



HELLO  
**Winter**



**BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI**

Z farszem wieprzowym

**28 PLN**

**BEETROOT SOUP WITH SMALL DUMPLINGS**

With pork stuffing



**POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE**

**Z KREMOWYM PUREE Z BATATÓW**

Podany z sosem sojowym i teriyaki

**60 PLN**

**PORK TENDERLOIN**

**WITH CREAMY SWEET POTATO PUREE**

Served with soy sauce and teiyaki



**TUŃCZYK Z MAKARONEM RYŻOWYM**

**ORAZ WARZYWAMI**

**75 PLN**

W stylu azjatyckim

**TUNA WITH RICE PASTA AND VEGETABLES**

Asian style



**INDYK Z MOZZARELLĄ I SMAŻONYM**

**BATATEM**

**60 PLN**

Podany z sosem serowym

**TURKEY WITH MOZZARELLA CHEESE AND**

**FRIED SWEET POTATO**

Served with cheese sauce



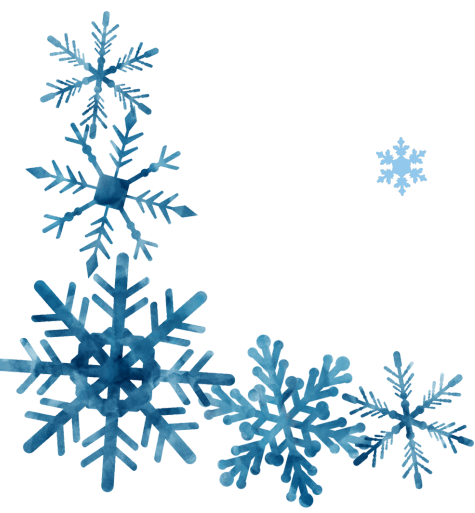
**SUFLET CZEKOLADOWY**

Z lodami waniliowymi

**30 PLN**

**CHOCOLATE SOUFFLE**

with vanilla ice cream





## PRZYSTAWKI/STARTERS

### TATAR WOŁOWY, 58 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

### **NEW!** CARPACCIO WOŁOWE, 58 PLN

#### BEEF CARPACCIO

Z kaparami i parmezanem, podane na rukoli  
With capers and parmesan cheese, served on arugula

### TATAR Z ŁOSOSIA, 55 PLN

#### SALMON TARTARE

Łosoś, awokado, oliwki, cytryna, pieczywo, masło  
Salmon, awokado, olives, lemon, bread, butter

### DESKA SERÓW DLA 2 OSÓB, 85 PLN

#### CHEESE BOARD FOR 2

Podana z pieczywem, oliwkami i winogronem  
With bread, olives and grape

## ZUPY/SOUPS

### SOLANKA ZE ŚMIETANĄ, 30 PLN

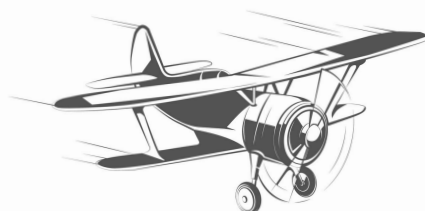
#### MEAT SOUP „SOLANKA” WITH CREAM

Przygotowana według tradycyjnego przepisu  
Prepared according to a traditional recipe

### ZUPA SZEFA KUCHNI, 30 PLN

#### CHEF'S SOUP

Room service 20 PLN  
Service is not included





## DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

---

### **STEK WOŁOWY, 105 PLN**

#### **BEEF STEAK**

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

### **BURGER WOŁOWY, 49 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

### **ŁOSOŚ Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI, 62 PLN**

#### **SALMON WITH GRILLED VEGETABLES**

### **ZAPIEKANY CAMEMBERT, 35 PLN**

#### **BAKED CAMEMBERT**

Z karmelizowaną czerwoną cebulą, rukolą i pomidorkami  
With caramelized red onion, arugula and tomatoes

### **PIEROGI, 35 PLN**

#### **DUMPLINGS**

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



---

Room service 20 PLN  
Service is not included



## SALATKI/SALADS

### SALATKA CEZAR Z KURCZAKIEM, 45 PLN

#### CAESAR SALAD WITH CHICKEN

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

### **NEW!** SALATKA GRECKA, 38 PLN

#### GREEK SALAD

Z oliwkami, serem feta, cebulą, pomidorem i papryką  
With olives, feta cheese, onion, tomato and peppers

## MAKARONY/PASTA

### TAGLIATELLE Z KREWETKAMI, 55 PLN

#### TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

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



### **NEW!** TAGIATELLE SZPINAKOWE, 45 PLN

#### SPINACH TAGIATELLE

Podane z sosem kurkowym  
Served with chanterelle sauce

Room service 20 PLN  
Service is not included





## DESERY/DESSERTS

---

**DESER SZEFA KUCHNI, 30 PLN**  
**CHEF'S DESSERT**

**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

---

**NUGGETSY Z FRYTKAMI ORAZ KETCHUPEM, 30 PLN**

**CHICKEN NUGGETS WITH FRIES**

Ulubione danie naszych Małych Gości  
Favorite dish of our little guests

**NALEŚNIKI Z GAŁKĄ LODÓW I OWOCAMI, 25 PLN**

**PANCAKES WITH A SCOOP OF ICE CREAM AND FRUIT**



---

Room service 20 PLN  
Service is not included

**NAPOJE GORĄCE**  
**HOT DRINKS**

ESPRESSO, 12 PLN  
ESPRESSO DOPPIO, 16 PLN  
AMERICANO, 12 PLN  
AMERICANO Z MLEKIEM, 14 PLN  
CAPUCCINO, 14 PLN  
LATTE MACCHIATO, 16 PLN  
CAFFE LATTE, 16 PLN  
HERBATA/TEA, 14 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  
SLIGHTY SPARKLING  
- NIEGAZOWANA  
STILL  
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY, 20 PLN  
FRESHLY SQUEEZED JUICE





## ALKOHOLE/ALCOHOLS

### PIWO/BEER

- PILSNER URQUELL KUFEL (4,4%) 0,3l, 14 PLN  
PILSNER URQUELL KUFEL (4,4%) 0,5l, 18 PLN
- 📍 **ŚWIDNICKIE, 22 PLN**  
PILSNER (5,2%)  
DAISY (6,5%)  
CHERRY STOUT (4,1%)  
MNICH (10,6%)  
MUFLON (6,1%)
- 📍 **SOWIE PILS (4,5%) 0,5l, 20 PLN**
- 📍 **SOWIE JASNE PEŁNE (4,9%) 0,5l, 20 PLN**  
TYSKIE BUTELKA (5,2%) 0,5l, 16 PLN  
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE (4,9%) 0,5l, 20 PLN

### WÓDKA/VODKA

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

### LIKIERY/LIQUER

- BAILEY'S (17%) 15 PLN / 40ml  
KAHLUA (16%) 14 PLN / 40ml  
CAMPARI (25%) 14 PLN / 40ml  
JAGERMEISTER (35%) 15 PLN / 40ml  
COINTREAU (40%) 14 PLN / 40ml  
APEROL (11%) 8 PLN/40ml  
MALIBU (18%) 24 PLN / 40ml

### WHISKEY

- JOHNNIE WALKER BLACK (40%), 24 PLN / 40ml  
JACK DANIELS (40%), 20 PLN / 40ml  
JAMESON (40%), 14 PLN / 40ml  
MAKER'S MARK (45%) , 22 PLN / 40ml  
CHIVAS REGAL  
- 12YO (40%), 25 PLN / 40ml  
- 18YO (40%), 40 PLN / 40ml  
GLENMORANGIE 10YO (40%), 45 PLN / 40ml

### BRANDY I KONIAKI

### BRANDY & COGNAC

- METAXA 5\* (38%), 27 PLN / 40ml  
HENNESSY (40%), 40 PLN / 40ml

### GIN

- LUBUSKI (37,5%), 20 PLN / 40ml  
HENDRICK'S (41,4%), 30 PLN / 40ml  
GORDON'S (37,5%), 30 PLN / 40ml

### RUM

- BACARDI (37,5%), 20 PLN / 40ml  
BUSH (37,5%), 30 PLN / 40ml  
BOTRAN (40%), 35 PLN / 40ml

### TEQUILLA

- SIERRA (38%), 14 PLN / 40ml

### WERMUT/VERMOUTH

- MARTINI 20 PLN / 150ml  
- BIANCO (14,4%)  
- ROSSO (14,4%)  
- EXTRA DRY (18%)



📍 Produkt Lokalny/Local product



## WINO/WINE

### WINA CZERWONE / RED WINE

#### BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON

85 PLN/ 75cl (13%)  
Wytrawne, Abruzja, IT

#### V2 PRIMITIVO

95 PLN/75cl (12,5%)  
Półwytrawne, Puglia, IT

#### CITRAN BORDEAUX

120 PLN/75cl (12,5%)  
Wytrawne, Bordeaux, FR

#### FLYING SOLO

125 PLN/75cl (14,5%)  
Wytrawne, IGP Pays d'Oc, FR

#### BARON DE LEY MATURANA

135 PLN/75cl (15%)  
Wytrawne, Rioja, ES

#### RONDO REGENT

160 PLN/75cl (11,5%)  
Wytrawne, Winnica Turnau, PL

#### CABERNET

185 PLN/75CL (11%)  
Wytrawne, Winnica Turnau, PL

#### GRZANIEC

25 PLN/200ml (13,5%)

### WINA BIAŁE / WHITE WINE

#### BELLARETTA CHARDONNAY

85 PLN/75cl (12%)  
Wytrawne, Abruzja, IT

#### BARON DE LEY RIOJA

120 PLN/75cl (12,5%)  
Wytrawne, Rioja, ES

#### FLYING SOLO

125 PLN/75cl (13%)  
Wytrawne, IGP Pays d'Oc, FR

#### 📍 SEYVAL BLANC

140 PLN/75cl (12,5%)  
Wytrawne, Winnica Silesian, PL

#### 📍 DOLNOSIELSKIE

125 PLN/75cl (11,5%)  
Półwytrawne, Winnica Silesian, PL

#### SZLACHETNY ZBIÓR

160 PLN/37,5cl (8,5%)  
Słodkie, Winnica Turnau, PL

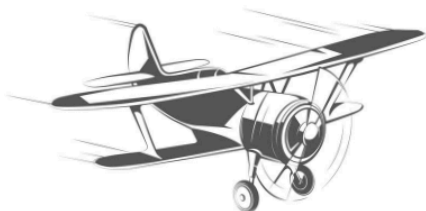
#### HIBERNAL

160 PLN/37,5cl (11%)  
Półwytrawne, Winnica Turnau, PL

#### BARON SEMI DULCE

120 PLN/75cl (11%)  
Półsłodkie, Rioja, ES

📍 Produkt Lokalny/Local product







## WINO/WINE

### WINNICZKA BARONA

#### BLACK STALLION CABERNET SAUVIGNON

390 PLN/75cl (14,5%)

Wytrawne, Kalifornia, USA

Rocznik 2020

Skoncentrowany smak dojrzałych porzeczek i śliwki.

Doskonały do dań z wołowiny.

### KIELISZEK WINA/ GLASS OF WINE

#### NOS RACINES MERLOT

25 PLN/18,7cl

Wytrawne, Langwedocja, FR

#### NOS RACINES SAUVIGNON BLANC

25 PLN/18,7cl

Wytrawne, Langwedocja, FR

### BLACK STALLION CHARDONNAY

390 PLN/75cl (14,5%)

Wytrawne, Kalifornia, USA

Rocznik 2020

Wino dojrzewało 10 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego.

Idealna pozycja do kozich serów, sałatek, owoców morza, pieczonego kurczaka.

### WINA MUSUJĄCE/ SPARKLING WINE

#### PROSECCO

100 PLN/75cl (11%)

## POZNAJ NASZE POLSKIE WINA DISCOVER OUR POLISH WINES



WINNICA SILESIAŃ

**Winnica Silesian**, czyli rodzinna winnica z serca Sudetów. Dzięki temu ich wina mają niepowtarzalny mineralny i świeży charakter oddający w każdym szczególe terroir regionu.  
**Winnica Silesian**, a family-owned winery from the heart of the Sudetenland. As a result, their wines have a unique mineral and fresh character reflecting the terroir of the region in every detail.



**Winnica Turnau**, została w Baniewicach, składa się z dwóch parceli mających w sumie 37 hektarów. Stworzenie Winnicy Turnau to próba powrotu do rodzinnych tradycji.  
**Winnica Turnau** was established in Baniewice, consists of two plots of land with a total of 37 hectares. The creation of Turnau Vineyard is an attempt to return to family traditions.

**Wybrane wina z karty dostępne są na kieliszki.  
You can order glass of wine of selected wines.**





***Poznaj lepiej nasze lokalne piwo z Browaru Świdnica***  
***Discover more about our local beer from Świdnica Brewery***

---

### **Pilsner Świdnicki**

Słodowo-biszkoptowy smak powstał dzięki zastosowaniu lokalnego siodu ze Strzegomia oraz chmieli Żateckiego i Chinook.

Według KPR 2022 najlepszy Pilsner w Polsce.

### **Pilsner Świdnicki**

The malt-biscuit flavour was created by using local malt from Strzegom and Żatecki and Chinook hops.

In the opinion of KPR (Craft Beer Competition) 2022, the best Pilsner in Poland.

### **AIPA Daisy**

Intensywne piwo górnej fermentacji, do którego użyto chmieli Amarillo, Chinook, Citra i Sorachi Ace. Wyczuwalne aromaty cytrusowe, tropikalne i żywiczne.

### **AIPA Daisy**

An intense top-fermented beer using Amarillo, Chinook, Citra and Sorachi Ace hops. Perceptible citrus, tropical and resinous aromas.

### **Mnich**

Ciemne piwo klasztorne o niskiej goryczce, swoją barwę i smak zawdzięcza siodom palonym i czekoladowym. Doskonały do mięs i deserów.

### **Mnich**

A dark monastic beer with low bitterness, it owes its colour and flavour to roasted and chocolate malts. Excellent with meats and desserts.

### **Świdnickie Bezalkoholowe 0.0%**

Lekki, jasny napój, siodowy smak został wzbogacony przez udział płatków owsianych i żytnich, a za aromat odpowiadają amerykańskie chmielie nadające piwu lekko kwaśny cytrusowo-tropikalny charakter.

### **Świdnickie Non-alcoholic 0.0%**

A light drink, the malty flavour is enriched by the contribution of oat and rye flakes, and the aroma is the responsibility of American hops giving the beer a slightly sour citrus-tropical character.

