

PRZYSTAWKI

TOST FRANCUSKI Z WĄTRÓBKĄ

(chleb własnego wypieku / wątróbka drobiowa /
podgrzybek / cebula / śmietana / ser cheddar)

39 PLN

TATAR WOŁOWY

(wołowina / kiszonki / plastyczne jajko /
marynaty / chleb własnego wypieku / masto)

59 PLN

BATAT Z PIECA Z KREMOWYM TWAROŻKIEM

(batat / twaróg z gospodarstwa ekologicznego /
marynowana rzodkiewka / szczypior / topinambur
/ sos miodowy)

32 PLN

APPETIZER

FRENCH TOAST WITH LIVER

(homemade bread / chicken liver / bay bolete /
onion / cream / cheddar cheese)

BEEF TARTARE

(beef / pickles / plastic egg / marinades /
homemade bread / butter)

OVEN-BAKED SWEET POTATO WITH CREAMY COTTAGE CHEESE

(sweet potato / cottage cheese from an organic
farm / chives / Jerusalem artichoke / honey sauce)

ZUPY

ŻUR NA WĘDZONCE

(domowy zakwas / biała kielbasa / puree
ziemniaczano-chrzanowe / eko jajko)

30 PLN

KREM Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW

(bulion / chili / ziemniaki od gospodarza /
puder z boczku / boczniak królewski)

26 PLN

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS

z makaronem
z pierożkami mięsnymi

29 PLN

34 PLN

SOUPS

SOUR RYE SOUP WITH SMOKED MEAT

(homemade sourdough / white sausage /
potato-horseradish puree / organic egg)

BAKED POTATO CREAM

(broth / chili / potatoes from the farmer /
bacon powder / king oyster mushroom)

THREE-MEAT BROTH

with noodles

with meat dumplings



DANIA GŁÓWNE



MAIN COURSE

PIERŚ Z KACZKI Z WIŚNIOWYM SOSEM

(kaczka / marchewka / fasolka szparagowa / kopytka / wiśniowy demi glace)

75 PLN

DUCK BREAST WITH CHERRY SAUCE

(duck / carrot / green beans / potato dumplings / cherry demi-glace)

ZRAZ WOŁOWY W SOSIE WŁASNYM

(wołowina / babka ziemniaczana / majonez buraczany / marynowana dynia / sos własny)

65 PLN

BEEF ROAST IN HOME-MADE SAUCE

(beef potato cake / beetroot mayonnaise / marinated pumpkin / homemade sauce)

SCHAB Z KOSTKĄ I ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ

(schab / ziemniaki z wody / boczek / kapusta włoska)

65 PLN

PORK NECK WITH BONE AND FRIED CABBAGE

(pork loin / boiled potatoes / bacon / savoy cabbage)

STEK Z POŁĘDWICY

(połędwica wołowa / boczniak królewski / dynia / groszek / sos pieprzowy / rustykalne frytki)

150 PLN

FILLET STEAK

(beef tenderloin / king oyster mushroom / pumpkin / peas / pepper sauce / rustic fries)

POLICZEK WIEPRZOWY

(wieprzowina / fasolka szparagowa / marchewka / sos mięsny / pieczone ziemniaki)

80 PLN

PORK CHEEK

(pork / green beans / carrots / meat sauce / baked potato)

PSTRĄG Z JUGOWSKIEGO POTOKU

(pstrąg / eko ziemniak w ziołach / sałatka patacowa)

65 PLN

TROUT FROM JUGOWSKI STREAM

(trout / organic potato with herbs / palace salad)

SPAGHETTI Z WOŁOWINĄ

(wołowina / fasolka szparagowa / marchewka / sos mięsny / grana padano)

60 PLN

SPAGHETTI WITH BEEF

(beef / green beans / carrots / meat sauce / grana padano)

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

(wołowina / mayo-chili / piklowana czerwona kapusta / rukola / pomidor / rustykalne frytki)

62 PLN

PULLED BEEF BURGER

(beef / mayo-chili / pickled red cabbage / rocket / tomato / rustic fries)

SPAGHETTI Z KREWETKAMI I DOMOWYM PESTO

(bazylia / pasta / słonecznik / oliwa / pomidor koktajlowy)

61 PLN

SPAGHETTI WITH SHRIMPS AND HOMEMADE PESTO

(basil / paste / sunflower seeds / olive oil / cherry tomato)



DANIA WEGETARIAŃSKIE | VEGETARIAN DISHES

VEGE GOŁĄBKİ Z SOCZEWICĄ
(bocznik / cebula / śmietana / ajvar / kapusta
włoska) **35 PLN**

PIEROGI SOWIOGÓRSKIE
(śmietana / ser od lokalnego dostawcy/
cebula) **49 PLN**

BAKŁAŻAN W PANKO
(bakłażan / salsa pomidorowa / grana padano /
oliwa smakowa / ziemia jadalna) **39 PLN**

BURACZANE RISOTTO
(ryż arborio / sok z kiszonego buraka /
mozzarella di bufala / orzechy włoskie / oliwa) **38 PLN**

**VEGETABLE CABBAGE ROLLS WITH
LENTILS**
(oyster mushroom / onion / cream / ajvar /
savoy cabbage)

SOWIOGÓRSKIE DUMPLINGS
(sour cream / cheese from a local supplier /
onion)

EGGPLANT IN PANKO
(eggplant / tomato salsa / grana padano /
flavored olive oil / edible soil)

BEETROOT RISOTTO
(arborio rice / pickled beetroot juice / bufala
mozzarella / walnuts / olive oil)

SAŁATKI

SAŁATKA A LA CESAR
(mix sałat / puder z boczku / pomidor
koktajlowy / grzanka / grana padano / sos
majonezowy) **45 PLN**

SAŁATKA Z KREWETKAMI I AWOKADO
(mix sałat / awokado / pomidor koktajlowy /
burak marynowany / sos jabłkowo-
musztardowy) **49 PLN**

SALADS

CESAR SALAD
(mixed salad / bacon powder / cherry tomato
/ croutons / grana padano / mayonnaise
sauce)

SHRIMPS AND AVOCADO SALAD
(mixed salad / avocado / cherry tomato /
pickled beetroot / apple-mustard sauce)



DANIA DZIECIĘCE

PANCAKES Z BITĄ ŚMIETANĄ
(pancakes / sos owocowy / bita śmietana)

30 PLN

NUGGETSY Z FRYTKAMI
(panierowany kurczak / frytki / mizeria)

40 PLN

KIDS MENU

PANCAKES WITH WHIPPED CREAM
(pancakes / fruit sauce / whipped cream)

NUGGETS WITH FRIES
(breaded chicken / fries / cucumber salad)

PRZEKĄSKI

DESKA WĘDLIN I SERÓW
(wędliny własnej produkcji / lokalne sery /
sezonowa konfitura/ pieczywo własnego
wypieku / masło)

85 PLN

SNACKS

COLD CUTS AND CHEESE BOARD
(home-made cold cuts / local cheeses /
seasonal jam / home-baked bread / butter)

DESERY

SZARLOTKA PAŁACOWA
(sos waniliowy / lody śmietankowe / jabłka)

32 PLN

FONDANT CZEKOLADOWY
(sos owocowy / czekolada / lody wiśniowe /
owoce sezonowe)

36 PLN

MINI PAVLOVA
(krem mascarpone / wiśnie / sos owocowy /
beza / owoce sezonowe)

38 PLN

DESSERTS

PALACE APPLE PIE
(vanilla sauce / ice cream / apples)

CHOCOLATE FONDANT
(fruit sauce / chocolate / cherry ice cream /
seasonal fruits)

MINI PAVLOVA
(mascarpone cream / cherries / fruit
sauce / meringue / seasonal fruits)



Palac

JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

DRINKI



COCTAILS

Hugo Spritz (syrop z bzu, limonka, mięta, Prosecco)	28 PLN	Hugo Spritz (lilac syrup, lime, mint, Prosecco)
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco)	30 PLN	Aperol Spritz (Aperol, Prosecco)
Bellini (Prosecco, puree z brzoskwiń)	32 PLN	Bellini (Prosecco, peach puree)
Spicy Lovers (tequilla, triple sec, sok z limonki, rum mango)	35 PLN	Spicy Lovers (tequilla, triple sec, lime juice, mango rum)
Cotton Flower (whisky, Amaretto, white curacao, sok z pomarańczy, grenadyna)	37 PLN	Cotton Flower (whisky, Amaretto, white curacao, orange juice, grenadine)
Pornstar Martini (wódka waniliowa, likier i puree z marakui)	36 PLN	Pornstar Martini (vanilla vodka, passion fruit liqueur and puree)
Negroni (gin, Campari, syrop cukrowy)	34 PLN	Negroni (gin, Campari, sugar syrup)
Whisky Sour (whisky, sok z limonki, białko, syrop cukrowy)	33 PLN	Whisky Sour (whisky, lime juice, egg white, sugar syrup)
Espresso Martini (wódka, likier kawowy, espresso, syrop cukrowy)	34 PLN	Espresso Martini (vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup)
Mojito (rum, limonka, mięta, woda gazowana)	32 PLN	Mojito (rum, lime, mint, sparkling water)



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji



JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★ ★★

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

Łażany butelkowe 0,5l (Cold IPA)

20 PLN

Łażany butelkowe 0,5l (Italian Pils)

19 PLN

Łażany butelkowe 0,5l (IPA 0%)

19 PLN

Strzegomski Lager 0,5l

19 PLN



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji



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
Nos Racines (Francja)	- PLN	75 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	110 PLN
Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon (Australia)	- PLN	120 PLN
Baron De Ley Club Privado (Hiszpania)	- PLN	110 PLN
Diodice Cabernet / Sauvignon Primitivo (Portugalia)	- PLN	150 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

Whistler PX I Love You Single Malt

Jack Daniel's

Jack Daniel's Honey

Whisky Tomintoul Nas Tawny Port Single Malt Whisky

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 - 40 PLN

40 ML - 20 PLN / 700 ML - 250 PLN

40 ML - 22 PLN

40 ML - 35 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

LIKIERY

The Whisky Irish Honey

Pijana Wiśnia - likier wiśniowy

LIQUEUR

40 ML - 30 PLN

40 ML - 20 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