

Menu

PRZYSTAWKI I SAŁATKI / APPETIZERS AND SALADS:

Krewetki/pomidor cherry/sos winny/pieczewo  **59,00/180g**
(krewetki - 10szt - z sosem maślano-winnym, pomidorem cherry i pieczywem)
Shrimps / cherry tomato / wine sauce / bread

Grillowany kurczak lub krewetki/sałata rzymska/sos anchois   **49,00/55,00**
120g/100g
(sałata rzymska z grillowanym kurczakiem i boczkiem/ lub krewetką z sosem na bazie anchois i kaparów)
Grilled chicken with bacon or shrimps/romaine lettuce/anchovy sauce

Śledź/olej rzepakowy/cebula piklowana/pieprz różowy  **37,00/150g**
(tradycyjny filet śledziowy podany z cebulą piklowaną i olejem rzepakowym)
Herring/rapeseed oil/pickled onion/pink pepper

Carpaccio z łososia/burak/rukola/szałotka/kapary  **55,00 /120g**
(cienko krojony marynowany łosoś w burakach podany na rukoli, kaparami i majonezem ziołowym)
Salmon carpaccio/beetroot/arugola/shallot/capers

Tatar z polędwicy wołowej/pikle/majonez lubczykowy  **65,00/100g**
(siekana polędwica USDA PRIME, pikle, majonez lubczykowy, suszone żółtko, szczypiorek)
Beef tartare / pickles / lovage mayo

Pieczony rostbef/sos tonnato/kapary/szczypiorek **57,00/100g**
(cienko krojony rostbef podany na sosie z tuńczyka i anchois z olejem paprykowym)
Roasted rostbef/tonnato sauce/capatch/chives

ZUPY / SOUPS:

Rosół/makaron domowy/lubczyk **25,00/250ml**
(makaron nitki, marchewka, świeży lubczyk i nać)
Chicken broth/homemade pasta/lovage

Żurek na wędzonce/jajko/ziemniak   **27,00/250ml**
(biała kiełbasa, boczek wędzony, ziemniak puree i jajko gotowane)
Sour rye soup with smoked meat / egg / potato

Krem z dyni/mleko kokosowe/kolendra  **27,00/250ml**
(zupa krem z dyni z mlekiem kokosowym, imbirem, curry i prażonym słonecznikiem)
Pumpkin cream/coconut milk/coriander

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

DANIA GŁÓWNE: MAIN COURSES:

- Zraz wieprzowy/kluski śląskie/burak/cebula piklowana**   **63,00/250g**
(rolada wieprzowa z ogórkiem kiszonym, cebulą i boczkiem podana z kluskami śląskimi i burakami)
Pork roulade / Silesian dumplings/beetroot/pickled onion
- Polik wołowy/dynia/bocznik/ziemniak/szpinak**   **73,00/180g**
(wolno gotowany polik wołowy, szarpany, podany z boczniakiem mikołajkowym, ziemniakami, puree dyniowym i świeżym szpinakiem)
Beef cheek/pumpkin/oyster mushroom/potato/spinach
- Bakłażan w panko/ser stracciatella/batat/pomidor cherry**    **49,00/300g**
(panierowany stek podany z pieczonym batatem, serem stracciatella, majonezem paprykowym, marynowanym pomidorem i świeżą miętą)
Aubergine/cheese stracciatella /sweet potato/ cherry tomato
- Stek wołowy PRIME/ziemniak/dziki brokuł/bocznik/dynia**  **195,00/300g**
(polędwica wołowa USDA PRIME, ziemniak, dziki brokuł, puree z dyni i boczniak mikołajkowy)
Beef steak PRIME/potato/wild broccoli/king oyster/pumpkin
- Morszczuk/ziemniak/dziki brokuł/jarmuż/sos winny**    **71,00/180g**
(smażony filet z sosem winnym podany z dzikim brokulem, kruszonym ziemniakiem i jarmużem)
Hake/potato/wild broccoli/kale/wine sauce
- Sandacz/kluski ziemniaczane/kurki/szpinak/dynia**   **77,00/180g**
(smażony filet, kremowe kluski ziemniaczane z kurkami i świeżym szpinakiem, marynowana dynia)
Zander / Potato Dumplings / Chanterelle Mushrooms / Spinach / Pumpkin
- Kotlet schabowy/ziemniak /kapusta kiszona**   **55,00/230g**
(tradycyjny kotlet smażony na smalcu, z kruszonymi ziemniakami i kiszoną kapustą z grzybami)
Pork chop / potatoes / Sauerkraut
- Kaczka ½ pieczona/ kluski śląskie /dynia/kapusta modra**   **77,00/300g**
(pieczone pół kaczki z kluskami śląskimi, kapustą modrą, puree z dyni i marynowaną śliwką)
Duck 1/2 roasted/ Silesian noodles /pumpkin/red cabbage
- Burger wołowy/bekon/jajko/sos BBQ / surówka Coleslaw**   **57,00/200g**
(wołowina 100%, bułka maślana, boczek, jajko sadzone, surówka Coleslaw)
Beef burger/becon/egg/BBQ sauce / Coleslaw
- Makaron Stroz Zapreti/chorizo/papryka/cukinia/cieciora**   **53,00/200g**
(makaron w kształcie skręconych pasków, w kremowym sosie pomidorowym z pikantnym chorizo, cukinią, cieciorą i kolendrą)
Stroz Zapreti/chorizo/pepper/zucchini/chickpeas

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

DESERY / DESSERTS:

Sernik baskijski/sos pistacjowy   **31,00/180g**
(własny wypiek, sos waniliowy z pistacjami)
Burnt Basque cheesecake/ pistachio sauce

Jabłecznik z lodami waniliowymi i sosem cynamonowym   **33,00/200g**
(własny wypiek z lodami, polewa na bazie czekolady i cynamonu)
Apple pie with vanilla ice cream and cinnamon sauce

Knedle z morelami/sos waniliowy/kruszonka migdałowa   **33,00/150g**
(delikatne kluski ziemniaczano-twarogowe nadziane morelami, podane na sosie waniliowym z
kruszonką migdałową)
Apricot Dumplings / Vanilla Sauce / Almond Crumble

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU:

Zupa pomidorowa lub rosół z makaronem nitki   **19,00/200ml**
Tomato soup or chicken broth

Naleśniki/ser/owoce   **33,00/250g**
(dwa naleśniki z twarogiem na słodko, sos owocowy, owoce sezonowe)
Pancakes/sweet cheese/fruits

Paluszki z kurczaka/frytki/mizeria   **35,00/150g**
(panierowany kurczak, frytki 120g, mizeria ze śmietaną)
Chicken strips/fries/cucumber salad



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

NAPOJE: KAWA, HERBATA

Wybór herbat liściastych Eiles	12,00
Kawa Espresso	11,00
Kawa Double Espresso	14,00
Kawa Espresso Macchiato	12,00
Kawa Americano	12,00
Kawa Cappuccino	14,00
Kawa Latte Macchiato	14,00
Mleko roślinne 100 ml.....	4,00

NAPOJE ZIMNE:

Pepsi/Pepsi Zero Cukru/Mirinda/ 7up/Schweeps Tonic/Lipton Ice Tea 0.2l.....	12,00
Soki owocowe Toma 0,2/1,0l	10,00/25,00
Sok ze świeżych owoców 0,2l (pomarańcza, grapefruit, mix).....	24,00
Red Bull 0,25l.....	22,00
Woda Aqua Carpatica gaz./nie gaz. 0,7l.....	20,00
Dzban wody(cytryna, mięta) 1.2l.....	16,00
Woda Górską Naturą 0,3l.....	9,00
Mrożona herbata zielona jaśminowa z syropem z kwiatu czarnego bzu 0.3l.....	16,00
Kawa mrożona (kawa, lody waniliowe, syrop waniliowy, bita śmietana)0.3l.....	26,00
Lemoniada	0.3l/1.2l.....18,00/59.00
(cytryna-mięta, marakuja-truskawka, kiwi-cytryna, smoczy owoc-cytryna)	

Letnie orzeźwienie (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta) 0.3l...21,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

Piwo Beczkowe:

Żywiec 0,33 l zaw. alk. 5,2 %.....13,00

Żywiec 0,5l zaw. alk. 5,2 % 18,00

Piwo Butelkowe:

Warka Radler 0% lub 3,5%, Warka 0,5 / Królewskie 0,5 zaw. alk. 5,2%.. .. 18,00

Żywiec Porter. zaw. alk. 9,5 % / Pszeniczne 0,5 zaw. alk. 4,9 %..... 18,00

Corona 0.33L zaw.alk 4,5%.....20,00

Żywiec 0.5 b/alko 0%/ Żywiec pszeniczny 0,5 b/alko 0%.....18,00

Desperados 0,4 zaw. alk. 5,9 % 26,00

Wino:

Conquesta 150ml/0,75l zaw. alk. 12,5 %.....12,00/55,00

Eisberg b/alko 0% 0,75l.....55,00

Prosecco 125 ml zaw. alk. 11,0 % /Prosecco b/alko 0% 125ml.....18,00

Wódka 4cl:

Stumbras zaw. alk. 40%.....10,00

Amundsen zaw. alk. 40%.....12,00

Stumbras Premium Organic zaw. alk. 40%.....14,00

Ostoya zaw. alk. 40% 14,00

Grey Goose zaw. alk. 40% 32,00

Aperitif 4/8 cl

Martini Bianco/Fiero zaw.alk. 14,4%.....14,00

Martini Rosso/Rosato zaw. alk. 14,4% 14,00

Martini Extra Dry zaw. alk.18%..... 14,00

Martini Floreale b/alko 0%.....14,00

Campari zaw. alk. 25 % 21,00

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

DIGESTIF 4cl:

Jagermeister zaw. alk. 35% 16,00

GIN 4cl:

Beefeater zaw. alk. 40% 15,00

Bombay Sapphire zaw. alk. 40% 20,00

TEQUILA 4cl:

TEQUILA Gold zaw. alk. 38% 20,00

TEQUILA Blanco zaw. alk. 38% 18,00

RUM 4cl:

Bacardi Carta Blanca/Spiced/Negra zaw. alk. 37,5% 16,00

Stroh „80” zaw. alk. 80% 20,00

LIQUEURS 4cl:

Malibu zaw. alk. 18 % 14,00

Passoa zaw. alk. 15 % 14,00

Bols Liqueurs zaw. alk. 21% 14,00

Sambuca zaw. alk. 40% 16,00

Baileys zaw. alk. 17% 16,00

Cointreau zaw. alk. 40% 20,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

WHISKY / BOURBON 4cl: (zaw. alk. 40% - wszystkie pozycje poniżej)

J. Walker Red	16,00
J.Walker Black	20,00
Jim Beam.....	16,00
Jim Beam Black zaw. alk. 43%	20,00
Jim Beam Double Oak zaw. alk. 43%	20,00
Jameson	16,00
Jack Daniels	20,00
Grant's 8 yo	18,00
Grant,s 12 yo.....	20,00
Chivas Regal „12”	26,00
Chivas Regal „15”	40,00
Chivas Regal „18”	56,00

COGNAC / BRANDY 4cl

Metaxa „5” zaw. alk. 38%	16,00
Metaxa „7” .zaw. alk. 40%	20,00
Hennessy zaw. alk. 40%	235,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZE
CONTAINS LACTOS

COCTAILS:

<u>HOTEL 500</u>	(stumbras, likier brzoskwiniowy, hibiskus, sok z cytryny, sok ananasowy, puder malinowy.30,00
<u>BAHAMA MAMA</u>	(bacardi carta blanca, malibu sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadyna, sok z cytryny..35,00
<u>SCOTTISH LEMONADE</u>	(tamnavulin shery cask whisky ,likier brzoskwiniowy, lemoniada cytrynowa, pomarańcz..29.00
<u>MARGARITA CYTRYNOWA</u>	(tequila, Cointreau, sok z cytryny, cytryna, sól)..... 32,00
<u>APEROL SPRITZ</u>	(aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcz).....35,00
<u>PORN STAR</u>	(stumbras, Passoa, syrop waniliowy, purre marakuja, limonka ,Prosecco)..... 36,00
<u>SEX ON THE BEACH</u>	(stumbras, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, likier brzoskwiniowy).....26,00
<u>WHISKY SOUR</u>	(jack daniels, angostura, syrop cukrowy, sok cytryna) 29,00
<u>HUGO SPRITZ</u>	(prosecco, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta) 26,00
<u>JAGERBOMB</u>	(jagermeister, red bull) 31,00
<u>BACARDI MOJITO</u>	(bacardi carta blanca, woda gazowana, limonka, cukier, mięta) 29,00
<u>MARTINI TONIC</u>	(martini bianco/ martini rosso, limonka / pomarańcza, tonic)... 29,00
<u>BOMBAY TONIC</u>	(bombay gin, tonic, limonka) 32,00
<u>BACARDI CUBA LIBRE</u>	(bacardi spiced, limonka, pepsy) 29,00
<u>GIN LAWENDOWY</u>	(beefeter, syrop lawenda, sok z cytryny, rozmaryn).....29,00
<u>EMERALD</u>	(stumbras, malibu, sok z cytryny, puree kiwi, 7Up).....32,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

SHOTS :

<u>MADDOG</u> (wódka,sok malinowy,tapasco)(1szt).....	14,00
<u>KAMIKAZE BLUE</u> (wódka, bols blue, sok cytryny(4szt).....	29,00
<u>SHOTY KIWI</u> (wódka, sok z cytryny, bols,puree kiwi(4szt).....	29,00
<u>SHOTY SMO CZY OWOC</u> (wódka, sok z cytryny, bols, puree smoczy owoc)(4szt).....	29,00

COCTAILS B/ALKO 0%

<u>APERITIVO FREE B/ALKO 0%</u> (cin cin free aperitivo, prosecco, pomarańcz, woda gazowana).....	25,00
<u>MARTINI FLOREALE TONIC B/ALKO 0%</u> (martini floreale, tonic, cytryna).....	25,00
<u>LETNIE ORZEŻWIENIE B/ALKO 0%</u> (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta).....	21,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

ALKOHOL NA BUTELKI (zaw. alk. 40% / 43%)

Żubrówka biała 0,5L + napój gazowany 0,85 L (pakiet)	99,00
Wódka Ostoya 0,5 L.....	155,00
Wódka Amundsen 0,7 L	180,00
Whisky J. Walker Red 0,7 L.....	190,00
Whisky J. Walker Black 0,7 L.....	310,00
Whiskey Jack Daniels 0,7 L	310,00
Burbon Jim Beam White 0,7 L zaw. alk. 43%.....	250,00
Burbon Jim Beam Black 0,7 L zaw. alk. 43%.....	290,00
Burbon Jim Beam Double Oak 0,7L	310,00
Whisky Grant's 8 yo 0,7 L.....	280,00
Whisky Grant,s 12 yo. 0,7 L	310,00
Whisky Jameson 0,7 L	270,00
Whisky Chivas Regal 12 0,7 L	360,00
Whisky Chivas Regal 15 0,7 L	660,00
Whisky Chivas Regal 18 0,7 L	920,00
Tequila Gold 0,7 L zaw. alk. 38%	360,00
Tequila Silver 0,7 L zaw. alk. 38%.....	320,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS

POLECAMY:

Lemoniada 0.3l/1.2l.....18,00/59.00

(cytryna-mięta, marakuja-truskawka, kiwi-cytryna, smoczy owoc-cytryna)

Mrożona herbata zielona jaśminowa z syropem z kwiatu czarnego bzu 0.3l.16,00

Letnie orzeźwienie (syrop różany, tonic, sok z cytryny, pomarańcz, cytryna, mięta) 0.3l.....21,00

Nowości:

EMERALD (stumbras,malibu,sok z cytryny,puree kiwi, 7Up).....32,00

GIN LAWENDOWY (beefeter,syrop lawenda, sok z cytryny, rozmaryn).....29,00

SHOTY KIWI (wódka, sok z cytryny, bols,puree kiwi(4szt).....29,00

SHOTY SMOCZY OWOC (wódka, sok z cytryny, bols, puree smoczy owoc)(4szt).....29,00



W cenach uwzględniono podatek VAT.

Minimalny czas potrzebny na przygotowanie dania wynosi ok. 20 minut.

Prosimy o dokonywanie płatności kartą płatniczą.

Wszelkie prośby o fakturę – prosimy przekazać obsłudze wyłącznie podczas składania zamówienia.

Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalną obsługę, do stołów powyżej 6 os.

doliczamy 10 % serwisu kelnerskiego



ZAWIERA GLUTEN
CONTAINS GLUTENE



WEGETARIANSKIE
VEGETARIAN



ZAWIERA LAKTOZĘ
CONTAINS LACTOS