



KARTA DAŃ

menu



Droży Goście,

Nasi kucharze dokładają wszelkiej staranności, aby podawane potrawy były jak najbardziej zbliżone do zaprezentowanych Państwu na zdjęciach w niniejszej karcie, jednak nie zawsze jest to możliwe (np. ze względu na inne składniki).

W oferowanych przez nas potrawach mogą znajdować się substancje alergenne, o czym na życzenie konsumentów każdorazowo poinformuje personel restauracji.

Obsługa nie jest wliczona w cenę. | Ceny zawierają podatek VAT.



Our chefs make every effort to served your dishes as close as possible to the presented to you on thee pictures in this menu, but it is not always possible (for example due to other ingredients).

Our dishes may contain allergenic substances, about which our personel will inform each time on guests request.

Tips are not included. | VAT included.

PRZYSTAWKI

appetizers

Tatar ze śledzia z czerwoną cebulą, ogórkiem, papryką i marynowanymi grzybami podany z grzanką
Herring tartare with red onion, cucumber, paprika and marinated mushrooms, served with toast

34,90

Tatar wołowy podany z marynowanymi grzybami, korniszonem, cebulą i jajkiem
Beef tartar served with pickled mushrooms, pickled cucumber, onion and egg

45,90

Grillowany oscypek z żurawiną (3 szt.)
Grilled highlanders' cheese with cranberry (3 pcs.)

34,90

Bruschetta z pomidorami (170g)
Bruschetta with tomatoes

31,90



ZUPY

soups

Żurek po Krakowsku z kielbasą i jajkiem
Cracow style soup with sausage and hard boiled eggs

400ml 28,90

Żurek po Krakowsku z kielbasą i jajkiem podany w chlebie
Cracow style soup with sausage and hard boiled eggs served in bread bowl

350ml 37,90

Barszcz czerwony z uszkami z farszem grzybowym lub z mięsem
Red borsch with ravioli filled with mushrooms or meat

400ml 28,90

Zupa z leśnych grzybów z łazankami
Forest mushroom soup with noodles

400ml 32,90

Krem z pomidorów z tartym parmezanem
Tomato cream with parmesan cheese

400ml 28,90

Domowy rosół z makaronem gotowany na kurze i wołowie
Home-made chicken broth with noodles

400ml 25,90

DANIA Z KUCHNI

dishes from the kitchen

Tradycyjny kotlet schabowy podany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
Traditional pork chop served with mashed potatoes and fried cabbage

47,90

Olbrzymi kotlet schabowy z farszem z pieczarek zapieczony serem, podany z ziemniakami oraz zestawem surówek
Giant pork chop stuffed with mushrooms and mozzarella, served with mashed potatoes and set of salads

53,90



Szpinakowa Fanaberia czyli placki ziemniaczane przekładane szpinakiem z suszonymi pomidorami i czosnkiem, zanurzone w aromatycznym sosie kurkowym
"Spinach Fad" are potato pancakes layered with spinach, dried tomatoes and garlic, dipped in dense chanterelle sauce

49,90

Chrupiące placki ziemniaczane podane z gulaszem wołowym lub sosem grzybowym i zestawem surówek
Crunchy potato pancakes served with juicy beef stew or mushroom sauce and set of salads

49,90

Panierowana pierś kurczaka zapiekana pomidorami z czosnkiem i mozzarellą, podana z frytkami i świeżą sałatą z ziołowym dressingiem
Chicken breast roasted with tomatoes, garlic and mozzarella served with french fries and fresh salad with herbal dressing

59,90



DANIA Z KUCHNI

dishes from the kitchen



Drobiowa sakiwka nadziewana szpinakiem i suszonym pomidorem owinięta szynką parmeńską podana na sosie serowym z kluskami śląskimi i świeżą sałatą
Poultry purse stuffed with spinach and dried tomato wrapped in Parma ham, served on cheese sauce with gnocchi and fresh salad with herbal dressing

55,90

Pół kaczki pieczone z jabłkami i pomarańczami podana z sosem z żurawiny, kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
Half a roasted duck with apple and orange served with cranberry sauce, gnocchi and red cabbage

79,90



Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem podana na sosie kurkowym z ziemniakami i świeżą sałatą z ziołowym dressingiem
Pork sirloins wrapped in bacon with chanterelles sauce served with mashed potatoes and fresh lettuce with herbal dressing

55,90

Pieczone żeberka w miodzie, czosnku i sosie bbq podane z pieczonymi ziemniakami, ogórkami, chrzanem i musztardą
Roasted pork ribs in honey, garlic and bbq sauce served with roasted potatoes, cucumbers, horseradish and mustard

100g 14,00



DANIA Z KUCHNI

dishes from the kitchen

Golonko pieczone w miodzie i czosnku (łagodna lub pikantna) podana z ziemniakami pieczonymi, ogórkami, chrzanem i musztardą
Pork knuckle roasted in honey and garlic (mild or spicy) served with roasted potatoes, cucumbers, horseradish and mustard

100g **9,00**



Szaszłyk XXL z polędwiczki wieprzowej owinięty boczkiem z cebulą, papryką i cukinią podany z ziemniakami opiekanymi w maśle czosnkowym z rozmarynem, fasalką szparagową i dwoma sosami
Skewered meat – pork sirloin wrapped in bacon, onion, pepper, courgette and served with potatoes roasted in garlic butter with rosemary, beans and two dips

300g **69,90**



„Szalony Półmisek” danie szczególnie polecane, w którym znajdują Państwo większość naszych specjałów w mini porcjach
„Crazy dish” - an especially recommended dish, where you will find most of our specialties in mini portions

119,90



Kotleciki z jagnięciny z kurkami, cebulą i czosnkiem w sosie śmietanowym podane z grzybowym kaszotto
Lamb chops served with chanterelles, onion and garlic in cream sauce and groats with mushrooms

300g **129,90**



DANIA Z KUCHNI

dishes from the kitchen



Zrazy wołowe zawijane z boczkiem, cebulą, papryką i ogórkiem
podane w sosie z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
Beef roulades with bacon, onion, paprika and pickled cucumber
in sauce, served with gnocchi and red cabbage

69,90

Mięso z ognia - czyli stek z polędwicy wołowej (200g*) owinięty plastrami boczku
podany z sosem z borowików duszonych w śmietanie, ziemniakami pieczonymi
z rozmarynem i sałatką z pomidorów i cebuli
Meat from fire – beef sirloin steak wrapped with stripes of bacon, served with boletus
stewed in cottage cream, potatoes roasted with rosemary and tomatoes salad

200g* **129,90**



Stek z antrykotu wołowego (300g*) podany
na liściach sałaty z ziemniakami pieczonymi
Beef entrecote steak served on lettuce leaves
with roasted potatoes

79,90



Grillowana pikantna wołowina 250g nadziewana serem
feta podana z frytkami, świeżą sałatą oraz tzatziki
Grilled spicy beef stuffed with feta cheese, served with
french fries and fresh salad with herbal dressing

65,90

* gramatura mięsa przed obróbką termiczną

SAŁATY I MAKARONY

salads and pasta



Salata z pieczonym kurczakiem podana z dwoma sosami
Salad with roasted chicken, served with two dressings

39,90

Salata z grillowanym łososiem podana z dwoma sosami
Salad with grilled salmon, served with two dressings

45,90

Salata z grillowanym tuńczykiem, jajkiem i oliwkami podana z sosem winegret
Salad with grilled tuna, with egg and olives, served with vinaigrette dressings

52,90

*Do każdej sałaty podajemy 2 grzanki czosnkowe
We serve 2 garlic toasts to each salad

* * *

Makaron penne z kurczakiem i brokułami w sosie serowym 400g
Penne pasta with chicken and broccoli served in cheese sauce

41,90

Tagliatelle z łososiem, porem i suszonym pomidorem w sosie śmietanowym 400g
Tagliatelle with salmon, leek and dried tomato in cream sauce

44,90

Pappardelle z borowikami w sosie śmietanowym 400g
Pappardelle with boletus in cream sauce

44,90



RYBY *fish*

Pstrąg pieczony w maśle czosnkowym z frytkami
i zestawem surówek
Trout roasted in garlic butter with french fries and
set of salads

100g / 14,00



Grillowany łosoś pod kołdrą z warzyw
podany z ryżem
Grilled salmon under vegetables
coverlet, served with rice

59,90

Stek z tuńczyka podany na liściach szpinaku z czosnkiem
i ziemniakami opiekany
Tuna steak served on spinach leaves with garlic
and roasted potatoes

69,90

„SZALONE WIDELCE” DLA NASZYCH NAJMŁODSZYCH

„Crazy forks” for our youngest



Kotlecik schabowy z frytkami i surówką z marchewki
Small pork chop with french fries and carrot salad

31,90

Kawałki panierowanego kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
Pieces of breaded chicken with french fries and carrot salad

31,90

Makaron w sosie pomidorowym z parmezanem
Pasta in tomato sauce with parmesan cheese

29,90

Pierogi z serem jabłkiem i cynamonem, podane z masłem i cukrem 6szt
Dumplings with cheese, apple and cinnamon served with butter and sugar

28,90



PIEROGI

dumplings



Pierogi ruskie podane z podsmażaną cebulką (8 szt.) Dumplings with potatoes and cheese served with fried onion (8 pcs.)	34,90
Pierogi z mięsem ze skwarkami (8 szt.) Dumplings with meat served with greaves (8 pcs.)	35,90
Pierogi z kapustą kiszoną i grzybami (8 szt.) Dumplings with sauerkraut and mushrooms (8 pcs.)	36,90
Pierogi ze szpinakiem i serem Dumplings with spinach and cheese	37,90
Pierogi z grzybami leśnymi – zwycięzca XIX festiwalu pierogów (8 szt.) Dumplings with mushrooms - winner of the XIX dumplings festival (8 pcs.)	39,90
Pierogi z serem na słodko (8 szt.) Dumplings with sweet cheese (8 pcs.)	35,90
Pierogi z owocami (8 szt.) Dumplings with fruits (8 pcs.)	38,90
Pierogowa micha - trzy dowolnie wybrane smaki (12 szt.) Dumplings plate - choose your three types (12 pcs.)	49,90



DESERY *desserts*



Suflet czekoladowy z lodami waniliowymi
podany na sosie malinowym
Chocolate soufflé and vanilla ice-cream
served with raspberry sauce

29,90

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
Hot apple pie with scoop of vanilla ice-cream
(200g/1 gałka)

26,90



Puchar lodowy z owocami, bita śmietaną i sosem
czekoladowym (3 gałki)
Ice-cream cup with fruits, whipped cream and
chocolate sauce

29,90

Tiramisu z owocami
Tiramisu with fruits

29,90



Panna Cotta z truskawkami
Panna Cotta with strawberry

29,90

ŚWIEŻE WYCISKANE SOKI

freshly pressed juices



Sok z Marchewki
Carrot juice

300ml **18,00** 400ml **21,00**



Sok Jabłkowy
Apple juice

300ml **18,00** 400ml **21,00**



Sok z Pomarańczy
Orange juice

300ml **20,00** 400ml **24,00**



Sok Grejpfrutowy
Grapefruit juice

300ml **23,00** 400ml **26,00**



Sok Ananasowy
Pineapple juice

300ml **26,00** 400ml **30,00**

Lemoniada cytrynowa z miętą
Lemonade with lemon and mint

400ml **19,00** 1l **38,00**



KOKTAJE

cocktails

Na zdrowie – truskawki, mleko, jogurt
Cheers – strawberries, milk, yoghurt

300ml **25,00**

Orzeźwiający – melon, mięta, pomarańcz
Refreshing – melon, mint, orange

300ml **25,00**

Regenerujący – brzoskwinia, grejpfrut, banan
Regenerative – peach, grapefruit, banana

300ml **25,00**

Odżywczy – banan, mleko, czekolada, jogurt
Nourishing – banana, milk, chocolate, yoghurt

300ml **25,00**

