



Menu

Restauracja serwuje dania w godzinach od 12:00 do 22:00

Czas oczekiwania ok. 40 minut

Our dishes are served from 12 p.m. to 10 p.m.

Waiting time approximately 40 minutes

Informujemy że większość naszych potraw zawiera alergeny lub śladowe ich ilości. Szczegółowy wykaz jest dostępny u obsługi restauracji.

Please tell to your server if you have any food allergy.



Przystawki / Starters

Tatar z polędwicy wołowej (ok. 100g) z cebulą, pieczarkami i ogórkiem kiszonym + pieczywo 29 zł
(XXL 200g) 49 zł

Beef sirloin tartar (ca. 100g) with onions, mushrooms and pickled cucumber + bread

Krewetki tygrysie (ok. 100g, 5/6 szt) w sosie chilli + grzanka czosnkowa 38 zł
Tiger prawns (ca. 100g, 5/6 pcs) with chili sauce + garlic bread

Patera serów (dla 2-3 osób) 49 zł

Sery żółte, pleśniowe, krakersy, suszone owoce

Variety of cheese, crackers, dried fruit (for 2-3 people)

Śledź w oleju (ok. 150g) z ogórkiem kiszonym i cebulą + pieczywo 22 zł

Heering in oil (ca. 150g) with pickled cucumber and onion + bread

Zupy / Soups

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (ok. 350 ml) 10 zł

Poultry-beef broth (ca. 350 ml)

Zupa kurkowa (ok. 300 ml) 14 zł

Chanterelle soup (ca. 300 ml)

Barszcz z pierożkami mięsnymi (ok. 300 ml, 6 szt) 16 zł

Red borscht with meat dumplings (ca. 300 ml, 6 pcs)

Krem z pomidorów z mozzarellą i bazyliowym pesto (ok. 300 ml) 13 zł

Tomato cream with mozzarella and pesto (ca. 300 ml)





Sałatki / Salads

Sałatka bałkańska z polędwiczkami drobiowymi (ok. 150g) **32 zł**

(Mix sałat, polędwiczki drobiowe, pieczona papryka, ser sałatkowy, chipsy naturalne, czerwona cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek)

Balkan salad- with chicken, spring salad mix, roasted peppers, white cheese, natural chips, red onions, pumpkin seed and olive oil (ca. 150g)

Sałatka z piersią z kaczki, serem camembert i żurawiną **36 zł**

Duck breast salad with camembert and cranberries

Sałatka szopska **30 zł**

(Pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser bałkański, oliwki, sos czubryca, pieczywo czosnkowe)

Salad with tomato, cucumber, pepper, onion, balkan cheese, olives, czubryca sauce, garlic bread

Dania Wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Penne z zielonymi warzywami (brokuły, cukinia, rukola) **32 zł**

i prażonym słonecznikiem (opcja z kurczakiem (ok. 100g) + 8 zł)

Penne with green vegetables (broccoli, courgette, rucola) and roasted sunflower seeds

(option with chicken (ca. 100g) + 8 PLN)

Pierogi ruskie z cebulą i śmietaną (7 szt) **16 zł**

Pierogi – traditional Polish dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese served with fried onions and cream (7 pcs)

Pieróżki szpinakowe zapiekane w sosie pomidorowym z serem **28 zł**

Spinach dumplings baked in tomato sauce with cheese





Dania z drobiu / Poultry

Pierś z kaczki (ok. 300g) z buraczkami na ciepło i ziemniakami zapiekanymi ze śmietaną 36 zł

Duck breast (ca. 300g) on hot beetroot puree, served with grainated potatoes in cream

Wachlarzyk drobiowy: placki ziemniaczane, kurczak (ok. 150g), sos kurkowy 30 zł

Grated potato pancakes with chicken (ca. 150g) and chanterelle sauce

Grillowany filet z kurczaka (ok. 200g) z sosem kurkowym, frytkami i mixem sałat 32 zł

Grilled chicken fillet (ca. 200g) with chanterelle sauce, chips and spring salad mix

Filet drobiowy (ok. 200g) na pikantnym ratatouille z ryżem i rukolą 32 zł

Chicken fillet (ca. 200g) on spicy ratatouille with rice and rucola

Drobiowe polędwiczki (150g) panierowane w sezamie serwowane z frytkami, dipami i mixem sałat 32 zł

Chicken tenderloin (ca. 150g) with sesame served with chips, dips and spring salad mix in vinaigrette dressing





Dania z wołowiny / Beef

Stek z polędwicy wołowej (ok. 250g) z grillowanymi warzywami, opiekаныmi ziemniakami i sosami 69 zł

Beef sirloin steak (ca. 250g) served with grilled vegetables, grilled potatoes and sauces

Tradycyjna rolada śląska (ok. 250g) w sosie pieczeniowym z kluskami i czerwoną kapustą 36 zł

Traditional Silesian roulade (ca. 250g) served with potato dumplings, gravy sauce and red cabbage

Burger wołowy (ok. 200g) w bułce własnego wypieku z frytkami i sosami 38 zł

Beef burger (ca. 200g) in a homemade bun with fries and sauces

Dania z wieprzowiny / Pork

Pieczone żeberka (ok. 400g) serwowane w sosie BBQ z frytkami i surówką z białej kapusty 39 zł

Roast ribs (ca. 400g), BBQ sauce, served with fries and coleslaw

Tradycyjny kotlet schabowy (ok. 250g) z zestawem surówek i ziemniakami 33 zł

Breaded pork chop (ca. 250g) with fried cabbage and potatoes

Aromatyczne polędwiczki wieprzowe (ok. 200g) w sosie pieprzowym z ziemniaczanymi łódeczkami i mixem sałat w sosie vinaigrette 36 zł

Pork sirloin (ca. 200g) in black pepper sauce served with crispers and mix salad and vinaigrette dressing





Ryby / Fish

Filet z sandacza (ok. 300g) z warzywami po nysku 38 zł
Zander fillet (ca. 300g) with vegetables

Filet z łososia (ok. 300g) na limonkowo - kokosowym sosie z ryżem parabolicznym i dzikim oraz romanesco z prażonym słonecznikiem 45 zł
Salmon fillet (ca. 300g) on lime and coconut sauce with rice parabolic and wild and romanesco with roasted sunflower seeds

Desery / Desserts

Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną 17 zł
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Suflet czekoladowy z sosem truskawkowym i gałką lodów waniliowych 13 zł
Chocolate soufflé with strawberry sauce and ice cream

Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną 14 zł
Iced coffee with a scoop of ice cream and whipped cream

Zapiekane truskawki z białą czekoladą i orzechową kruszonką (czas oczekiwania ok. 20 minut) 15 zł
Baked strawberry with white chocolate and hazelnut crumble (waiting time approx 20 minutes)





Napoje / Beverages

Napoje zimne:

Woda mineralna

0,33l 6 zł / 0,75l 10 zł

(Kropla Beskidu- niegazowana, Kropla Delice- gazowana)

Napoje gazowane i niegazowane

0,25l 7 zł

(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Fuze tea)

Soki i nektary

0,25l 6 zł

(gama smaków)

Świeżo wyciskany sok

0,35l 14 zł

Napoje gorące:

Herbata Sir Williams

8 zł

(gama smaków)

Kawa

7 zł / 7 zł / 8 zł / 8 zł / 10 zł

(czarna / espresso / z mlekiem / Cappuccino / Latte Macchiato)





Drinki i shoty:

Fresh Malibu	17 zł
<i>(Malibu, owoce do wyboru: limonka, pomarańcza, cytryna, woda gazowana)</i>	
Mojito	17 zł
<i>(Havana 3 lub Bacardi, mięta, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy)</i>	
Cuba Libre	17 zł
<i>(Havana 3, cytryna, Coca-cola)</i>	
Sex on the Beach	17 zł
<i>(Wyborowa, Malibu, sok pomarańczowy, grenadyna)</i>	
Aperol Spritz	25 zł
<i>(Aperol, Prosecco, pomarańcza)</i>	
Bellini	19 zł
<i>(Prosecco, puree z mango)</i>	
Prosecco Kir Royale Cocktail	19 zł
<i>(Prosecco, likier Chambord)</i>	
Kamikadze	15 zł/ 4 szt
<i>(Wyborowa, Bols Blue, sok z cytryny)</i>	
Love Shot	15 zł/ 4 szt
<i>(Wyborowa, sok ananasowy, grenadyna)</i>	
Wściekły pies	15 zł/ 2 szt
<i>(Wyborowa, syrop malinowy, Tabasco)</i>	

Wódka (40ml):

Absolut	9 zł
Absolut smakowy	10 zł
Absolut Elyx	17 zł
Wyborowa	8 zł
Wyborowa Polski Ziemniak	8 zł
Ostoya	10 zł
Żołądkowa	7 zł
Chopin Rye	11 zł
Wiśniówka	8 zł





Whisky (40ml):

Ballantine's Finest/ Brasil	12 zł
Ballantine's 12 years	14 zł
Ballantine's 17 years	22 zł
Ballantine's 21 years	28 zł
Chivas Regal 12 years	16 zł
Chivas Regal 18 years	24 zł
Jameson	14 zł
Jack Daniels	14 zł
The Glenlivet 12 years	15 zł
The Glenlivet 15 years	15 zł

Gin (40ml):

Seagram's	9 zł
Beefeater	12 zł
Beefeater Pink Strawberry	12 zł

Rum (40ml):

Havana 3 years	13 zł
Havana 7 years	15 zł
Bacardi Carta Blanca	12 zł

Tequila (30ml):

Olmecca Blanco	13 zł
Olmecca Gold	14 zł

Cognac (40ml):

Martell VS	22 zł
------------	-------





Likiery (40ml):

Bailey's	12 zł
Becherovka	13 zł
Chambord	14 zł
Cointreau	12 zł
Jeagermeister	13 zł
Kahlua	12 zł
Malibu	12 zł

Vermouth (100ml):

Martini Bianco	14 zł
Martini Rosato	12 zł

Aperitif (80ml):

Aperol	14 zł
--------	-------

Piwo:

Pilsner Urquell- z beczki	12 zł/ 0,5l, 9 zł/ 0,3l
Piwo Nyskie (Jasne, Bogate lub Pszeniczne)	12,50 zł/0,5l
Tyskie, Lech, Lech free, Lech free Lime	8 zł/0,33l
Sok malinowy lub imbirowy	2 zł

