



PRZYSTAWKI/STARTERS

TATAR WOŁOWY, 55 PLN

BEEF TARTARE

Wołowina, cebula, marynowane pieczarki, ogórek konserwowy,
jajko przepiórcze, pieczywo, masło, sos pesto
Beef, onion, pickled champignons, pickled cucumber,
quail egg, bread, butter, pesto sauce

CARPACCIO Z BURAKA, 33 PLN

BEETROOT CARPACCIO

Burak, rukola, orzechy pini, ser feta
Beetroot, rucola, pine nuts, feta cheese

SZPARAGI Z JAJKIEM POCHE I SOSEM HOLENDERSKIM, 30 PLN

ASPARAGUS WITH POCHE EGG AND HOLLANDAISE SAUCE

ZUPY/SOUPS

ŻUREK W CHLEBIE, 32 PLN

biała kiełbasa, jajko

SOUR RYE SOUP IN BREAD

white sausage, egg

SOLANKA ZE ŚMIETANĄ, 26 PLN

MEAT SOUP „SOLANKA” WITH CREAM

Przygotowana według tradycyjnego przepisu
Prepared according to a traditional recipe

KREM Z KALAFIORA, 24 PLN

CREAM CAULIFLOWER SOUP

Z chipsem z boczku
With bacon crisps

ORZEŹWIAJĄCY CHŁODNIK SZEFA KUCHNI, 22 PLN

REFRESHING COLD SOUP

Z sezonowych warzyw, podany z jajkiem
Served with an egg





DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

STEK WOŁOWY, 99 PLN

BEEF STEAK

Stek wołowy, smażone ziemniaki, sos, sałatka
Beef steak, fried potatoes, sauce, salad

TRADYCYJNY POLSKI SCHABOWY, 50 PLN

TRADITIONAL POLISH PORK CHOP

Schab, kiszona kapusta, buraczki, ziemniaki gotowane z koperkiem
Pork loin, sauerkraut, beetroot, boiled potatoes with dill

INDYK W MIGDAŁACH, 55 PLN

TURKEY IN ALMONDS

Indyk, szparagi, purre z batata, sos słodkie chili
Turkey, asparagus, sweet potato puree, sweet chili sauce

PIEROGI, 32 PLN

DUMPLINGS

- **ukraińskie ze skwarkami**
ukrainian with crackling
- **ze szpinakiem i serkiem**
with spinach and cottage cheese filling

ŁOSOŚ Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI, 60 PLN

SALMON WITH GRILLED VEGETABLES

FILET Z DORSZA Z SOSEM BESZAMELOWYM, 45 PLN

COD FILLET WITH BÉCHAMEL SAUCE AND VELVETY MASHED YAM

podany z aksamitnym puree z batatów
served with velvety mashed yam

BURGER WOŁOWY, 45 PLN

BEEF BURGER

Bułka, sałata, grillowana wołowina, cebula czerwona, ogórek kiszony, pomidor,
sos barbecue, sos czosnkowy, ser cheddar

Bread roll, lettuce leaf, grilled beef, red onion, pickled cucumber,
tomato, barbecue sauce, garlic sauce, cheddar cheese





SALATKI/SALADS

SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, 42 PLN

CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Sałata rzymska, grillowany kurczak, jajko przepiórcze, parmezan, pomidorki koktajlowe
Roman salad, grilled chicken, quail egg, parmesan, cherry tomatoes

SALATKA CEZAR Z CAMEMBERTEM, 42 PLN

CASEAR SALAD WITH CAMEMCERT

Sałata rzymska, pieczony camembert, jajko przepiórcze, parmezan, pomidorki koktajlowe
Roman salad, camembert, quail egg, parmesan, cherry tomatoes

SALATKA Z TRUSKAWKAMI, AWOKADO, SEREM FETA, 37 PLN

SALAD WITH STRAWBERRIES, AVOCADO, FETA CHEESE

Serwowana z jajkiem poche
Served with poche egg

MAKARONY/PASTA

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, 55 PLN

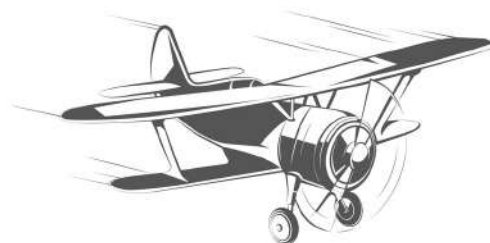
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

Tagliatelle, krewetki, sos śmietanowy, pomidor, czosnek
Tagliatelle, shrimps, cream sauce, tomato, garlic

TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM, 45 PLN

TAGLIATELLE WITH SALMON

Tagliatelle, łosoś, sos śmietanowy, pomidor, czosnek
Tagliatelle, salmon, cream sauce, tomato, garlic





DESERY/DESSERTS

PANNA COTTA, 30 PLN

PANNA COTTA

Z sosem owocowym i świeżymi owocami
With fruit sauce and fresh fruits

JABŁECZNIK Z LODAMI 30, PLN

APPLE PIE WITH ICE CREAMS

Przygotowany według domowego przepisu
Prepared according to a home recipe

LODY, 30 PLN

ICE CREAM

Podane z bitą śmietaną i owocami
With whipped cream and fruits

NAPOLEON, 30 PLN

Ciasto francuskie z kremem patissiere
French pastry with creme patissiere

MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

ROSÓŁ Z NALEŚNICZKAMI, 15 PLN

BROTH WITH NOODLE

Na bazie domowego bulionu
Based on homemade broth

NUGGETSY Z FRYTKAMI ORAZ KETCHUPEM, 25 PLN

CHICKEN NUGGETS WITH FRIES

Ulubione danie naszych Małych Gości
Favorite dish of our little guests



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO, 12 PLN
ESPRESSO DOPIO, 16 PLN
AMERICANO, 12 PLN
AMERICANO Z MLEKIEM, 14 PLN
CAPPUCINO, 14 PLN
LATTE MACHIATTO, 16 PLN
CAFFE LATTE, 16 PLN
HERBATA/TEA, 14 PLN
GORĄCA CZEKOLADA/ HOT
CHOCOLATE/ 20 PLN
GRZANIEC/ HOT WINE, 20 PLN

Masz ochotę na coś innego?
Zapytaj naszej obsługi jakie napoje
sezonowe mamy w ofercie.

Would you like something else? Ask
our staff what seasonal drinks we
offer.

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

COCA-COLA 0.2l, 12 PLN
COCA-COLA ZERO 0.2l, 12 PLN
FANTA 0.2l, 12 PLN
SPRITE 0.2l, 12 PLN
KINLEY TONIC 0.2l, 12 PLN
SOK/JUICE, 8 PLN
- POMARAŃCZOWY
ORANGE
- JABŁKOWY
APPLE
- CZARNA PORZECZKA
BLACK CURRANT
WODA/WATER 0,3l, 9 PLN
- GAZOWANA
SPARKLING
- LEKKO GAZOWANA
SLIGHTY SPARKLING
- NIEGAZOWANA
STILL
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY, 20 PLN
FRESHLY SQUEEZED JUICE





ALKOHOLE/ALCOHOLS

PIWO/BEER

- PILSNER URQUELL KUFEL 0,3l, 12 PLN
- PILSNER URQUELL KUFEL 0,5l, 16 PLN
- TYSKIE BUTELKA 0,5l, 14 PLN
- SOWIE PILS 0,5l, 16 PLN
- ŚWIDNICKI PILSNER, 18PLN
- ŚWIDNICKI CZERWONY BARON, 18 PLN
- SOWIE JASNE PEŁNE 0,5l, 16 PLN
- KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0,5l, 16 PLN
- LECH FREE 0,33l, 12 PLN

WÓDKA/VODKA

- ŻUBRÓWKA, 12 PLN / 40ml
 - CZYSTA
 - SMAKOWA
- WYBOROWA, 14 PLN / 40ml
- ŻOŁĄDKOWA, 14 PLN / 40ml
 - DE LUXE
 - MIĘTA
- OSTOYA, 20 PLN / 40ml
- BELVEDERE, 24 PLN / 40ml
- J.A. BACZEWSKI, 20 PLN / 40ml
 - SMAKOWA

LIKIERY/LIQUER

- BAILEY'S 15 PLN / 40ml
- KAHLUA 14 PLN / 40ml
- CAMPARI 14 PLN / 40ml
- JAGERMEISTER 15 PLN / 40ml
- COINTREAU 14 PLN / 40ml
- APEROL 8 PLN/40ml



WHISKEY/WHISKEY

- JOHNNIE WALKER
 - RED, 18 PLN / 40ml
 - BLACK, 24 PLN / 40ml
- JACK DANIELS, 20 PLN / 40ml
- GLENFIDDICH 12YO, 22 PLN / 40ml
- MAKER'S MARK, 22 PLN / 40ml
- CHIVAS REGAL
 - 12YO, 25 PLN / 40ml
 - 18YO, 40 PLN / 40ml
- GLENMORANGIE 10YO, 45 PLN / 40ml
- THE WHISTLER 7YO, 40 PLN / 40ml

BRANDY I KONIAKI

BRANDY & COGNAC

- REMY MARTIN VSOP, 35 PLN / 40ml
- METAXA 7YO, 27 PLN / 40ml
- METAXA 5YO, 22 PLN / 40ml

GIN/GIN

- LUBUSKI, 20 PLN / 40ml
- HENDRICK'S, 30 PLN / 40ml
- GORDON'S, 30 PLN / 40ml

RUM/RUM

- BACARDI, 20 PLN / 40ml
- MALIBU, 24 PLN / 40ml

WERMUT/VERMOUTH

- MARTINI 20 PLN / 150ml
 - BIANCO
 - ROSSO
- EXTRA DRY



WINO/WINE

WINO NA KIELISZKI

WINE BY THE GLASS

CZERWONE/RED

BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON,

17 PLN/15cl

Wytrawne, Cantina Tollo, Włochy

MERLOT, 19 PLN/18,7cl

Wytrawne, Nos Racines, Francja

CITRAN BORDEAUX, 17 PLN/15cl

Wytrawne, Puglia, Włochy

BIAŁE/WHITE

BELLARETTA CHARDONNAY, 17 PLN/15cl

Wytrawne, Cantina Tollo, Włochy

SAUVIGNON BLANC, 19 PLN/18,7cl

Wytrawne, Nos Racines, Francja

BARON DE LEY, 17 PLN/15cl

Półsłodkie, Doc Rioja, Hiszpania

WINO BUTELKOWE

WINE BY THE BOTTLE

CZERWONE/RED

CITRAN BORDEAUX, 120 PLN

Wytrawne, Bordeaux AOC, Francja

BARON DE LEY MATURANA

VARIETALES, 135 PLN

Wytrawne, Doc Rioja, Hiszpania

BIAŁE/WHITE

BARON DE LEY, 85 PLN

Półsłodkie, Doc Rioja, Hiszpania

SEYVAL BLANC, 115 PLN

Wytrawne, Winnica Silesian, Polska

SOUVIGNIER GRIS, 120 PLN

Wytrawne, Winnica Silesian, Polska

CUVÉE, 80 PLN

Półwytrawne, Winnica Silesian, Polska

RIESLING, 90 PLN

Wytrawne, Winnica Silesian, Polska

