

## PRZYSTAWKI / APETIZERS

- Tatar wołowy | Pieczarki marynowane / ogórek kiszony / cebula / żółtko / oliwa ziołowa / 320 g** 49 PLN  
Steak tartare | Pickled mushrooms / pickled cucumber / egg yolk / herbal olive oil 🍴🍴🍴🍴
- Bruschetta | pomidor / oliwa / czosnek / parmezan / rucola / 320 g** 31 PLN  
Bruschetta | tomato / olive oil / garlic / parmesan / arugula 🍴🍴
- Bruschetta | kurczak / oliwa / papryka konserwowa / parmezan / rucola / 320 g** 31 PLN  
Bruschetta | chicken / olive oil / pickled peppers / parmesan / arugula 🍴🍴

## ZUPY / SOUPS

- Żurek śląski na własnym zakwasie / 300 ml**  
Homestyle Silesian sour rye soup 🍴🍴🍴🍴🍴
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem / 300 ml**  
Chicken broth with homemade noodles 🍴🍴🍴
- Krem z kukurydzy | chips z boczku / popcorn / 300 ml**  
Sweet corn soup | bacon chips / popcorn 🍴

## SAŁATKI / SALADS

- Sałatka Cezar | Kurczak / Sezonowe sałaty / kapary / anchois / pomidorki koktajlowe / grzanka czosnkowa / 335 g** 46 PLN  
Caesar Salad | Chicken / Seasonal lettuce / capers / anchovies / cherry tomatoes / garlic croutons 🍴🍴🍴🍴🍴
- Sałatka z dynią / kuskus / granat / ciecierzycza / cytryna / oliwa / 300 ml** 44 PLN  
Pumpkin Salad / couscous / pomegranate / chickpeas / lemon / olive oil 🍴

## MAKARONY / PASTA

- Gnocchi szpinakowe | Pesto z pieczonej papryki / ricotta / parmezan / 350 g** 47 PLN  
Spinach gnocchi | Roasted bell pepper pesto / ricotta / parmesan 🍴🍴
- Penette | Kurczak / borowik / podgrzybek / śmietanka / cebula / 350 g** 48 PLN  
Penette | Chicken / porcini mushrooms / bay bolete mushrooms / cream / onion 🍴🍴🍴🍴🍴
- Tagliolini al. Nero di seppia | Krewetka / szjyka rakowa / maź / wino / masło / 350 g** 54 PLN  
Tagliolini al. Nero di seppia | Shrimp / crayfish / meal / wine / butter 🍴🍴🍴🍴🍴

## DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

- Stek Antrykot | Gratena ziemniaczana / grillowane pomidorki koktajlowe / zielony pieprz / 350 g** 133 PLN  
Antrikot steak | Potato gratena / grilled cherry tomatoes / green pepper 🍴🍴🍴
- Stek z polędwicy wołowej / Frytki steakhouse / bukiet sałat / zielony pieprz / oliwa ziołowa / 350 g** 124 PLN  
Filet mignon steak / steakhouse fries / mixed greens / green pepper / herbal olive oil 🍴🍴🍴🍴
- Filet z kurczaka supreme | Puree tymiankowe / glazurowany burak / masło czosnkowe / wino / puder z buraka / 320 g** 54 PLN  
Chicken Supreme Filet | Thyme puree / glazed beetroot / garlic butter / beetroot powder 🍴🍴🍴🍴🍴
- Rolada wołowa | Kapusta czerwona / boczek / kluski śląskie / 497 g** 59 PLN  
Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles and bacon | Red cabbage / bacon / silesian potato dumplings 🍴🍴🍴🍴🍴
- Fish and chips | Dorsz / frytki / sos tatarski / 450 g** 61 PLN  
Fish and chips | Cod / french fries / tartar sauce 🍴🍴🍴🍴
- Kotlet schabowy | Pieczone ziemniaki / kapusta zasmażana / 500 g** 49 PLN  
Breaded pork cutlet / roasted potatoes / sautéed cabbage 🍴🍴🍴🍴🍴
- Placki ziemniaczane / podgrzybek / borowik / śmietanka / cebula / masło / 500 g** 44 PLN  
Potato pancakes / bay bolete mushrooms / porcini mushrooms / cream / onion / butter 🍴🍴🍴🍴🍴

## BURGERY / BURGERS

- Burger BBQ | Wołowina / boczek / krążki cebuli / mozzarella / jajko sadzone / sałata / steakhouse / 500 g** 63 PLN  
BBQ burger | Beef / bacon / onion rings / mozzarella / fried egg / salad / steakhouse 🍴🍴🍴🍴🍴
- Burger Classic | Wołowina / ser / pomidor / pikle / cebula / sałata / steakhouse / 500 g** 59 PLN  
Classic burger | Beef / cheese / tomato / pickles / onion / lettuce / steakhouse 🍴🍴🍴🍴🍴
- Burger Hot | Wołowina / jalapeno / salami spanata / cebula czerwona / karmelizowany boczek / sałata / steakhouse / 500 g** 62 PLN  
Hot burger | Beef / jalapeno / salami spanata / red onion / caramelized bacon / lettuce / steakhouse 🍴🍴🍴🍴🍴
- Burger Cheese | Wołowina / cheddar / camembert / ogórek kiszony / cebula / sałata / steakhouse / 500 g** 61 PLN  
Cheese burger | Beef / cheddar / camembert / pickled cucumber / onion / lettuce / steakhouse 🍴🍴🍴🍴🍴

## DESERY / DESSERTS

- Beza Pavlova | Mascarpone / owoce sezonowe / sos owocowy / 250 g** 26 PLN  
Pavlova meringue | Mascarpone / seasonal fruits / fruit sauce 🍴🍴🍴
- Fondant czekoladowy | Mus z czerwonych owoców / sorbet marakuja / 220 g** 29 PLN  
Chocolate fondant | Red fruit mousse / passion fruit sorbet 🍴🍴🍴
- Puchar lodowy / gorący mus owocowy / bita śmietana / 220 g** 25 PLN  
Ice cream sundae / hot fruit mousse / whipped cream 🍴🍴🍴🍴🍴

## Alergeny / Allergens

- 🍳 jajka / eggs 🍴 gluten / gluten 🥛 laktoza / lactose 🍄 grzyby / mushrooms 🦀 skorupiaki / shellfish 🐟 ryby / fish 🌿 seler / celery  
🥛 soja / soy 🌱 nasiona sezamu / sesame seeds 🌶️ gorczyca / mustard 🌿 łubiny / lupis 🍷 dwutlenek siarki / sulphur dioxide  
🥜 orzeszki ziemne / peanuts 🌰 orzechy / nuts



Drodzy Goście!

Dziękujemy, że zawitaliście do naszej restauracji.  
Podzielcie się swoją opinią i opowiedzcie o swoich wrażeniach.

Dear Guests!  
We would like to thank you for your visiting our restaurant.  
Please, share your opinion and impressions.



**NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES**
**KAWA / COFFEE**

Kawa czarna <i>Black coffee</i> / 150 ml	11 PLN
Kawa biała <i>White coffee</i> / 135 ml	13 PLN
Espresso / 35 ml	11 PLN
Espresso Macchiato / 70 ml	14 PLN
Podwójne Espresso <i>Double Espresso</i> / 70 ml	16 PLN
Cappuccino / 250 ml	15 PLN
Caffe Latte / 200 ml	15 PLN
Caffee Latte smakowe / <i>flavored</i> / 200 ml	17 PLN
Kawa mrożona / <i>Iced coffee</i> / 300 ml	23 PLN

**HERBATA / TEA**

Herbata Loyd / 400 ml	11 PLN
Czarna, zielona, owocowa, miętowa / <i>Black, Pure green, fruit, mint</i>	
Herbata rozgrzewająca <i>Warming tea</i> / 400 ml	19 PLN

**NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES**

Kropla Beskidu gazowana, niegazowana / 330 ml	10 PLN
<i>Still/sparkling water</i>	
Woda w karafce z cytrusami / 1 l	15 PLN
<i>Water in carafe with citrus</i>	
Coca-Cola / Light / 200 ml	12 PLN
Fanta / 200 ml	12 PLN
Sprite / 200 ml	12 PLN
Kinley Tonic / 200 ml	12 PLN
Sok owocowy / <i>Juice</i> 200 ml	12 PLN
Pomarańcza/Grejpfrut/Jabłko/Multiwitamina	
<i>Orange/Grapefruit/Apple/Multivitamin</i>	
Sok świeżo wyciskany / <i>Freshly squeezed juice</i> / 200 ml	21 PLN
Pomarańcza/Grejpfrut	
<i>Orange/Grapefruit</i>	

**PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER**

Grosch / 450 ml / 5%	25 PLN
Lech Premium / 500 ml / 5%	18 PLN
Lech Free / 500 ml / 0%	17 PLN
Książęce (Czerwone 7,9%, Pszeniczne 4,9%, Ciemne 4,1%, Porter 8%) / 500 ml	18 PLN
Pilsner Urquell / 500 ml / 4,4%	23 PLN
Piwo Diamentowe (Earl grey ipa 5,8%, pszenica 4,5%, pilsner 4,8%) / 500 ml	22 PLN

**PIWO LANE / TAP BEER**

Tyskie lane / 500 ml / 5,2%	18 PLN
Tyskie lane / 300 ml / 5,2%	17 PLN
Pilsner Uргуell / 500 ml / 5%	23 PLN
Pilsner Uргуell / 300 ml / 5%	21 PLN

**WÓDKA / VODKA**

40 ml / 0,5 l

Wyborowa / 40%	14 PLN / 120 PLN
Finlandia / 40%	15 PLN / 230 PLN (0,7 l)
Żubrówka / 37,5%	11 PLN / 90 PLN

**RUM**

40 ml

Bacardi Carta Blanca / 37,5%	15 PLN
Bacardi Carta Negra / 37,5%	15 PLN

**WHISKY / WHISKEY**

40 ml / 0,7 l

Jack Daniel's / 40%	22 PLN / 320 PLN
Jack Daniel's Gentleman Jack / 40%	30 PLN / 440 PLN
Jack Daniel's Single Barrel / 45%	37 PLN

**WHISKY**

40 ml

Glenmorangie Original 10 yo / 40%	47 PLN
Singelton 18 yo / 40%	39 PLN
Chivas Regal 12 yo / 40%	26 PLN
Chivas Regal 18 yo / 40%	34 PLN
Bushmills Original / 40%	18 PLN
Singelton 18 yo / 40%	21 PLN
Singelton 18 yo / 40%	21 PLN

# KARTA NAPOI / BEVERAGES MENU

**BRANDY & COGNAC**

40 ml

Metaxa 5* / 38%	24 PLN
Martell VS / 40%	36 PLN

**GIN**

40 ml

Bombay Sapphire / 40%	22 PLN
-----------------------	--------

**TEQUILA**

40 ml

Olmecca Silver / 35%	22 PLN
Olmecca Gold / 35%	22 PLN

**APERTIF & LIQUERS**

Martini Bianco / 100 ml / 14,4%	16 PLN
Jagermeister/ 40 ml / 35%	19 PLN

**DRINKI**

Aperol spritz	30 PLN
Likier aperol / prosecco / woda gazowana, pomarańcza	
Cuba libre	27 PLN
Bacardi black / coca-cola / limonka	
Mohito	29 PLN
Bacardi bianco / woda gazowana / cukier trzcinowy / przecier z limonki	
Bissonglass	20 PLN
Żubrówka bisson grass / sok jabłkowy / cynamon / jabłko	
Cointreau fizz	26 PLN
Cointreau / sok z limonki / woda gazowana	
Chillout	28 PLN
Rum / blue curaco / sok pomarańczowy / syrop malinowy	