

## ***SZEF KUCHNI PROPONUJE:***

### ***ZUPA DNIA (300ml)***

*The soup of the day*

*Alergeny: informacja u kelnera (contact waiter)*

**7,-**

### ***DANIE DNIA***

*Dish of the day*

*Alergeny: informacja u kelnera (contact waiter)*

**16,-**

## **PRZYSTAWKI:**

*Warzywa śródziemnomorskie smażone z curry podane z płatkami parmezanu i grzanką czosnkową (150g).* **21,-**

*Mediterranean vegetables fried with curry served with parmesan cheese and garlic toast*  
*Alergeny: mleko, gluten, jaja*

*Krewetki tygrysie smażone na maśle czosnkowym z sosem z papryczkami chili (150g).* **35,-**

*Fried Tiger shrimps with garlic butter and chilli peppers*  
*Alergeny: mleko*

*Tatar wołowy z marynowanymi cebulkami w occie balsamicznym (150g)* **29,-**

*Beef tartar with pickled onions and balsamic vinegar*  
*Alergeny: jaja*

## **DUŻE BARWNE SAŁATY:**

*Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka w asyście dipu z granata z sałatą i parmezanem (350g).* **27,-**

*Salad with grilled chicken breast with the assistance of the pomegranate dip*  
*Alergeny: mleko, orzechy, gorczyca*

*Sałatka z kozim serem, pieczonymi burakami i rukolą z oliwą bazyliową (280g).* **28,-**

*Salad with goat cheese, roasted beets and arugula with basil olive.*  
*Alergeny: mleko*

*Lekka sałatka ze szpinaku, jajek na twardo, sera pleśniowego i suszonych pomidorów z dressingiem z jogurtu naturalnego (280g).* **26,-**

*Light salad with spinach, eggs boiled and dried tomatoes with the dressing of yogurt.*  
*Alergeny: mleko, jaja*

## **ZUPY:**

<b>Złocisty rosół z domowym makaronem (300ml)</b> <i>Homemade chicken noodle soup</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, seler</i>	<b>10,-</b>
<b>Krem z pieczonych pomidorów (300ml)</b> <i>Fried tomato cream</i> <i>Alergeny: seler</i>	<b>12,-</b>
<b>Hiszpańska zupa rybna z owocami morza i mleczkiem kokosowym (300ml)</b> <i>Spanish fish soup with seafood and coconut milk</i> <i>Alergeny: mleko, ryby</i>	<b>26,-</b>
<b>Żur staropolski z białą kiełbasą (400ml)</b> <i>Traditional Polish borstch with white sausage</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i>	<b>14,-</b>

## **DANIA MIĘSNE:**

<b>Chrupiący kotlet schabowy (170g)</b> <i>Crispy pork chop</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i>	<b>16,-</b>
<b>Filet z piersi kurczaka po parysku (170g)</b> <i>Chicken breast fillet Parisian</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i>	<b>17,-</b>
<b>Grillowana pierś z kurczaka (170g)</b> <i>Grilled chicken breast</i>	<b>17,-</b>
<b>Pieczeń z karczku w delikatnym sosie (160g)</b> <i>Roasted pork served with delicate sauce</i> <i>Alergeny: gluten</i>	<b>16,-</b>
<b>Devolay z masłem (160g)</b> <i>Devolay with butter</i> <i>Alergeny: gluten, jaja, mleko</i>	<b>17,-</b>
<b>Bitki wołowe w delikatnym sosie 160</b> <i>Beef cutlets in a delicate sauce</i> <i>Alergeny: gluten</i>	<b>25,-</b>

## **RYBY:**

*Stek z łososia w sosie z różowego pieprzu podany w akompaniamencie barwnych sałat (350g)* **37,-**  
*Salmon steak with pink pepper sauce served in a colorful salad accompaniment.*  
*Alergeny: ryby, mleko*

*Grilowany stek z tuńczyka podany na warzywnym ratatuj w połączeniu z ryżem basmatti (350g)* **47,-**  
*Grilled tuna steak served on vegetable ratatouille in combination with basmati rice.*  
*Alergeny: ryby*

## **DANIA MĄCZNE:**

*Pierogi z mięsem 8 szt. (400g)* **16,-**  
*Dumplings with meat*  
*Alergeny: gluten, jaja*

*Pierogi z serem 8 szt. (400g)* **16,-**  
*Dumplings with cheese*  
*Alergeny: gluten, jaja, mleko*

*Pierogi ruskie 8 szt. 400g* **16,-**  
*Dumplings with cheese and potatoes*  
*Alergeny: gluten, jaja, mleko*

*Pierogi z jagodami (8 szt.) ze śmietaną (400g)* **20,-**  
*Dumplings with blueberries*  
*Alergeny: gluten, jaja, mleko*

## **NOWOŚCI Z NASZEJ KUCHNI:**

*Polędwiczka wieprzowa w sosie truflowym w asyście ziemniaków pieczonych z warzywami blanszowanymi (550g)* **42,-**  
*Pork riblet in truffle sauce accompanied by roasted potatoes with blanched vegetables*  
*Alergeny: mleko*

*Pieczona perliczka na karmelizowanych gruszkach podana z ziemniakami pieczonymi. (550g)* **47,-**  
*Roast guinea fowl served on caramelized pears with baked potatoes.*  
*Alergeny:gorczyca*

*Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu z ziemniaczkami zapiekаныmi i groszkiem cukrowym (490g)* **55,-**  
*Beef Sirloin steak in green pepper dressing served with sweet snap peas and baked potatoes*  
*Alergeny: mleko*

## **DESERY:** **DESSERTS:**

*Krem brulle (150 ml)* **17,-**  
*Cream brulle*  
*Alergeny: jaja, mleko*

*Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i pudrem fiołkowym (150g)* **18,-**  
*Ice cream dessert with fruit and whipped cream served with violet powder*  
*Alergeny: jaja, mleko*

*Chłodnik jagodowy z kulką lodów waniliowych (130g)* **18,-**  
*Cold blueberry with vanilla ice cream*  
*Alergeny:gluten, mleko*

## **DODATKI:**

<b>Ziemniaki z wody z koprem (200g)</b> <i>Boiled potatoes with dill</i>	<b>5,-</b>
<b>Ziemniaki pieczone (200g)</b> <i>Roasted potatoes</i>	<b>7,-</b>
<b>Frytki (220g)</b> <i>Chips</i>	<b>7,-</b>
<b>Ryż basmatti (200g)</b> <i>Basmatti rice</i>	<b>7,-</b>
<b>Kopytka (200g)</b> <i>Potatoe dumplings</i> <i>Alergeny: gluten, jaja</i>	<b>7,-</b>
<b>Surówka dnia (170g)</b> <i>Chef salad</i> <i>Alergeny: gorczyca</i>	<b>6,-</b>
<b>Bukiet surówek (220g)</b> <i>Bouquet of salads</i> <i>Alergeny: gorczyca</i>	<b>8,-</b>
<b>Jarzyzny gotowane z masłem (200g)</b> <i>Boiled vegetables with butter</i> <i>Alergeny: mleko</i>	<b>8,-</b>
<b>Kapusta zasmażana 200g</b> <i>Fried cabbage</i> <i>Alergeny: gluten, mleko</i>	<b>8,-</b>
<b>Buraczki glazurowane na miodzie 200g</b> <i>Beetroot fried with honey</i> <i>Alergeny: mleko</i>	<b>8,-</b>
<b>Fried cabbage</b> <i>Alergeny: gluten, mleko</i>	
<b>Grzanki z masłem (100g)</b> <i>Tost with butter</i> <i>Alergeny: gluten, mleko</i>	<b>6,-</b>
<b>Pieczywo (150g)</b> <i>Bread</i> <i>Alergeny: gluten,</i>	<b>3,-</b>

**MENU DZIECIĘCE:**

**KIDS MENU:**

*Paluszki drobiowe panierowane w płatkach kukurydzianych  
z frytkami i surówką dnia (340g) **19,-***

*Chicken sticks breaded with corn flakes with chips and Chef salad*

*Alergeny: gluten, jaja*

*Klopsiki w sosie pomidorowym z ziemniakami purre  
i surówką dnia (370g) **19,-***

*Meatballs in tomato sauce with mashed potatoes and Chef salad*

*Alergeny: jaja, mleko*

*Lody niespodzianka z zabawką (80g) **12,-***

*Ice cream with toy – surprise*

*Alergeny: mleko*

## **NAPOJE GORĄCE**

### **HOT DRINKS:**

#### **Herbata (Tea):**

*Czarna 250 ml* **7,-**  
*Black 250 ml*

*Czarna 500 ml* **11,-**  
*Black 500 ml*

*Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 250 ml* **7,-**  
*Flavoured (fruit, green, earl grey) 250 ml*

*Smakowa (owocowa, zielona, earl grey) 500 ml* **11,-**  
*Flavoured (fruit, green, earl grey) ) 500 ml*

#### **Kawa (Coffee):**

*Espresso 30 ml* **6,-**

*Americano 140 ml* **7,-**

*Cappucino 300 ml* **10,-**

*Latte 300 ml* **11,-**

#### **CZEKOLADA (chocolate)**

*Gorąca czekolada 250 ml* **11,-**  
*Hot chocolate 250 ml*



**NAPOJE ZIMNE**  
**COLD DRINKS**

*Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley 200 ml* **5,-**

**Kropla Beskidu (niegazowana, gazowana) 250 ml** **4,-**  
Mineral Water (still, sparkling) 250 ml

**Soki Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy,  
cz. Porzeczka, grapefruit, pomidorowy) 200 ml** **5,-**  
*Cappy juice (orange, apple, multivitamina, black currant,  
grapefruit, tomato) 200 ml*

**Nestea (brzoskwiniowa, cytrynowa) 250 ml** **5,-**  
*Nestea (peach, lemon) 250 ml*

**Burn – napój energetyczny 250 ml** **7,-**  
*Burn – energy drink 250 ml*

**Soki VERO 250 ml (jabłko, jabłko z dodatkiem innych owoców)** **7,-**  
*Vero juice (apple, apple with the addition of other fruits)*