




















PRZYSTAWKI / APPETIZERS



Tatar wołowy Kiszona rzodkiew / ogórek kiszony / cebula / jajko / oliwa ziołowa
 Steak tartare Chanterelle mushrooms / pickled cucumber / egg / herbal olive oil 38 PLN     

Carpaccio z buraka rukola / pomidorki cherry / mus z wędzonej śliwki / orzechy włoskie / ocet balsamiczny
 Beetroot carpaccio Arugula / cherry tomatoes / smoked plum mousse / walnuts / balsamic vinegar 26 PLN   






ZUPY / SOUPS




Żurek Śląski na własnym zakwasie / Homestyle Silesian sour rye soup 19 PLN     

Tradycyjny rosół z domowym makaronem / Chicken broth with homemade noodles 16 PLN    



Krem z pietruszki Seler / chips z marchewki / oliwa ziołowa
 Parsley cream Celery / carrot chips / herbal olive oil 15 PLN  




SAŁATKI / SALADS

Salatka Cezar Kurczak / sezonowe sałaty / kapary / anchois / pomidorki koktajlowe / grzanki ziołowe
 Caesar salad Chicken / salad mix / capers / anchovies / cherry tomatoes / herb croutons 33 PLN     

Salatka z smażonym bocznikiem Jabłko / sałaty sezonowe / orzech włoski / sos miodowy
 Fried oyster mushroom salad Apple / seasonal salads / walnut / honey sauce 31 PLN   

MAKARONY / PASTA

Gnocchi szpinakowe Pesto z pieczonej papryki / ricotta / parmezan
 Spinach gnocchi Roasted pepper pesto / ricotta / parmesan 37 PLN  

Conchiglioni z kurczakiem Sos demi - glace / fasolka szparagowa / parmezan
 Conchiglioni with chicken Demi - glace sauce / green beans / Parmesan 36 PLN   



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej Frytki steak house / papardelle z cukinii / sos z zielonego pieprzu     

Beef tenderloin steak / steak house fries / zucchini papardelle / green pepper sauce 87 PLN

Filet z kurczaka sous vide Puree z batata / glazurowany burak
 Sous vide chicken fillet Sweet potato puree / glazed beetroot 38 PLN     






Rolada wołowa z modrą kapustą i gumiklejzami
 Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles and bacon Served with Silesian potato dumplings and red cabbage 47 PLN     



Pieczony łosoś Puree z zielonego groszku / palony kalafior / ziołowa kruszonka / żel z cytryny
 Baked Salmon Green pea puree / roasted cauliflower / herb crumble / lemon gel 57 PLN     

Kotlet schabowy Ziemniaki opiekane / kapusta zasmażana
 Pork chop Baked potatoes / fried cabbage 38 PLN     



DESERY / DESSERTS

Beza Pavlova Mascarpone / mus malinowy
 Pavlova Mascarpone / raspberry mousse / mascarpone 21 PLN     

Fondant czekoladowy Mus z czerwonych owoców / sorbet marakuja
 Chocolate fondant Red fruit mousse / passion fruit sorbet 23 PLN  








ŚNIADANIA / BREAKFAST






Bufet – od poniedziałku do piątku – 6:30-10:00, Weekendy i Święta – 8:00-11:00
 Breakfast – From Monday to Friday 6:30 a.m.-10:00 a.m.,
 Weekends and Holidays 8:00 a.m.-11:00 a.m. 55 PLN



Podziel się swoimi wrażeniami! Prosimy o pozostawienie opinii.
 Share your experience with others! Please leave your feedback.



ALERGENY/ ALLERGENS

 jajka / eggs  gluten  laktoza / lactose  grzyby / mushrooms  skorupiaki / shellfish  ryby / fish  seler / celery

 soja / soy  nasiona sezamu / sesame seeds  gorczyca / mustard  łubiny / lupins  dwutlenek siarki / sulphur dioxide

 orzeszki ziemne / peanuts  orzechy / nuts

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

KAWA / COFFEE

- Kawa czarna *Black coffee* 150 ml 9 PLN
- Kawa biała *White coffee* 135 ml 10 PLN
- Espresso 35 ml 9 PLN
- Espresso Macchiato 70 ml 10 PLN
- Podwójne Espresso *Double Espresso* 70 ml 14 PLN
- Cappuccino 250 ml 13 PLN
- Caffe Latte 200 ml 13 PLN
- Caffe Latte smakowe / *flavored* 200 ml 15 PLN
- Kawa mrożona *Iced Coffee* 300 ml 16 PLN
- Irish Coffee 160 ml 18 PLN

HERBATA / TEA

- Herbata Herbapol 400 ml 8 PLN
- Czarna, Zielona, Owocowa, Miętowa / Black, Pure green, Fruit, Mint*

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

- Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml
- Water still/ sparkling* 8 PLN
- Woda w karafce z cytrusami
- Water in carafe with citrus* 1l 15 PLN
- Coca-Cola / Light 200 ml 8 PLN
- Fanta 200 ml 8 PLN
- Sprite 200 ml 8 PLN
- Kinley Tonic 200 ml 8 PLN
- Sok owocowy / *Juice* 200 ml 8 PLN
- Pomarańcza/ Grejpfrut/ Czarna porzeczka/ Jabłko/ Pomidor*
- Orange/Grapefruit/Black currant/ Apple/ Tomato*
- Sok świeżo wyciskany / *Freshly squeezed juice* 200 ml 16 PLN
- pomarańcz, grejpfrut / orange, grapefruit*

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

- Tyskie gronie 500 ml 11 PLN
- Grolsch 450 ml 18 PLN
- Lech Premium 500 ml 11 PLN
- Lech Free 300 ml 11 PLN
- Książęce (Czerwone, Pszeniczne, Ciemne) 500 ml 14 PLN
- Książęce (Weizen) 500 ml 16 PLN
- Pilsner Urquell 500 ml 18 PLN

WÓDKA / VODKA 40 ml/0,5 l

- Wyborowa 12 PLN / 110 PLN
- Finlandia 14 PLN / 230 PLN /0,7 l
- Żubrówka 10 PLN / 90 PLN

RUM 40 ml

- Bacardi Carta Blanca 14 PLN
- Bacardi Black 18 PLN

WHISKY/WHISKEY 40 ml/0,7 l

- Jack Daniel's 19 PLN / 320 PLN
- Jack Daniel's Gentleman Jack 26 PLN / 440 PLN
- Jack Daniel's Single Barrel 33 PLN

WHISKY 40 ml

- SINGLE MALT**
- Singelton 15 yo 32 PLN
- Singelton 18 yo 39 PLN

- BLENDED SCOTCH**
- Chivas Regal 12 yo 24 PLN
- Chivas Regal 18 yo 32 PLN

- IRISH WHISKEY**
- Bushmills Original 18 PLN
- Bushmills Black Bush 21 PLN
- Jameson 21 PLN

BRANDY & COGNAC 40 ml

- Metaxa 5* 16 PLN
- Martell VS 34 PLN

GIN 40 ml

- Bombay Sapphire 19 PLN

TEQUILA 40 ml

- Olmecca Silver 16 PLN
- Olmecca Gold 19 PLN

APERITIF & LIQUERS

- Martini Bianco 100 ml 16 PLN
- Jegermeister 40 ml 17 PLN

DRINKI

- Aperol spritz
- likier aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcz 27 PLN

- Cuba libre
- bacardi black/coca-cola / limonka 25 PLN

- Mohito
- bacardi bianco/woda gazowana/ cukier trzcinowy / przecier z limonki 25 PLN

- Bissonglass
- żubrówka bisson grass / sok jabłkowy / cynamon / jabłko 18 PLN

- Coniterau fizz
- coniterau / sok z limonki / woda gazowana 25 PLN

- Chillout
- rum/blue curaco/ sok pomarańczowy / syrop malinowy 26 PLN

Podziel się swoimi wrażeniami! Prosimy o pozostawienie opinii.
Share your experience with others! Please leave your feedback.

