



PL/EN

*Z pasji i miłości do celebrowania dobrego jedzenia
we wspaniałej atmosferze.*

*With passion and love for celebrating good food
in a wonderful atmosphere.*

Bardzo mi miło zaprosić Państwa do skosztowania naszego wyjątkowego menu.
Wszystkie dania tworzone są z produktów najwyższej jakości,
dbamy o to, aby każdy znalazł tu coś dla siebie.
Niech to będzie kulinarna przygoda, na którą wybierzemy się wspólnie.
Smacznego!

I am very pleased to invite you to taste our unique menu.
All dishes are created from the highest quality products,
we make sure that everyone finds something for themselves.
Let it be a culinary adventure that we go on together.
Enjoy!

MACIEJ MORAŃSKI
Szef kuchni / Chef

MENU

PRZYSTAWKI / APPETIZERS



REG VEG	PLACKI ZIEMNIACZANE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I MAŚLANYMI KURKAMI POTATO PANCAKES WITH SOUR CREAM AND BUTTERY CHANTERELLES 🍷 SILESIAŃSKIE CUVÉE	350g	39 PLN
	KREWETKI Z PIETRUSZKĄ, CHILLI, CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM PIECZYWEM SHRIMP WITH PARSLEY, CHILLI, GARLIC AND FRESH BREAD 🍷 WACHTENBURG RIESLING CLASSIC 🍷 QUINTA DA RAZA BRANCO	300g	45 PLN
REG VEG	SMAŻONY SER Z FRYTKAMI FRIED CHEESE WITH FRIES 🍷 VSE CHARDONNAY	350g	39 PLN
REG	TATAR Z REGIONALNEJ WOŁOWINY, SZALOTKA, ŻEL Z ŻÓŁTKA, MARYNOWANA RZODKIEW, CHIPS Z CHLEBA, CHRUST Z PORA, GRZYBY MARYNOWANE REGIONAL BEEF TARTARE, SHALLOTS, EGG YOLK GEL, PICKLED RADISH, BREAD CHIPS, LEEK CRISP, PICKLED MUSHROOMS 🍷 BOCELLI ROSE PREMIUM CUVÉE 🍷 NO BODY'S HERO PINOT NOIR	200g	65 PLN

ZUPY / SOUPS

VEG	ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ ONION SOUP WITH GARLIC TOAST	350 ml	35 PLN
	ROSÓŁ Z KACZKI Z MARCHEWKĄ I PIETRUSZKĄ DUCK BROTH WITH CARROTS AND PARSLEY	350 ml	35 PLN
REG VEG	KREM Z BOROWIKÓW Z LOKALNYM PARMEZANEM CREAM OF BOLETUS WITH LOCAL PARMESAN CHEESE	350 ml	35 PLN
REG	KARKONOSKA KWAŚNICA NA ŻEBRACH WIEPRZOWYCH KARKONOSKA SOUR SOUP ON PORK RIBS	350 ml	35 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PASTA / STARTERS



REG VEG	RAVIOLI Z BOROWIKAMI SERWOWANE Z KOŁA Z PARMEZANU PARMESAN CHEESE WHEEL RAVIOLI WITH BOLETUS VILLARIELLI MONTEPULCIANO KHORA SYRAH	200 g	45 PLN
	SPAGHETTI AGLIO OLLIO Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ LUB KREWETKAMI SPAGHETTI AGLIO OLIO WITH BEEF TENDERLOIN OR SHRIMPS DO WOŁOWINY / FOR BEEF – I BALZI BARBERA PASSITO DO KREWETEK / FOR SHRIMPS – SEÑORÍO DE SARRÍA VERDEJO.	200 g	69 PLN
REG	SPAGHETTI CARBONARA, GUANCIALE, LOKALNY PARMEZAN, CHIPS Z BOCZKU SPAGHETTI CARBONARA, GUANCIALE, LOCAL PARMESAN, BACON CHIPS WACHTENBURG RIESLING CLASSIC VSE CHARDONNAY	400 g	49 PLN
VEG	LINGUINI Z CZARNĄ TRUFLĄ SERWOWANE Z KOŁA PARMEZANU LINGUINI WITH BLACK TRUFFLE SERVED FROM A WHEEL OF PARMESAN CHEESE GRUBER RÖSCHITZ GRÜNER VELTLINER CANTINA BOLZANO PINOT BIANCO	400 g	49 PLN

SAŁATY CEZAR / CAESAR SALADS

	Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM WITH GRILLED CHICKEN VILLARIELLI PINOT GRIGIO	200 g	49 PLN
	Z KREWETKAMI WITH SHRIMPS FAMILIA FALASCO BALBO TORRONTÉS	200 g	55 PLN
REG VEG	Z OSCYPKIEM REGIONALNYM WITH REGIONAL OSCYPEK SILESIAN CUVÉE	400 g	45 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



	STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, SOS PIEPRZOWY, BABY MARCHEW, TŁUCZONE ZIEMNIAKI Z NATKĄ PIETRUSZKI BEEF TENDERLOIN STEAK, PEPPER SAUCE, BABY CARROTS, MASHED POTATOES WITH PARSLEY	450g	109 PLN
	🍷 CONDE VALDEMAR CRIANZA		
	🍷 TERRAZUL TANNAT		
	KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME, ZIEMNIAKI HASSELBACK, JUS DROBIOWY, WARZYWA SEZONOWE CORN CHICKEN, HASSELBACK POTATOES, POULTRY JUS, SEASONAL VEGETABLES	400g	59 PLN
	🍷 VILLARIELLI PINOT GRIGIO		
	🍷 CANTINA BOLZANO PINTO BIANCO		
REG	ŻEBERKA W SOSIE PIECZENIOWYM, Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, KAPUSTĄ I BOCZKIEM RIBS IN ROAST SAUCE WITH ROASTED POTATOES, CABBAGE AND BACON	400g	59 PLN
	🍷 KHORA SYRAH		
	🍷 IN SITU CARMENÈRE		
REG	SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ PEKLOWANY, PODWĘDZANY, PURÉE Z MODREJ KAPUSTY, BOCZNIAK KRÓLEWSKI W SOSIE SEROWYM BONE-IN PORK LOIN, CURED, SMOKED, PURÉED RED CABBAGE, ROYAL OYSTER MUSHROOM IN CHEESE SAUCE	400g	59 PLN
	🍷 VSE CABERNET SAUVIGNON		
	🍷 BOCELLI CHIANTI		
REG	PIECZONY PSTRĄG, PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE Z ZIEMNIAKAMI I PALONYM MASŁEM TROUT, ROASTED ROOT VEGETABLES WITH POTATOES AND BURNT BUTTER	400g	69 PLN
	🍷 GRUBER RÖSCHITZ GRÜNER VELTLINER		
	POŁĘDWICA Z DORSZA NA MAŚLE, PURÉE Z PIECZONEJ PIETRUSZKI I KARAMELIZOWANY POR BUTTERED COD LOIN, PARSLEY BAKED PURÉE AND CARAMELIZED LEEK	350g	65 PLN
	🍷 TURNAU SOLARIS		
	🍷 NOBODY'S HERO SAUVIGNON BLANC		

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



	PIEROGI Z KACZKI Z WĘDZONĄ ŚMIETANĄ I SKWARKAMI DUCK DUMPLINGS, SMOKED CREAM AND CRACKLINGS	250g	59 PLN
	🍷 I BALZI BARBERA PASSITO		
	🍷 KHORA MERLOT		
	BURGER WOŁOWY Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ, SEREM CHEDDAR, OGÓREK KISZONY, COLESŁAW BEEF BURGER WITH CARAMELIZED ONIONS, CHEDDAR, PICKLED CUCUMBER, COLESLAW	300g	49 PLN
	🍷 VILLARIELLI MONTEPULCIANO		
	🍷 FAMILIA FALASCO BALBO MALBEC		
REG VEG	BURGER ZE SMAŻONYM SEREM, SOS TATARSKI, FRYTKI STEKOWE, OGÓREK MAŁOSOLNY, POMIDOR, COLESŁAW FRIED CHEESE BURGER, TARTAR SAUCE, STEAK FRIES, SEMI-PICKLED CUCUMBER, TOMATO, COLESLAW	300g	49 PLN
	🍷 VSE CHARDONNAY		
REG	BURGER Z KURCZAKIEM, SOS AIOLI Z ŻÓŁTKIEM, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, COLESŁAW CHICKEN BURGER, EGG YOLK AIOLI SAUCE, RED ONION JAM, COLESLAW	300g	49 PLN
	🍷 SILESIA CUVÉE		
	🍷 BOCELLI VERMENTINO		

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

DESERY / DESSERTS



VEG	STRUDEL ALPEJSKI NA CIEPŁO SERWOWANY Z GAŁKĄ LODÓW WANILIOWYCH WARM ALPINE STRUDEL SERVED OF VANILLA ICE CREAM 🍷 LODALI MOSCATO D'ASTI	250 g	34 PLN
VEG	SEMIFREDDO DYNIOWO-POMARAŃCZOWE Z SOSEM ŚLIWKOWYM Z NITKĄ CHILLI PUMPKIN-ORANGE SEMIFREDDO WITH PLUM SAUCE WITH A HINT OF CHILLI 🍷 SCHMITT SÖHNE PIESPORTER SPÄTLESE	250 g	28 PLN
VEG	TIRAMISU Z KAWIEM Z AMARETTO, REDUKCJĄ KAWOWĄ, MASCARPONE, GĄBKĄ KAWOWĄ I PUDREM BISZKOPTOWYM TIRAMISU WITH AMARETTO CAVIAR, COFFEE REDUCTION, MASCARPONE, COFFEE SPONGE AND SPONGE CAKE POWDER 🍷 LODALI MOSCATO D'ASTI	200 g	34 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



Dodaj burratę do pizzy / Add burrata to your pizza

125 g / 17 PLN

FOCACCIA 29 PLN
ROZMARYN, SÓL MORSKA, MARYNOWANE OLIWKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI
ROSEMARY, SEA SALT, PICKLED OLIVES WITH SUN-DRIED TOMATOES

PIZZA MARGHERITA 35 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI 40 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS, HAM, BASIL

PIZZA CAPRESE 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY, BAZYLIA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, TOMATOES, BASIL

PIZZA CALZONE (PIERÓG) 42 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIECZARKI, SZYNKA
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, HAM

PIZZA POLO 45 PLN
SOS POMIDOROWY, KURCZAK, SZPARAGI, CEBULA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE
TOMATO SAUCE, CHICKEN, ASPARAGUS, ONION, MOZZARELLA FIOR DI LATTE

PIZZA SALAMI PICCANTE 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI PICCANTE, SALAMI SPIANATA, PEPERONCINI

PIZZA PARMA 49 PLN
SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, RUKOLA, PARMIGGIANO REGGIANO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA, ARUGULA, PARMIGGIANO REGGIANO

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value

MENU

PIZZA KLASYCZNA / CLASSIC PIZZA

32 cm



PIZZA TREMONTI SOS ŚMIETANOWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BOCZEK, CEBULA, SER WĘDZONY, SZCZAW KRWISTY, PIECZARKI CREAM SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, ONION, SMOKED CHEESE, RED SORREL, MUSHROOMS	49 PLN
PIZZA ZBÓJNICKA BIAŁY SOS, OSCYPEK, KIEŁBASA, CEBULA WHITE SAUCE, SHEEP CHEESE, SAUSAGE, ONION	45 PLN
PIZZA QUATTRO FORMAGGI SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMEZAN, SER KOZI, GORGONZOLA TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE, GOAT CHEESE, GORGONZOLA CHEESE	49 PLN
PIZZA WŁOSKA SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA DI BUFFALA, POMIDORY KOKTAJLOWE, PESTO BAZYLIOWE, KAPARY, OLIWA Z TRUFLI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFFALA, CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, CAPERS, TRUFFLE OIL	49 PLN

DESKA ANTIPASTI / ANTIPASTI SET

IL TAGLIERE

SPIANATA, MORTADELLA Z PISTACJAMI, PROSCIUTTO DI SAN MICHELLE, PRIMASOLE, PANCETTA, KAPARY, KARCZOCHY, SUSZONE POMIDORY, CIABATTA, OLIWKI, SERY ŁOMNICKIE
SPIANATA, MORTADELLA WITH PISTACHIOS, PROSCIUTTO DO SAN MICHELLE PRIMASOLE, PANCETTA, CAPERS, ARTICHOKEs, DRIED TOMATO, CIABATTA, OLIVES

DLA DWOJGA / FOR TWO	89 PLN
DLA CZWORGA / FOR FOUR	149 PLN
DLA SZEŚCIORGA / FOR SIX	199 PLN

BG - bezglutenowe / gluten free REG - regionalne / regional VEG - wegetariańskie / vegetarian

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service
Obsługa grupy powyżej 10 osób wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 10% wartości całego rachunku
/ Service for a group of more than 10 people is associated with a service fee of 10% of the total bill value