

food

PRZYSTAWKI ZIMNE • COLD STARTERS

TATAR WOŁOWY (ACGFJK)

dodatki / chrupiące pieczywo / sos majonezowo-chrzanowy
(żółtko serwujemy na życzenie gościa)

Beef tartare

side dishes / crispy bread / mayonnaise and horseradish sauce
(egg yolk served on request)

58 PLN

CEVICHE Z PSTRĄGA (DGFI)

marynata z imbirem i markują / kawior porzeczkowy /
crème fraiche z limonką / oliwa szczypiorkowo-miętowa

Trout ceviche

ginger and passion fruit marinade / currant caviar /
crème fraiche with lime / chive and mint oil

48 PLN

PRZYSTAWKI CIEPŁE • HOT STARTERS

WYBÓR PIEROGÓW 6 SZT. (ACGIJM)

z serem i ziemniakami, z mięsem, z kapustą i grzybami

okrasa z pieczonej szalotki /
mus z czerwonej cebuli / chips z boczku

Selection of pierogies

potato and cheese filling, meat filling, cabbage and mushroom filling 6 pcs

roasted shallot dressing / red onion mousse / bacon crisps

38 PLN

POŁĘDWICA WIEPRZOWA (AFIJ)

puder ziołowy / chorizo / zielone warzywa / sos własny

Pork tenderloin

herb powder / chorizo / green vegetables / homemade sauce

48 PLN

food

SAŁATKI • SALAD

KLASYCZNA SAŁATKA

GRECKA (ACGHIJK)

ser feta / oliwki / dressing musztardowy / bagietka

Classic Greek salad

feta cheese / olives / mustard dressing

42 PLN

SAŁATKA Z GRILLOWANYM

KURCZAKIEM (ACGIJK)

pomidor koktajlowy / grzanki / sos cezar

Grilled chicken salad

cherry tomato / croutons / caesar dressing

46 PLN

ZUPY • SOUPS

ZUPA DNIA (ABCDEFGHIJKLMN)

Soup of the day

26 PLN

KREM Z BIAŁYCH WARZYW (GI)

okrasa ze smażonego boczku / warzywa brunoise

Creamy white vegetable soup

fried bacon dressing / vegetables brunoise

32 PLN

GULASZOWA (AI)

wołowina / warzywa sezonowe / chili

Diced

beef / seasonal vegetables / chilli

39 PLN

ZUPA RYBNA (BDFIN)

mleko kokosowe / pstrąg tęczy /

sandacz / bulion z trawy cytrynowej

Fish soup

coconut milk / rainbow trout /

zander / lemongrass broth

39 PLN

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości glutenu.

Informacje o dodatkach i alergenach w produktach znajdują się na ostatniej stronie.

All prices are incl. value-added tax. All dishes may contain traces of gluten.

You will find information about the allergens used in the products on the last page.

food

MAKARONY • PASTA

MAKARON Z KURCZAKIEM (ACGIF)
wędzony boczek / zielony groszek /
sos z sera z niebieską pleśnią / pietruszka

Chicken pasta
smoked bacon / green peas /
blue cheese sauce, parsley

45 PLN

MAKARON TAGLIATELLE (ACDI)
sandacz / czosnek / białe wino /
pomidor / papryka chili

Tagliatelle
zander / garlic / white wine /
tomato / chilli pepper

48 PLN

RYBY • FISH

PSTRĄG TĘCZOWY * (DFGI)
gołąbek z kapusty włoskiej / farsz z kaszy bulgur
i wędzonej makreli / kremowy szpinak z kaparami

Rainbow trout
stuffed cabbage rolls / stuffing of bulgur and smoked mackerel /
creamy spinach with capers

67 PLN

FILET Z JESIOTRA * (DFGI)
buraczkowe risotto / ziemniak truflowy /
złoty lazur / mus z kukurydzy

Sturgeon fillet
beetroot risotto / truffle potato /
lazur gold cheese / corn mousse

72 PLN

* Ryba pochodzi od lokalnego gospodarstwa **Zielenica**
The fish comes from the local farm **Zielenica**

food

MIĘSO • MEAT

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI (CF)

puree z czerwonej kapusty / limonkowe jabłko z żurawiną /
gnocchi ze słodkiego ziemniaka / sos korzenny

Leg confit

red cabbage puree / lime apple with cranberries /
sweet potato gnocchi / spiced sauce

88 PLN

POLĘDWICA WOŁOWA (AFIJ)

pieczarka portobello / puree z groszku z miętą /
młode warzywa / maślane ziemniaki / ciemny sos pieprzowy

Beef tenderloin

portobello mushroom / pea puree with mint /
baby vegetables / buttered potatoes / dark pepper sauce

110 PLN

CLUB SANDWICH Z KURCZAKIEM (ACG)

jajko sadzone / bekon / sałata / ogórek kiszony /
majonez / prażona cebula / ser żółty

Chicken club sandwich

sunny-side up egg / bacon / lettuce / pickle /
mayonnaise / roasted onion / cheese

45 PLN

BURGER WOŁOWY (ACGJK)

ser cheddar / chrupiąca szynka dojrzewająca / warzywa /
nachos / domowy sos do burgera / frytki stekowe

Beef burger

cheddar / crispy cured ham / vegetables /
nachos / home-made burger sauce / steak fries

65 PLN



TATAR Z POMIDORÓW (FJ)

wafle ryżowe / musztarda francuska / dodatki

Tomato tartare

rice waffles / French mustard / toppings

29 PLN

KREM Z PAPRYKI CZERWONEJ I ŻÓLTEJ (FI)

świeże zioła / awokado / pasta curry

Red and yellow bell pepper cream

fresh herbs / avocado / curry paste

32 PLN

STEK Z KALAFIORA W MARYNACIE TERIYAKI (AFK)

puree z batatów na mleku sojowym / pikantna prażona ciecierzycza

Cauliflower steak in teriyaki marinade

mashed sweet potato with soya milk / spicy roasted chickpeas

48 PLN

BAJGIEL Z BURAKIEM (AFIK)

bekon z tofu / wegański cheddar / ogórek konserwowy /
czerwona cebula / pomidor / szpinak / konfitura z ananasa / rukola

Beetroot bagel

tofu bacon / vegan cheddar / pickled cucumber /
red onion / tomato / spinach / pineapple jam / rucola

52 PLN

CIASTO MIGDAŁOWE (4HF)

karmelizowane mango / żelka bananowa / sos marakuja

Almond cake

carmelised mango / banana jelly / passion fruit sauce

28 PLN

eat & drink

DESERY • DESSERTS

DESER SZEFA Chef's dessert

21 PLN

MINI TARTA Z OWOCAMI SEZONOWYMI Mini tart with seasonal fruit

25 PLN

STRUDEL JABŁKOWY Z SOSEM WANILIOWYM Apple strudel with vanilla sauce

32 PLN

DESER NA GORĄCO Z MALINAMI LUB ŚLIWKAMI

lody waniliowe / gorące owoce /
kruszonka z białej czekolady

Hot dessert with raspberries or plums

Vanilla ice cream / hot fruit /
white chocolate crumble

39 PLN

SORBET ROKITNIKOWY

sorbet rokitnikowy / lody waniliowe /
czekoladowe kamyki, makaronik

Sea buckthorn sorbet

sea buckthorn sorbet / vanilla ice cream /
chocolate pebbles / macaroon

39 PLN

DESER LODOWY COOKIES

lody czekoladowe, lody waniliowe, kruche
ciasteczka, ciemny biszkopt, płynna czekolad

Cookies ice cream dessert

chocolate ice cream / vanilla ice cream / shortcake /
dark sponge cake / liquid chocolate

39 PLN

GORĄCE NAPOJE HOT DRINKS

KAWA COFFEE

Espresso	17 PLN
Espresso Macchiato	17 PLN
Cafe Creme	21 PLN
Cappuccino	21 PLN
Doppio	21 PLN
Cafe Latte	21 PLN
Cafe Latte Macchiato	21 PLN
Irish Coffee	34 PLN
Frappe	29 PLN
Kawa bezkofeinowa	17 PLN

GORĄCA CZEKOLADA PO WIEDEŃSKU HOT CHOKOLATE

21 PLN

HERBATA "EILLES TEE DIAMOND" TEA

GAMA EKO

Darjeeling Imperial
Chińska Herbata Jaśminowa
Czysty Rooibos

HERBATA CZARNA BLACK TEA

Assam Special
Earl Grey Premium

HERBATA ZIELONA GREEN TEA

Azja Superior
Słońce Azji

HERBATA ZIOŁOWA / OWOCOWA FRUIT AND HERBAL TEA

Mięta Pieprzowa
Owoce Lata
Vita Orange + 7 Vitamin
Dzika Róża Z Hibiskusem
Imbir Z Pomarańczą

Alergeny (24ACEFGHK)

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości glutenu.
Informacje o dodatkach i alergenach w produktach znajdują się na ostatniej stronie.
All prices are incl. value-added tax. All dishes may contain traces of gluten.
You will find information about the allergens used in the products on the last page.

drinks

NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS

Woda „Górska Natura“ 33 cl,	9 PLN
Woda „Muszynianka“ 70 cl,	16 PLN
Woda „Evian“ 75 cl,	26 PLN
Sok Säft 20 cl,	12 PLN
Pomarańcza / jabłko / pomidor / czarna porzeczka orange / apple / tomato / black currant	
Pepsi 20cl,	12 PLN
Pepsi Max 20 cl,	12 PLN
Mirinda 20 cl,	12 PLN
7 Up 20 cl,	12 PLN
Tonic 20 cl,	12 PLN
Red Bull 20 cl,	22 PLN
Sok wyciskany 25 cl,	24 PLN
Marchew / burak / jabłko, pomarańcz / grejpfrut, seler naciowy / mięta / jabłko Carrot / beetroot / apple, orange / grapefruit, celery / mint / apple	

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC DRINKS

PIWO BECZKOWE DRAFT BEER

Tyskie Gronie 30 cl / 50 cl	12 / 16 PLN
-----------------------------	-------------

PIWO BUTELKOWE BEER

Pilsner Urquel 33 cl,	16 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 50 cl,	17 PLN
Książęce Ciemne Łagodne 50 cl,	17 PLN
Książęce IPA 50 cl,	17 PLN
Książęce Porter Bałtycki 50 cl,	18 PLN
Lech Premium 33 cl,	16 PLN
Tyskie Gronie 33 cl,	16 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE ALCOHOL FREE BEER

Lech Free 0% Lager 33 cl,	15 PLN
Lech Free wybór smaków 33 cl, zapytaj kelnera	15 PLN
Radler 50 cl,	19 PLN
Seven Up / Piwo Tyskie	

WERMUT

Martini Bianco 10 cl,	28 PLN
Martini Rosso 10 cl,	28 PLN
Martini Extra Dry 10 cl,	28 PLN

WÓDKA / WÓDKA SMAKOWA VODKA / FLAVORED VODKA

Soplica 4 cl,	19 PLN
Orzechowa / Przepalana / Malinowa / Wiśniowa / Śliwkowa / Czarna porzeczka	
Żubrówka 4 cl / 50 cl,	19 / 95 PLN
Bison Grass	
Amber Inside 4 cl / 70 cl,	24 / 210 PLN

WHISKY / BURBON / SINGLE MALT

Ballantine's 4 cl,	28 PLN
Jameson 4 cl,	29 PLN
Jack Daniel's 4 cl,	29 PLN
Glenfiddich 12yo 4 cl,	39 PLN
Glenfiddich 15yo 4 cl,	48 PLN
Glenfiddich 18yo 4 cl,	64 PLN

KONIAK COGNAC

Hennessy V.S. 4 cl,	49 PLN
Hennessy Fine De Cognac 4 cl,	69 PLN
Hennessy X.O. 4 cl,	139 PLN
Remy Martin V.S.O.P. 4 cl,	59 PLN

GIN / RUM

Gordon's Gin 4 cl,	19 PLN
Capitan Morgan Dark 4 cl,	27 PLN

LIKIERY LIQUEUR

Jägermeister 4 cl,	19 PLN
Becherovka 4 cl,	19 PLN
Campari 4 cl,	19 PLN
Cointreau 4 cl,	33 PLN
Bols Amaretto 4 cl,	33 PLN
Bailey's Irish Cream 4 cl,	33 PLN