

Smaki Jury

JURASSIC TASTES

Kwaśnica na żeberku wieprzowym z suszonymi grzybami i pajądą chleba 300 ml

Traditional Polish sauerkraut soup made with pork ribs and dried forest mushrooms, served with a large, thick slice of traditional bread

27,00 PLN

Zalewajka z kiełbasą i ziemniakami zabieleną śmietaną 300 ml

Potato soup with sour cream and sausage

21,00 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 ogórka kiszzonego 2 szt/250g

Potato pancake topped with braised pork stew, served with melted cheese and pickled cucumber salad 2 pcs

45,00 PLN

Przystawki zimne

COLD STARTERS



Pescaccio z łososia ze słonecznikiem prażonym, płatkami parmezanu, rukolą i salsą jogurtową 150g

Salmon carpaccio with roasted sunflower seeds, Parmesan flakes, arugula, and yogurt dressing

45,00 PLN

**Befszyk tatarski z polędwicy wołowej z korniszonem
cebulką i marynowaną pieczarką 150g ***

Beef steak tartar served with gherkins, onions and marinated champignon

63,00 PLN

Przystawki gorące

HOT STARTERS

Krewetki z suszonymi pomidorami i trio paprykowym 6 szt. *

Shrimps with sun-dried tomatoes a trio of peppers

48,00 PLN



Burrata w chrupiącej panierce z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, słodkim czosnkiem i grzanką ziołową

Crispy breaded burrata served with roasted cherry tomatoes, sweet garlic, and a herb crouton

35,00 PLN

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

Zupy

SOUP

Tradycyjny rosół z makaronem 300ml

Traditional chicken soup with noodles

19,00 PLN

Kremowa zupa pomidorowa z pierożkami tortellini i parmezanem 300ml

Tomato creamy soup with parmesan cheese and tortellini

Vege 30,00 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



Filet z pstrąga podany z masłem czosnkowym, ziemniakami pieczonymi, sałatką z rukoli (pomidor koktajlowy i feta) 160 g

Trout fillet served with garlic butter, roasted potatoes, and anarugula salad with cherry tomatoes and feta

Vege 60,00 PLN

Dorsz smażony 160g, podany na mixie warzyw z sosem śródziemnomorskim 140g

Pan-fried cod served on roasted vegetables with Mediterranean sauce

Vege 50,00 PLN

Szef kuchni poleca

THE CHEF RECOMMENDS

Burger Classic/Single/Zestaw frytki steak house lub garlic wavy blends

Bułka maślana, mięso wołowe 200g, sałaty, bekon, cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, grillowana czerwona cebula, sos whisky

Butter roll, beef 200g, lettuce grilled bacon, cheese, tomato, cucumber pickles,

grilled red onion and whisky sauce

45,00 PLN/55,00 PLN

Burger Camembert/Single/Zestaw frytki steak house lub garlic wavy blends

Bułka maślana, grillowany ser Camembert 120 g, sałaty, cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, grillowana czerwona cebula, sos whisky

Butter bun, 120g of grilled camembert cheese, lettuce, cheese, tomato, cucumber pickles,

grilled red onion and whisky sauce

Vege 40,00 PLN/50,00 PLN

NEW

Burger Classic fondue obłany gorącym serem/Single/Zestaw frytki steak house lub garlic wavy blends

Bułka maślana, mięso wołowe 200g, sałaty, bekon, cheddar, pomidor, ogórek konserwowy, grillowana czerwona cebula, sos whisky

Butter roll, beef 200g, lettuce grilled bacon, cheese, tomato, cucumber pickles,

grilled red onion and whisky sauce

55,00 PLN/65,00 PLN

NEW

Rolada drobiowa z nadzieniem z pora na sosie serowym z suszonymi pomidorami 150g, puree ziemniaczano-marchewkowe 180g, kalafior romanesc 120g

Poultry roulade with leek filling served with cheese sauce and dried tomatoes, topped with

potato and carrot puree and romanesc cauliflower

62,00 PLN

Rolada śląska wołowa 180g, kluski śląskie 150g, modra kapusta 200g

Traditional Silesian beef roulade with silesian-style dumplings, fried red cabbage **75,00 PLN**

NEW

Stek z masłem czosnkowym 200g, podany na warzywach grillowanych i frytkach steak house z dipem barbecue

Steak with garlicbutter 200 g, served on grilled vegetables and steakhouse fries with

barbecue dip

110,00 PLN

Polędwiczki wieprzowe z grilla w sosie borowikowym 150g, kluski gnocchi 150g, smażone buraki 120g

Grilled pork sirloin with boletus sauce, gnocchi and fried beets

65,00 PLN

Tradycyjny kotlet schabowy lub drobiowy 150g, ziemniaki z wody 150g, kapusta kiszona zasmażana z grzybami 200g

Traditional pork chop or chicken fillet boiled potatoes, fried sauerkraut with mushrooms **50,00 PLN**

Opcjonalnie dodatki:

Frytki 150 g, French fries / **13,00 PLN**

Frytki steak house 150g/ **15,00 PLN**

Frytki garlic wavy blends 150g / **15,00 PLN**

Frytki z batata 150 g, Sweet potato fries / **20,00 PLN**

Księżycy ziemniaczane 150 g, Potato wedges / **13,00 PLN**

Zestaw surówek 150 g, Set of Salads / **15,00 PLN**

Sos czosnkowy 20 g, Garlic sauce / **7,00 PLN**

Ketchup 20g / **5,00 PLN**

Dania wegetariańskie i makarony

VEGETARIAN DISHES AND PASTAS



Chrupiące placki ziemniaczane z ratatouille warzywnym i kotlecikami falafel, 2 szt

Crispy potato pancakes with vegetable ratatouille and falafel patties **Vege 40,00 PLN**

Tagliatelle ze szpinakiem i suszonym pomidorem 150g

Tagliatelle with spinach and sun-dried tomato **Vege 29,00 PLN**

Makaron Carbonara z boczkiem i śmietaną, parmezan 150g

Carbonara pasta with bacon, cream and parmesan **33,00 PLN**

Penne z kurczakiem na sosie serowym z warzywami 200 g

Penne with chicken in cheese sauce and vegetables **37,00 PLN**

Tagliatelle z krewetkami, czosnkiem i papryczką jalapeno w sosie winno maślanym, 150g

Tagliatelle pasta with shrimp, garlic, and jalapeño in a buttery white wine sauce **48,00 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) **40,00 PLN**



Sałatka 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 raspberry dip) **Vege 45,00 PLN**

Pierogi własnego wyrobu

HOME-MADE DUMPLINGS

Pierogi ruskie okraszone cebulką 6szt.

Russian style dumplings 6 pcs.

30,00 PLN

Pierogi z mięsem i okrasą 6szt.

Dumplings with meat and sprinkled pork scratchings 6 pcs.

30,00 PLN

Desery

DESSERTS

NEW

Sernik Raffaello z sorbetem malinowym 150g/50g

Raffaello cheesecake with raspberry sorbet

32,00 PLN

NEW

Tarta z jabłkiem, migdałami i sosem karmelowym podana na kruszonce bezowej z gałką lodów waniliowych 150g/50g

Apple tart with almonds and caramel sauce, served on a meringue crumble with a scoop of vanilla ice cream

28,00 PLN

Lody waniliowe na gorących malinach 150g/50g

Vanilla ice cream on hot raspberries

30,00 PLN

NEW

Babeczka Fondant z płynną gorzką czekoladą lub białą czekoladą z musem z owoców leśnych i sorbetem malinowym 200g

Fondant cupcake with dark chocolate or white chocolate, served with forest fruit mousse and raspberry sorbet

35,00 PLN

Napoje gorące

HOT BEVERAGES

Kawa czarna / biała

Black or white coffee

15,00 PLN / 17,00 PLN

Lavazza Espresso

15,00 PLN

Lavazza Cappuccino

20,00 PLN

Lavazza Latte

20,00 PLN

Kawa Rozpuszczalna

Instant coffee

13,00 PLN

Kawa po turecku

Turkish-style coffee

14,00 PLN

Kawa po wiedeńsku (Advocaat 20g)

Viennese coffee

20,00 PLN

Czekolada na gorąco

Hot chocolate

24,00 PLN

Herbata z cytryną

Tea with lemon

14,00 PLN

Herbata aromatyzowana

Aromatized tea

15,00 PLN

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Pepsi, Pepsi Light, Mirinda, 7up, Schwepps 200ml	11,00 PLN
Rockstar energy drink 250ml	10,00 PLN
Soki Toma (pomarańcza, jabłko, grapefruit, porzeczka, pomidor) butelka 200ml <i>Juice (orange, grapefruit, apple, currant, tomato)</i>	12,00 PLN
Woda gazowana lub niegazowana 300ml <i>Soda water or still water</i>	8,00 PLN
Domowa lemoniada cytrusowa <i>Homemade citrus lemonade</i>	0,5L/18 PLN, 1l/ 27,00 PLN
Domowa lemoniada arbuzowa <i>Homemade watermelon lemonade</i>	0,5L/18PLN, 1l/ 27,00 PLN

Soki owocowe

FRUIT JUICES

Sok (pomarańcza, jabłko, grapefruit, porzeczka) 200ml <i>Juice (orange, grapefruit, apple, currant)</i>	10,00 PLN
Dzbanek soku 1l <i>Jug of juice</i>	27,00 PLN
Dzbanek wody 1l <i>Jug of water</i>	16,00 PLN
Sok świeżo wyciskany pomarańczowy 250 ml <i>Fresh orange juice</i>	19,00 PLN
Sok świeżo wyciskany jabłkowy 250 ml <i>Fresh apple juice</i>	19,00 PLN
Sok świeżo wyciskany multiwitamina 250 ml <i>Fresh multivitamin juice</i>	19,00 PLN

Alkohole

ALCOHOLS

Piwa Butelkowe

Piwo Jurajskie Pils 0,5l	17,00 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 %	16,00 PLN

Piwa Beczkowe

Okocim Jasne 0,5l	16,00 PLN
Okocim Jasne 0,3l	14,00 PLN

Wódki Czyste 40 g/butelka 0,5l

Bols	11,00 PLN / 90 PLN
Wyborowa	11,00 PLN / 90 PLN
Żubrówka	11,00 PLN / 80 PLN
Finlandia	15,00 PLN / 110 PLN

Wódki Gatunkowe 40g/butelka 0,5l

Soplica Wiśniowa	11,00 PLN / 90 PLN
Żołądkowa Gorzka	11,00 PLN / 90 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/180 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

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

Cognac 40g/butelka

Hennessy VS	27,00 PLN/360 PLN
Hennessy XO	50,00 PLN/1500 PLN

Likiery 40g/butelka

Advocaat	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 Cachaca (40ml), Woda gazowana lub Sprite (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 Bacardi (50ml), coca cola (100ml)

25,00 PLN

Malibu (100ml)

Malibu (40ml), mleko (80ml)

20,00 PLN