

## SEZONOWE MENU

### SEASONAL MENU

#### ZUPA

##### SOUP

**Krem z batatów i chorizo** (300ml) **22,00**  
*Sweet Potato and Chorizo Soup*

**Flaki wołowe z pieczywem** (300ml) **26,00**  
*Polish beef tripe soup with bread*

#### DANIE GŁÓWNE

##### MAIN COURSE

**Eskalopki z polędwiczki wieprzowej otulone szynką parmeńską,  
podane z krążkami cebulowymi oraz kalafiorem romanesco** (160g/150g/150g) **52,00**  
*Pork tenderloin wrapped in Parma ham, served with onion rings and Romanesco Cauliflower*

#### SALAŃKI

##### SALADS

**Salatka z grillowaną kaczką, granatem i awokado oraz sosem  
musztardowo-miodowym** (100g/200) **38,00**  
*Grilled duck, pomegranate and avocado salad with honey-mustard dressing*

#### DESER

##### DESSERT

**Naleśnik Suzette z gałką lodów waniliowych** (100g/50g) **22,00**  
*Crepes Suzette with vanilla ice cream*



**532 758 987**

**ZAPRASZAMY CODZIENNIE OD 10:00 DO 22:00  
ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO GODZINY 21:30**

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

<b>Bataty pieczone z sosem czosnkowym</b> (130gr) Sweet potato wedges with garlic sauce	<b>18,00</b>
<b>Tatar wołowy z marynowanymi grzybami</b> (100gr) Beef tartare with marinated mushrooms	<b>44,00</b>
<b>Śledź po kaszubsku na pieczonym ziemniaku</b> (140gr/30gr) Kashubian-style herring on baked potato	<b>24,00</b>

## SALATKI SALADS

<b>Mix sałat z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini</b> (100gr/200gr) Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	<b>38,00</b>
--	--------------

## PIEROGI (70gr-sztuka) HOMEMADE DUMPLINGS

<b>Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką – 6 sztuk</b> Meat-filled dumplings with smoked bacon bits	<b>39,00</b>
<b>Ruskie pierogi ze smażoną cebulką – 6 sztuk</b> Russian dumplings filled with potatoes served with fried onion	<b>39,00</b>

## DLA DZIECI KIDS MENU

**Zupa pomidorowa z domowym makaronem** (200ml) **16,00**  
Tomato soup with homemade egg noodles

**Nuggetsy z frytkami / ketchup** (120gr/130gr) **32,00**  
Chicken nuggets with fries

## ZUPY SOUPS

**Rosół drobiowy z domowym makaronem** (300ml) **20,00**  
Chicken soup with homemade egg noodles

**Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem sadzonym** (300ml) **28,00**  
Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and fried egg

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Orientalny kurczak z warzywami i ryżem</b> (100gr/150gr/100gr) Asian style chicken and vegetables with rice	<b>40,00</b>
<b>Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki</b> (150gr/200gr/150gr) Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad	<b>46,00</b>
<b>Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto</b> (100gr/200gr/20gr) Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto	<b>42,00</b>
<b>Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej</b> (160gr/150gr/100gr) Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans	<b>48,00</b>
<b>Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami</b> (180gr/200gr/200gr) Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes	<b>46,00</b>
<b>Burger wołowy, z grillowanym boczkiem, serem, sosem musztardowo-majonezowym oraz warzywami i frytkami stekowymi</b> (150gr/160gr) Homemade beef burger, mayo-mustard sauce, grilled bacon, vegetables and steak fries	<b>50,00</b>

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Żeberka w złocistej marynacie miodowej z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami</b> (270gr/200gr/150gr) Honey glazed ribs served with baked potatoes and fried beetroots	<b>56,00</b>
<b>Policzki wieprzowe z kluseczkami śląskimi i buraczkami</b> (270gr/150gr/150gr) Pork cheeks with Silesian dumplings and beetroots	<b>58,00</b>
<b>Zraz wołowy po staropolsku z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi</b> (180gr(2szt)/200gr/150g) Polish old style stuffed beef roulades served with buckwheat and fried beetroot	<b>64,00</b>
<b>Stek z lososia, puree kremowe i brokuły z prażonymi migdałami</b> Steak of salmon with creamy mashed potatoes and broccoli with roasted almonds ( 150gr, 200gr, 150gr )	<b>64,00</b>
<b>Grillowany filet z sandacza na grzybowym risotto</b> Grilled zauder fillet on mushroom risotto ( 150gr, 100gr )	<b>68,00</b>
<b>Stek wołowy z pieczonymi ziemniakami, grillowanymi warzywami z dodatkiem chorizo</b> Beef stek with grilled vegetables, roasted potatoes and chorizo ( 180gr, 200gr, 150gr )	<b>120,00</b>

## DESERY DESSERTS

**Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami** (150gr) **24,00**  
Eton mess ice cream with warm raspberries sauce

**Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów** (150gr/50gr) **24,00**  
Apple crumble with vanilla ice cream

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

**Kawa Espresso/ Espresso coffee** (30ml) **10,00**

**Kawa czarna/ biała Black/White coffee** (120ml) **12,00**

**Kawa Latte/ Latte** (200ml) **14,00**

**Cappucino** (150ml) **13,00**

**Herbata Dilmah / Dilmah** (200ml) **11,00**

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

<b>Świeżo wyciskany sok z pomarańczy/ grejpfruta</b> Freshly-Squeezed juice Orange/ grapefruit	<b>0,3l</b>	<b>20,00</b>
<b>Sok pomarańczowy/ Orange juice</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
<b>Sok jabłkowy/ Apple juice</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
<b>Sok pomidorowy/ Tomato juice</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
<b>Nektar z czarnej porzeczki/ Black currant drink</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
<b>Nektar grejfrutowy/ Grapefruit drink</b>	<b>0,2l</b>	<b>10,00</b>
<b>Woda gazowana/ niegazowana/ Carbonated/ still water</b>	<b>0,3l</b>	<b>8,00</b>
<b>Pepsi, Mirinda, 7 up, Schweppes, Lipton</b>	<b>0,2l</b>	<b>12,00</b>
<b>Redbull</b>	<b>0,25l</b>	<b>17,00</b>

## PIWO BEER

<b>Piwo z beczki Książęce Lager/ Książęce Lager draught</b>	<b>0,3l</b>	<b>12,00</b>
<b>Piwo z beczki Książęce Lager/ Książęce Lager draught</b>	<b>0,5l</b>	<b>15,00</b>
<b>Piwo Lech/ Lech bottled</b>	<b>but. 0,5l</b>	<b>15,00</b>
<b>Piwo Lech bezalkoholowe/ Lech bottled alcohol-free</b>	<b>but. 0,33l</b>	<b>12,00</b>
<b>Piwo Regionalne / Regional Beer</b>	<b>but. 0,5l</b>	<b>18,00</b>
<b>Piwo Książęce pszeniczne/ Wheat Beer</b>	<b>but. 0,5l</b>	<b>15,00</b>
<b>Sok do piwa malinowy / Raspberry Beer juice</b>	<b>50ml</b>	<b>1,50</b>

## ALKOHOLE MOCNE

### ALCOHOLS

<b>Luksusowa</b>	<b>50ml</b>	<b>10,00</b>
<b>Wyborowa</b>	<b>50ml</b>	<b>10,00</b>
<b>Smirnoff Black</b>	<b>50ml</b>	<b>12,00</b>
<b>Absolut</b>	<b>50ml</b>	<b>12,00</b>
<b>Finlandia</b>	<b>50ml</b>	<b>12,00</b>
<b>Polska Wiśniowa</b>	<b>50ml</b>	<b>10,00</b>
<b>Żołądkowa gorzka tradycyjna</b>	<b>50ml</b>	<b>10,00</b>
<b>Żubrówka Bison Grass</b>	<b>50ml</b>	<b>10,00</b>
<b>Gin Lubuski</b>	<b>50ml</b>	<b>13,00</b>
<b>Gin Segram's</b>	<b>50ml</b>	<b>13,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 50% volt</b>	<b>50ml</b>	<b>17,00</b>
<b>Śliwowica Podbeskidzka 70% volt</b>	<b>50ml</b>	<b>22,00</b>
<b>Becherovka</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Campari</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Aperol</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Bacardi</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Tequila silver / reposado</b>	<b>50ml</b>	<b>17,00</b>
<b>Martini extra dry/ bianco / rosato</b>	<b>100ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Baileys</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Malibu</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Passoa Festa</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Metaxa *****</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Napoléon Chevalier Royal</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Balantine's</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Grant's</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Jameson</b>	<b>50ml</b>	<b>17,00</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>50ml</b>	<b>15,00</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>50ml</b>	<b>20,00</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>50ml</b>	<b>20,00</b>
<b>Chivas Regal</b>	<b>50ml</b>	<b>20,00</b>
<b>Glenfiddich malt</b>	<b>50ml</b>	<b>20,00</b>
<b>Hennessy</b>	<b>50ml</b>	<b>30,00</b>

## WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

<b>Mionetto Prosecco DOC Treviso</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00</b>
Półwytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

## WINA BIAŁE WHITE WINES

<b>La Sastreria Garnacha Blanca</b>	<b>150ml</b>	<b>12,00</b>
Wytrawne	<b>karafka 0,50l</b>	<b>34,00</b>
Kraj pochodzenia: Hiszpania	<b>karafka 0,75l</b>	<b>48,00</b>

<b>Marlborough Bay Sauvignon Blanc</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00</b>
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Nowa Zelandia		

<b>Campo Viejo Semidulce</b>	<b>0,75l</b>	<b>80,00</b>
Półsłodkie		
Kraj pochodzenia: Hiszpania		

<b>Pinot Grigio Trentino Mezzacorona</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00</b>
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

## WINA CZERWONE RED WINES

<b>La Sastreria Garnacha Roble</b>	<b>150ml</b>	<b>12,00</b>
Wytrawne	<b>karafka 0,50l</b>	<b>34,00</b>
Kraj pochodzenia: Hiszpania	<b>karafka 0,75l</b>	<b>48,00</b>

<b>Le Ginestre Chianti Riserva</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00</b>
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

<b>El Bar Special Edition Malbec</b>	<b>0,75l</b>	<b>70,00</b>
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Argentyna		

<b>Doppio Passo Primitivo</b>	<b>0,75l</b>	<b>80,00</b>
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

## KARTA DRINKÓW COCKTAIL MENU

<b>IKAR</b> (275ml) Campari, gin, sok pomarańczowy, cytryna	<b>32,00</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> (250ml) Aperol, wino musujące, plaster pomarańczy	<b>29,00</b>
<b>MARGARITA BLUE</b> (95ml) Tequila, curacao, sok z cytryny	<b>27,00</b>
<b>POLSKI APERITIF</b> (200ml) Wódka żołądkowa gorzka, sok grejfrutowy, cytryna	<b>19,00</b>
<b>CZARNY RUSEK NA RUDEJ</b> (75ml) Whisky, kahlua	<b>23,00</b>
<b>TEQUILA SUNRISE</b> (270ml) Tequila, sok pomarańczowy, grenadina, plaster pomarańczy	<b>28,00</b>