



PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Carpaccio z buraka / koziser / miód z octem balsamicznym / orzechy pini

Beetroot carpaccio / goat's cheese / honey with balsamic vinegar / pine nuts

19 PLN 150g

Liście sałaty / kozi ser / sezonowe owoce / pestki / miodowy – balsamiczny sos

Mixed leaves / goat's cheese / seasonal fruits / seeds / honey and balsamic glaze / vinegar dressing

19 PLN 200g

Pierogi z kaczką / szyjki rakowe w białym winie / wiejska śmietana

Duck dumplings / crayfish tails in white wine / sour cream

25 PLN 125g

Tatar z polędwicy wołowej / anchois / podgrzybek / kapary / chrupiący parmezan / musztarda Dijon

Beef sirloin tatar / anchovies / boletus / capers / crispy parmesan cheese / Dijon mustard

29 PLN 150g

Krewetki tygrysie / liście / zielone jabłko / maliny / szalotka w słodkim occie

Tiger Prawns / mixed leaves / green apple / raspberries / shallots in sweet vinegar

32 PLN 200g

ZUPY | SOUPS

Bulion z różnych mięs / wołowina / makaron / młoda marchew / nać

Mixed meat broth / cooked beef / egg pasta / young carrot / parsley

14 PLN 250g

Francuska zupa cebulowa / grzanka z serem

French Onion Soup / cheese toast

16 PLN 250g

Krem ziemniaczano – porowy / przegrzebki / śmietana / kawior z łosia

Leek & potato cream soup / escallops / crème fraiche / salmon caviar

16 PLN 200g



RYBY | FISH

Dorsz z rusztu / zielony makaron / mus pietruszkowy z mascarpone

Grilled cod / green pasta / parsley root mousse with mascarpone

39 PLN 300g

Pstrąg łososiowy / mini szparagi / jajko / sos maślano – cytrynowy / ryż mieszany

Salmon trout / mini asparagus / egg / lemon – butter sauce / coloured rice

45 PLN 215g

MIĘSA | MEAT

Cielęcina w chrupiącym parmezanie / młode ziemniaki / mini kolby kukurydzy duszone w maśle

Veal in crispy parmesan / young potatoes / butter braised baby corn

46 PLN 300g

Pierś z kaczki sous vide / konfitura z dzikiej róży / kluski śląskie / młoda kapusta z koperkiem

Sous vide duck breast / rose hip jam / Silesian potato dumplings / young white cabbage with dill

42 PLN 300g/120g

Polska polędwica wołowa / fryty z batatów / grillowany pak choi / liście /

sos z marynowanego imbiru, chilli i ziół

Polish sirloin steak / sweet potato chips / grilled pak choi / mixed leaves /

marinated ginger, chilli and herb sauce

76 PLN 300g/100g



MAKARONY | PASTA

Ravioli ze szpinakiem i ricotta / orzechy pinii / palona szatwia / parmezan
Ravioli with spinach and ricotta cheese / pine nuts / crispy sage / parmesan cheese
26 PLN 200g

Gnocchi / pesto z pietruszki / ser Grana Padano / prażone migdały / pomidorki koktajlowe
Gnocchi / parsley pesto / Grana Padano cheese / roasted almonds / cherry tomatoes
24 PLN 200g

Tagiatelle / smażony szpinak / grillowany filet z kurczaka / mascarpone
Tagiatelle / fried spinach / grilled chicken fillet / mascarpone cheese
29 PLN 200g

DODATKI | SIDES

Młode ziemniaki duszone w maśle z koprem
Young potatoes braised in butter with dill
8 PLN 150g

Mieszane sałaty / sos winegret
Mixed leaves / vinaigrette
8 PLN 120g

Frytki
French Fries
8 PLN 120g



ŚLĄSKI SMAK SZEFA KUCHNI | CHEF'S SILESIAN TASTE

Śląski Żurek z jajkiem
Traditional „żurek” with boiled egg
18 PLN 250g

Wolno pieczona wieprzowina / własny sos / domowy chrzan / panczkraut
Slow roasted pork en jus / homemade horseraddish / Silesian potato mash with white cabbage and bacon
32 PLN 300g

Rolada z młodej wołowiny w sosie własnym / ciemne kluski / modra kapusta
Young beef roulade en jus / dark Silesian potato dumplings / braised red cabbage
36 PLN 350g

SZEF DZIECIOM | CHEF FOR KIDS

Zupa pomidorowa / lane ciasto / oliwa
Tomato soup / egg noodles / olive oil
9 PLN 150g

Paluszki z kurczaka / frytki / tarta marchew z jabłkiem
Chicken fingers / fries / grated carrot with apple
15 PLN 150g

Lody waniliowe / gorące maliny / bita śmietana
Vanilla ice cream / warm raspberries / whipped cream
9 PLN 120g



DESERY | DESSERTS

Puszysty sernik na ciepło / mus jagodowy

Warm Fluffy cheese cake / blueberry mousse

16 PLN 250g

Fondant czekoladowy / maliny / własny sorbet

Chocolate fondant / raspberries / homemade sorbet

16 PLN 160g

Cytrynowy Crème brûlée / palony tymianek

Lemon Crème brûlée / smoked thyme

16 PLN 140g

Selekcja serów zagrodowych i dojrzewających / własnego wyrobu konfitury

Mature and farm cheese selection / homemade jam

28 PLN 200g

W celu uzyskania informacji o alergenach, proszę zapytać obsługę restauracji.
In order to get allergen information, please ask the member of staff.



NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Nasze kawy przygotowujemy z ziaren 100% arabiki pochodzącej z regionu Minas Gerais w Brazylii. Ziarna wypalane są na miejscu w Polsce w rzemieślniczej palarni kawy „Dobra”.

We use 100% Arabica beans to prepare your coffee. Those are imported from Brazil, Minas Gerais region. Coffee beans are roasted by „Dobra” – craft Polish coffee roastery.

Espresso 30 ml	8 PLN
Americano 200 ml	8 PLN
Espresso doppio 60 ml	12 PLN
Espresso Macchiato 70 ml	10 PLN
Cappuccino 200 ml	10 PLN
Latte 300 ml	12 PLN
Latte Macchiato 350 ml	12 PLN
Kawy sezonowe / <i>Seasonal coffee</i>	16 PLN
Gorąca Czekolada z lodami / <i>Hot Chocolate with ice cream</i>	18 PLN
Herbata	7 PLN
<i>Czarna, zielona, owocowa / Black tea, green tea, fruit tea</i>	
Herbaty sezonowe / <i>Seasonal tea</i>	12 PLN



NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGE

Kropla Beskidu <i>Bottled still water</i> 330 ml	7 PLN
Kropla Delice <i>Bottled sparkling water</i> 330 ml	7 PLN
Coca-Cola 250 ml	8 PLN
Coca-Cola Zero 250 ml	8 PLN
Fanta 250 ml	8 PLN
Sprite 250 ml	8 PLN
Kinley Tonic Water 250 ml	8 PLN
Fuzetea 250 ml	8 PLN
Burn 250 ml	16 PLN
Cappy Sok <i>Cappy juice</i> 250 ml	7 PLN
<i>pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, multiwitamina, grejpfrutowy</i> <i>orange, apple, blackcurrant, multifruit, grapefruit</i>	
Sok świeżo wyciskany <i>Fresh squeezed juice</i>	15 PLN
<i>pomarańczowy, grejpfrutowy, mieszany</i> <i>orange, grapefruit, mix</i>	

PIWO LANE | DRAFT BEER

Pilsner Urquell 0,5 l	14 PLN
Pilsner Urquell 0,3 l	12 PLN
Tyskie 0,5 l	12 PLN
Tyskie 0,3 l	10 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Książęce 0,5 l	14 PLN
<i>(IPA, Ciemne Łagodne, Czerwony Lager, Złote Pszeniczne, Porter)</i>	
Lech Premium 0,5 l	12 PLN
Lech Free 0,5 l	10 PLN
<i>(klasyczny, pomelo i grejpfrut, granat i acai)</i>	