 PLN

Karafka lemoniady 1l 45 PLN

Sok świeżo wyciskany 0,3l 27 PLN
(pomarańczowy, grejpfrutowy)

Kropla Beskidu 0,75l gazowana 20 PLN

Woda z miętą i cytryną 14 PLN

COLD DRINKS

Kropla Beskidu Water 0,3l
(sparkling/still)

Juice Cappy 0,25l
(orange, apple, multivitamin)

Coca-Cola / Fanta / Sprite 0,25l

Redbull

Carafe of still water 1l

Carafe of lemonade 1l

Freshly squeezed juice 0,3l
(orange, grapefruit)

Kropla Beskidu Water 0,75l sparkling

Water with mint and lemon