

KAWA/ COFFEE

Espresso	12,-
Kawa czarna / Americano	13,-
Kawa czarna z mlekiem / Americano with milk	14,-
Cappuccino	15,-
Latte Macchiato	16,-
Flat White	18,-
Kawa mrożona Frappe / Iced Frappe Coffee	19,-
Kawa mrożona z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną / Iced Coffee with a Scoop of Vanilla Ice Cream and Whipped Cream	26,-
Mleko roślinne / Plant-Based Milk	2,-
Syrup do kawy / Coffee Syrup	3,-

HERBATA/ TEA

Herbata Ronnefeldt imbryk / Teapot 20 cl	14,-
Earl Grey / Assam Bari / Rooibos Cream Orange / Sweet Berries/ Morgentau / Wellness / Jasmine Gold / Moroccan Mint	

NAPOJE/ BEVERAGES

WODA	
Karafka wody z miętą i cytryną	100 cl / 16,-
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów/ Fresh squeezed orange or grapefruit juice	30 cl / 26,-

ZER0 CUKRU

Coca-Cola

ORIGINAL TASTE

Coca-Cola

FANTA

Sprite

KINLEY.

Tonic Water/ Pink Aromatic Berry

KROPLA BESKIDU

Naturalna woda mineralna niegazowana, gazowana/ Natural mineral water still/ sparkling

fuzetea

Cytrynowa z trawą cytrynową/ brzoskwińowa z hibiskusem/ Lemon with lemongrass / Peach with hibiscus

Cappy

Sok pomarańczowy/ jabłkowy/ Juice orange/ apple

BURN

ENERGY DRINK

DOMOWA LEMONIADA/ LEMONADE	25cl / 18,- 100cl / 44,-
----------------------------	-----------------------------

KOKTAJLE
BEZALKOHOLOWE/
COCKTAILS NON-ALCOHOLIC

BAJKA VIBES Martini Vibrante 0,0%/ Tonic Rose Kinley	28,-
MOHITO GARDEN Mięta/ woda gazowana/ limonka/ cukier Mint/ sparkling water/ lime/ sugar	27,-

PIWO/ BEER

Piwo beczkowe/ draft beer	
Namysłów 6%	33 cl / 14,- 50 cl / 18,-
Żywiec 5,6%	33 cl / 14,- 50 cl / 18,-
Żywiec Biały 0%	33 cl / 14,- 50 cl / 18,-
Piwo butelkowe/ bottled beer	
Żywiec Biały Pszeniczny 5,9%	50 cl / 18,-
Paulaner Weissbier 5,5%	50 cl / 20,-
Piwo butelkowe bezalkoholowe/ non - alcoholic bottled beer	
Karmi Classic 0,0 %	50 cl / 18,-
Żywiec 0,0 %	50 cl / 18,-
Paulaner Weissbier 0,0 %	50 cl / 20,-

KOKTAJLE/ 6%
COCKTAILS

BAJKA LOVE Martini Fierro 4 cl/ puree marakuja/ lemoniada arbuzowa Martini Fierro/ passion fruit purée/ watermelon lemonade	29,-
MOJITO Rum Bacardi 4 cl/ limonka/ cukier/ mięta/ woda gazowana Rum Bacardi 4 cl/ sugar/ mint/ sparkling water	29,-
ZATOKA SUNSET Martini Fierro 4 cl/ syrop manadrynka/ lemoniada arbuzowa Martini Fierro/ tangerine syrup/ watermelon lemonade	29,-
GIN & TONIC Seagrams Gin 4 cl/ Kinley Tonic Water/ limonka Seagrams Gin 4 cl/ Kinley Tonic Water/ lime	29,-
PORNSTAR MARTINI Wódka 4 cl/ Passoa/ puree marakuja/ syrop vanilla/ Prosecco 4 cl/ sok z limonki Vodka/ Passoa/ passion fruit purée/ lime juice vanilla syrup/ Frizzante/	39,-
APEROL SPRITZ Aperol 4 cl/ Prosecco 8 cl/ pomarańcza/ woda gazowana Aperol 4 cl/ Prosecco 8 cl/ orange/ sparking water	32,-
HUGO SPRITZ Prosecco 12 cl/ syrop z kwiatów bzu/ woda gazowana/ limonka/ mięta Prosecco 12 cl/ elderflower syrup/ sparkling water/ lime/ mint	32,-
ROSE SPRITZ Glendalough Rose Gin 4 cl/ Prosecco 8 cl/ Kinley Bitter Rose/ płatki róż Glendalough Rose Gin 4 cl/ Prosecco 8 cl/ Kinley Bitter Rose/ petals	38,-

#ŻYCIETOBAJKA

#PrzyjęciaOkolicznościowe #Komunie #Chrzcziny #Roczki #Osiemnastki #KamerlaneWesela

Zorganizuj z nami przyjęcie, dowiedz się więcej:

T: +48 664 165 558 / T: +48 692 450 050
wesela@hotelbajka.com / sprzedaz@hotelbajka.com

REZERWACJA STOLIKA T: +48 880 707 591
rezerwacja online: www.zjedz.my/bajka-grodziec/profile

obserwuj nas

@bajka_hotel_resort @bajkarestauracjahotel
www.hotelbajka.com

@bajka_hotel_resort @bajkarestauracjahotel hotelbajka.com



PRZYSTAWKI / STARTERS

Krewetki – czosnek, emulsja z masła, natka pietruszki,  
płatki parmezanu, grillowana focaccia
Shrimps – garlic, butter emulsion, parsley, Parmesan flakes, grilled focaccia
100 g/ 44 zł

Siekany tatar z polędwicy wołowej – opieńki, perłowa cebula, korniszon, majonez lubczykowy, grillowana focaccia
Hand-chopped beef tenderloin tartare – honey fungus mushrooms, pearl onion, pickled cucumber, lovage mayo, grilled focaccia
130 g/ 56 zł

Bajkowy oscypek – sos żurawinowy, selekcja sałat  
z sosem balsamicznym, figa, orzeszki pinii
Bajka-style oscypek cheese – cranberry sauce, salad selection with balsamic dressing, fig, pine nuts
200 g/ 35 zł

SALATKI / SALADS

Salatka z owocami sezonowymi – rukola, szpinak,  
dressing z mango, orzeszki pinii, ser gorgonzola
Seasonal fruit salad – arugula, spinach, mango dressing, pine nuts, Gorgonzola cheese
200 g/ 49 zł

Salatka Caesar – grillowana pierś z kurczaka, krucha sałata rzymska, sos anchois, prażony boczek wędzony, Parmigiano Reggiano, focaccia
Caesar Salad – grilled chicken breast, crispy romaine lettuce, anchovy dressing, roasted smoked bacon, Parmigiano Reggiano, focaccia
300 g/ 56 zł

Burrata di Bufala – pesto bazyliowe, orzeszki pinii,  
karmelizowana figa, pieczone pomidory cherry, świeża bazylia
Buffalo Burrata – basil pesto, pine nuts, caramelized fig, roasted cherry tomatoes, fresh basil
150 g/ 49 zł

ZUPY / SOUPS

Rosół z trzech rodzajów mięsa – śląskie nudle, marchew, świeża natka pietruszki
Traditional meat broth – Silesian noodles, carrot, fresh parsley
370 ml/ 25 zł

Żurek na bazie maślanki – kiełbasa biała, jajko, boczek wędzony, ziemniaki
Sour rye soup with buttermilk – white sausage, egg, smoked bacon, potatoes
370 ml/ 29 zł

Zupa dnia – zapytaj o dostępność kelnera
Soup of the day – ask your server for availability

Droży 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 GŁÓWNE REGIONALNE / REGIONAL MAIN COURSES



Smażony panierowany kotlet schabowy moczony w mleku i cebuli – młode ziemniaki w emulsji maślanej z koprem, mizeria
Breaded pork chop soaked in milk and onion – young potatoes with butter-dill emulsion, cucumber salad
490 g/ 47 zł

Rolada wołowa śląska – kluski śląskie, modra kapusta, sos własny, oliwa smakowa, sianko z pora
Silesian beef roulade – Silesian dumplings, red cabbage, signature sauce, flavored oil, crispy leek
480 g/ 68 zł

Pierogi z serem i ziemniakami – okrasa z cebuli, kwaśna śmietana, szczypiorek 
Dumplings with cheese and potatoes – onion topping, sour cream, chives
360 g/ 37 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kurczak kukurydziany – kremowy sos bazyliowy, zapiekanka ziemniaczana z brokułem, młoda marchew
Corn-Fed Chicken – creamy basil sauce, potato gratin with broccoli, young carrot
520 g/ 62 zł

Burger wołowy – maślana bułka, cebula prażona, pomidor, ogórek piklowany, sos majonezowo-chrzanowy, sos BBQ
Beef Burger – buttery bun, crispy onion, tomato, pickled cucumber, mayo-horseradish sauce, BBQ sauce
420 g/ 56 zł

Żeberka wieprzowe ‘z metra cięte’ – sos BBQ, ziemniaki parisiennne z czosnkiem niedźwiedzim, selekcja sałat z sosem vinaigrette 
‘Meter-Cut’ Pork Ribs – BBQ sauce, Parisienne potatoes with wild garlic, salad selection with vinaigrette dressing
700 g/ 85 zł

Udko z kaczki sous vide – kluski śląskie, sos pieczeniowy, puree z czerwonej kapusty
Sous-vide Duck Leg – Silesian dumplings, gravy, red cabbage purée
550 g/ 75 zł

Tagliatelle al Nero di Seppia ze smażonymi krewetkami – czosnek, emulsja z masła, natka pietruszki, pomidor cherry, Parmigiano Reggiano 
Squid ink tagliatelle with fried shrimp – garlic, butter emulsion, parsley, cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano
300 g/ 86 zł

Stek z łososia norweskiego marynowany w yuzu i mango – krokiet z czarnej soczewicy, sos z palonego masła
Norwegian salmon steak marinated in yuzu and mango – black lentil croquette, burnt butter sauce
300 g/ 87 zł

Karmelizowany kalafior - puree z topinamburu, delikatny sos serowo-maślany, 
chrupiąca pietruszka, zielona oliwa
Caramelized cauliflower with Jerusalem artichoke puree, delicate cheese and butter sauce, crispy parsley and green oil
430 g/ 45 zł

DESERY / DESSERTS

Sernik na parze – przyprawa tonka, ciasto cygaretkowe, krem cytrynowy, grejpfrut
Steamed Cheesecake – tonka spice, cigarillo cake, lemon cream, grapefruit
340 g/ 32 zł

Bajkowe Brownie – pasta pistacjowa, chrupiące ciasto Kataifi, lody waniliowe, karmelizowane orzechy włoskie
Fairy-tale Brownie – pistachio paste, crispy Kataifi pastry, vanilla ice cream, caramelized walnuts
130 g/ 32 zł

Puchar lodowy – lody waniliowe, owoce sezonowe, sos malinowy
Ice Cream Cup – vanilla ice cream, seasonal fruits, raspberry sauce
130 g / 32 zł

DODATKI / SIDES

Frytki
French Fries
150 g/ 16 zł

Frytki z batatów posypane parmezanem
Sweet Potato Fries with Parmesan
120 g/ 26 zł

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym
Silesian Dumplings with gravy
150 g/ 16 zł

Warzywa grillowane
Grilled Vegetables
200 g/ 19 zł

Kapusta modra – czerwona zasmażana
Braised Red Cabbage
150 g/ 14 zł

Świeże sałaty z warzywami i sosem vinaigrette
Fresh Salad with vegetables and vinaigrette dressing
100 g/ 19 zł



 – dania bezglutenowe /  – dania wegetariańskie

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 alergiach 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.