

Na pyszny początek...

Pieczony seler korzeniowy (120g)  39 zł
w palonym maśle z sosem borowikowym

Tatar - wołowina (100g), żółtko, czerwona cebula, pikle, majonez truflowo - rozmarynowy, domowe pieczywo 59 zł

Szarpana jagnięcina (150g) w chrupiącym panko z musem z bryndzy i leśną żurawiną 49 zł

Zupy - Na pierwszy ogień

Rosół z domowymi szpeclami (400ml) 24 zł

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem (400ml) 29 zł

Krem z pieczonej dyni z beskidzką bryndzą i prażonymi pestkami (400ml) 24 zł

Kwaśnica na wędzonych żeberkach (400ml) 27 zł

Strefa Barana

Gicz jagnięca w sosie korzennym – jagnięcina (300g) krem z batata, mus z czerwonej kapusty 72 zł

Burger jagnięcy „SzeŹ” – jagnięcina (180g) swojskie pikle, świeże warzywa, frytki twister z autorskim sosem i prażoną cebulką 67 zł

Pieczeń jagnięca (180g) na borowikowym pęczakotto z musem z pieczonego buraka 64 zł

Rozgrzewająca zupa gulaszowa z jagnięciny (400ml) 29 zł

Godziny otwarcia kuchni

Poniedziałek - Czwartek 13:00 - 21:00

Piątek - Sobota 12:00 - 22:00

Niedziela 12:00-21:00



Przyjdź do nas z pupilem!



Główna część uczt

Kotlet ze schabu z kością (250g) zapiekany z rydzami, wędzonym boczkiem i serem z kremowym puree 64 zł

Rolada wołowa (200g) kluski śląskie, modra kapusta, sos pieczeniowy 69 zł

Konfitowane udko z kaczki (180g) z puree z batata i dyni z musem z pieczonego buraka 66 zł

Placki po zbójnicku podane z **gulaszem wołowym** i kompozycją surówek (400g) 68 zł

Wędzona dorada z rusztu – serwowana z mixem sałat, frytkami i lekkim sosem cytrynowo - czosnkowym 68 zł

Żebro wieprzowe (300g) – w dymnej glazurze śliwkowo - korzennej z kremowym puree i kapustą zasmażaną 66 zł

Mini menu ♥

Rosół z makaronem -może być “bez zielonego” :) (200ml) 18 zł

Stripsy z piersi kurczaka (120g), frytki i mizeria 24 zł

Mini tortilla z kurczakiem (150g) z świeżymi warzywami 29 zł

Naleśniki z twarożkiem lub owocami 2 szt. 28 zł

Parking dla Gości restauracji 2,5 godz. **GRATIS**
Lista alergenów dostępna u kelnera

Salatki i makarony

Ciepła sałatka z kaczką confit (130g) pieczoną dynią hokkaido i piklowanymi kurkami 54 zł

Czarny makaron barwiony atramentem z mątwy z krewetkami i kurkami (400g) 59 zł

Beskidzkie pierogi drwala z leśnymi grzybami i wędzonym podgardlem (350g) 48 zł

Strefa Wege

Tagliatelle ze szpinakiem, kurkami i wędzonym tofu 49 zł

Placki ziemniaczane z sosem borowikowym 2szt. 42 zł

Jesienna sałatka z pieczonym bakłażanem, papryką, orzechami i chipsem z pasternaku 42 zł

Desery - czyli Kropka nad „i”

Tarta ze śliwkami węgierkami na kremie migdałowym (150g) 29 zł

Sernik dyniowo - orzechowy z emulsją z rokitnika (150g) 32 zł

Live cooking - zobacz jak smakuje widowisko!

Wyjątkowe menu tworzone na oczach gości przez naszych szefów kuchni
Menu dostępne wyłącznie po wcześniejszej rezerwacji

Rezerwacja live cooking +48 698 632 055

Stół na wyłączność dla minimum 6 osób