

RESTAURACJA A'LA CARTE / A'LA CARTE RESTAURANT

Od poniedziałku do piątku – 16:00-22:00, Weekends – 14:00-21:00
Monday to Friday – 16:00-22:00, Weekends – 14:00-21:00

PRZYSTAWKI / APETIZERS

Tatar wołowy Pieczarki marynowane / ogórek kiszony / cebula / żółtko / oliwa ziołowa / 320 g <i>Steak tartare Pickled mushrooms / pickled cucumber / egg yolk / herbal olive oil</i>	53 PLN
Bruschetta pomidor / oliwa / czosnek / parmezan / rucola / 320 g <i>Bruschetta tomato / olive oil / garlic / parmesan / arugula</i>	32 PLN
Płatki kurczaka pieczonego / bagietka czosnkowa / rukola / papryka grillowana / sos 1000 wysp / 320 g <i>roasted chicken fillet / garlic baguette / arugula / grilled pepper / Thousand Island sauce</i>	32 PLN

ZUPY / SOUPS

Żurek śląski na własnym zakwasie / 300 ml <i>Homestyle Silesian sour rye soup</i>	26 PLN
Tradycyjny rosół z domowym makaronem / 300 ml <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	22 PLN
Pieczona dynia / mleko kokosowe / prażone migdały i pestki dyni / 300 ml <i>Roasted pumpkin / coconut milk / toasted almonds and pumpkin seeds</i>	24 PLN

SAŁATKI / SALADS

Sałatka cezar kurczak / boczek / sałata rzymska / kapary / anchois / pomidorki koktajlowe / grzanka czosnkowa / 335 g <i>Caesar salad / chicken / bacon / romaine lettuce / capers / anchovies / cherry tomatoes / garlic crouton</i>	47 PLN
Sałatka ze smażonym boczniakiem jabłko / sałaty sezonowe / orzech włoski / sos miodowy / 300 ml <i>Salad with fried oyster mushrooms / apple / seasonal lettuce / walnuts / honey dressing</i>	44 PLN

MAKARONY / PASTA

Gnocchi szpinakowe Pesto z pieczonej papryki / ricotta / parmezan / 350 g <i>Spinach gnocchi Roasted bell pepper pesto / ricotta / parmesan</i>	47 PLN
Pennette kurczak / wino / groszek cukrowy / szpinak baby / pomidor koktajlowy / cebula 350g <i>Pennette / chicken / wine / sugar snap peas / baby spinach / cherry tomato / onion</i>	53 PLN
Spaghetti bolognese / wołowina / parmezan / 350 g <i>Spaghetti bolognese / beef / parmesan</i>	43 PLN

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

MENU

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSES

Angus Ribeye stek / gratena ziemniaczana / grillowane pomidorki / cukinia / sos peppercorn / 500 g <i>Angus ribeye steak / potato gratin / grilled cherry tomatoes / zucchini / peppercorn sauce</i>	139 PLN
Stek z polędwicy wołowej Frytki steakhouse / bukiet sałat / zielony pieprz / oliwa ziołowa / 350 g <i>Filet mignon steak / steakhouse fries / mixed greens / green pepper / herbal olive oil</i>	130 PLN
filet z kurczaka supreme / pure tymiankowe / groszek cukrowy / masło czosnkowe / wino / puder z buraka / 320 g <i>Chicken supreme fillet thyme purée / sugar snap peas / garlic butter / wine / beetroot powder</i>	65 PLN
Rolada wołowa Kapusta czerwona / boczek / kluski śląskie / 500 g <i>Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles and bacon Red cabbage / bacon / silesian potato dumplings</i>	67 PLN
Fish and chips Dorsz / frytki / sos tatarski / 450 g <i>Fish and chips Cod / french fries / tartar sauce</i>	61 PLN
Kotlet schabowy / ziemniaczane purre z chrzanem / kapusta zasmażana / 500 g <i>Pork schnitzel / horseradish mashed potatoes / braised cabbage</i>	57 PLN
Placki ziemniaczane/ podgrzybek / borowik / śmietanka/ cebula/ masło / 500 g <i>Potato pancakes / bay bolete mushrooms / porcini mushrooms / cream / onion / butter</i>	44 PLN

BURGERY / BURGERS

Burger BBQ Wołowina / boczek / krążki cebuli / mozzarella / jajko sadzone / sałata / 500 g <i>BBQ burger Beef / bacon / onion rings / mozzarella / fried egg / salad</i>	53 PLN
Burger Classic Wołowina / ser / pomidor / pikle / cebula / sałata / 500 g <i>Classic burger Beef / cheese / tomato / pickles / onion / lettuce</i>	49 PLN
Burger Hot Wołowina / jalapeno / salami spianata / cebula czerwona / karmelizowany boczek / sałata / 500 g <i>Hot burger Beef / jalapeno / salami spianata / red onion / caramelized bacon / lettuce</i>	52 PLN
Burger chicken / sałatka cezar / boczek / 400 g <i>Chicken burger / Caesar salad / bacon</i>	43 PLN
Frytki steakhouse / 200 g <i>Steakhouse fries</i>	12 PLN

DESERY / DESSERTS

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



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 visting 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> / 300 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

Lech Free / 500 ml / 0%	18 PLN
Książęce (Czerwone 7,9%, Pszeniczne 4,9%, Ciemne 4,1%, Porter 8%) / 500 ml	20 PLN
Pilsner Urquell / 500 ml / 4,4%	25 PLN
Piwo Diamentowe (Earl grey ipa 5,8%, pszenica 4,5%, pilsner 4,8%) / 500 ml	23 PLN

PIWO LANE / TAP BEER

Tyskie lane / 500 ml / 5,2%	20 PLN
Tyskie lane / 300 ml / 5,2%	18 PLN
Pilsner Urguell / 500 ml / 5%	26 PLN
Pilsner Urguell / 300 ml / 5%	23 PLN

WÓDKA / VODKA

40 ml / 0,5 l

Wyborowa / 40%	15 PLN / 120 PLN
Finlandia / 40%	17 PLN / 230 PLN (0,7 l)
Żubrówka / 37,5%	15 PLN / 90 PLN

RUM

40 ml

Bacardi Carta Blanca / 37,5%	18 PLN
Bacardi Carta Negra / 37,5%	18 PLN

WHISKY / WHISKEY

40 ml / 0,7 l

Jack Daniel's / 40%	23 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%	27 PLN
Chivas Regal 18 yo / 40%	36 PLN
Jemeson / 40%	22 PLN
Buschmills Black Busch / 40%	22 PLN
Bushmills Original / 40%	20 PLN

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%	17 PLN
Jagermeister/ 40 ml / 35%	21 PLN

DRINKI

Aperol spritz	37 PLN
---------------	--------

Likier aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
Liqueur Aperol / Prosecco / Sparkling water / orange

Cuba libre	27 PLN
------------	--------

Bacardi black / coca-cola / limonka
Bacardi Black / Coca-Cola / Lime

Mohito	35 PLN
--------	--------

Bacardi bianco / woda gazowana / cukier trzcinowy /
przecier z limonki / świeża mięta
Bacardi Bianco / Sparkling water / Cane sugar / Lime purée / Fresh mint

Bissonglass	20 PLN
-------------	--------

Żubrówka bisson grass / sok jabłkowy / cynamon / jabłko
Żubrówka Bison Grass Vodka / Apple juice / Cinnamon / Apple

Cointreau fizz	26 PLN
----------------	--------

Cointreau / sok z limonki / woda gazowana
Cointreau / Lime juice / Sparkling water

Chillout	28 PLN
----------	--------

Rum / blue curaco / sok pomarańczowy / syrop malinowy
Rum / Blue Curaçao / Orange juice / Raspberry syrup