

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

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

59 PLN

KREWETKI BLACK TIGER NA SAŁATCE JARZYNOWEJ

(stony krakers / sałatka jarzynowa / awokado / krewetki 3 szt)

35 PLN

MATJAS HOLENDERSKI

(matjas holenderski / sałatka z jabłka / marynowana cebula / majonez buraczany)

39 PLN



APPETIZER

BEEF TARTARE

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

Black Tiger Prawns on Vegetable Salad

(salty cracker / vegetable salad / avocado / 3 prawns)

DUTCH MATJAS HERRING

(dutch matjas herring / apple salad / pickled onion / beetroot mayonnaise)

ZUPY

KREM Z DYNI PIŻMOWEJ

(warzywa okopowe / dynia / bulion / imbir marynowany / chili)

32 PLN



ZUPA GRZYBOWA

(grzyby leśne / włoszczyzna / zioła)

29 PLN



SOUPS

CREAM OF BUTTERNUT PUMPKIN SOUP

(root vegetables / pumpkin / broth / pickled ginger / chili)

MUSHROOM SOUP

(forest mushrooms / vegetables / herbs)

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS

z makaronem
z pierożkami mięsnymi

29 PLN

34 PLN

THREE-MEET BROTH

with noodles
with meat dumplings



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



WEGE
VEGE

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

ZRAZ WOŁOWY (wołowina / kasza bulgur / dynia / burak / sos własny)	72 PLN	BEEF ROAST (beef / bulgur / pumpkin / beetroot / homemade sauce)
POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA (cepeliny z bryndzą / dynia / demi - glace z suszoną śliwką)	62 PLN	PORK TENDERLOIN (zeppelins with bryndza cheese / pumpkin / demi-glace with dried plums)
UDKO KACZE KONFIT (burak / mini kopytka / rokitnik)	79 PLN	DUCK LEG CONFIT (beetroot / mini dumplings / sea buckthorn)
PSTRĄG Z JUGOWSKIEGO POTOKU (pstrąg / sałatka z rokitnikiem / ziemniak pieczony)	62 PLN 	TROUT FROM THE JUGOWSKI STREAM (trout / sea buckthorn salad / baked potato)
STEK Z POŁĘDWICY (połędwica wotowa / mus z kalafiora / grzyby / dynia / brukselka)	160 PLN  	TENDERLOIN STEAK (beef tenderloin / cauliflower mousse / mushrooms / pumpkin / Brussels sprouts)
MAKARON Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ (makaron / mieszanka grzybów / cebula / czosnek / śmietana / natka pietruszki)	74 PLN	PASTA WITH BEEF TENDERLOIN (pasta / mixed mushrooms / onion / garlic / cream / parsley)
SMASH BURGER (wołowina 100 % / mayo-pomidor / cheddar / pickle / rukola / frytki)	68 PLN	SMASH BURGER (100% beef / mayo-tomato / cheddar / pickles / arugula / fries)
PULPETY JAGNIEĆE (puree ziemniaczane / warzywa okopowe / demi glace)	65 PLN 	LAMB MEATBALLS (mashed potatoes / root vegetables / demi- glace)



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



WEGE
VEGE

DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES

ŻYTNIE RAVIOLI

(kalafior / gruszka / gorgonzola / białe wino / orzech laskowy / natka)

59 PLN



RYE RAVIOLI

(cauliflower / pear / gorgonzola / white wine / hazelnut / parsley)

PIEROGI SOWIOGÓRSKIE

(śmietana / ser od lokalnego dostawcy / cebulka)

49 PLN



SOWIOGÓRSKIE DUMPLINGS

(cream / cheese from a regional supplier / onion)

GOŁĄBKI Z CIECIERZYCĄ

(ajvar / groszek / burak / kalafior)

49 PLN



CABBAGE ROLLS WITH CHICKPEA

(ajvar / peas / beetroot / cauliflower)

KASZOTTO Z GRZYBAMI

(kasza bulgur / mieszanka grzybów / dynia / burak)

45 PLN



MUSHROOMS BULGUR

(bulgur / mixed mushrooms / pumpkin / beetroot)

SAŁATKI

SALADS

SAŁATKA Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ

(mix sałat / papryka konserwowa / opieńki / pestki dyni)

49 PLN



PORK TENDERLOIN SALAD

(mixed salad / pickled peppers / honey mushrooms / pumpkin seeds)

SAŁATKA Z KOZIM SEREM

(mix sałat / burak / gruszka / orzech laskowy)

55 PLN



GOAT CHEESE SALAD

(mixed salad / beetroot / pear / hazelnut)



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



WEGE
VEGE

DANIA DLA DZIECI

- NUGGETSY Z FRYTKAMI I MIZERIĄ** 40 PLN
(panierowany kurczak / frytki / mizeria)
- MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM** 29 PLN



KIDS MENU

- NUGGETS WITH FRENCH FRIES AND CUCUMBER SALAD**
(breaded chicken / french fries / cucumber salad)
- PASTA WITH TOMATO SAUCE**

PRZEKĄSKI

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

SNACKS

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

DESERY

- MINI TARTA Z KARAMELIZOWANĄ GRUSZKĄ** 30 PLN
(owoce sezonowe / lody śliwkowe)
- PUCHAR LODOWY** 35 PLN
(o smaki zapytaj kelnera)
- ŚLIWKI POD KRUSZONKĄ** 28 PLN
(karmelizowane w miodzie śliwki / cynamon / kruszonka)



DESSERTS

- MINI CARAMELIZED PEAR TART**
(seasonal fruit / plum ice cream)
- ICE CREAM CUP**
(ask the waiter about the flavors)
- CRUMBLED PLUMS**
(honey-caramelized plums / cinnamon / crumble)



BEZ GLUTENU
GLUTEN FREE



BEZ LAKTOZY
LACTOSE FREE



WEGAŃSKIE
VEGAN



WEGE
VEGE

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

WODA KROPLA BESKIDU 0.3 L 14 PLN
(gazowana / niegazowana)

KROPLA BESKIDU WATER 0,3 L
(sparkling / still)

WODA KROPLA BESKIDU GAZOWANA 0,75 L 20 PLN

KROPLA BESKIDU SPARKLING 0,75 L

KARAFKA WODY 1 L 18 PLN
(gazowana / niegazowana)

CARAFE OF WATER 1 L
(sparkling / still)

SOK CAPPY 0,25 L 14 PLN
(pomarańcza / jabłko / multiwitamina)

JUICE CAPPY 0,25 L
(orange / apple / multivitamin)

**COCA-COLA / FANTA / SPRITE /
TONIC 0,25 l** 14 PLN

**COCA-COLA / FANTA / SPRITE /
TONIC 0,25 L**

REDBULL 18 PLN
(energy drink / sugarfree)

REDBULL
(energy drink / sugarfree)

KARAFKA LEMONIADY 1L 45 PLN
(cytrynowa / pomarańczowa / grejpfrutowa)

CARAFE OF LEMONADE 1 L
(lemon, orange, grapefruit)

LEMONIADA 0,3 L 25 PLN
(cytrynowa / pomarańczowa / grejpfrutowa)

LEMONADE 0,3 L
(lemon, orange, grapefruit)

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,3 L 25 PLN
(pomarańczowy / grejpfrutowy)

FRESHLY SQUEEZED JUICE 0,3 L
(orange/grapefruit)



NAPOJE GORĄCE

ESPRESSO	14 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO	18 PLN
AMERICANO	18 PLN
CAPPUCCINO	20 PLN
LATTE	22 PLN
SPICE LATTE	25 PLN
HERBATA SIR WILLIAM'S	20 PLN

HOT DRINKS

<i>ESPRESSO</i>
<i>DOUBLE ESPRESSO</i>
<i>AMERICANO</i>
<i>CAPPUCCINO</i>
<i>LATTE</i>
<i>SPICE LATTE</i>
<i>SIR WILLIAM'S TEA</i>

HERBATY JESIENNE

Imbir & pomarańcza

27 PLN

(Herbata czarna / świeży imbir / pomarańcza /
cynamon / goździki)

Malina & pomarańcza

27 PLN

(Herbata owocowa / maliny / pomarańcza / imbir
/ cynamon)

Jabłko & żurawina

28 PLN

(Herbata cynamonowa / jabłko / żurawina /
pomarańcza / cynamon / anyż)

AUTUMN TEAS

Ginger & orange

(Black tea / fresh ginger /
orange / cinnamon / cloves)

Raspberry & orange

(Fruit tea / raspberries / orange
/ ginger / cinnamon)

Apple & cranberry

(Cinnamon tea / apple / cranberry /
orange / cinnamon / anise)



DRINKI

HUGO SPRITZ

(syrop z bzu / limonka / mięta / prosecco)

28 PLN

APEROL SPRITZ

(aperol / prosecco / woda gazowana)

30 PLN

SPICY LOVERS

(tequilla / triple sec / sok z limonki / rum mango)

35 PLN

PORNSTAR MARTINI

(wódka waniliowa / likier / puree marakuja)

36 PLN

NEGRONI

(gin / campari / martini rosato)

34 PLN

WHISKY SOUR

(whisky / sok z limonki / białko / syrop cukrowy)

33 PLN

MOJITO

(rum / limonka / mięta / woda gazowana)

32 PLN

COCTAILS

HUGO SPRITZ

(elderberry syrup / lime / mint / prosecco)

APEROL SPRITZ

(aperol / prosecco / sparkling water)

SPICY LOVERS

(tequilla / triple sec / lime juice / mango rum)

PORNSTAR MARTINI

(vanilla vodka / liqueur / passion fruit purée)

NEGRONI

(gin / campari / martini rosato)

WHISKY SOUR

(whiskey / lime juice / egg white / simple syrup)

MOJITO

(rum / lime / mint / sparkling water)

Palac

JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

GIN

|

GIN

Bombay

40 ML - 17 PLN

Lubuski

40 ML - 13 PLN

Beefeater

40 ML - 17 PLN

PIWO

|

BEER

Łażany Lager 0,3l

16 PLN

Łażany Lager 0,5l

19 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 ★★ ★★

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



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji



JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

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



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