

ZIMOWE MENU WINTER MENU

ZUPA SOUP

Flaki wołowe z pieczywem (300ml) **24,00**
Polish beef tripe soup with bread

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

Golonka po bawarsku z kapustą zasmażaną i pieczonymi ziemniakami z dodatkiem musztardy i chrzanu (500gr/200gr/200gr) **56 ,00**
Bavarian style pork knuckle with braised cabbage, baked potatoes with mustard and horseradish

DESER DESSERT

Sernik na zimno z nutą limonki i gałką lodów mango (200gr/50gr) **22,00**
Cold cheesecake with hint of lime and a scoop of mango ice cream

NAPOJE GORĄCE MAIN COURSE

Grzaniec Galicyjski (200ml) **20,00**
Galician mulled wine

Herbata Rozgrzewająca (300ml) **18,00**
Warming tea with spices, citrus and raspberry syrup



RESTAURACJA

532 758 987

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Bataty pieczone z sosem czosnkowym (130gr) Sweet potato wedges with garlic sauce	18,00
Tatar wołowy z marynowanymi grzybami (100gr) Beef tartare with marinated mushrooms	42,00
Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem (120gr/150gr) Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	34,00

SALAŃKI SALADS

Mix sałat z grillowanym kurczakiem warzywami i paluszkami Grissini (100gr/200gr) Mixed green salad with chicken and Grissini sticks	36,00
--	--------------

DLA DZIECI KIDS MENU

Zupa pomidorowa z domowym makaronem (200ml) Tomato soup with homemade egg noodles	14,00
Nuggetsy z frytkami (120gr/130gr) Chicken nuggets with fries	30,00

ZUPY SOUPS

Rosół drobiowy z domowym makaronem (300ml) Chicken soup with homemade egg noodles	18,00
Zupa grzybowa (300ml) Forest mushroom soup	26,00
Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem (300ml) Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg	26,00

PIEROGI (70gr-sztuka) HOMEMADE DUMPLINGS

Domowe pierogi z mięsem okraszone pachnącą wędzonką – 6 sztuk Meat-filled dumplings with smoked bacon bits	39,00
Ruskie pierogi ze smażoną cebulką – 6 sztuk Russian dumplings filled with potatoes served with fried onion	39,00
Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem typu feta – 6 sztuk Vegetarian feta-type cheese spinach dumplings	39,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Orientalny kurczak z warzywami i ryżem (100gr/150gr/100gr) Asian style chicken and vegetables with rice	38,00
Kotlet de volaille z gotowanymi ziemniakami w maśle oraz z surówką z kapusty i marchewki (150gr/200gr/150gr) Chicken kiev served with buttered potatoes, cabbage and carrot salad	40,00
Risotto na białym winie z pieczonym kurczakiem, pomidorami, parmezanem i sosem Pesto (100gr/200gr/20gr) Roasted chicken risotto served with tomatoes, parmesan and pesto	40,00
Pierś z kurczaka faszerowana kurkami, zawinięta w wędzony boczek, z dodatkiem lanych klusek i żółtej fasolki szparagowej (160gr/150gr/100gr) Chanterelles stuffed chicken breast wrapped in smoked bacon served with dumplings and yellow French beans	44,00
Kotlet schabowy smażony na smalcu z zasmażaną kiszoną kapustą podany z gotowanymi ziemniakami (180gr/200gr/200gr) Pork schnitzel with sauerkraut and boiled potatoes	40,00
Udło z kaczki w aromacie z pomarańczy, puree ziemniaczane z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszek (150gr/200gr/150gr) Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear	58,00

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami (200gr/200gr) Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	32,00
Burger wołowy, z grillowanym boczkiem, serem, sosem musztardowo-majonezowym oraz warzywami i frytkami stekowymi (150gr/160gr) Homemade beef burger, mayo-mustard sauce, grilled bacon, vegetables and steak fries	48,00
Żeberka w złocistej marynacie miodowej z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami (270gr/200gr/150gr) Honey glazed ribs served with baked potatoes and fried beetroots	52,00
Policzki wieprzowe z kluseczkami śląskimi i buraczkami (270gr/150gr/150gr) Pork cheeks with Silesian dumplings and beetroots	56,00
Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, sosem pieprzowym oraz czosnkowym (180gr/130gr/100gr) 200g Fillet of beef served with steak fries, grilled vegetables, pepper and garlic sauce	98,00
Pstrąg lososiowy z warzywami i tymiankowym puree (150gr/200gr/100gr) Salmon trout with mix vegetables and thyme mashed potatoes	52,00
Stek z łososia, puree kremowe i brokuły z prażonymi migdałami Steak of salmon with creamy mashed potatoes and broccoli with roasted almonds (150gr, 200gr, 150gr)	59,00

DESERY DESSERTS

Lody z gorącymi malinami oraz kruszonymi bezami (150gr) Eton mess ice cream with warm raspberries sauce	22,00
Szarlotka na ciepło z gałką waniliowych lodów (150gr/50gr) Apple crumble with vanilla ice cream	24,00
Czekoladowe Brownie z lodem waniliowym i jagodową konfiturą (150gr/50gr) Chocolate Brownie with vanilla ice cream and blueberry jam	22,00

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

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

PIWO BEER

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

ALKOHOLE MOCNE

ALCOHOLS

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

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

Mionetto Prosecco DOC Treviso	0,75l	70,00
Półwytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

WINA BIAŁE WHITE WINES

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

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

Campo Viejo Semidulce	0,75l	80,00
Półsłodkie		
Kraj pochodzenia: Hiszpania		

Pinot Grigio Trentino Mezzacorona	0,75l	70,00
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

WINA CZERWONE RED WINES

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

Le Ginestre Chianti Riserva	0,75l	70,00
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

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

Doppio Passo Primitivo	0,75l	80,00
Wytrawne		
Kraj pochodzenia: Włochy		

KARTA DRINKÓW

COCKTAIL MENU

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