



RESTAURACJA

Vacanza

MENU



ZAPRASZAMY PAŃSTWA

codziennie

w godzinach **12:00 – 22:00**

WE INVITE YOU

daily

from **12:00 am – 10:00 pm**



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Befsztyk tatarski z grzybkami marynowanymi ^{3,10}

Steak tartare with marinated mushrooms

33zł

Polecane wino / Recommended wine: Campo Marina Primitivi Di Manduria

Pieczarki na maśle czosnkowym z cebulką i grzanką ^{1,7}

Mushrooms with garlic butter, onion and toast

19zł

Pierogi Ruskie 5szt ^{1,3,7}

Dumplings with cottage cheese

25zł

Polecane wino / Recommended wine: Pinot Grigio Volunte



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



ZUPY **SOUPS**

Zupa cebulowa z grzankami i serem 250 ml⁷
Onion soup with croutons and cheese

15zł

Żurek śląski 250 ml^{1,3,7}
Silesian sour soup

16zł

Tradycyjny rosół z makaronem 250 ml³
Chicken soup with noodles

14zł

Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni^{7,9}
Pumpkin cream soup with a roasted pumpkin seeds

16zł



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.**
***Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



SALATKI SALADS

Salatka z kurczakiem teryaki na kolorowej sałacie ^{5,8}

Salad with teryaki chicken on colorful lettuce

24zł

Polecane wino / Recommended wine: Lucarelli Chardonnay, Salento, Italy

Grillowane Halloumi ^{7,8}

**Serwowane z rukolą, sałatą ozdobną, pomidorem koktajlowym,
czarnymi oliwkami, papryką, orzeszkami pinii i oliwą z oliwek**

Grilled Halloumi

*Served with rucola, lettuce, cocktail tomato, black olives, peppers,
pine nuts and olive oil*

29zł

Polecane wino / Recommended wine: Hunky Dory, New Zealand Sauvignon Blanc

MAKARONY PASTA

Fusilli aglio olio z cukinią, suszonymi pomidorami i figami

Fusilli aglio olio with zucchini, dried tomatoes and figs

29zł

Polecane wino / Recommended wine: Gran Sasso Trebbiano

**Pappardelle z kurczakiem na białym winie z grzybami leśnymi w
śmietanie** ^{1,7}

Pappardelle with chicken and white wine forest mushrooms cream sauce

34zł

Polecane wino / Recommended wine: Chablis Chanson, France



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Pieczony filet z lososia, ziemniaki z pieca i bukiet sałat^{7,8,9,10}
Baked fillet of salmon with baked potatoes and lettuce mix
49zł

Polecane wino / Recommended wine: Pinot Grigio Volunte, Italy

**Grilowany filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów,
opiekane ziemniaki, bukiet gotowanych warzyw**⁷
*Grilled fillet of chicken with dried tomatoes sauce, baked potatoes
and cooked vegetables*

34zł

Polecane wino / Recommended wine: Chablis Chanson, France

**Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym oraz z puree z dyni
i bukietem kolorowych sałat**⁷
Pork tenderloin with mushroom sauce, pumpkin puree and lettuces mix
44zł

Polecane wino / Recommended wine: Lucarelli Chardonnay, Italy



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.
*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej z pieczarkami i cebulą z masłem czosnkowym i frytkami ^{7,10}

*Beef tenderloin steak with grilled mushrooms and onions
served with garlic butter and steak fries*

79zł

Polecane wino / Recommended wine: Elsa Bianchi Mendoza Argentina

Rolada śląska z kluskami i modrą kapustą ^{1,7,9,10} *Silesian beef roll stuffed with sausage, pickle, bacon served with polish gnocchi and red cabbage*

45zł

Polecane wino / Recommended wine: Aresti Trisquel, Chile

Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą ^{1,7,9,10} *Pork chop served with boiled potatoes and fried cabbage*

37zł

Polecane wino / Recommended wine: Gran Sasso Trebbiano, Italy Chardonnay



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.
*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



PIZZA

Margherita 26cm^{1,7}

Sos pomidorowy / mozzarella / oregano / bazylia
Tomato sauce / oregano/ basil

19zł

Capriciosa 26cm^{1,7}

Sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / szynka
Tomato sauce / Mozzarella / mushrooms / ham

25zł

Wiejska 26cm^{1,7}

Sos pomidorowy / mozzarella / kiełbasa/boczek/cebula /
pieczarki/ogórek kiszony
*Tomato sauce / Mozzarella / sausages / becon / onion /
maushrooms / pickled cucumber*

29zł

Al Capone 26cm^{1,7}

Sos pomidorowy / mozzarella /szynka
dojrzewająca/jalapeno/bazylia/salami/czosnek/
Tomato sauce / Mozzarella / Salami/Jalapeno/Garlik/Basil/Ripening ham

29zł

Sos do pizzy: Czosnkowy / Pomidorowy

Pizza sauce: Garlic / Tomato

2zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



DESERY

DESSERTS

Lody waniliowe w cieście naleśnikowym, w orzechowej panierce z karmelem i bitą śmietaną^{1,7,8}

*Vanilla ice cream in pancake batter, in nut coating
with caramel and whipped cream*

15zł

Polecane wino / Recommended wine: Moscato D'asti

Sernik wiedeński z sosem truskawkowym i bitą śmietaną^{1,7,8}

Viennese cheesecake with strawberry sauce and whipped cream

17zł

Polecane wino / Recommended wine: Riesling Kabinett

Puchar lodowy z gorącymi malinami^{3,7}

Ice cream with hot raspberries

14 zł

Polecane wino / Recommended wine: Moscato D'asti

Fondant czekoladowy z musem malinowym i gałką lodów waniliowych^{1,7,3}

Chocolate fondant with raspberries mousse and vanilla ice cream

18zł

Polecane wino / Recommended wine: Moscato D'asti



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.**

***Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



DODATKI

ADDS

Frytki 200g

French Fries

8zł

Frytki stekowe 200g

Steak fries

8zł

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Boiled potatoes

8zł

Bukiet sałat z sosem vinegreate

Letucces mix

8zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



NAPOJE GORAĆE

HOT BEVERAGES

KAWA / COFFEE

Kawa czarna <i>Black coffee 150ml</i>	8zł
Kawa biała <i>White coffee 135ml</i>	9zł
Espresso 35 ml	8zł
Espresso Macchiato 70ml	9zł
Podwójne Espresso <i>Double Espresso 70ml</i>	12zł
Cappuciono 250 ml	12zł
Caffe Latte 200 ml	12zł
Kawa mrożona <i>Iced Coffee 300ml</i>	15zł
Irish Coffee 160ml	18zł

HERBATA / TEA

Herbata Herbapol 400ml	
Herbata Czarna <i>Black tea</i>	8zł
Herbata Zielona <i>Pure green tea</i>	8zł
Herbata Owocowa <i>Fruit tea</i>	8zł
Herbata Miętowa <i>Mint tea</i>	8zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



NAPOJE ZIMNE

SOFT DRINKS

Woda Kropla Beskidu niegazowana/ gazowana 300ml <i>Water still/ sparkling</i>	7zł
Coca -Cola Cola / Light 200ml	8zł
Fanta Sprite 200ml	8zł
Tonic Kinley 200ml	8zł
Sok Owocowy Pomarańcza/ Grejpfrut/ Czarna porzeczka/ Jabłko/Pomidor <i>Orange/Grapefruit/Blackc currant/ Apple/ Tomato</i> 200ml	7zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców pomarańcz/ grejpfrut <i>Freshly squeezed juice</i> 200ml	14zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



PIWO LANE

DRAFT BEER

Tyskie Gronie 500ml	9zł
Tyskie Gronie 300ml	7zł
Pilsner Urquell 300ml	10zł
Pilsner Urquell 500 ml	13zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLE BEER

Grolsch 450ml	14zł
Lech Premium 500ml	11zł
Lech free 300ml	9zł
Książęce czerwone/ ciemne /pszeniczne/ 500ml	11zł
Książęce IPA/Weizen/ 500ml	13zł
Książęce Porter 500ml	14zł
Pilsner Urquell 500 ml	14zł

WÓDKA 40ml

Wyborowa	10zł
Finlandia	13zł
Żubrówka	10zł

BURBON & TENNESSE

Jack Daniels	18zł
Jack Daniels Gentleman Jack	26zł
Jack Daniels Single Barrel	33zł

WHISKY

SINGLE MALT 40 ml

Singelton 15 yo (Speyside)	30zł
Singelton 18 yo (Speyside)	37zł

BLENDED SCOTCH 40ml

Chivas Regal 12 yo	23zł
Chivas Regal 18 yo	29zł
Johnnie Walker Red Label	15zł
Johnnie Walker Black Label 12 yo	22zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



IRISH WHISKEY 40ml

Bushmills Orginal	18zł
Bushmills Black Bush	21zł
Jameson	18zł

RUM 40 ml

Bacardi Carta Blanca	13zł
Bacardi Black	17zł

GIN 40 ml

Gordon's	12zł
Bombay Sapphire	18zł

TEQUILA 40 ml

Olmecca Silver	15zł
Olmecca Gold	17zł

BRANDY 40 ml

Metaxa 5*	16zł
------------------	-------------

COGNAC 40 ml

Martell VS	33zł
-------------------	-------------

APERITIF 100 ml

Martini Bianco	16zł
-----------------------	-------------

LIKIERY 40 ml

Amaretto	10zł
Jegermeister	16zł
Beherovka	10zł
Sambuca Molinari	16zł



*Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.

*Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.



KOKTAILE

COCKTAILS

Mojito

*Rum Bacardi 40ml, limonka, cukier trzcinowy, mięta,
woda gazowana, kruszony lód*

27zł

Chillout

Rum bacardi 40ml, blue curacao 20ml, grenadyna, sok pomarańczowy

25zł

Tequila Sunrise

Tequila Olmeca Silver 40ml, sok pomarańczowy, grenadyna

25zł

Cuba Libre

Rum Bacardi 40ml, limonka, coca-cola

25zł

Margarita

Tequila 40ml, Triple sec 20ml, sok z cytryny

25zł



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.**

***Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



ŚNIADANIA

Breakfast

Bufet- od poniedziałku do piątku – 6:30-10:00
Weekendy i Święta – 8:00-11:00

Buffet – From Monday to Friday 6:30 am-10:00 am
Weekends and holidays 8:00 am-11:00am

45zł



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.**
***Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**



ALERGENY

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hubrydowe) i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jajka i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne
6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamie lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) i produkty pochodne
9. Seler zwyczajny i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne



***Dania zawierają alergeny. Lista alergenów znajduje się na ostatniej stronie.**

***Dishes contain allergens. The list of allergens is on last page.**