



PRZYSTAWKI/APPETIZERS

Tatar wołowy - francuska musztarda, żółtko konfitowane, marynowane grzyby, ogórek konserwowy, cebula czerwona, majonez lubczykowy

Beef Tartare – French mustard, confit egg yolk, pickled bolete mushrooms, pickled cucumber, red onion, chive mayonnaise



150g / 54,-

SAŁATKI/SALADS

Salatka z serem kozim, mixem sałat, marynowaną dynią, burakiem, orzechami włoskimi i owocowym vinaigrette

Salad with goat cheese, mixed lettuce, marinated pumpkin, beetroot, walnuts and fruit vinaigrette



200g / 49,-

ZUPY/SOUPS

Rosół z trzech rodzajów mięsa – śląskie nudle, marchew, świeża pietruszka

Broth from Three Types of Meat – Silesian noodles, carrot, fresh parsley



350ml / 25,-

Żurek na bazie maślanki - kiełbasa biała, jajko, boczek wędzony, ziemniaki

Sour Soup Based on Buttermilk – white sausage, egg, smoked bacon, potatoes

350ml / 29,-

Drodzy 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/MAIN COURSES



Rolada wołowa śląska – kluski śląskie, modra kapusta, sos własny, oliwa smakowa

Silesian Beef Roll – Silesian dumplings, red cabbage, its own sauce, flavored oil, leek hay



550 g / 68,-



Smażony panierowany kotlet schabowy moczony w mleku i cebuli, podany z ziemniakami paryskimi i kapustą zasmażaną

Breaded pork chop soaked in milk and onion – young potatoes with butter-dill emulsion, cucumber salad

620 g / 47,-



Pierogi z serem i ziemniakami – okrasa z cebuli, kwaśna śmietana

Dumplings with Cheese and Potatoes – onion topping, sour cream, chives

410 g / 37,-

Pół kaczki pieczonej z sosem rodzynkowym, kopytka dyniowe, buraczki

Half a duck baked with raisin sauce, pumpkin dumplings, beetroot

850 g / 76,-

Żeberka wieprzowe 'z metra cięte' z sosem bbq –

ziemniaki paryskie z czosnkiem niedźwiedzim, biała kapusta zasmażana

'Meter-Cut' Pork Ribs – BBQ sauce, Parisienne potatoes with wild garlic, salad selection with vinaigrette dressing



650 g / 82,-

Gulasz z dzika podany z plackami ziemniaczanymi i buraczkami

Fairytale wild boar stew with 4 potato pancakes and beets



450 g / 86,-



Regionalny pstrąg z poliwozkiej hodowli z pieczonymi ziemniakami, masłem czosnkowym i warzywami grillowanymi

Regional trout from Polywodzian breeding with baked potatoes, garlic butter, and grilled vegetable medley.



600 g / 67,-

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.



– dania bezglutenowe



– dania bez laktozy



– dania wegetariańskie



DESERY/DESSERTS

Fondant czekoladowy ze smażonymi lodami śmietankowymi
i frużeliną z owoców leśnych

Chocolate fondant with fried ice cream and forest fruit ganache

250 g / 34,-

Sernik z białą czekoladą, sosem cytrynowym, grejpfrutem
i ciastkiem cygaretkowym

Cheesecake with white chocolate, lemon sauce, grapefruit and cigarette cake

250 g / 32,-

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream



160 g / 29,-

DODATKI/SIDES

Kapusta modra (regionalna)

Braised Cabbage (regional)

150 g / 14,-

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Silesian Dumplings with gravy

150 g / 16,-

Chleb

Bread

200 g / 8,-

Frytki

French Fries



150 g / 16,-

Frytki z batatów z parmezanem

Sweet Potato Fries with Parmesan



150 g / 26,-

KAWA/ COFFEE

Espresso	30 ml/ 12,-
Kawa czarna	250 ml/ 13,-
Americano	
Kawa czarna z mlekiem	250 ml/ 14,-
Americano with milk	
Cappuccino	250 ml/ 15,-
Latte Macchiato	250 ml/ 16,-
Flat White	250 ml/ 18,-
Mleko roślinne	2,-
Plant-Based Milk	
Syrop do kawy	3,-
Coffee Syrup	

HERBATA/ TEA

Herbata Ronnefeldt imbryk	350 ml/ 14,-
Teapot 20 cl	
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,-
Jug water with mint and citron	
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów/	30 cl / 26,-
Fresh squeezed orange or grapefruit juice	



25 cl / 11,-



25 cl / 11,-



KINLEY.

Tonic Water/ Pink Aromatic Berry

25 cl / 11,-



33 cl / 11,-

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

fuzetea

25 cl / 12,-

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

Cappy.

25 cl / 12,-

Sok pomarańczowy/ jabłkowy
Juice orange/ apple

BURN
ENERGY DRINK

25 cl / 19,-

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,-

ROZGRZEWAJĄCE NAPOJE

Dyniowe latte z syropem winter spice	250 ml/ 25,-
Pumpkin Latte with Winter Spice Syrup	
Hot Aperol	250 ml/ 34,-
Wino grzane	250 ml/ 22,-
Mulled Wine	
Białe wino grzane	250 ml/ 23,-
Mulled White Wine	
Jesienna herbata z przyprawami i syropem	250 ml/ 25,-
Autumn Spiced Tea	
Piwo grzane z przyprawami	250 ml/ 23,-
Mulled Beer with Spices	

KOKTAJLE/ 6% COCKTAILS

Bajka love

Martini Fierro 4 cl/ puree marakuja/ lemoniada arbuzowa

29,-

Martini Fierro/ passion fruit purée/ watermelon lemonade

MOJITO

29,-

Rum Bacardi 4 cl/ limonka/ cukier/ mięta/ woda gazowana

Rum Bacardi 4 cl/ sugar/ mint/ sparkling water

ZATOKA SUNSET

29,-

Martini Fierro 4 cl/ syrop manadrynka/ lemoniada arbuzowa

Martini Fierro/ tangerine syrup/ watermelon lemonade

GIN & TONIC

29,-

Seagrams Gin 4 cl/ Kinley Tonic Water/ limonka

Seagrams Gin 4 cl/ Kinley Tonic Water/ lime

PORNSTAR Martini

39,-

Wódka 4 cl/ Passoa/ puree marakuja/ syrop vanilla/ Prosecco 4 cl/
sok z limonki

Vodka/ Passoa/ passion fruit purée/ lime juice vanilla syrup/ Frizzante/

APEROL SPRITZ

32,-

Aperol 4 cl/ Prosecco 8 cl/ pomarańcza/woda gazowana

Aperol 4 cl/ Prosecco 8 cl/ orange/ sparking water

HUGO SPRITZ

32,-

Prosecco 12 cl/ syrop z kwiatów bzu/ woda gazowana/ limonka/ mięta

Prosecco 12 cl/ elderflower syrup/ sparkling water/ lime/ mint

ROSE SPRITZ

38,-

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

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE/

COCKTAILS NON-ALCOHOLIC

Bajka Vibes

28,-

Martini Vibrante 0,0%/ Tonic Rose Kinley

Mohito Garden

27,-

Mięta/ woda gazowana/ limonka/ cukier

Mint/ sparkling water/ lime/ sugar