



Szef kuchni Roman Kobiela
poleca
Przystawka

MACKI ÓSMIORNICY

55 zł

podane ze świeżymi sałatkami skropione lekkim sosem winegret
Octopus tentacles served with fresh salads

Zupa

KREM Z DYNI

29 zł

prażone pestki dyni
Pumpkin cream / roasted pumpkin seeds

Danie główne

KONFITOWANY BOCZEK

69 zł

sos jabłkowy / puree dyniowe / burak
Confit bacon / apple sauce / pumpkin puree / beetroot

SZASZŁYK MORSKI W SOSIE TERIYAKI

69 zł

halibut / łosoś / ryż jaśminowy
Halibut and salmon in teriyaki sauce / jasmine rice

Deser

LODY Z MUSEM MARCHEWKOWO-POMARAŃCZOWYM

27 zł

Ice cream with carrot and orange mousse



Przystawki

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	52 zł
Podany z pieczywem czosnkowym 200g <i>Beef tatare with garlic bread</i>	
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	49 zł
<i>Beef Carpaccio</i> 150g	
PIEROŻKI Z SZARPANĄ SARNINĄ	39 zł
Pieczony jarmuż, marynowany maślak 150g <i>Dumplings with pulled venison</i>	
PODSMAŻANE KREWETKI TYGRYSIE	59 zł
W pesto prowansalskim 200g <i>Fried tiger prawn in provençal pesto</i>	

Zupy

TRADYCYJNY ŻUREK Z JAJKIEM	28 zł
<i>Traditional sour rye soup with egg</i> 250ml	
DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM	22 zł
<i>Chicken noodle soup</i> 250ml	
ZUPA Z OWOCAMI MORZA I CHILLI	36 zł
<i>Soup with a sea food and chilli</i> 250ml	
KREM Z BOROWIKÓW	33 zł
<i>Boletus creme soup</i> 250ml	

Sałatki

SAŁATKA Z KOZIM SEREM	45 zł
Selekcja sałat, orzechy włoskie, tymianek, granat, gruszka, ogórek, pomidory suszone, czerwona cebula <i>Salad with goat cheese - mix salad, nuts, thyme, pomegranate, pear, cucumber, tomatoes, onion</i> 280g	
SAŁATKA Z KURCZAKIEM	43 zł
Mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, czerwona cebula <i>Salad with chicken - mix salad, tomatoes, cucumber, corn, red onion</i> 280g	

Makarony

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM	44 zł
W sosie śmietanowym ze szpinakiem i pomidorkami suszonymi 360g <i>Tagliatelle with chicken in creamy sauce with spinach and tomatoes</i>	

TAGLIATELLE ALLA ROBERTO	49 zł
Z polędwiczką wieprzową, pieczarkami i marynowanym pieprzem 360g <i>Tagliatelle Alla Roberto with pork loin, champignon and pepper</i>	

TAGLIATELLE Z KRÓLEWSKIMI KREWETKAMI	58 zł
W złocistym sosie szafranowym 360g <i>Tagliatelle with prawns and saffran sauce</i>	

Steki

TOMAHAWK	100g / 34 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola <i>Tomahawk with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

ANTRYKOT	149 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 280g <i>Entrecote with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

POLĘDWICA WOŁOWA	119 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 200g <i>Beef tender loin with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

Dania główne

DUSZONA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA	44 zł
W sosie borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 280g <i>Pork loin in muschrooms, pepper or gorgonzola sauce</i>	

ROLADKA WIEPRZOWA	45 zł
Z podgrzybkami w sosie śmietanowym 260g <i>Pork roulade with muschrooms in creamy sauce</i>	

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ	33 zł
<i>Traditional pork chop 280g</i>	

WOŁOWINA W SOSIE KOPERKOWO CHRZANOWYM	45 zł
<i>Boiled beef with dill and horseradish sauce 220g</i>	

POŁOWA KACZKI PO SZLACHECKU	87 zł
Podana w karmelu z gruszką i orzechami 400g <i>Half of duck in carmel sauce with pear and nuts</i>	

KOTLET DE VOLAILLE	36 zł
Z masłem i pietruszką 200g <i>De Volaille cutlet with butter and parsley</i>	

KURCZAK Z WARZYWAMI NA OSTRO	41 zł
<i>Spicy chicken with vegetables 300g</i>	

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH	49 zł
<i>Chicken liver on potato pancakes 300g</i>	

ŻEBRO WOŁOWE XXL	95 zł
W marynacie Meksykańskiej z sosem BBQ 850g	
<i>Beef rib in Mexican marinade with BBQ sauce</i>	

Ryby

JAWORZAŃSKI PSTRAĞ Z GRILLA	39 zł
<i>Grilled trout 250g</i>	
GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA	59 zł
Serwowany na świeżym szpinaku 260g	
<i>Grilled salmon with spinach</i>	
DORSZ SAUTE	59 zł
Podany z sosem z marynowanego pieprzu 220g	
<i>Cod saute with pepper sauce</i>	

Dodatki

ZIEMNIAKI Z PATELNI Z KOPERKIEM	12 zł
<i>Baked potatoes with dill 150g</i>	
ZIEMNIAKI GOTOWANE	12 zł
<i>Boiled potatoes 150g</i>	
FRYTKI	12 zł
<i>Chips 150g</i>	
RYŻ NA OSTRO Z WARZYWAMI	12 zł
<i>Spicy rice with vegetable 150g</i>	
PUREE ZIEMNIACZANE	12 zł
<i>Mashed potatoes 150g</i>	
ZESTAW SURÓWEK	12 zł
<i>Set of salads 150g</i>	
ZESTAW SAŁAT Z WINEGRETEM	12 zł
<i>Fresh salad with vinaigrette 80g</i>	
SZPINAK	14 zł
<i>Spinach 150g</i>	
BURACZKI Z TARTYM CHRZANEM	12 zł
<i>Beet with horseradish 150g</i>	
WARZYWA GRILLOWANE	16 zł
<i>Grilled vegetables 230g</i>	
KLUSKI ŚLĄSKIE	12 zł
<i>Silesian dumplings 150g</i>	
KAPUSTA ZASMAŻANA	12 zł
<i>Fried cabbage 200g</i>	

Desery

LODY Z GORĄCYMI MALINAMI	24 zł
<i>Ice cream with hot raspberry 170g</i>	
AKSAMITNA BEZA	28 zł
<i>Serwowana z sosem mascarpone oraz konfiturą borówkową 150g</i>	
<i>Meringue with mascarpone and blueberries</i>	
SZARLOTKA NA CIEPŁO	27 zł
<i>Gałka lodów / sos waniliowy</i>	
<i>Apple pie with ice creams and vanilla sauce</i>	

Menu dla dzieci

ROSÓŁ Z NALEŚNIKIEM	19 zł
<i>Chicken soup with pancake 250ml</i>	
KREM Z POMIDORÓW Z MAKARONEM	19 zł
<i>Tomatoes cream with noodle 250ml</i>	
NUGGETSY Z KURCZAKA	28 zł
<i>Frytki, surówka z marchewki z jabłkiem 280g</i>	
<i>Chicken nuggets with chips and carrots salad</i>	
RYBKA W PANIERCE BEZGLUTENOWEJ	26 zł
<i>Ziemniaki puree, świeże sałaty 280g</i>	
<i>Breading Fish, mashed potatoes and fresh salads</i>	
PIZZA DOLCE	32 zł
<i>Mascarpone / krem KitKat</i>	
PIZZA MARGHERITA	29 zł
PIZZA A'LA NUGGETSY Z FRYTKAMI	36 zł
<i>Pizza with chicken nuggets and chips</i>	
PIZZA SALAMI	36 zł

Napoje gorące

KAWA BRASIL MOKA BIAŁA LUB CZARNA	12 zł
ESPRESSO CARTAPANI CINQUESTELLE	10 zł
ORANGE ESPRESSO	22 zł
CAPPUCCINO BRASIL MOKA	14 zł
LATTE BRASIL MOKA	16 zł
KAWA PO IRLANDZKU	24 zł
<i>espresso, whiskey Jameson, bita śmietana</i>	
KAWY SMAKOWE	20 zł
<i>pistacja, amaretto, wanilia, kokos, cynamon, karmel</i>	

KAWA MROŻONA Z LODAMI WANILIOWYMI	23 zł
CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ	19 zł
HERBATA ZIMOWA Z MIODEM I CYTRYNĄ	18 zł
HERBATA RONNEFELDT SYPANA	14 zł

Napoje zimne

ŚWIEŻE SOKI pomarańczowa, grejfrut 0,25l	20 zł
DOMOWA LEMONIADA cytrynowa, truskawkowa, sezonowa 0,3l	18 zł
cytrynowa, truskawkowa, sezonowa 1 litr	36 zł
    0,25l	11 zł
 Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU 0,25l	11 zł
  Naturalna woda mineralna gazowana i niegazowana 0,33l	8 zł 0,7l 15 zł
 Cytrynowa , brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l	11 zł
 Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy 0,25l	11 zł
 Napój energetyzujący 0,25l	16 zł

Piwa

PINTA BESKIDY PILS Z KIJA	0,3l 16 zł	0,5l 18 zł
PINTA BUTELKA APA, Pszeniczne, Prawdziwe Ciemne 0,5l		18 zł
TUCHER BEZALKOHOLOWE Helles Hefe Weizen, Reifbrau 0,5l		18 zł

Wino

KIELISZEK Białe Oude Kaap, Czerwone Man Pinotage 0,15l	16 zł
BEZALKOHOLOWE Czerwone Merlot, Białe Chardonnay 0,15l	16 zł