

ZUPY/SOUPS



- | | |
|--|----------------|
| 1. Żurek z kielbasą i jajkiem
<i>Sour soup with sausage and egg</i> | 300/50g-20 zł |
| 2. Barszcz czerwony z krokietem lub uszkami
<i>Beetroot soup with a croquette or ravioli</i> | 300/50g-20 zł |
| 3. Rosół z makaronem / Buillon | 300 ml-18 zł |
| 4. Zupa pomidorowa z ryżem/makaronem
<i>Tomatoe soup with rice or noodles</i> | 300 ml-18 zł |
| 5. Flaczki / Tripe | 300/150g-20 zł |

DANIA GŁÓWNE/ MAIN DISHES



- | | |
|---|--------------------|
| 1. Wrap z frytkami i surówką sezonową
<i>Wrap with fries and salad</i> | 300g-40 zł |
| 2. Gnocchi z kurczakiem i szpinakiem z pomidorkami cherry
<i>Gnocchi with chicken, spinach and tomatoes</i> | 280g-35 zł |
| 3. Kurczak po chińsku z ryżem w dwóch smakach
<i>Chinese chicken with rice</i> | 150/200g-40 zł |
| 4. Naleśniki z karmelizowanymi pomarańczami
<i>Pancakes with caramelized orange</i> | 2 szt-35 zł |
| 5. Placki ziemniaczane z gulaszem lub śmietaną
<i>Hungarian potatoe cakes with meat or sour cream</i> | 2 szt/250g-48 zł |
| 6. Kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną
<i>Pork chop with potatoes and fried cabbage</i> | 150/200/100g-58 zł |
| 7. Pierogi (ruskie,mięso) / Dumplings | 8 szt-32 zł |
| 8. Filet drobiowy z grilla z frytkami i surówką
<i>Grilled chicken with french fries and salad</i> | 150/100/100g-54 zł |
| 9. Pieczeń wieprzowa z ziemniakami i surówką
<i>Roast pork with potatoes and salad</i> | 150/200/100g-54 zł |
| 10. Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
<i>Penne with spinach and sun-dried tomatoes</i> | 100g-35 zł |

POLECAMY/CHEF'S RECOMMENDATION



- | | |
|--|--------|
| 1. Danie dnia : zupa oraz drugie danie (oferta dostępna do wyczerpania porcji)
<i>Meal of the Day soup and main course (offer available while portions last)</i> | 35 zł |
| 2. Półmisek szefa dla 2 osób –3 rodzaje mięsa, frytki, zestaw surówek, sos
<i>Head dish for 2 – 3 kinds of meat, French fries, a plate of salads, sauce</i> | 130 zł |
| 3. Półmisek szefa dla 4 osób – 5 rodzajów mięsa, frytki, zestaw surówek, 2 rodzaje sosów
<i>Head dish for 4 – 5 kinds of meat, French fries, a plate of salads, 2 kinds of sauce</i> | 200 zł |

DLA DZIECI/ FOR KIDS



- | | |
|--|------------------------|
| 1. Naleśniki z serem
<i>Pancakes with cheese</i> | (2 szt.) — 29 zł |
| 2. Pierogi z serem lub owocami
<i>Dumplings with cheese or fruit</i> | (8 szt.) — 29 zł |
| 3. Filet z kurczaka panierowany z frytkami i surówką
<i>Breaded chicken fillet with fries and salad</i> | (150/100/50 g) — 52 zł |
| 4. Frytki
<i>French fries</i> | (100 g) — 22 zł |
| 5. Makaron na słodko z białym serem
<i>Pasta with cottage cheese</i> | (300 g) — 30 zł |
| 6. Racuszki z jabłkami i cukrem pudrem (4 szt.)
<i>Apple fritters with powdered su gar</i> | (250 g) - 28 zł |
| 7. Penne z sosem pomidorowym i kuleczkami sera mozzarella
<i>Penne with tomato sauce and mozzarella cheese balls</i> | 300g -35 zł |
| 8. Spaghetti bolognese | 300g - 35 zł |

SALATKI/SALADS

1. Sałatka z kurczakiem *Chicken salad*
2. Sałatka grecka *Greek sala*



(350 g) — 40 zł
(350 g) — 40 zł



NAPOJE/DRINKS

1. Kawa parzona / rozpuszczalna (200 ml) — 8 zł
Brewed / instant coffee
2. Kawa z ekspresu / Espresso (200 ml) — 10 zł
Coffee from espresso machine / Espresso
3. Cappuccino (150 ml) — 12 zł
4. Caffé Latte (200 ml) — 15 zł
5. Herbata czarna / zielona / owocowa (200 ml) — 10 zł
Black / green / fruit tea
6. Coca-Cola / Sprite / Fanta (250 ml) — 10 zł
7. Cappy pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy (250 ml) — 10 zł
Orange / apple / grapefruit juice
8. Woda Kropla Beskidu gazowana / niegazowana (330 ml) — 10 zł
Sparkling / still water
9. Kawa mrożona (200 ml) — 28 zł
Iced coffee
10. Kompot (250 ml) — 8 zł

POLECAM/RECOMMENDED



1. Orzeźwiająca lemoniada owocowa
(woda mineralna, mięta, cytryna, owoce, cukier trzcinowy, lód)
Refreshing fruit lemonade (mineral water, mint, lemon, fruit, sugar, ice)
(250 ml) — 15 zł
(1 l) — 40 zł
2. Rozgrzewająca herbata firmowa
(herbata czarna, pomarańcza, cytryna, goździki, gałka muszkatołowa, kardamon, miód, sok malinowy)
House warming tea (black tea, orange, lemon, cloves, nutmeg, cardamom, honey, raspberry syrup)
(250 ml) — 17 zł
3. Dzbaneek kompotu
Compote jug
(1 l) — 20 zł

MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU



1. Krem cebulowy z grzankami i pestkami dyni (200 ml) — 20 zł
Cream onion soup with croutons and pumpkin seeds
2. Sałatka z grillowanym serem halloumi (250 g) — 45 zł
Salad with grilled halloumi cheese
3. Sałatka z kozim serem, prażonym słonecznikiem i pestkami dyni (250 g) — 45 zł
Salad with goat cheese, roasted sunflower seeds and pumpkin seeds

DESERY/DESSERTS



1. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i gałką lodów — 36 zł
Warm apple pie with whipped cream and a scoop of ice cream
2. Lody z bitą śmietaną, 3 gałki — 34 zł
Ice cream with whipped cream, 3 scoops

PIWA/BEERS



- Żywiec lane (0,3 l) — 10 zł
Żywiec lane (0,5 l) — 15 zł
Piwo owocowe różne rodzaje (0,5 l) — 15 zł
Piwo bezalkoholowe (0,5 l) — 15 zł
Piwo bezalkoholowe (0,3 l) — 10 zł
Żywiec butelka (0,5 l) — 15 zł
Tyskie butelka (0,5 l) — 15 zł
Desperados — 18 zł
Grzaniec galicyjski (100 ml) — 20 zł
Piwo grzane (0,5 l) — 18 zł

PIZZA (30 cm)



1. Pizza Margherita — 30,00 zł
Składniki: sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia, oliwa z oliwek.
2. Pizza Capriciosa — 30,00 zł
Składniki: ser mozzarella, szynka krakowska, pieczarki, pomidory, sos pomidorowy.
3. Pizza Pepperoni — 30,00 zł
Składniki: salami, ser mozzarella, sos pomidorowy.

Dodatki: Sos czosnkowy oraz ketchup — GRATIS

DODATKOWE SKŁADNIKI: Oliwki: 2,00 zł, Pomidorki cherry: 2,00 zł,
Kukurydza konserwowa: 2,00 zł, Czerwona cebula: 2,00 zł, Papryka
świeża: 2,00 zł

WINA / WINES



- Butelka wina — 55 zł
Bottle of wine
Wino 250 ml — 25 zł
Aperol z Prosecco (75/50/25 ml) — 30 zł

WÓDKI / VODKAS (50 ml)

- Pan Tadeusz — 12 zł
Wyborowa — 12 zł
Finlandia — 14 zł
Żołądkowa — 12 zł
Absolut — 14 zł
Smirnoff — 13 zł
Żubrówka — 13 zł
Krupnik — 12 zł



WHISKY I INNE ALKOHOLE / WHISKY & OTHER SPIRITS (50 ml)

- Metaxa — 17 zł
Brandy — 19 zł
Ballantine's — 19 zł
Rum Malibu — 17 zł
Tequila — 17 zł
Gin — 17 zł



UPRZEJMIIE INFORMUJEMY
CZAS OCZEKIWANIA OD 30-60 MINUT

MENU OBOWIĄZUJE OD DNIA 28.04.2026