Smaki Jury

JURASSIC TASTES

Kwaśnica na żeberku wieprzowym 250ml
Kwaśnica - Sour cabbage soup with pork rib. **25,00 PLN**

Zalewajka z kiełbasą i ziemniakami zabielana śmietaną 250ml
Potato soup with sour cream and sausage **19,00 PLN**

Kluchy "połom bite " z chrupiącymi skwarkami i maślanką 6 szt.
Mashed potato balls (local recipe of boiling potatoes with potato flour and low quantity of water) served with crispy pork scratching and buttermilk 6 pcs. **19,00 PLN**

Placek z gulaszem wieprzowym w towarzystwie żółtego sera i surówki z czerwonej kapusty 2 szt/250g
Potato cake with pork stew accompanied by cheese and red cabbage salad 2pcs **43,00 PLN**

Przystawki zimne

COLD STARTERS

NEW

Carpaccio z buraka z serem lazur, oliwą truflową i grzanką 100g
Beetroot carpaccio with azure cheese, truffle oil and toast **27,00 PLN**

Befsztyk tatarski z polędwicy wołowej z korniszonem cebulką i marynowaną pieczarką 150g *
Beef steak tartar served with gherkins, onions and marinated champignon **60,00 PLN**

Przystawki gorące

HOT STARTERS

NEW

Krewetki w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami 6 szt. *
Shrimps in creamy sauce with sun-dried tomatoes **45,00 PLN**

Bruschetta pomidorowo - oliwkowa na bagietce 2 szt.
Tomato and olive bruschetta served on a baguette (2 pcs) **Vege 18,00 PLN**

* Przystawki podawane są z ciepłymi bułeczkami i masłem.
Apetisers are server with warm bread rolls and butter.

Zupy

SOUP

Tradycyjny rosół z makaronem 250ml
Traditional chicken soup with noodles **18,00 PLN**

Kremowa zupa pomidorowa z pierożkami tortellini i parmezanem 250ml
Tomato creamy soup with parmesan cheese and tortellini **Vege 28,00 PLN**

Pachnąca lasem zupa borowikowa, aromatyzowana oliwą truflową, zapiekana w cieście francuskim 200ml
Boletes soup with the scent of local forests aromatized with truffle oil and baked in french puff pastry. **Vege 35,00 PLN**

Dania z ryb

FISH DISHES



Grillowany stek z łososia 180g na tagiatelle z zielonym pesto 100g z warzywami z pary 100g
Grilled Salmon steak served on tagiatelle with green pesto, steamed vegetables **Vege 75,00 PLN**



Dorsz smażony 160g, podany na mixie warzyw z sosem śródziemnomorskim 140g
Pan-fried cod served on roasted vegetables with Mediterranean sauce **Vege 45,00 PLN**

Szef kuchni poleca

THECHEFRECOMMENDS



Burger Classic/Single/Zestaw frytki steak house
Bułka maślana,mięso wołowe 200g,sałaty,bekon,cheddar,pomidor,ogórek konserwowy,grillowana czerwona cebula, sos whisky
Butterroll,beef200g,lettuce grilled bacon,cheese,tomato,cucumber pickles, grilled red onion and whisky sauce **45,00PLN/55PLN**



BurgerCamembert/Single/Zestaw frytki steak house
Bułka maślana,grillowany ser Camembert 120g,sałaty,cheddar,pomidor,ogórek konserwowy,grillowana czerwona cebula, sos whisky
Butter bun, 120g of grilled camembert cheese, lettuce grilled , cheese, tomato, cucumber pickles, grilled red onion and whisky sauce **Vege 40,00PLN/50PLN**



Rolada drobiowa z nadzieniem z pora na sosie serowym z suszonymi pomidorami 150g, puree ziemniaczano-marchewkowe 180g, kalafior romanesco 120g
Poultry roulade with leek filling served with cheese sauce and dried tomatoes,topped with potato and carrot puree and romanesco cauliflower **59,00PLN**

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie 200g,kasza pęczak 60g,pieczone warzywa 100g
Beef cheeks slow cooked in red wine with vegetables and boletes, pearl barley and baked vagetables **75,00PLN**

Rolada śląska wołowa 180g, kluski śląskie 150g,modra kapusta 200g
Traditional Silesian beef roulade with silesian-style dumplings, fried red cabbage **72,00PLN**

"Stek drwala"z polędwicy wołowej z maślanymi borowikami serwowany na grzance 200g, frytki lub frytki steak house 100g
Lumber jack Steak.Beef sirlo in with buttery boletes and a toast,fries on the side **105,00PLN**

Polędwiczki wieprzowe z grilla w sosie borowikowym 150g,kluski gnocchi 150g,smażone buraki 120g
Grilled pork sirloin with boletus sauce,gnocchi and fried beets **61,00PLN**

Tradycyjny kotlet schabowy lub drobiowy 150g,ziemniaki z wody150g, kapusta kiszona zasmażana z grzybami 200g
Traditional pork chop or chicken fillet boiled potatoes, fried sauerkraut with mushrooms **48,00PLN**

Opcjonalnie dodatki :

Frytki 150 g, Friench fries **/13,00 PLN,**
Frytki z batata 150 g ,Sweet potato fries **/20,00PLN,**
Księżyceziemniaczane150g,Potatowedges**/13,00PLN**
Zestaw surówek 150 g, Set of Salads**/ 15,00 PLN**
Sosczosnkowy20g,Garlic sause**/7,00PLN**
Ketchup 20g / 5,00 PLN

Dania wegetariańskie i makarony

VEGETARIAN DISHES AND PASTAS

Placki cukiniowo-marchewkowe z sosem śmietanowo-grzybowym 250g
Zucchini and carrot cakes with cream and mushroom sauce 4pcs **Vege 35,00 PLN**

NEW

Tagiatelle ze szpinakiem na lekkim sosie śmietanowym, parmezan 150g
Tagliatelle with spinach in a light cream sause, parmesan **Vege 27,00 PLN**

NEW

Spaghetti Carbonare w sosie z boczku, śmietany i jajek, parmezan 150g
Spaghetti Carbonara in bacon,cream and egg sauce, parmesan **30,00 PLN**

Spaghetti aglio e oilo z dodatkiem oliwek i papryczki chili 200g
Spaghetti aglio e oilo with peppers and olives **Vege 28,00 PLN**

NEW

Penne z kurczakiem na sosie serowym z warzywami 200 g
Penne with chicken in cheese sauce and vegetables **35,00 PLN**

Sałatki

SALADS

Sałatka Paryska
(sałata lodowa, warzywa, grillowany kurczak, julienne serowe, delikatny sos majonezowo-śmietanowym) 400g
The Parisian salad (ice lettuce, vegetables, grilled chicken, cheese julienne, and mild cream and mayonnaise sauce) **38,00 PLN**

NEW

atka z kozim serem
(ser kozi zapiekany na grzance , mix sałat i warzywa, winogron, melon, mix orzechów, konfitura z czerwonej cebuli, dip malinowy) 250g
Salad with goat cheese(baked goat cheese on toast, mixed greens and vegetables, melon,grapes,mixed nuts,red onion jam and rastberry dip **Vege 45,00 PLN**

Pierogi własnego wyrobu

HOME-MADE DUMPLINGS

Pierogi ruskie okraszone cebulką 6szt.
Russian style dumplings 6 pcs. **28,00 PLN**

Pierogi z mięsem i okrasą 6szt.
Dumplings with meat and sprinkled pork scratchings 6 pcs. **28,00 PLN**

Desery

DESSERTS

NEW

Sernik korzenny na ciepło z gałką lodów bakaliowych i sosem rumowym 150g/50g
Spicy cheesecake served hot with a ball of ice-cream and rum sauce **30,00 PLN**

Szarlotka na ciepło na sosie toffi z gałką lodów i bitą śmietaną 150g/50g
Hot apple cake with toffi sauce, whipped cream and a ball of ice-cream **25,00 PLN**

Lody waniliowe na gorących malinach 150g/50g
Vanilla ice cream on hot raspberries **28,00 PLN**

Babeczka Fondant z płynną gorzką czekoladą 200g
Chocolate lava bomb with liquid hot chocolate inside **28,00 PLN**

Napoje gorące

HOT BEVERAGES

Kawa czarna / biała
Black or white coffee **14,00 PLN / 16.00 PLN**

Lavazza Espresso **14,00 PLN**

Lavazza Cappucino **19,00 PLN**

Lavazza Latte **19,00 PLN**

Kawa Rozpuszczalna
Instant coffee **12,00 PLN**

Kawa po turecku
Turkish-style coffee **13,00 PLN**

Kawa po wiedeńsku (Advocaat 20g)
Viennese coffee **19,00 PLN**

Czekolada na gorąco
Hot chocolate **22,00 PLN**

Herbata z cytryną
Tea with lemon **12,00 PLN**

Herbata aromatyzowana
Aromatized tea **14,00 PLN**

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7up, Schwepps 200ml **10,00 PLN**

Rockstar energy drink 250ml **10,00 PLN**

Soki Toma (pomarańcza, jabłko,grapefruit, porzeczka, pomidor) butelka 200ml
Juice (orange, grapefruit, apple, currant, tomato) **10,00 PLN**

Woda gazowana lub niegazowana 300ml
Soda water or still water **8,00 PLN**

Domowa lemoniada cytrusowa
Homemade citrus lemonade **0,5L/17 PLN , 1l/26,00 PLN**

Domowa lemoniada arbuzowa
Homemade watermelon lemonade **0,5L/17PLN , 1l/26,00 PLN**

Soki owocowe

FRUIT JUICES

Sok (pomarańcza, jabłko,grapefruit,porzeczka) 200ml
Juice (orange,grapefruit, apple, currant) **9,00 PLN**

Dzbanek soku 1l
Jug of juice **25,00 PLN**

Dzbanek wody 1l
Jug of water **15,00 PLN**

Sok świeżo wyciskany pomarańczowy 250 ml
Fresh orange juice **18,00 PLN**

Sok świeżo wyciskany jabłokowy 250 ml
Fresh apple juice **18,00 PLN**

Sok świeżo wyciskany multiwitamina 250 ml
Fresh multivitamin juice **18,00 PLN**

Alkohole

ALCOHOLS

Piwa Butelkowe

Piwo Jurajskie Pils 0,5l	15,00 PLN
Piwo Jurajskie Smakowe 0,5l	20,00 PLN
Piwo Jurajskie Motocyklowe 0,5l – alk. 0,5%	20,00 PLN
Piwo Lech Free 0,5l – alk. 0 %	14,00 PLN

Piwa Beczkowe

Okocim Jasne 0,5l	14,00 PLN
Okocim Jasne 0,3l	12,00 PLN

Wódki Czyste 40 g/butelka 0,5l

Bols	10,00 PLN / 80 PLN
Wyborowa	10,00 PLN / 80 PLN
Żubrówka	10,00 PLN / 70 PLN
Finlandia	14,00 PLN / 100 PLN

Wódki Gatunkowe 40g/butelka 0,5l

Soplica Wiśniowa	10,00 PLN / 80 PLN
Żołądkowa Gorzka	10,00 PLN /80 PLN

Vermouth 100 g/butelka 1l

Martini Bianco	15,00 PLN/120 PLN
Martini Extra Dry	15,00 PLN/120 PLN
Martini Rosso	15,00 PLN/120 PLN
Martini Rosato	15,00 PLN/120 PLN

Tequila 40g/butelka 0,7l

Sierra Gold	16,00 PLN/220 PLN
Sierra Silver	14,00 PLN/190 PLN

Rum 40g/butelka 0,7l

Bacardi Black	15,00 PLN/210 PLN
Bacardi Superior	12,00 PLN/160 PLN
Havana	13,00 PLN/ 80 PLN
Malibu	13,00 PLN/180 PLN

Gin 40g/butelka 0,7l

Bombay Sapphire	17,00 PLN/240 PLN
Gordon's	14,00 PLN/190 PLN
Seagram's	12,00 PLN/160 PLN

Whisky 40g/butelka 0,7l

Ballantines Finest	17,00 PLN/210 PLN
Chivas Regal	24,00 PLN/300 PLN
Grant's	17,00 PLN/210 PLN
Jameson	20,00 PLN/220 PLN
Johnnie Walker Red	16,00 PLN/190 PLN
Johnnie Walker Black	20,00 PLN/250 PLN

Whiskey/Bourbon 40g/butelka 0,7l

Jack Daniel's	20,00 PLN/ 220 PLN
Jack Daniel's Gentelmen	22,00 PLN/280 PLN
Jim Beam Black	19,00 PLN/230 PLN
Jim Beam Bourbon	17,00 PLN/210 PLN

Brandy 40g/butelka 0,7l

Metaxa*****	19,00 PLN/240 PLN
Metaxa*******	24,00 PLN/300 PLN
Stock	16,00 PLN/190 PLN

Cognac 40g/butelka 0,7l

Hennessy VS	27,00 PLN/360 PLN
Hennessy XO	90,00 PLN/1500 PLN

Likiery 40g/butelka 0,7l

Advocaat / 40 g/0,5l /	9,00 PLN/ 80 PLN
Campari	15,00 PLN/210 PLN
Cointreau	16,00 PLN/220 PLN
Kahlua	16,00 PLN/210 PLN
Jagermeister	16,00 PLN/220 PLN

Drinki

DRINKS

White Russian (100ml)
Kahlua(40ml), Wódka(40ml), mleko(20ml) **30,00 PLN**

Sex on the Beach (180ml)
Bols(40ml), Malibu(40ml), Cointreau(20ml), Grenadina(5ml)
sok pomarańczowy(60ml), porzeczkowy(20ml), sok z cytryny **35,00 PLN**

Mojito (100ml)
Rum Havana(40ml), Woda gazowana lub 7Up (80ml),
brązowy cukier, świeża mięta, limonka **30,00 PLN**

Black Jack (120ml)
Jack Daniel's(40ml), Cointreau(40ml), Kahlua(20ml) **38,00 PLN**

Tequila Sunrise (160ml)
Tequila Sierra Silver(40ml), sok pomarańczowy(100ml), Grenadine(10ml) **28,00 PLN**

Cuba Libre (150ml)
Rum Havana(40ml), pepsi cola(100ml) **25,00 PLN**

Malibu (100ml)
Malibu (40ml), mleko(80ml) **20,00 PLN**