

# MENU

## MENU A'LA CARTE

Serwowane od 13.00 do 22:00  
Served from 1:00 pm to 10:00 pm

### Przystawki / Starters

- Carpaccio wołowe | Karczoch/ rukola/ czarne oliwki/ pomidor cherry/ parmezan/ grzanka 55 PLN  
*Beef carpaccio | Artichoke/ arugula/ black olives/ cherry tomato/ parmesan cheese/ toast*
- Deska domowych wędlin | Boczek/ schab/ szynka/ pieczywo/ chrzan 37 PLN  
*Board of homemade smoked meats | Bacon/ pork loin/ ham/ bread/ horseradish*

### Zupy / Soups

- Żurek | Żurek/ kielbasa/ jajko 25 PLN  
*Sour soup | Typical sour flour-based soup/ sausage/ egg*
- Krem z cukinii | Zielona cukinia/ śmietana/ grzanka 23 PLN  
*Cream zucchini | Green zucchini/ cream/ toast*
- Rosół z makaronem | Rosół drobiowy/ makaron 19 PLN  
*Broth with pasta | Chicken bullion/pasta*

### Dania główne / Main courses

- Rolada wołowa z kłuskami | Rolada wołowa/ kluski / czerwona kapusta 61 PLN  
*Beef roll with dumplings | Beef roulade/ noodles/ red cabbage*
- Schab z kością | Schab z kością/ smażone ziemniaki/ kapusta zasmażana 55 PLN  
*Pork chop with bone | Pork loin on the bone/ fried potatoes/ fried cabbage*
- Policzek wieprzowy | Policzek wieprzowy/ gnocchi szpinakowe/ karmelizowany burak 59 PLN  
*Pork cheek | Pork cheek/ spinach gnocchi/ caramelized beetroot*
- Stek z polędwicy wołowej | Polędwica polska/ frytki z batata/ sałata/ zielony pieprz 125 PLN  
*Beef tenderloin steak | Polish beef/ yam fritters/ lettuces/ green pepper*

### Makarony / Pasta

- Spaghetti aglio olio | Oliwa/ czosnek/ chilli/ pietruszka 35 PLN  
*Spaghetti aglio olio | Olive oil/ garlic/ chilli pepper/ parsley*
- Tagliolini di seppia z krewetkami | Pomidor cherry/ rukola/ czosnek/ wino 57 PLN  
*Tagliolini seppia with shrimps | Cherry tomato/ arugula/ garlic/ wine*

### Salatki / Salads

- Salatka cesar z kurczakiem i boczkiem | Salata rzymska/ kurczak/ bekon/ sos cesar/ grzanka 37 PLN  
*Caesar salad with chicken and bacon | Romaine lettuce/ chicken/ bacon/ Caesar sauce/toast*
- Salatka z wędzoną kaczką | Wędzony filet kaczki/ selekcja salat/ melon/ granat/ emulsja z pomarańczy 47 PLN  
*Salad with smoked duck | Smoked duck fillet/ salad selection/ melon/ pomegranate/ orange emulsion*
- Salatka z halibutem | Halibut wędzony/selekcja salat/ melon /granat/emulsja z pomarańczy 47 PLN  
*Salad with halibut | Smoked halibut/ salad selection/ melon/ pomegranate/ orange emulsion*

### Desery / Desserts

- Fondant czekoladowy | Czekolada ciemna/ lody/ maliny 27 PLN  
*Chocolate fondant | Dark chocolate/ice cream/raspberries*
- Bhappa doi pudding jogurtowy | Jogurt/ sorbet owocowy 25 PLN  
*Bhappa doi yogurt pudding | Yoghurt/ fruit sorbet*

Drogi Gościu, dziękujemy, że zawitałeś do naszej restauracji.  
Wspólnie z Szefem kuchni przygotowaliśmy specjalnie dla Ciebie wyjątkową kartę dań.

Dear Guest, We would like to thank you for your visiting our restaurant.  
Specially for you our Chef has prepared an exceptional menu card.


Podziel się swoją opinią i opowiedz o swoich wrażeniach.  
Share your opinion and impressions



# ALERGENY

## Przystawki / Starters

Carpaccio wołowe / *Beef carpaccio*  

Deska domowych wędlin / *Board of homemade smoked meats* 

## Zupy / Soups

Żurek / *Sour soup*    




Krem z cukinii / *Cream zucchini*  

Rosół z makaronem / *Broth with pasta*  

## Dania główne / Main courses

Rolada wołowa z kluskami / *Beef roll with dumplings*    

Schab z kością / *Pork chop with bone*  

Policzek wieprzowy / *Pork cheek*   

Stek z polędwicy wołowej / *Beef tenderloin steak*  


## Makarony / Pasta

Spaghetti aglio olio / *Spaghetti aglio olio* 

Tagliolini di seppia z krewetkami / *Tagliolini seppia with shrimps*    

## Sałatki / Salads

Sałatka cesar z kurczakiem i boczkiem / *Caesar salad with chicken and bacon*    

Sałatka z wędzoną kaczką / *Salad with smoked duck* 

Sałatka z halibutem / *Salad with halibut*  

## Desery / Desserts

Fondant czekoladowy / *Chocolate fondan*  

Bhappa doi pudding jogurtowy / *Bhappa doi yogurt pudding*  

## Menu dla dzieci / Children's menu

Rosół drobiowy / *Broth with pasta*  

Nuggetsy z kurczaka z frytkami / *Chicken nuggets with fries*  

### ALERGENY / ALLERGENS

 jajka / eggs  gluten  laktoza / lactose  grzyby / mushrooms  skorupiaki / crustaceans  ryby / fish  seler / celery  
 soja / soy  nasiona sezamu / sesame seeds  gorczyca / mustard  tubiny / lupins  dwutlenek siarki / sulphur dioxide  
 orzechy / nuts  orzechy ziemne / peanuts  czekolada / chocolate  miód / honey  jogurt / yogurt

# KARTA NAPOI

## Kawa / Coffee

Espresso 35 ml	10 zł
Espresso macchiato 70 ml	13 zł
Podwójne espresso 70 ml	15 zł
Kawa czarna 135 ml	10 zł
Kawa biała 150 ml	12 zł
Cappuccino 200 ml	15 zł
Coffee Latte Macchiato 250 ml	15 zł
Kawa mrożona 250 ml	19 zł
Baileys Coffee 160 ml	25 zł
Irish Coffee 160 ml	25 zł

## Herbata / Tea 400 ml

Herbata LOYD czarna	10 zł
Herbata LOYD owocowa	12 zł
truskawka/ owoce leśne/ miód i Vanilia/ malina z dziką różą/ zielona/ zielona z ananosem	
Herbata rozgrzewająca z przyprawami	17 zł

## Soki i napoje / Juices and beverages

Woda Kropla Beskidu niegazowana 330 ml	10 zł
Woda Kropla Delice gazowana 330 ml	10 zł
Coca-Cola 250 ml	12 zł
Coca-Cola zero 250 ml	12 zł
Fanta 250 ml	12 zł
Sprite 250 ml	12 zł
Tonic Kinley Water 250 ml	12 zł
Burn 250 ml	19 zł
Sok owocowy Cappy 250 ml	11 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców 200 ml	21 zł

## Piwo lane i butelkowe / Beer

Tyskie Książęce Lager 330 ml	15 zł
Tyskie Książęce Lager 500 ml	19 zł
Piwa Diamentowe 500 ml	20 zł
IPA/ pilsner/ pszeniczne	
Pilsner Urquell 500 ml	21 zł
Grolsch 450 ml	23 zł

## Wódka / Vodka 40 ml/ 0,5 l

Żubrówka Bison Grass	13 zł
Wyborowa	13 zł/ 125 zł
Finlandia	15 zł/ 235 zł - 0,7l
Belveder	27 zł
Sieraków Superior/ Ziemiak Kosher	23 zł
Sieraków Palona Pułkownika	35 zł

## Whisky Single Malt 40 ml

Singleton 12	25 zł
Singleton 15	35 zł
Singleton 18	49 zł

## Irish Whiskey 40 ml

Jameson	19 zł
Tullamore Dew	19 zł

## Tennessee Whiskey 40 ml/ 0,7 l

Jack Daniel's	21 zł / 325 zł
Jack Daniel's Gentleman Jack	27 zł/ 449 zł
Jack Daniel's Single Barrel	39 zł

## Blended Scotch 40 ml/ 0,7 l

Chivas Regal 12yo	23 zł
Chivas Regal 18yo	33 zł
Ballantines Finest	19 zł/ 295 zł
Johnnie Walker Red Label	19 zł
Johnnie Walker Black Label 12yo	25 zł

## Brandy 40 ml

Metaxa 5	21 zł
----------	-------

## Cognac 40 ml

Hennessy VS	31 zł
Hennessy FDC	37 zł

## Tequila 40 ml

Olmecca Silver	19 zł
Olmecca Gold	21 zł

## Rum 40 ml

Bacardi Superior	17 zł
Bacardi Black	19 zł

## Gin 40 ml

Gordon's	15 zł
Bombay Sapphire	21 zł

## Likiery / Liqueurs 40 ml

Malibu	15 zł
Kahlua	15 zł
Campari	17 zł
Baileys	17 zł
Jagermeister	19 zł

## Aperitif 100 ml

Martini Extra Dry/ Bianco/ Rosato	17 zł
-----------------------------------	-------

## Cocktails

Mojito 140 ml	29 zł
Rum Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, mieta, Kropla Delice woda gazowana	

Cuba Libre 120 ml	25 zł
-------------------	-------

Rum Bacardi, limonka, coca-cola	
---------------------------------	--

Tequila Sunrise 200 ml	27 zł
------------------------	-------

Tequila Olmecca Silver, sok pomarańczowy, grenadyna	
---	--

Whisky Lime 160 ml	25 zł
--------------------	-------

Whisky Johnnie Walker Red Label, syrop cukrowy, limonka	
---	--

Caipiroska 80 ml	25 zł
------------------	-------

Wódka Wyborowa, limonka, cukier brązowy	
---	--

Caipirinha 80 ml	25 zł
------------------	-------

Cachaca, limonka, cukier trzcinowy	
------------------------------------	--

Sex on the beach 180 ml	27 zł
-------------------------	-------

Wódka wyborowa, Malibu, Archers, sok pomarańczowy, grenadyna	
--	--

Aperol Spritz 160 ml	29 zł
----------------------	-------

Wino musujące, Aperol, Kropla Delice woda gazowana	
--	--

Long Island Iced Tea 300 ml	39 zł
-----------------------------	-------

Wódka wyborowa, gin, biały rum, tequila, likier Cointreau, syrop cukrowy, limonka, coca cola	
--	--

Virgin Mojito 155 ml	15 zł
----------------------	-------

Limonka, cukier trzcinowy, mieta, Sprite	
--	--

Zapytaj naszego Barmana o inne drinki.

Drogi Gościu, dziękujemy, że zawitałeś do naszej restauracji. Wspólnie z Szefem kuchni przygotowaliśmy specjalnie dla Ciebie wyjątkową kartę dań.

Dear Guest, We would like to thank you for your visiting our restaurant. Specially for you our Chef has prepared an exceptional menu card.

Podziel się swoją opinią i opowiedz o swoich wrażeniach. Share your opinion and impressions

