

PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

Sałatka z karmelizowaną gruszką, figą, serem lazur, mixem sałat, orzechami włoskimi i miodowym vinaigrette
Salad with Caramelized Pear, Fig, Blue Cheese, Mixed Greens, Walnuts, and Honey Vinaigrette
310g / 38,-

Tatar wołowy - francuska musztarda, żółtko konfitowane, podgrzybek marynowany, ogórek konserwowy, cebula czerwona, majonez szczypiorkowy
Beef Tartare – French mustard, confit egg yolk, pickled bolete mushrooms, pickled cucumber, red onion, chive mayonnaise
160g / 54,-

Bajkowy oscypek podany na ciepło z sosem żurawinowym, sałatką z rucoli i roszponki z sosem balsamicznym gruszkowym i karmelizowaną gruszką
Grilled Fairy Tale Oscypek Cheese with Cranberry Sauce, Arugula and Lamb's Lettuce Salad, Pear Balsamic Dressing, and Caramelized Pear
320 g / 35,-

ZUPY/ SOUPS

Rosół z trzech rodzajów mięsa – śląskie nudle, marchew, świeża pietruszka
Broth from Three Types of Meat – Silesian noodles, carrot, fresh parsley
370ml / 24,-

Żurek na bazie maślanki - kielbasa biała, jajko, boczek wędzony, ziemniaki
Sour Soup Based on Buttermilk – white sausage, egg, smoked bacon, potatoes
37 ml / 28,-

Zupa sezonowa – zapytaj o dostępność kelnera
Seasonal Soup – Ask Your Server for Availability

Drozy Goście, informujemy, że wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne niepowtarzalne receptury, ze świeżych produktów.

Do każdej potrawy podchodzimy indywidualnie, dlatego czas oczekiwania na dania gorące może wynosić do minimum 40 minut. /

Dear guests, we would like to inform you that all dishes are prepared only on the basis of our own unique recipes, from fresh products.

We approach each dish individually, therefore the waiting time for hot dishes can be up to minimum 40 minutes.

Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku. / The service of our guests is not added to the bill.

Karta menu z alergenami potraw znajduje się do wglądu u obsługi. / The menu card with food allergens is available for inspection at the service.

DANIA REGIONALNE/ REGIONAL COURSES

Rolada wołowa śląska – kluski śląskie, modra kapusta, sos własny, oliwa smakowa, sianko z pora
Silesian Beef Roll – Silesian dumplings, red cabbage, its own sauce, flavored oil, leek hay
480 g / 62,-

Smażony panierowany kotlet schabowy moczony w mleku i cebuli, podany z kremowym puree ziemniaczanym i mizerią
Fried Breaded Pork Chop Soaked in Milk and Onions – young potatoes in butter and dill emulsion, sautéed cabbage
490 g / 47,-

Pierogi z serem i ziemniakami – okrasa z cebuli, kwaśna śmietana
Dumplings with Cheese and Potatoes – topped with caramelized onions and served with sour cream
360 g / 37,-

BAJKOWE DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

Stek z kalafiora z sosem serowym, puree ze skorzonery i chipsami z pietruszki
Cauliflower Steak with Cheese Sauce, Salsify Puree, and Parsley Chips
430 g / 39,-


Kurczak kukurydziany w sosie kurkowym, gratin ziemniaczane i julienne z cukinii
Corn-Fed Chicken in Chanterelle Sauce with Potato Gratin and Julienne Zucchini
420 g / 59,-

Tagiatelle w kremowym sosie śmietanowo – grzybowym, pudrem z oliwek, parmezanem i natką pietruszki
Tagliatelle in Creamy Mushroom Sauce with Olive Dust, Parmesan, and Fresh Parsley
400 g / 45,-

Żeberka wieprzowe 'z metra cięte' z sosem bbq z frytkami stekowymi i bocznikiem z patelni
Meter-Cut Pork Ribs with BBQ Sauce, Steak Fries, and Pan-Seared Oyster Mushrooms
650 g / 65,-

Łosoś norweski mowie marynowany w yuzu i mango z krokietem z czarnej soczewicy, sosem z palonego masła, sałatką z cukinii i kaparów oraz kawiozem topiko
Norwegian Mowi Salmon Marinated in Yuzu and Mango, served with Black Lentil Croquette, Brown Butter Sauce, Zucchini and Caper Salad, and Tobiko Caviar
380 g / 75,-

ŁOSOŚ MOWI Z CERTYFIKATEM NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI BAZPIECZNY DLA TWOJEJ RODZINY
MOWI SALMON WITH CERTIFIED QUALITY – SAFE FOR YOUR FAMILY

 – dania bezglutenowe |  – dania bez laktozy |  – dania wegetariańskie

DESERY/ DESSERTS

Fondant czekoladowy ze smażonymi lodami śmietankowymi i frużeliną z owoców leśnych
Chocolate Fondant with Fried Vanilla Ice Cream and Forest Berry Compote
310 g / 32,-

Beza z mussem piernikowym na bazie mascarpone, marmoladą wiśniową, sosem karmelowym i ciasteczkami korzennymi
Meringue with Gingerbread Mousse, Mascarpone, Cherry Marmalade, Caramel Sauce, and Spiced Cookie
260 g / 32,-

Deser dnia – zapytaj obsługę
Dessert of the Day – Ask Your Server

DODATKI / SIDES

Kapusta modra (regionalna)
Red Cabbage (Regional Specialty)
150 g / 14,-

Mizeria
Cucumber Salad in Sour Cream
150 g / 16,-

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
Silesian Dumplings with Gravy
150 g / 16,-

Chleb
Bread 200 g / 8,-

Frytki
French Fries
120 g / 15,-

Frytki z batatów
Sweet Potato Fries
150 g / 26,-

W czasie wzmożonego ruchu w restauracji, nie dzielimy rachunków. / During busy times in the restaurant, we do not split bills.
Podczas składania zamówienia prosimy o informację o alerghiach pokarmowych. Przy zaawansowanej celiakii niestety nie jesteśmy w stanie Państwa odpowiednio ugościć. /
When placing an order, please provide information about food allergies. Unfortunately, with advanced celiac disease, we are unable to accommodate you properly.
Jeśli potrzebna jest Państwu faktura, prosimy o informację przed wydrukowaniem paragonu. / If you need an invoice, please let us know before printing the receipt.