

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

- Tatar wołowy | Pieczarki marynowane / ogórek kiszony / cebula / żółtko / oliwa ziołowa / 320 g** 53 PLN  
Steak tartare | Pickled mushrooms / pickled cucumber / egg yolk / herbal olive oil 🥩🥒🥔🥑🌿
- Bruschetta | pomidor / oliwa / czosnek / parmezan / rucola / 320 g** 32 PLN  
Bruschetta | tomato / olive oil / garlic / parmesan / arugula 🍷🥑🧄🥔
- Carpaccio z buraka / kozi ser / rukola / sos balsamiczny / orzechy włoskie / 320 g** 34 PLN  
Beetroot carpaccio / goat cheese / arugula / balsamic sauce / walnuts 🥑🥒🥑

## ZUPY / SOUPS

- Żurek śląski na własnym zakwasie / 300 ml** 28 PLN  
Homestyle Silesian sour rye soup 🥩🥒🥑🥔🍷
- Tradycyjny rosół z domowym makaronem / 300 ml** 24 PLN  
Chicken broth with homemade noodles 🥩🥒🥑🥔
- Krem ze szparagów / popcorn z kaszy gryczanej / 300 ml** 26 PLN  
Asparagus cream soup / buckwheat popcorn 🥑

## SALAATKI / SALADS

- Sałatka cezar | kurczak / boczek / sałata rzymska / kapary / anchois / pomidorki koktajlowe / grzanka czosnkowa / 330 g** 49 PLN  
Caesar salad / chicken / bacon / romaine lettuce / capers / anchovies / cherry tomatoes / garlic crouton 🥩🥒🥑🥔🍷
- Sałatka śródziemnomorska / sałata lodowa / oliwki / ser feta / pomidor / ogórek zielony / cebula / oliwa / 330g** 44 PLN  
Mediterranean salad / iceberg lettuce / olives / feta cheese / tomato / cucumber / onion / olive oil 🥑

## MAKARONY / PASTA

- Gnocchi szpinakowe | Pesto z pieczonej papryki / ricotta / parmezan / 350 g** 47 PLN  
Spinach gnocchi | Roasted bell pepper pesto / ricotta / parmesan 🥑🥔🥑
- Tagliatelle / kurczak / wino / groszek cukrowy / szpinak baby / pomidor koktajlowy / cebula / 350 g** 55 PLN  
Tagliatelle / chicken / wine / sugar snap peas / baby spinach / cherry tomato / onion 🥑🥔🥑🍷
- Risotto z zielonym groszkiem / polędwiczka wieprzowa w sosie własnym / 350 g** 54 PLN  
Risotto with green peas / pork tenderloin in its own sauce 🥑🥔

## 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

- Stek z antrykotu / pieczone młode ziemniaki / fasolka szparagowa / sos peppercorn / 350 g** 135 PLN  
Ribeye steak / roasted baby potatoes / green beans / peppercorn sauce 🥩🥔🥑🥑
- Stek z polędwicy wołowej / frytki steakhouse / bukiet sałat / sos peppercorn / oliwa ziołowa / 350 g** 130 PLN  
Beef tenderloin steak / steakhouse fries / mixed salad / peppercorn sauce / herb oil 🥩🥔🥑🥑
- Filet z kurczaka supreme / purée tymiankowe / warzywa blanszowane / masło czosnkowe / puder z buraka / 320 g** 67 PLN  
Chicken supreme fillet / thyme purée / blanched vegetables / garlic butter / wine / beetroot powder 🥩🥑🍷
- Rolada wołowa | Kapusta czerwona / boczek / kluski śląskie / 500 g** 68 PLN  
Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles and bacon | Red cabbage / becon / 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 młode ziemniaki / mizeria / 500 g** 57 PLN  
Pork schnitzel / roasted baby potatoes / cucumber salad 🥩🥔🥑
- Placki ziemniaczane/ podgrzybek / borowik / śmietanka/ cebula/ masło / 500 g** 46 PLN  
Potato pancakes / bay bolete mushrooms / porcini mushrooms / cream / onion / butter 🥑🥑🥑🍷

## BURGERY / BURGERS

- Burger BBQ | wołowina / boczek / krążki cebuli / mozzarella / jajko sadzone / sałata / 500 g** 55 PLN  
BBQ burger | Beef / bacon / onion rings / mozzarella / fried egg / salad 🥩🥑🥑🥑🥑
- Burger Classic | wołowina / ser / pomidor / pikle / cebula / sałata / sos tysiąca wysp / 500 g** 51 PLN  
Classic burger | Beef / cheese / tomato / pickles / onion / lettuce / Thousand Island dressing 🥩🥑🥑🥑🥑
- Burger Hot | wołowina / jalapeno / salami spianata / cebula czerwona / karmelizowany boczek / majonez z chili / 500 g** 54 PLN  
Hot burger | Beef / jalapeno / salami spianata / red onion / caramelized bacon / lettuce 🥩🥑🥑🥑🥑
- Burger z szarpaną wieprzowiną / coleslaw / cebula / sos czosnkowy 300 g** 52 PLN  
Pulled Pork Burger / coleslaw / onion / garlic sauce 🥩🥑🥑
- Frytki steakhouse / 200 g** 15 PLN  
Steakhouse fries 🥔

## DESERY / DESSERTS

- Beza Pavlova | Mascarpone / owoce sezonowe / sos owocowy / 250 g** 29 PLN  
Pavlova meringue | Mascarpone / seasonal fruits / fruit sauce 🥑🥑🥑
- Fondant czekoladowy | Mus z czerwonych owoców / sorbet marakuja / 220 g** 31 PLN  
Chocolate fondant | Red fruit mousee / passion fruit sorbet 🥑🥑🥑
- Puchar lodowy | gorący mus owocowy / bita śmietana / 220 g** 27 PLN  
Ice cream sundae / hot fruit mousse / whipped cream 🥑🥑🥑🥑🥑
- Tradycyjny Sernik / lody waniliowe / bita śmietana / 220 g** 26 PLN  
Homemade cheesecake / vanilla ice cream / whipped cream 🥑🥑🥑🥑🥑



**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.

# KARTA NAPOI / BEVERAGES MENU

## 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 Zimowa <i>Winter 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	13 PLN
Fanta / 200 ml	13 PLN
Sprite / 200 ml	13 PLN
Kinley Tonic / 200 ml	13 PLN
Sok owocowy / <i>Juice</i> 200 ml	13 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 4,9%, Pszeniczne 4,9%, Ciemne 4,1%, Miodowe 4,5%) / 500 ml	20 PLN
Pilsner Urquell / 500 ml / 4,4%	26 PLN
Piwo Diamentowe (Earl grey ipa 5,8%, pszenica 4,5%, pilsner 4,8%) / 500 ml	24 PLN

## PIWO LANE / TAP BEER

Tyskie lane / 500 ml / 5,2%	21 PLN
Tyskie lane / 300 ml / 5,2%	18 PLN
Pilsner Urquell / 500 ml / 5%	26 PLN
Pilsner Urquell / 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
Singleton 18 yo / 40%	39 PLN
Chivas Regal 12 yo / 40%	27 PLN
Chivas Regal 18 yo / 40 %	36 PLN
Jameson / 40%	22 PLN
Bushmills Black Bush / 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

## APERITIF & LIQUEURS

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*

Mojito	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 curaçao / sok pomarańczowy / syrop malinowy  
*Rum / Blue Curaçao / Orange juice / Raspberry syrup*

**Vacanza**

● RESTAURANT & EVENTS ●