

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY

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

59 PLN

GRZANKA Z SALSĄ POMIDOROWĄ I MOZARELLĄ

(chleb własnego wypieku / salsa pomidorowa / oliwa / rukola / mozzarella di bufala)

25 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)

TOAST WITH TOMATO SALSA AND MOZARELLA

(homemade bread / tomato / salsa / arugula / mozzarella di bufala)

DUTCH MATJAS HERRING

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

ZUPY

SZCZAWIOWA Z EKO JAJKIEM

(włoszczyzna / bulion warzywny / szczaw / ziemniaki / eko jajko sadzone)

19 PLN

CHŁODNIK Z BOTWINKI Z LODAMI PIETRUSZKOWYMI

(botwinka / ogórek / rzodkiewka / jogurt naturalny / rzemieślnicze lody pietruszkowe)

22 PLN

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS

z makaronem
z pierożkami mięsnymi

29 PLN

34 PLN

SOUPS

SORREL SOUP WITH ORGANIC EGG

(vegetable soup mix / vegetable stock / sorrel / potatoes / fried egg)

COLD BEET GREENS SOUP WITH PARSLEY ICE CREAM

(young beets / cucumber / radish / natural yoghurt / artisan parsley ice cream)

THREE-MEET BROTH

with noodles
with meat dumplings





JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

ZRAZ WOŁOWY

(wołowina / kluski ziemniaczane /
marchewka / ogórek małosolny / sos
własny)

69 PLN

BEEF ROULADE

(beef / potatoe dumplings / carrots / lightly
fermented cucumber / beef sauce)

SCHAB Z KOSTKĄ

(schab / wędzony ziemniak / gzik)

75 PLN

PORK CHOPS

(pork loin / smoked potato / polish cottage
cheese with sour cream and chives)

PIERŚ Z KACZKI

(kaczka / puree marchewka-morela /
risotto / demi glace z czekoladą)

79 PLN

DUCK BREAST

(duck / carrot-apricot puree / risotto /
chocolate demi-glace)

PSTRĄG Z JUGOWSKIEGO POTOKU

(pstrąg / rustykalne frytki / sałatka z
pomidorami)

69 PLN

TROUT FROM THE JUGOWSKI RIVER

(trout / rustic french fries / tomato salad)

STEK Z POLĘDWICY

(polędwica wotowa / puree ziemniaczane /
fasolka szparagowa / marchewka /
groszek / kurki)

150 PLN

BEEF TENDERLOIN STEAK

(beef tenderloin / mashed potatoes / green
beans / carrot / peas / chanterelle
mushrooms)

TAGLIATELLE Z KURKAMI I KURCZAKIEM

(makaron tagliatelle / świeże kurki / filet z
kurczaka / śmietana / szczypiorek)

65 PLN

TAGLIATELLE WITH CHANETERELLE MUSHROOMS AND CHICKEN

(tagliatelle pasta / fresh chanterelle
mushrooms / chicken breast fillet / cream /
chives)

BURGER Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ

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

62 PLN

PULLED BEEF BURGER

(beef / mayo-chilli / pickled red cabbage /
arugula / tomato / rustic french fries)



Restauracja Bystra - smak natury i elegancji

DANIA WEGETARIAŃSKIE

KNEDLE Z MORELAMI
(morele / sos owocowy / owoce suszone /
maślana kruszonka) **39 PLN**

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

BAKŁAŻAN W PANKO
(bakażan / hummus szpinakowy / salsa
pomidorowa) **49 PLN**

**ORKISZOWE TORTELLINI Z TŁUCZONYM
GROSZKIEM I KREWETKAMI**
(tortellini / krewetki / masło / czosnek /
wino / pomidor koktajlowy) **52 PLN**

VEGETARIAN DISHES

APRICOT DUMPLINGS
(apricots / fruit dressing / dried fruits / butter
crumble)

SOWIOGÓRSKIE DUMPLINGS
(cream / cheese from a regional supplier /
onion)

PANKO-CRUSTED EGGPLANT
(eggplant / spinach hummus / tomato salsa)

**SPELT TORTELLINI WITH MASHED PEAS
AND SHRIMPS**
(tortellini / shrimps / butter / garlic / wine /
cherry tomatoes)

SALAŃKI

SALAŃKA Z PIERSI Z KURCZAKA
(mix sałat / filet z kurczaka / nektarynka /
jeżyną / porzeczka / sos jogurtowy) **49 PLN**

SALAŃKA Z SEREM FETA I RABARBAREM
(mix sałat / pieczony rabarbar / ser feta /
orzechy włoskie / sos owocowy) **39 PLN**

SALADS

SALAD WITH CHICKEN FILLET
(mixed salad / chicken fillet / nectarine /
blackberries / red currants / youghurt
dressing)

FETA AND RHUBARB SALAD
(mixed salad / roasted rhubarb / feta
cheese / walnuts / fruit dressing)



DANIA DLA DZIECI

POMIDOROWA Z DOMOWYM MAKARONEM
(domowy makaron / pomidory / bulion)

22 PLN

NUGGETSY Z FRYTKAMI I MIZERIĄ
(panierowany kurczak / frytki / mizeria)

40 PLN

RYŻ Z JABŁKAMI I CYNAMONEM
(ryż / jabłka / cynamon)

39 PLN

KIDS MENU

TOMATO SOUP WITH HOMEMADE PASTA
(homemade pasta / tomatoes / broth)

NUGGETS WITH FRENCH FRIES AND CUCUMBER SALAD
(breaded chicken / french fries / cucumber salad)

RICE WITH APPLES AND CINNAMON
(rice / apples / cinnamon)

PRZEKĄSKI

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

85 PLN

SNACKS

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

DESERY

MINI TARTA Z RABARBAREM
(sos śmietanowy / rabarbar / lody czekoladowe)

19 PLN

PUCHAR LODOWY
(czekolada / śmietankowe / wiśnia / kruszonka)

35 PLN

BISZKOPTOWE CIASTO Z KREMEM LIMONKOWYM I OWOCAMI
(krem limonkowy / owoce)

30 PLN

DESSERTS

MINI RHUBARB TART
(cream sauce / rhubarb / chocolate ice cream)

ICE CREAM CUP
(chocolate / vanilla / cherry / crumble)

SPONGE CAKE WITH LIME CREAM AND FRUITS
(lime cream / fruits)

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

WODA KROPLA BESKIDU 0,3 L
(gazowana / niegazowana)

14 PLN

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

(gazowana / niegazowana)

18 PLN

CARAFE OF WATER 1 L

(sparkling / still)

SOK CAPPY 0,25 L

(pomarańcza / jabłko / multiwitamina)

14 PLN

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

(energy drink / sugarfree)

18 PLN

REDBULL

(energy drink / sugarfree)

KARAFKA LEMONIADY 1L

(cytrynowa / pomarańczowa / grejpfrutowa)

45 PLN

CARAFE OF LEMONADE 1 L

(lemon, orange, grapefruit)

LEMONIADA 0,3 L

(cytrynowa / pomarańczowa / grejpfrutowa)

25 PLN

LEMONADE 0,3 L

(lemon, orange, grapefruit)

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 0,3 L

(pomarańczowy / grejpfrutowy)

25 PLN

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
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>SIR WILLIAM'S TEA</i>

KAWY MROŻONE

ICED SPANISH LATTE (podwójne espresso / mleko skondensowane / syrop karmelowy / lód)	28 PLN
SHAKEN FRAPPUCCINO (pojedyncze espresso / syrop karmelowy / syrop waniliowy / mleko / lód)	25 PLN
SIGNATURE AFFOGATO (podwójne espresso / 2 gałki lodów / syrop karmelowy / wiórki czekolady)	35 PLN

ICED COFFEE

<i>ICED SPANISH LATTE</i> (double espresso / sweetened condensed milk / caramel syrup / ice)
<i>SHAKEN FRAPPUCCINO</i> (single espresso / caramel syrup / vanilla syrup / milk / ice)
<i>SIGNATURE AFFOGATO</i> (double espresso / 2 scoops of ice cream / caramel syrup / chocolate shavings)

HERBATY MROŻONE

KLASYCZNA CYTRYNOWA ICED TEA (Napar z czarnej herbaty / sok z cytryny / syrop cukrowy / lód)	22 PLN
BRZOSKWINIOWA ICE TEA Z MIĘTĄ (Napar z czarnej herbaty / syrop brzoskwinowy / świeża mięta / lód)	24 PLN

ICED TEAS

<i>CLASSIC LEMON ICED TEA</i> (Black tea infusion / lemon juice / simple syrup / ice)
<i>PEACH & MINT ICED TEA</i> (Black tea infusion / peach syrup / fresh mint / ice)



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

AUTORSKIE KOKTAJLE I MOJITO

VIOLET AURA

(kinley purple / wódka / blue curaçao)

30 PLN

FRENCH 75

(gin / sok z cytryny / syrop cukrowy / prosecco)

35 PLN

MARAKUJA MOJITO

(rum / puree marakuja / woda gazowana / limonka / mięta)

35 PLN

BRZOSKWINIOWE MOJITO

(rum / puree brzoskwinia / woda gazowana / limonka / mięta)

35 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)

ORIGINAL RECIPE COCKTAILS AND MOJITO

VIOLET AURA

(kinley purple / vodka / blue curaçao)

FRENCH 75

(gin / lemon juice / simple syrup / prosecco)

PASSIONFRUIT MOJITO

(rum / passion fruit purée / sparkling water / lime / mint)

PEACH MOJITO

(rum / peach purée / sparkling water / lime / mint)

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