



PRZYSTAWKI/ APPETIZERS

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,-

ZUPY/ SOUPS



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

Broth from Three Types of Meat – Silesian noodles, carrot, fresh parsley, (only weekend)
370 ml / 24,-



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

Sour Soup Based on Buttermilk – white sausage, egg, smoked bacon, potatoes
370 ml / 28,-

Zupa sezonowa – krem, zapytaj o dostępność kelnera

Seasonal Soup – cream soup, ASK YOUR SERVER FOR AVAILABILITY

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 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,-

Żeberka wieprzowe z sosem BBQ z frytkami stekowymi
i białą kapustą zasmażaną

Pork ribs with BBQ sauce, steak fries, and sautéed white cabbage.
650 g / 65,-

BAJKOWE DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES

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,-

Smażony pstrąg z Poliwodzkiej hodowli z frytkami stekowymi
i warzywami grillowanymi

Fried trout from the Poliwoda farm served with Steakhouse fries and grilled vegetables
68,-

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,-



DESERY/ DESSERTS

Fondant czekoladowy ze smażonymi lodami
śmietankowymi i frużeliną z owoców leśnych
Chocolate Fondant with Fried Vanilla Ice Cream and Forest Fruit Coulis

310 g/32,-

Beza z mussem piernikowym na bazie mascarpone,
marmoladą wiśniową, sosem karmelowym
i ciasteczkami korzennymi
*Pavlova with Gingerbread Mousse (Mascarpone-Based), Cherry Marmalade,
Caramel Sauce, and Spiced Cookie*

260 g/32,-

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



#PrzyjęciaOkolicznościowe

#Komunie

#Chrzcziny

#Roczki

#Osiemnastki

#KamerlaneWesela

REZERWACJA STOLIKA T: +48 880 707 591

zorganizuj z nami przyjęcie T: +48 664 165 558

rezerwacja online:

www.zjedz.my/bajka-grodziec/profile

obserwuj nas

📷 @bajka_hotel_resort 📺 @bajkarestauracjahotel

www.hotelbajka.com

KAWA/ COFFEE

Espresso	10,-
Espresso doppio	14,-
Espresso macchiato	15,-
Kawa, kawa z mlekiem/ <i>Coffee, coffe with milk</i>	12,-
Kawa czarna / <i>Americano</i>	12,-
Kawa biała / <i>White coffee</i>	13,-
Cappuccino	15,-
Flat white	15,-
Latte Macchiato	14,-
Mleko roślinne/ <i>Plant-based milk</i>	2,-

HERBATA/ TEA

HERBATA RONNEFELDT IMBRYK / <i>Teapot 20 cl</i>	13,-
Earl Grey / Assam Bari / Rooibos Cream Orange / Sweet Berries / Morgentau / Wellness / Jasmine Gold / Moroccan Mint	

HERBATA ZIMOWA/ <i>WINTER TEA</i>	22,-
Herbata earl grey/ laska cynamonu/ goździki/ pomarańcza/ miód/ żurawina/ imbir Earl Grey Tea/ Cinnamon Stick/ Cloves/ Orange/ Honey/ Cranberry/ Ginger	

NAPOJE/ BEVERAGES



WODA

Karafka wody z miętą i cytryną	100 cl / 16,-
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów/ <i>Fresh squeezed orange or grapefruit juice</i>	25 cl / 26,-

 	25 cl / 11,-
---	--------------

 	25 cl / 11,-
---	--------------

 Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU	25 cl / 11,-
---	--------------

  Naturalna woda mineralna niegazowana, gazowana/ <i>Natural mineral water, still and sparkling</i>	33 cl / 10,-
---	--------------

fuzetea Cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwinowa z hibiskusem	25 cl / 11,-
--	--------------

Cappy	25 cl / 11,-
--------------	--------------

BURN ENERGY DRINK	25 cl / 19,-
-----------------------------	--------------

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE/ COCKTAILS NON-ALCOHOLIC

BAJKA VIBES Martini Vibrante 0,0%/ Tonic Rose Kinley	28,-
---	------

MOHITO GARDEN Mięta/ woda gazowana/ limonka/ cukier trzcinowy <i>Mint/ sparkling water/ lime/ sugar cane</i>	27,-
--	------

PIWO/ BEER

<i>Piwo beczkowe/ draft beer</i>	
Namysłów 6%	33 cl / 14,- 50 cl / 18,-
Żywiec 5,6%	33 cl / 14,- 50 cl / 18,-

<i>Piwo butelkowe/ bottled beer</i>	
Żywiec Biały Pszeniczny 5,9%	50 cl / 18,-
Paulaner Weissbier 5,5%	50 cl / 19,-

<i>Piwo butelkowe bezalkoholowe/ non - alcoholic bottled beer</i>	
Karmi Classic 0,0 %	50 cl / 18,-
Żywiec 0,0 %	50 cl / 18,-
Paulaner Weissbier 0,0 %	50 cl / 19,-

KOKTAJLE/ 6% COCKTAILS

BAJKA LOVE Martini Fierro 4 cl/ puree marakuja/ lemoniada arbuzowa <i>Martini Fierro / passion fruit purée / watermelon lemonade</i>	28,-
---	------

ZATOKA SUNSET Martini Fierro 4 cl/ syrop manadrynka/ lemoniada arbuzowa <i>Martini Fierro / tangerine syrup / watermelon lemonade</i>	28,-
--	------

SUMMER MARTINI Wódka Wyborowa 4 cl / puree marakuja/ syrop vanilla/ Prosecco 4 cl <i>Wyborowa vodka / passion fruit purée / vanilla syrup / Frizzante</i>	28,-
--	------

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello 4 cl/ Prosecco 8 cl/ woda gazowowana <i>Limoncello / Prosecco / sparkling water</i>	28,-
---	------

APEROL SPRITZ Aperol 4 cl/ Prosecco 8 cl/ pomarańcza/ woda gazowana <i>Aperol 4 cl / Prosecco 8 cl / orange / sparkling water</i>	28,-
--	------

MOJITO Havana Club Anejo 3 Blanco 4 cl/ limonka/ cukier trzcinowy/ mięta/ woda gazowana <i>Havana Club Anejo 3 Blanco 4 cl, sugar cane, mint, sparkling water</i>	28,-
--	------

ROSE SPRITZ Glendalough Rose Gin 4 cl/ Prosecco 8 cl/ Kinley Bitter Rose/ płatki róż <i>Glendalough Rose Gin 4 cl/ Prosecco 8 cl/ Kinley Bitter Rose/ petals</i>	38,-
---	------

CAIPIRINHA Cachaca Cana Rio 4 cl/ limonka/ cukier trzcinowy/ woda gazowana <i>Cachaca Cana Rio 4 cl / lime/ cane sugar / sparkling water</i>	28,-
---	------

CUBA LIBRE Havana Club Anejo 7 4cl/ limonka/ Coca-cola/ syrop cukrowy <i>Havana Club Anejo 7 (4 cl) / Lime / Coca-Cola / Sugar Syrup</i>	26,-
---	------