



menu

wiosna / lato 2026

Przy rezerwacjach dla grup od 8 osób obowiązuje
opłata serwisowa 10%.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Ceny podano w PLN.

Szczegółowe informacje dotyczące alergenów i gramatur
serwowanych dań dostępne są u obsługi restauracji.



Danie wegetariańskie



Szef Kuchni POLECA

Przystawki | Starters

Podwędzany tatar z polędwicy wołowej

62 PLN

Jajko przepiórcze | oliwa truflowa | świeży lubczyk | majonez z N'duji | podgrzybek chips z parmezanu | pieczywo

Lightly smoked beef tenderloin tartare served with quail egg, truffle oil, fresh lovage, N'duja mayonnaise, bay bolete mushroom, Parmesan crisp, and bread

Carpaccio z fileta kaczki

45 PLN

Rukola | parmezan | oliwa szczypiorkowa | cebulka prażona | majonez wędzony | pieczywo

Duck breast carpaccio served with arugula, Parmesan cheese, chive oil, crispy fried onion, smoked mayonnaise, and bread

Marynowane pomidorki koktajlowe

36 PLN

Mozzarella Di Bufala | cukinia | pesto pietruszkowe | kruszonka z orzechów laskowych

Marinated cherry tomatoes served with Mozzarella di Bufala, zucchini, parsley pesto, and hazelnut crumble



Zupy | Soups

Włoska zupa rybna z „Zatorskim Karpem”

32 PLN

Sandacz | łosoś | warzywa okopowe | cukinia | papryka | chrust pszenny

Italian-style fish soup with “Zator Carp” served with pike-perch, salmon, root vegetables, zucchini, bell pepper, and crispy wheat sticks



Krem z żurku na wędzonce

30 PLN

Smażony krokiet z białej kiełbasy | ziemniaki | chips z guanciale | jajko przepiórcze popcorn z kaszy gryczanej

Smoked sour rye soup cream served with fried white sausage croquette, potatoes, guanciale crisp, quail egg, and buckwheat popcorn

Chłodnik z ogórka i awokado

22 PLN

Świeża mięta | granita z Martini

Cucumber and avocado cold soup served with fresh mint and Martini granita



Tradycyjny rosół

22 PLN

Świeży lubczyk | marchewka | makaron

Tylko w weekendy / Weekends only

Traditional chicken soup served with fresh lovage, carrot, and noodles

Sałatki | Salads

Sałatka z kurczakiem

42 PLN

Boczek | sałata rzymska | parmezan | pomidorki koktajlowe | sos Cezar | grzanka ziołowa
Chicken salad served with bacon, romaine lettuce, Parmesan cheese, cherry tomatoes, Caesar dressing, and herb croutons

Sałatka z bryndzą

45 PLN

Selekcja sałat | marynowana cebula | maliny | gruszka | orzechy piniowe
mus z buraka z chrzanem | winegret żurawinowy
Salad with Bryndza cheese served with mixed lettuce, pickled onion, raspberries, pear, pine nuts, beetroot and horseradish mousse, and cranberry vinaigrette



Makarony | Pasta

Tagliatelle z kurczakiem

38 PLN

Brokuł | pomidor suszony | migdały prażone | sos serowy | parmezan
Tagliatelle with chicken served with broccoli, sun-dried tomato, roasted almonds, cheese sauce, and Parmesan cheese

Spaghetti z Mozzarellą Di Bufala

45 PLN

Pomidorki koktajlowe | pesto bazyliowe | rukola | parmezan
Spaghetti with Mozzarella di Bufala served with cherry tomatoes, basil pesto, arugula, and Parmesan cheese



Włoskie Ravioli z szpinakiem i ricottą

42 PLN

Sos maślano-szałwiowy | parmezan | oliwa szczypiorkowa
Italian ravioli filled with spinach and ricotta served with sage butter sauce, Parmesan cheese, and chive oil



Pierogi z francuską kaszanką

48 PLN

Guanciale | emulsja maślana | szczypiorek | sticksy ziemniaczane | czarnuszka
Dumplings filled with French-style blood sausage served with guanciale, butter emulsion, chives, potato sticks, and nigella seeds



Dania główne | *Main courses*

Kotlet schabowy z kością w chrupiącej panierce

49 PLN

Ziemniaki w mundurkach z koperkiem | mizeria z ogórków marynowanych

Bone-in breaded pork cutlet served with jacket potatoes with dill and pickled cucumber salad

Żeberka wieprzowe BBQ

62 PLN

Frytki stekowe | colesław z czerwonej kapusty | sos BBQ

BBQ pork ribs served with steak fries, red cabbage coleslaw, and BBQ sauce

Burger wołowy

54 PLN

Bułka maślana | cheddar | boczek | świeże warzywa | chutney z cebuli | sos klasyczny

frytki stekowe

Beef burger served in a brioche bun with cheddar, bacon, fresh vegetables, onion chutney, classic sauce, and steak fries

Kurczak kukurydziany Supreme

55 PLN

Krokiet ziemniaczany | majonez wędzony | mus z pietruszki z nutą orzechową

sos pieprzowo-koniakowy | dziki brokuł

Corn-fed chicken supreme served with potato croquette, smoked mayonnaise, parsley mousse with a nutty note, pepper-cognac sauce, and wild broccoli



Filet z kaczki

62 PLN

Gratin brokułowy | demi-glace czekoladowy | mini sałatka z owocami | winegret żurawinowy
mus z buraka z chrzanem

Duck breast fillet served with broccoli gratin, chocolate demi-glace sauce, mini fruit salad, cranberry vinaigrette, and beetroot and horseradish mousse

Pieczony filet z łososia w glazurze cytrusowej

69 PLN

Salsa z mango | gruszka | jabłko | mus z batata | sos holenderski

Baked salmon fillet in citrus glaze served with mango salsa, pear, apple, sweet potato purée, and hollandaise sauce



Antrykot sezonowany

159 PLN

Sticksy ziemniaczane | dziki brokuł | masło Café de Paris

Aged ribeye steak served with potato sticks, wild broccoli, and Café de Paris butter

Desery | Desserts

Włoski deser „Semifreddo”

28 PLN

Sos kawowy | beza | świeże owoce

Italian semifreddo dessert served with coffee sauce, meringue, and fresh fruit

Maliny mrożone z mlekiem palonym

26 PLN

Wata turecka | kruszonka orzechowa

Frozen raspberries with burnt milk served with Turkish cotton candy and nut crumble

Dania dla dzieci | Kids menu

Zupa pomidorowa makaronem

18 PLN

Tomato soup served with noodles

Panierowany filecik z kurczaka

28 PLN

Frytki | marchewka z jabłkiem

Breaded chicken fillet served with fries and carrot with apple

Pierogi z owocami

28 PLN

Słodka śmietana | owoce

Fruit dumplings served with sweet cream and fresh fruit

Pancakes

32 PLN

Sos malinowy | owoce | bita śmietana

Pancakes served with raspberry sauce, fresh fruit, and whipped cream

Penne z sosem pomidorowym i parmezanem

25 PLN

Penne with tomato sauce served with Parmesan cheese

Dodatki | Extras

Ziemniaki w mundurkach z masłem i koperkiem <i>Jacket potatoes served with butter and dill</i>	10 PLN
Frytki stekowe <i>Steak fries</i>	14 PLN
Gratin brokułowy <i>Broccoli gratin</i>	14 PLN
Mizeria z ogórków <i>Creamy cucumber salad</i>	12 PLN
Colesław z czerwonej kapusty <i>Red cabbage coleslaw</i>	12 PLN
Selekcyjonowany mix sałat z vingretem i warzywami <i>Selected mixed lettuce with vinaigrette dressing and vegetables</i>	15 PLN
Dziki brokuł z masłem Cafe de Paris <i>Wild broccoli served with Café de Paris butter</i>	18 PLN
Pieczyno <i>Bread</i>	10 PLN
Sosy Pieprzowo-koniakowy demi-glace holenderski majonez z N'duji majonez wędzony <i>Sauces: Pepper-cognac sauce, demi-glace, hollandaise, N'duja mayonnaise, smoked mayonnaise</i>	8 PLN

Napoje | Beverages

Pepsi Cola 200 ml	13 PLN
Pepsi Zero Cukru 200 ml	13 PLN
Mirinda Orange 200 ml	13 PLN
7Up Zero 200 ml	13 PLN
Lipton Lemon / Peache / Green 200 ml	13 PLN
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Citrus Mix 200 ml	13 PLN
Sok Toma Jabłkowy / Czarna Porzeczka / Pomarańcza 200 ml	13 PLN

Woda | Water

300 ml / 1 l

Woda filtrowana gazowana / <i>Filtered sparkling water</i>	6 PLN / 16 PLN
Woda filtrowana niegazowana / <i>Filtered still water</i>	6 PLN / 16 PLN
Woda butelkowana Cisowianka gazowana / Bottled sparkling water in glass	12 PLN / 22 PLN
Woda butelkowana Cisowianka niegazowana / Bottled still water in glass	12 PLN / 22 PLN

Kawa | Coffee

Espresso	12 PLN
Espresso macchiato	13 PLN
Doppio	15 PLN
Caffè Crema	13 PLN
Kawa biała	14 PLN
Cappucino	14 PLN
Flat white	16 PLN
Caffè latte	15 PLN
Czekolada na gorąco	15 PLN

Kawa mrożona | Iced Coffee

Iced Americano	13 PLN
Iced latte	18 PLN
Shekerato	13 PLN
Affogato coffee	20 PLN
Espresso Tonic	23 PLN

Herbata | Tea

Czarna English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling	14 PLN
Zielona Green Tea	14 PLN
Rooibos Wanilia	14 PLN
Ziołowa Pieprzowa Mięta	14 PLN
Owocowa Mieszana, Morelowo-Brzoskwiniowa	14 PLN
Herbata sezonowa / Seasonal tea	23 PLN

Napoje mrożone | Iced Beverages

Herbata mrożona 300 ml	18 PLN
czarna brzoskwinia / czarna cytryna / zielona / czerwona	
Lemoniada 300 ml / 1000 ml	18 PLN / 45 PLN
rabarbar-cytryna / malina-cytryna / truskawka	

Świeżo wyciskane soki | Freshly squeezed juices

Pomarańcza / Orange	20 PLN
Grejpfrut - Pomarańcza / Grapefruit - Orange	20 PLN

Piwo regionalne beczkowe | *Regional craft draft beer*

Brokreacja Zatorskie - Lager 5,5% 500ml **18 PLN**

Brokreacja The Nurse - Pszeniczne 5,2% 500ml **20 PLN**

Piwo butelkowe | *Bottled beer*

Brokreacja Zatorskie - Lager 5,5% 500ml **18 PLN**

Brokreacja Seria Krakowska - Pszeniczne 5,2% 500ml **20 PLN**

Brokreacja Seria Krakowska - Pale Ale 5,4% 500ml **20 PLN**

Brokreacja Seria Krakowska - Pils 4,8% 500ml **20 PLN**

Piwo bezalkoholowe | *Non alcoholic beer*

Miłosław Pszeniczne <0,5% 500ml **20 PLN**

Miłosław IPA <0,5% 500ml **20 PLN**

Brokreacja Seria Krakowska – Pale Ale <0,5% 300ml **18 PLN**

Cydr | *Cider*

Miłosławski Cydr 500ml **20 PLN**

Koktajle klasyczne | *Classic cocktails*

Negroni	35 PLN
Mojito	30 PLN
Whisky Sour	35 PLN
Margarita	34 PLN
Cuba Libre	30 PLN
Tom Collins	30 PLN
Espresso Martini	29 PLN
Pornstar Martini	35 PLN
Long Island Tea	45 PLN
Negroni Spagliato	33 PLN
Bloody Mary	30 PLN
Tequila Sunrise	29 PLN

Mocktails

Limoncello Spritz 0%	27 PLN
Hugo Spritz 0%	26 PLN
Aperol Spritz 0%	26 PLN
Bellini Spritz 0%	26 PLN
Cucumber Spritz 0%	28 PLN
Crodino Spritz 0%	25 PLN
Virgin Mojito 0%	25 PLN

Spritz

Aperol Spritz	34 PLN
Limoncello Spritz	32 PLN
Campari Spritz	35 PLN
Hugo Spritz JK	34 PLN
Sarti Spritz	32 PLN

Wina musujące | *Sparkling wines*

Casa Farive Prosecco Spumante DOC 120ml / butelka	14 PLN / 80 PLN
600campi 0% 120ml / butelka	19 PLN / 110 PLN
Alta Langa D.O.C.G. Spumante Brut Metodo Classico butelka	220 PLN

Wina białe | *White wines*

Loggia Dei Colli Piniot Grigio DOC 120ml / butelka	14 PLN / 80 PLN
Vitese Sauvignon Blanc DOC butelka	90 PLN
Santa Gemma Chardonnay 120ml / butelka	21 PLN / 125 PLN
Le Manzane Manzoni Bianco ColliTrevigiani IGT butelka	110 PLN

Wino różowe | *Rose wines*

Villa Barcaroli Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOP 120ml / butelka	21 PLN / 125 PLN
---	------------------

Wino czerwone | *Red wines*

Terre Magre Merlot DOC Friuli 120 ml / butelka	21 PLN / 125 PLN
„Lirica” Primitivo di Manduria DOC 120 ml / butelka	25 PLN / 150 PLN
Belvento „Sireno” IGT (Syrah, Cab.Sauvignon, Sangiovese) Toscana butelka	130 PLN

Wino bezalkoholowe | *Non alcoholic wines*

Red no alcohol wine 0% vol Merlot 120 ml / butelka	19 PLN / 110 PLN
White Wine Traminer 0% 120 ml / butelka	19 PLN / 110 PLN
600campi 0% 120ml / butelka	19 PLN / 110 PLN

Wino z Polski | *Polish wines*

Zapytaj obsługę o dostępność wina

Ask the staff about availability

Wódka | *Vodka*

Wódka Amundsen 40% 40 ml	14 PLN
Wódka Chopin Black 40% 40 ml	29 PLN

Rum | *Rum*

Rum Planteray 3 Stars 41% 40 ml	17 PLN
Rum Plantaray Dark Original 40% 40 ml	19 PLN
Canerock 40% 40 ml	25 PLN

Gin | *Gin*

Gin No3 46% 40 ml	23 PLN
Gin Whitley Neill Distiller`s Cut London Dry 41,3% 40 ml	16 PLN

Tequila | *Tequila*

Tequila 1800 Reposado 38% 40 ml	19 PLN
Tequila 1800 Silver 38% 40 ml	17 PLN

Whiskey irlandzka | *Irish whiskey*

Bushmills Malt 10YO 40% 40 ml 22 PLN

Bushmills Blackbush 8YO 40% 40 ml 14 PLN

Whisky szkocka | *Scotch whisky*

Macallan 12YO Double Cask 40% 40 ml 42 PLN

Glen Moray 12YO 40% 40 ml 18 PLN

Whiskey amerykańska | *Bourbon*

Elijah Craig Kentucky Bourbon 47% 40 ml 22 PLN

Whisky japońska | *Japanese whiskey*

Nikka From the Barrel Whisky 51,4% 40 ml 36 PLN

Likiery | *Liqueurs*

Chopin 18% czekoladowo-wiśniowy, słony karmel, czekoladowo-kawowy 40 ml 16 PLN

Kahlua 16% 40 ml 14 PLN

Wermuty | *Vermouths*

Dolin Wermut Bitter 16% 80 ml 12 PLN

Dolin Wermut Blanc 16% 80 ml 12 PLN

Dolin Wermut Dry 17,5% 80 ml 12 PLN

Inne alkohole | *Other alcohols*

Cognac Gautier VSOP 40% 40 ml	21 PLN
Metaxa 5* 38% 40 ml	15 PLN
Amaro Montenegro 23% 40 ml	14 PLN
Jagermeister 35% 40 ml	14 PLN
Aperol 11% 40 ml	12 PLN
Campari 25% 40 ml	14 PLN
Sarti 14% 40 ml	12 PLN
Limoncello 25% 40 ml	14 PLN
Limoncello 0% 40 ml	10 PLN
St-Germain 20% 40 ml	17 PLN
Grappa Alexander 38% 40 ml	14 PLN