

PRZEKĄSKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

Carpaccio

z marynowanego łososa, rukola, filetowana pomarańcza, kapary, pomidorki cherry, zielony pieprz, sos limonkowo – koperkowy, pieczywo
Marinated salmon carpaccio, arugula, filleted orange, capers, cherry tomatoes, green pepper, lime and dill sauce, bread

38,00 zł

Tatar wołowy

z żółtkiem przepiórczym, marynowanymi grzybkami, piklowanym ogórkiem, szalotką i kaparami, majonez lubczykowy, masło, pieczywo
Beef tartare with quail yolk, marinated mushrooms, pickles, shallot and capers, lovage mayonnaise, butter, bread

42,00 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

Placki ziemniaczane

z kwaśną śmietaną lub z marynowanym łososiem gravlax
Potato pancakes with sour cream or marinated gravlax salmon

32,00 zł / 36,00 zł

Pierogi z kaczką

na sosie z palonej marchewki, cebuli i orzechów włoskich
Duck dumplings with roasted carrot, onion and walnut sauce

39,00 zł

Wątróbki gęsie

na aksamitnym warzywnym sosie, pieczywo
Goose liver in creamy vegetable sauce, bread

32,00 zł

Krewetki

sos maślano-winny, pomidorki cherry, chili, liście szpinaku
Shrimps, buttery wine sauce, cherry tomatoes, chili, spinach leaves

39,00 zł

DANIA GŁÓWNE – RYBY / MAIN COURSE – FISH

Filet z łososia

pesto z rukoli i miodu, marchewkowe puree, grillowana sałata rzymska
Salmon fillet, arugula and honey pesto, carrot puree, grilled romaine salad

68,00 zł

Filet z sandacza

sos rakowy, ziemniaki puree z gorczycą, blanszowane liście szpinaku, suszone pomidory, pomidorki cherry, czosnek
Zander fillet, crayfish sauce, mashed potatoes with mustard, blanched spinach leaves, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, garlic

68,00 zł

DANIA GŁÓWNE – MIĘSA / MAIN COURSE – MEAT

Pół kaczki

sos morelowy, kluski śląskie, pieczone buraki z rukolą i prażonym słonecznikiem, miodowa oliwa
Half a duck, apricot sauce, Silesian dumplings baked beets with arugula and roasted sunflower seeds, honey olive oil

72,00 zł

Kotlet schabowy

z kością, jajko sadzone, ziemniaki puree, kapusta zasmażana z wędzonym boczkiem
Pork chop with bone, fried egg, mashed potatoes, fried cabbage with smoked bacon

42,00 zł

Polędwiczki wieprzowe

sos demi glace, kluski śląskie, mus z czerwonej kapusty, pieczarka portobello
Pork tenderloin, demi glace sauce, Silesian dumplings, red cabbage mousse, Portobello mushroom

46,00 zł

Sznicelki z polędwiczek cielęcych

ziemniaki puree, grillowana sałata rzymska
Veal loin schnitzels, mashed potatoes, grilled romaine salad

82,00 zł

Stek z polędwicy wołowej

sos demi glace z zielonym pieprzem, opiekane ziemniaki, grillowane warzywa
Sirolin steak, demi-glace green pepper sauce, baked potatoes, grilled vegetables

118,00 zł

SALAATKI / SALADS

Liście sałat i szpinaku

suszone pomidory, pomidorki cherry, ser podpuszczkowy Chochółka Pszczyńska, prażone pestki słonecznika, owoce
Lettuce and spinach leaves, dried tomatoes, cherry tomatoes, Chochółka Pszczyńska rennet cheese, roasted sunflower seeds, fruit

34,00 zł

Salatka Cezar

z grillowanym kurczakiem lub krewetkami, sałata rzymska, pomidory malinowe, ser dojrzewający „Bursztyn”, grzanki
Caesar salad with grilled chicken or shrimps, romaine lettuce, raspberry tomatoes, "Bursztyn" ripening cheese, croutons

35,00 zł / 40,00 zł

ZUPY / SOUPS

Rosół

z makaronem naszych kucharzy
Broth with noodles from our chefs

22,00 zł

Żurek staropolski

z białą kiełbasą, wędzonym boczkiem i jajkiem
Traditional Polish Sour Rye Soup with white sausage, smoked bacon and an egg

24,00 zł

Zupa wegetariańska

z warzyw sezonowych
Vegetarian soup with seasonal vegetables

18,00 zł

DANIA GŁÓWNE – WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN MAIN COURSE

Portobello

w mące krupczatce, opiekane ziemniaki, mus z czerwonej kapusty, smażone warzywa
Portobello in krupczatka flour, roasted potatoes, red cabbage mousse, fried vegetables

36,00 zł

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosół z makaronem, kotlecik drobiowy, ziemniaki, surówka
Goose broth with handmade noodles, poultry chop, potatoes, salad

32,00 zł

DESERY / DESSERTS

Kremowy sernik

na czekoladowo-orzechowym spodzie
Creamy cheesecake with chocolate-nut base

26,00 zł

Szarlotka

ze świeżych jabłek, sos waniliowy
Fresh apple pie, vanilla sauce

25,00 zł

DODATKI / EXTRAS

Pieczywo, masło
Bread, butter

6,00 zł

Liście sałat, pomidorki cherry, sos winegret
Lettuce leaves, cherry tomatoes, vinaigrette sauce

12,00 zł

Warzywa grillowane
Grilled vegetables

14,00 zł

Do rachunku doliczamy serwis 10% / We add 10% service to the bill