



## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Pierogi z kaczką / szyjki rakowe w białym winie / wiejska śmietana  
*Duck dumplings / crayfish tails in white wine/ sour cream*

**25PLN** 125g

Carpaccio z buraka / kozi ser / miód z octem balsamicznym/ orzechy pinii  
*Beetroot carpaccio/ goat's cheese / honey with balsamic vinegar / pine nuts*

**16PLN** 150g

Krewetki tygrysie / mieszane sałaty / zielone jabłko / maliny / szalotka w słodkim occie  
*Tiger Prawns/ mixed leaves/ green apple/ raspberries/ shallots in sweet vinegar*

**32PLN** 200g

Mieszane sałaty / kozi ser/ sezonowe owoce/ pestki / miodowy – balsamiczny sos  
*Mixed leaves / goat's cheese/ seasonal fruits/ seeds/ honey and balsamic glaze/vinegar dressing*

**17PLN** 200g

Tatar z polędwicy wołowej / anchois/ podgrzybek/ kapary / chrupiący parmezan/ musztarda Dijon  
*Beef sirloin tartar/ anchovies/ boletus/ capers/ crispy parmesan cheese/ Dijon mustard*

**29PLN** 150g

## ZUPY / SOUPS

Bulion z różnych mięs/ wołowina / makaron/ młoda marchew / nać  
*Mixed meat broth/ cooked beef/ egg pasta/ young carrot/ parsley*

**12PLN** 250g

Krem z białych szparagów/ olej lniany/ grzanki  
*White asparagus cream soup / linseed oil/ croutons*

**14PLN** 250g

Krem ziemniaczano – porowy / przegrzebki/ śmietana/ kawior z łososia  
*Leek & potato cream soup/ scallops/ crème fraiche/ salmon caviar*

**16PLN** 200g



## **RYBY / FISH**

Dorsz z rusztu/ zielony makaron/ mus pietruszkowy z mascarpone  
*Grilled cod/ green pasta / parsley root mousse with mascarpone*

**39PLN** 300g

Pstrąg łososiowy/ mini szparagi/ jajko/ sos maślano – cytrynowy  
*Salmon trout/ mini asparagus/ egg/ lemon butter sauce*

**45PLN** 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*

**46PLN** 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*

**42PLN** 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/ gilled pak choi/ mixed leaves/ marinated ginger,  
chilli and herb sauce*

**76PLN** 300g/100g



## MAKARONY / PASTA

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

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

Penne/ anchois/ chilli / Pecorino Romano  
*Penne/ anchovies / chilli / Pecorino Romano cheese*  
**24PLN 250g**

## DODATKI / SIDES

Młode ziemniaki duszone w maśle z koprem  
*Young potatoes braised in butter with dill*  
**7PLN 150g**

Mieszane sałaty/ sos winegret  
*Mixed leaves/ vinaigrette sauce*  
**7PLN 120g**



## DESERY / DESSERTS

Puszysty sernik na ciepło/ truskawki z rabarbarem  
*Warm Fluffy cheesecake/ strawberries with rhubarb*  
**12PLN** 250g

Fondant czekoladowy/ maliny/ własny sorbet  
*Chocolate fondant/ raspberries/ homemade sorbet*  
**16PLN** 160g

Cytrynowy crème brulee/ palony tymianek  
*Lemon crème brulee/ smoked thyme*  
**12PLN** 140g

Selekcja serów zagrodowych i dojrzewających/ własnego wyrobu konfitury  
*Mature and farm cheese selection / homemade jam*  
**28PLN** 200g

## ŚLĄSKI SMAK SZEFA KUCHNI / CHEF'S SILESIA TASTE

Chłodnik litewski / jajko / gotowana cielęcina  
*Latvian cold beet soup / egg / cooked veal*  
**20PLN** 250g

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

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



## **SZEF DZIECIOM / CHEF FOR KIDS**

Zupa pomidorowa/ makaron/ oliwa  
*Tomato soup/ egg noodles/ olive oil*

**7PLN** 150g

Paluszki z kurczaka/ frytki/ tarta marchew z jabłkiem  
*Chicken fingers/ fries / grated carrot with apple*

**15PLN** 150g

Lody waniliowe/ gorące maliny/ bita śmietana  
*Vanilla ice cream/ warm raspberries/ whipped cream*

**7PLN** 120g

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



## NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGE

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

## PIWO LANE / DRAFT BEER

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

## PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

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



## 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 30ml Wyraziste i aromatyczne o posmaku ciemnej czekolady <i>Intensive and aromatic, with dark chocolate aftertaste</i>	8PLN
Espresso doppio 60ml	12PLN
Espresso Macchiato 70ml Pojedyncze espresso z odrobiną spienionego mleka / <i>Single espresso with a drop of foamed milk</i>	10PLN
<b>Wszystkie kawy przygotowujemy na bazie espresso</b> <i>Every coffee is prepared with an espresso base</i>	
Cappuccino 200ml Mleczna kremowa kawa z wyczuwalnym smakiem espresso <i>Milky, creamy coffee with noticeable espresso taste</i>	10PLN
Latte 300ml Lekka mleczna kawa / <i>Delicate, milky coffee</i>	12PLN
Latte Macchiato 350ml Delikatna biała kawa z mleczną pianką / <i>Delicate white coffee with milky foam on the top</i>	12PLN
Americano 200ml Delikatna czarna kawa na bazie espresso / <i>Light, black coffee based on double espresso</i>	8PLN
Dodatkowe espresso / <i>extra espresso shot</i>	4PLN
Syrop 20ml / <i>Syrup 20ml</i>	4PLN
Herbata Czarna, zielona, owocowa / <i>Black tea, green tea, fruit tea</i>	7PLN
Herbaty sezonowe / <i>Seasonal tea</i>	12PLN