

*Przystawki zimne i gorące*  
*Cold & hot appetizers*

*Siekany tatar wołowy / ogórek konserwowy* 28 zł  
*/ szalotka / leśne grzyby / żel z żółtką / chrupka*

*Chopped beef tartare / pickles / shallot / wild mushrooms*  
*/ egg-yolk gel / crisp*

*Carpaccio z polędwicy wołowej / parmezan / rucola* 29 zł  
*/ pieczarki trifolati / emulsja balsamiczna*

*Carpaccio / parmesan cheese / rucola / funghi trifolati*  
*/ balsamico*

*Pikantne carpaccio z ośmiornicy* 25 zł  
*Spicy octopus carpaccio*

*Zupy*  
*Soups*

*Krem z marchwi / imbir / chilli / chips z bekonu* 15 zł

*Creamy carrot soup / ginger / chilli / bacon crisp*

*Krem pietruszkowy / pikantna krewetka / limonka* 16 zł

*Creamy parsley soup / spicy shrimp / lime*

*Zupa rybna / krewetki / owoce morza / ciabata* 26 zł

*Fish soup / shrimps / seafood / ciabata*

*Sałatki*  
*Salads*

*Sałatka cesar / grillowany kurczak / parmezan  
/ pomidorki cherry* *20 zł*

*Caesar salad / grilled chicken / parmesan cheese  
/ cherry tomatoes*

*Sałatka z wędzonymi rybami / sos cytrynowy* *24 zł*

*Salad with smoked fish / lemon sauce*

*Do każdej sałatki podajemy ciabatę*  
*Every salad is served with ciabata*

## *Pasta fresca*

*Pappardelle / grzyby* 25 zł

*Pappardelle / mushrooms*

*Spaghetti / polędwica wołowa / secchi / kapary* 38 zł  
*/ Grana Padano*

*Spaghetti / beef tenderloin / sun-dried tomatoes / capers*  
*/ Grana Padano*

*Risotto di manzo / podgrzybek / polędwica wołowa* 34 zł  
*/ pieprz zielony*

*Risotto di manzo / bay bolete / beef tenderloin*  
*/ green pepper*

*Dania z ryb i owoców morza*  
*Fish & Seafood dishes*

*Szaszłyk śródziemnomorski / ryba maślana* 45 zł  
*/ krewetki / łosoś / czarny ryż / puree z pietruszki*

*Mediterranean shashlik / butterfish / shrimps / salmon*  
*/ black rice / parsley puree*

*Krewetki tajskie / mleko kokosowe / limonka* 36 zł

*Thai shrimps / coconut milk / lime*

*Pieczony sum / ziemniaki pieczone / pietruszka* 58 zł  
*/ mix sałat*

*Roasted catfish / baked potatoes / parsley / mix of salad*

*Patelnia owoców morza i ryb dla dwojga / kalmary* 138 zł  
*/ mini ośmiorniczki / małże nowozelandzkie*  
*/ krewetki / łosoś / dorada*

*Selection of fish and seafood for two / squids / mini octopus*  
*/ mussels / shrimps / salmon / sea bream*

*Specjały Szefa kuchni*  
*Chef's specialty – main courses*

*Policzki wieprzowe / sos z czarnej porzeczki* 48 zł  
*/ puree z ziemniaka / glazurowane buraki*

*Pork cheeks / black currant sauce / mashed potatoes*  
*/ caramelised beetroot*

*Filet z kurczaka sous-vide z kością / boczek* 28 zł  
*/ domowa frytka / fasolka szparagowa*

*Sous-vide bone-in chicken breast / bacon / home-made chip*  
*/ green bean*

*Gęś sous-vide / wiśnia / pasternak / burak / wanilia* 55 zł  
*Sous-vide goose breast / cherry / parsnip / beetroot / vanilla*

*Steki*  
*Steaks*

*Sezonowany rostbef / ziemniak truflowy / maselko  
/ mix sałat* *80 zł*

*Seasoned roast beef / truffled potato / butter / mix of salad*

*Stek z polędwicy argentyńskiej / sos secchi  
/ czarny ryż / włoski kalafior* *92 zł*

*Argentine sirloin steak / sun-dried tomatoe sauce  
/ black rice / Romanesco*

*Turnedo z polędwicy wołowej / domowa frytka  
/ smażone pieczarki* *69 zł*

*Beef steak tournedos / home-made chip / fried mushrooms*

*Wybór sosów:*

*sos z zielonego pieprzu w śmietanie / sos z musztardy francuskiej  
/ klonowy*

*Selection of sauces to choose:*

*green pepper creamy sauce / mustard sauce / maple sauce*

*Wkładka śląska*  
*Silesian insert*

*Hekele / grzanka z ciemnego pieczywa* 10 zł

*Cold starter made of herring, egg and pickles*  
*/ dark bread toast*

*Rosół / wkładka / domowy makaron* 12 zł

*Traditional chicken soup / pasta*

*Żur / tłuczony ziemniak / jajko* 15 zł

*Sour soup / potato / egg*



*Wkładka śląska*  
*Silesian insert*

*Rolada wołowa / sos mięsny / kłuski śląskie* 30 zł  
*/ czerwona kapusta*

*Beef roulade / sauce / noodles / red cabbage*

*Schab z kością / bratkartofle* 30 zł  
*/ kapusta zasmażana z kminkiem*

*Bone-in pork chop / fried potatoes*  
*/ fried cabbage with cumin*

*Gicz cielęca / panczkraut z pieczonych ziemniaków* 48 zł  
*/ sos cielęcy*

*Veal shank / cabbage mashed potatoes / sauce*

*Ciasto Szefa kuchni* 12 zł

*Chef's cake*

*Dla dzieci*  
*Menu for children*

*Zupa pomidorowa / makaron* 10 zł

*Tomato soup / pasta*

*Nuggetsy z piersi kurczaka / frytki* 20 zł  
*/ surówką z marchwi i pomarańczy*

*Chicken nuggets / fries / carrot salad*

*Naleśniki / smażone owoce / bita śmietana* 16 zł

*Pancakes / fried fruits / whipped cream*

*Desery*

*Desserts*

*Chałwa / złoto / marakuja / ziemia jadalna / owoce* 19 zł

*Halvah / gold / passion fruit / cookies / fruits*

*Lody / owoce* 18 zł

*Ice cream / fruits*

*Crumble z owoców / lody piernikowe* 16 zł

*Fruit crumble / gingerbread ice cream*

*Napoje gorące*  
*Hot drinks*

<i>Espresso</i>	<i>7 zł</i>
<i>Espresso Macchiato</i>	<i>7 zł</i>
<i>Espresso Doppio</i>	<i>11 zł</i>
<i>Caffe Crème</i>	<i>7 zł</i>
<i>Capuccino</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte Macchiato</i>	<i>8 zł</i>
<i>Caffe Latte Macchiato z syropem</i> <i>Caffe Latte Macchiato with syrup</i>	<i>12 zł</i>
<i>Kawa Mrożona</i> <i>Iced coffee</i>	<i>12 zł</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>20 zł</i>
<i>Herbata Eilles Diamond</i> <i>Eilles Diamond tea</i>	<i>7 zł</i>
<i>Naturalna gorąca czekolada</i> <i>Natural hot chocolate</i>	<i>12 zł</i>

*Napoje zimne*  
*Cold drinks*

<i>Woda źródlana Górska Natura</i> <i>gazowana i niegazowana</i> <i>Mineral water Górska Natura</i> <i>sparkling and still</i>	<i>300 ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Pepsi Cola</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Pepsi Cola Light</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Mirinda</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>7 Up</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Lipton Ice Tea</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sok owocowy Toma</i> <i>Toma juice</i>	<i>200 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Sok wyciskany ze świeżych owoców</i> <i>Fresh juice</i>	<i>200 ml</i>	<i>12 zł</i>

*Aperitify & Wermuty*  
*Appetizers & Vermouth*

<i>Campari Bitter</i>	<i>40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Martini:</i> <i>Extra Dry, Rosso, Bianco, Rosato</i>	<i>100 ml</i>	<i>12 zł</i>

*Wódki czyste & gatunkowe*  
*Vodka: pure & flavoured*

<i>Belvedere Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Chopin Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Finlandia Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Smirnoff Vladimir Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>8 zł</i>
<i>Smirnoff Black Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Bols Platinum Vodka</i>	<i>40 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Krupnik</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Soplica Wiśniowa</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Soplica Cherry Vodka</i>		
<i>Wyborowa</i>	<i>40 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Tequila – Olmeca Silver</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Tequila - Olmeca Anejo</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Cachaca</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40 ml</i>	<i>14 zł</i>
<i>Becherovka</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	<i>40 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Grappa</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Ouzo</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>

## *Rum & Gin*

<i>Bacardi Superior</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Bacardi Black</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Havana Club</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Seagram's Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Beefeater Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>
<i>Bombay Sapphire London Dry Gin</i>	<i>40 ml</i>	<i>12 zł</i>

## *Brandy & Koniaki*

### *Brandy & Cognacs*

<i>Metaxa 7*</i>	<i>40 ml</i>	<i>15 zł</i>
<i>Metaxa 12*</i>	<i>40 ml</i>	<i>20 zł</i>
<i>Martell V. S.</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Hennessy V. S.</i>	<i>40 ml</i>	<i>25 zł</i>
<i>Cognac Remy Martin V.S.O.P</i>	<i>40 ml</i>	<i>30 zł</i>

## *Whisky & Whiskey*

<i>Ballantine's Finest</i>	40 ml	12 zł
<i>Chivas Regal 12</i>	40 ml	15 zł
<i>Glenfiddich 12</i>	40 ml	15 zł
<i>Glenfiddich 18</i>	40 ml	22 zł
<i>Tullamore Dew</i>	40 ml	12 zł
<i>Tullamore Dew 12 YO</i>	40 ml	15 zł
<i>Dimple</i>	40 ml	18 zł
<i>Jameson</i>	40 ml	12 zł
<i>Jim Beam White</i>	40 ml	12 zł
<i>Jim Beam Black</i>	40 ml	14 zł
<i>Johnnie Walker Red</i>	40 ml	12 zł
<i>Johnnie Walker Black</i>	40 ml	15 zł
<i>Johnnie Walker Gold</i>	40 ml	28 zł
<i>Johnnie Walker Blue</i>	40 ml	85 zł
<i>Jack Daniel's</i>	40 ml	12 zł
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	40 ml	25 zł
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	40 ml	18 zł

## *Likiery & Kremy* *Liqueurs*

<i>Advocaat</i>	40 ml	10 zł
<i>Amaretto</i>	40 ml	10 zł
<i>Bailey's</i>	40 ml	12 zł
<i>Bols Likier</i>	40 ml	10 zł
<i>Cointreau</i>	40 ml	14 zł
<i>Jagermeister</i>	40 ml	10 zł
<i>Kahlua</i>	40 ml	12 zł
<i>Malibu</i>	40 ml	10 zł
<i>Passoa</i>	40 ml	12 zł



*Piwa*

*Beer*

<i>Piwo beczkowe Żywiec Żywiec draught</i>	<i>500 ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Piwo beczkowe Żywiec Żywiec draught</i>	<i>300 ml</i>	<i>5 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Żywiec Bottled Żywiec</i>	<i>500 ml</i>	<i>6 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Paulaner Bottled Paulaner</i>	<i>500 ml</i>	<i>10 zł</i>
<i>Piwo butelkowe Heineken Bottled Heineken</i>	<i>500 ml</i>	<i>9 zł</i>
<i>Piwo Guinness Guinness</i>	<i>300 ml</i>	<i>10 zł</i>