

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy Kiszona rzodkiew / ogórek kiszony / cebula / jajko / oliwa ziołowa
Steak tartare Chanterelle mushrooms / pickled cucumber / egg / herbal olive oil 39 PLN

Pieczony burak Ser kozi/ żel z sosny / rukola
Roasted beets Goat cheese / pine gel / arugula 27 PLN

ZUPY / SOUPS

Żurek Śląski na własnym zakwasie / Homestyle Silesian sour rye soup 21 PLN

Tradycyjny rosół z domowym makaronem / Chicken broth with homemade noodles 18 PLN

Krem z buraka Feta / oliwa ziołowa / tymianek
Cream of beetroot Feta / herb oil / thyme 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 34 PLN

Salatka z smażonym bocznikiem Jabłko / sałaty sezonowe / orzech włoski / sos miodowy
Fried oyster mushroom salad Apple / seasonal salads / walnut / honey sauce 32 PLN

MAKARONY / PASTA

Gnocchi szpinakowe Pesto z pieczonej papryki / ricotta / parmezan
Spinach gnocchi Roasted pepper pesto / ricotta / parmesan 38 PLN

Conchiglioni z kurczakiem Sos demi - glace / fasolka szparagowa / parmezan
Conchiglioni with chicken Demi - glace sauce / green beans / Parmesan 38 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej Frytki steak house / grillowane warzywa / sos z zielonego pieprzu
Beef tenderloin steak / steak house fries / grilled vegetables / green pepper sauce 104 PLN

Filet z kurczaka sous vide Puree z batata / palony brokuł
Sous vide chicken fillet Pureed yam / roasted broccoli 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 49 PLN

Pieczony łosoś Puree z brokuła / palony kalafior / ziołowa kruszonka / żel z cytryny
Baked Salmon Broccoli puree / roasted cauliflower / herb crumble / lemon gel 62 PLN

Kotlet schabowy Ziemniaki opiekane / kapusta zasmażana
Pork chop Baked potatoes / fried cabbage 39 PLN

DESERY / DESSERTS

Beza Pavlova Mascarpone / mus malinowy / owoce sezonowe
Pavlova Mascarpone / raspberry mousse / seasonal fruits 22 PLN

Fondant czekoladowy Mus z czerwonych owoców / sorbet marakuja
Chocolate fondant Red fruit mousse / passion fruit sorbet 25 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 10 PLN
- Kawa biała *White coffee* 135 ml 12 PLN
- Espresso 35 ml 10 PLN
- Espresso Macchiato 70 ml 13 PLN
- Podwójne Espresso *Double Espresso* 70 ml 15 PLN
- Cappuccino 250 ml 14 PLN
- Caffe Latte 200 ml 14 PLN
- Caffe Latte smakowe / *flavored* 200 ml 16 PLN
- Kawa mrożona *Iced Coffee* 300 ml 18 PLN
- Irish Coffee 160 ml 21 PLN

HERBATA / TEA

- Herbata Herbapol 400 ml 10 PLN
Czarna, Zielona, Owocowa, Miętowa / *Black, Pure green, Fruit, Mint*
- Herbata rozgrzewająca 400 ml 17 PLN
Warming tea

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

- Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml
Water still/ sparkling 9 PLN
- Woda w karafce z cytrusami
Water in carafe with citrus 1l 15 PLN
- Coca-Cola / Light 200 ml 10 PLN
- Fanta 200 ml 10 PLN
- Sprite 200 ml 10 PLN
- Kinley Tonic 200 ml 10 PLN
- Sok owocowy / *Juice* 200 ml 10 PLN
Pomarańcza/ Grejfrut/ Czarna porzeczka/ Jabłko/ Pomidor
Orange/Grapefruit/Black currant/ Apple/ Tomato
- Sok świeżo wyciskany / *Freshly squeezed juice* 200 ml 19 PLN
pomarańcz, grejfrut / orange, grapefruit

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

- Tyskie gronie 500 ml 14 PLN
- Grolsch 450 ml 22 PLN
- Lech Premium 500 ml 14 PLN
- Lech Free 300 ml 15 PLN
- Książęce (Czerwone, Pszeniczne, Ciemne) 500 ml 16 PLN
- Książęce (Weizen) 500 ml 18 PLN
- Pilsner Urquell 500 ml 20 PLN

PIWO LANE / TAP BEER

- Tyskie lane 500 ml 14 PLN
- Tyskie lane 300 ml 13 PLN

WÓDKA / VODKA 40 ml/0,5 l

- Wyborowa 13 PLN / 120 PLN
- Finlandia 14 PLN / 230 PLN / 0,7 l
- Żubrówka 10 PLN / 90 PLN

RUM 40 ml

- Bacardi Carta Blanca 15 PLN
- Bacardi Carta Negra 15 PLN

WHISKY/WHISKEY 40 ml/0,7 l

- Jack Daniel's 19 PLN / 320 PLN
- Jack Daniel's Gentleman 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* 23 PLN
- Martell VS 34 PLN

GIN 40 ml

- Bombay Sapphire 19 PLN

TEQUILA 40 ml

- Olmecca Silver 20 PLN
- Olmecca Gold 20 PLN

APERITIF & LIQUERS

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

DRINKI

- Aperol spritz
likier aperol / prosecco / woda gazowana /
pomarańcz 28 PLN

- Cuba libre
bacardi carta negra / coca-cola / limonka 26 PLN

- Mohito
bacardi carta blanca / woda gazowana / cukier trzcinowy /
przecier z limonki 27 PLN

- Bissonglass
żubrówka bisson grass / sok jabłkowy / cynamon /
jabłko 19 PLN

- Cointreau fizz
cointreau / sok z limonki / woda gazowana 26 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.

