



## MENU:

### Szef kuchni poleca

*Chef recommends*

Stek z polędwicy wołowej z kozim serem,  
konfiturą z cebuli, szynką parmeńską,  
serwowany z grubymi frytkami i sałatką z pomidorkami cherry  
*Beef steak with goat cheese, onion marmolade and Parma ham,  
served with thick French fries and cherry tomato salad*

49 PLN / 180 g / 200 g

Pierś kaczki, podana na jabłkach duszonych w cydrze, z sosem  
żurawinowym i opiekanymi kopytkami  
*Duck breast served on cider stewed in apples, with cranberry sauce  
and baked potato dumplings*

39 PLN / 150 g / 150 g

Żeberka zapiekane w sosie Jack Daniels  
z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie  
*Ribs roasted in Jack Daniel's sauce served with roasted rosemary potatoes*

29 PLN / 250 g

Pierogi nadziewane mięsem kaczki,  
podawane z rukolą, suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym  
*Dumplings stuffed with duck meat, served with rocket, dried tomatoes  
and balsamic sauce*

21 PLN / 8 szt. (8 pieces)

Polędwica z dorsza na salsie pomidorowej  
z blanszowanym szpinakiem i ryżem  
*Filet of cod with tomato salsa, blanched spinach and rice*

31 PLN / 150 g / 100

Makaron penne z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami,  
cukinią i parmezanem

*Penne pasta with Parma ham, dried tomatoes, zucchini and Parmesan*

23 PLN / 300 g

# Przekąski zimne

## *Appetizers*

Carpaccio z najlepszej polędwicy wołowej,  
podane ze strugami parmezanu, rukolą i kaparami  
*Carpaccio of the finest beef tenderloin, served with strips of Parmesan, arugala  
and capers*

22 PLN / 100 g

Śledzik skropiony olejem i octem,  
podany ze świeżą cebulką, jajkiem i pomidorem  
*Herring drizzled with oil and vinegar, served with fresh onion, egg and tomato*

9 PLN / 80 g

Tatar wołowy po polsku  
z ogórkiem konserwowym, świeżą cebulką oraz żółtkiem jajka  
*Polish beef tartare served with cucumbers pickled in vinegar, fresh onion and egg  
yolk*

20 PLN / 80 g

Tatar z surowego oraz wędzonego łososia z cebulką, zielonym  
ogórkiem i kaparami, podany z sosem miodowo-  
musztardowym

*Tartare of raw and smoked salmon with onion, green cucumber and capers,  
served  
with honey-mustard sauce*

20 PLN / 100 g

# Przekąski ciepłe

*Warm appetizers*

Wątróbki drobiowe w glazurze balsamicznej na mixie sałat

*Chicken livers on balsamic sauce and salad mix*

17 PLN / 150 g

Ser Lazur w chrupiącej orzechowej panierce z jagodami w  
żubrówce

*Lazur cheese in crusty nut coating, served with blueberries in Zubrówka*

15 PLN / 100 g

Placki ziemniaczane z łososiem wędzonym, koperkiem  
i nutką kwaśnej śmietany

*Potato pancakes served with smoked salmon, dill and a drop of sour cream*

24 PLN / 200 g

# Sałatki

## *Salads*

Sałatka z wędzonym łososiem, pomidorkami, jajkiem  
i czarnymi oliwkami podana z chrupiącą grzanką  
*Salad with smoked salmon, tomatoes, egg and black olives served with crispy  
toast*

22 PLN / 300 g

Sałatka z szynką parmeńską, melonem i serem pleśniowym  
*Salad with Parma ham, melon and blue cheese*

19 PLN / 300 g

Sałatka z pierśią kaczki, grillowaną gruszką, serem Lazur,  
orzechami włoskimi i dressingiem malinowo-balsamicznym  
*Salad with duck breast, grilled pear, Lazur cheese, walnuts  
and raspberry-balsamic dressing*

23 PLN / 250 g

Sałatka z trzech rodzajów serów, z pomidorkami cherry  
i dressingiem bazyliowym  
*Salad with three kinds of cheese, cherry tomatoes and basil dressing*

20 PLN / 400 g

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem,  
posypana chrupiącymi grzankami  
*Caesar salad with grilled chicken and parmesan, topped with crunchy croutons*

21 PLN / 400 g

Sałatka grillowana z warzywami i pierśią kurczaka  
na chrupiącej sałacie  
*Salad with grilled vegetables and chicken breast on crispy lettuce*

22 PLN / 400 g

# Zupy

## *Soups*

Tradycyjny żurek na zakwasie, podany  
z białą kielbasą i jajkiem  
*Traditional "Zurek" (sour rye soup) served with white sausage and egg*

10 PLN / 300 ml

Barszczyk czerwony z krokieciem  
*Red borsch with croquette*

12 PLN / 250 ml / 120 g

Domowy rosół z kury z makaronem  
*Home-made chicken soup with noodles*

9 PLN / 300 ml

Domowy rosół z kury,  
podany z warzywami i pulpecikami drobiowymi  
*Home-made chicken soup served with vegetables and chicken meatballs*

10 PLN / 300 ml

Flaczki wołowe na zasmażce, aromatyzowane majerankiem  
*Beef tripe on roux seasoned marjoram*

12 PLN / 300 ml

Zupa gulaszowa z polędwiczkami wieprzowymi,  
papryką i pieczarkami  
*Goulash soup with pork tenderloin, peppers and button mushrooms*

12 PLN / 300 ml

Kapuśniak z kiszonej kapusty  
*Cabbage soup*

10 PLN / 300 ml

# Dania wieprzowe

## *Pork dishes*

Polędwiczka na borowikach w śmietanie  
*Pork tenderloin in creamy Porcini mushrooms sauce*

23 PLN / 150 g

Polędwiczka Szefa Kuchni zapiekana z plastrami boczku  
na sosie pieczeniowym, podana z grillowanymi pieczarkami  
*Chef's special - tenderloin roasted with rashers of bacon in gravy sauce,  
served with grilled button mushrooms*

22 PLN / 150 g

Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej  
panierce z pieczarkami  
*Traditional pork chop with crispy coating, served with button mushrooms*

15 PLN / 120 g

Golonka wieprzowa z kością w chrupiącej skórce  
*Pork knuckle with bone in crunchy skin*

8 PLN / 100 g

# Dania drobiowe

## *Poultry dishes*

Rolada z piersi indyka z sosem kurkowym podana z młodymi  
ziemniakami, glazurowaną marchewką i sałatą ze śmietaną  
*Roulade of turkey with boiled potatoes, glazed carrots and lettuce with sour  
cream*

33 PLN / 150 g

Filet z kurczaka z pieczarkami pod pierzynką z mozzarelli  
*Chicken fillet with button mushrooms coated with Mozzarella*

18 PLN / 170 g

Filet z kurczaka w chrupiącej panierce  
*Chicken fillet in crispy coating*

16 PLN / 150 g

Drobiowe wątróbki z patelni z jabłkiem i cebulką  
*Pan-fried chicken livers with apple and onion*

15 PLN / 150 g

## **Dania z wołowiny**

### *Beef dishes*

Stek z antrykotu z pieczonymi ziemniakami i sałatą vinaigrette

*Entrecote steak with baked potatoes and vinaigrette salad*

42 PLN / 180 g / 200 g

Stek z połówki wołowej

*Sirloin steak*

33 PLN / 150 g

## **Dania bezmięsne**

### *Vegetarian dishes*

Pierogi ruskie

*Dumplings*

15 PLN / 10 szt. (10 pieces)

Kopytka z pieczarkami w śmietanie

*Kopytka in button mushroom sauce*

15 PLN / 300 g

Naleśniki z serem i owocami

*Crêpes with sweet cheese and fruit*

17 PLN / 2 szt. (2 pieces)

Naleśniki z jabłkami lub dżemem

*Crêpes with apples or jam*

14 PLN / 2 szt. (2 pieces)

Makaron tagliatelle ze szpinakiem i czosnkiem

*Tagliatelle pasta with spinach and garlic*

20 PLN / 300 g

Placki ziemniaczane ze śmietaną

*Potato pancakes served with sour cream*

17 PLN / 7 szt. (7 pieces)

# Ryby

## *Fish*

Krewetki Black Tiger smażone na maśle czosnkowym,  
podawane z mieszanką sałat i grzankami  
*Black Tiger shrimps fried in garlic butter, served with salads mix and  
croutons*

32 PLN / 10 szt. (10 pieces)

Filet z łososia z grilla na łożu szpinakowym  
*Grilled salmon fillet on a spinach bed*

29 PLN / 150 g

Halibut na sosie winnym z krewetkami  
*Halibut in wine sauce with shrimps*

30 PLN / 150 g

Filet z sandacza, podawany z sosem śmietanowo-cytrynowym  
*Fillet of zander served with lemon cream sauce*

29 PLN / 150 g

Filet z łososia z grilla  
*Grilled salmon fillet*

27 PLN / 150 g

Dorsz czerniak z pieczarkami i cebulką, zapiekany z serem  
*Cod with button mushrooms and onion, baked with cheese*

21 PLN / 150 g



# Desery

## *Desserts*

Szarlotka upieczona z delikatnego kruchego ciasta, z jabłkami przyprawionymi cynamonem, podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

*Apple pie baked with delicate shortcrust pastry with apples, seasoned with cinnamon, served with vanilla ice cream*

15 PLN / 150 g / 2 gałki lodów (2 scoops of ice cream)

Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą

*Ice cream cup with fruits, whipped cream and sauce*

14 PLN / 100 g

Tiramisu - delikatny krem skrywający pyszne biszkopty nasączone kawą z migdałowym aromatem amaretto

*Tiramisu - a delicate cream covered delicious biscuits soaked in coffee with almond aroma of amaretto*

15 PLN / 150 g

Torcik bezowy z kremem z mascarpone, jabłkami korzennymi i słonym toffi

*Meringue cake with mascarpone cream, root apples and salty caramel*

15 PLN / 120 g

Puszysty sernik serwowany na ciepło z gorącym musem malinowym

*Velvety cheesecake served warm with hot raspberry mousse*

12 PLN / 150 g

# Dodatki

## *Side dishes*

Frytki / talarki / ziemniaki  
gotowane / kasza gryczana  
*French fries / potato slices /  
boiled potatoes / buckwheat groats*

7 PLN / 150 g

Ryż  
*Rice*

5 PLN / 150 g

Ziemniaki opiekane/  
zapiekanki ziemniaczane  
z cebulką  
*baked potatoes / potato gratin  
with onion*

7 PLN / 150 g

Kopytka / kopytka obsmażane  
*Kopytka / pan-fried kopytka*

7 PLN / 150 g

Zestaw surówek  
*Salads-mix*

7 PLN / 200 g

Biała kapusta ze śmietaną/  
surówka z czerwonej kapusty  
*White cabbage with cream /  
red cabbage salad*

5 PLN / 150 g

Marchew z porem  
i majonezem  
*Carrots with leek and mayonnaise*

6 PLN / 150 g

Ogórek konserwowy  
*Cucumbers pickled in vinegar*

5 PLN / 100 g

Warzywa z grilla  
*Grilled vegetables*

8 PLN / 100 g

Warzywa gotowane /  
pomidory ze śmietaną/  
mizeria z ogórka  
*Boiled vegetables / tomatoes  
in cream / cucumber slices in cream*

8 PLN / 150 g

Sałatka wiosenna / sałata  
ze śmietaną  
*Spring salad (lettuce, tomato, cucumber,  
radish) / cream salad*

8 PLN / 150 g

## **Napoje gorące**

*Hot beverages*

Kawa z ekspresu „Segafredo”

7 PLN / 150 ml

Cappuccino

7 PLN / 250 ml

Caffe Latte Macchiato

10 PLN / 250 ml

Bailey's and coffee (kawa  
z dodatkiem likieru Baileys)

12 PLN / 250 ml

Kawa rozpuszczalna  
Nescafe/Kawa parzona

6 PLN / 200 ml

Herbaty Pure Leaf

6 PLN / 200 ml

## **Napoje zimne**

*Cold beverages*

Napoje Coca-Cola (Fanta,  
Sprite, Kinely)

*Coca-Cola drinks (Fanta, Sprite, Kinley)*

4 PLN / 0,25 ml

Woda mineralna "Kropla  
Beskidu"

*Kropla Beskidu' mineral water*

4 PLN / 330 ml

Soki owocowe Cappy

*Cappy fruit juices*

5 PLN / 250 ml

Burn

9 PLN

Fuzetea

6 PLN / 0,5 l

## **Piwa**

*Beers*

Zwierzyniec z nalewaka

*Zwierzyniec tap beer*

5 PLN / 0,3 l 7 PLN / 0,5 l

Perła Export/Perła Chmielowa

7 PLN / 0,5 l

Zwierzynieckie/ Lech Free

5 PLN / 0,3 l

Heineken

8 PLN / 0,5 l

Nałęczowskie Ciemne/  
Jagiello

(Lager, Chmielak, Pils)

7 PLN / 0,5 l