

## 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



**532 758 987**

## 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>42,00</b>
<b>Wątróbka drobiowa z kurkami duszona w śmietanie z drożdżowym pampuchem</b> (120gr/150gr) Chicken liver and chanterelles served with traditional Kuyavian steamed yeast dumpling	<b>34,00</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>36,00</b>
--	--------------

## DLA DZIECI KIDS MENU

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

## ZUPY SOUPS

<b>Rosół drobiowy z domowym makaronem</b> (300ml) Chicken soup with homemade egg noodles	<b>18,00</b>
<b>Zupa grzybowa</b> (300ml) Forest mushroom soup	<b>26,00</b>
<b>Wykwintny żurek z białej kielbasy z kurkami i jajkiem</b> (300ml) Silesian sour rye soup with chanterelles, white sausage and boiled egg	<b>26,00</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>
<b>Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem typu feta – 6 sztuk</b> Vegetarian feta-type cheese spinach dumplings	<b>39,00</b>

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Orientalny kurczak z warzywami i ryżem</b> (100gr/150gr/100gr) Asian style chicken and vegetables with rice	<b>38,00</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>40,00</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>40,00</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>44,00</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>40,00</b>
<b>Udko z kaczki w aromacie z pomarańczy, puree ziemniaczane z dodatkiem czerwonej kapusty i gruszki</b> (150gr/200gr/150gr) Roasted duck leg with red cabbage, mashed potatoes and pear	<b>58,00</b>

## DANIA GŁÓWNE

### MAIN COURSE

<b>Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami</b> (200gr/200gr) Stuffed cabbage rolls with potatoes and tomato sauce	<b>32,00</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>48,00</b>
<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>52,00</b>
<b>Policzki wieprzowe z kluseczkami śląskimi i buraczkami</b> (270gr/150gr/150gr) Pork cheeks with Silesian dumplings and beetroots	<b>56,00</b>
<b>Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami, frytkami stekowymi, sosem pieprzowym oraz czosnkowym</b> (180gr/130gr/100gr) 200g Fillet of beef served with steak fries, grilled vegetables, pepper and garlic sauce	<b>98,00</b>
<b>Pstrąg lososiowy z warzywami i tymiankowym puree</b> (150gr/200gr/100gr) Salmon trout with mix vegetables and thyme mashed potatoes	<b>52,00</b>
<b>Pieczony halibut z ziołowym Pesto z ryżem limonowo szafranowym i bukieciem marchwi z pasternakiem</b> (150gr/150gr/150gr) Baked halibut with herb pesto, lime saffron rice and carrots with parsnips	<b>59,00</b>

## **DESERY**

### DESSERTS

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

## **NAPOJE GORĄCE**

### HOT DRINKS

<b>Kawa Espresso/</b> Espresso coffee (30ml)	<b>10,00</b>
<b>Kawa czarna/ biała</b> Black/White coffee (120ml)	<b>12,00</b>
<b>Kawa Latte/</b> Latte (200ml)	<b>14,00</b>
<b>Cappucino</b> (150ml)	<b>13,00</b>
<b>Herbata Dilmah /</b> Dilmah (200ml)	<b>11,00</b>

## 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 grejpfrutowy/ 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 Lech/ Lech draught</b>	<b>0,3l</b>	<b>12,00</b>
<b>Piwo z beczki Lech/ Lech 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 Segrám'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>