

KAWA | COFFEE (100% ARABICA)

Espresso [25 ml]	10 PLN
Cappuccino [250 ml]	14 PLN
Doppio [50 ml]	14 PLN
Latte [350 ml]	16 PLN
Latte macchiato [350 ml]	18 PLN
Americano [150 ml]	15 PLN
Flat White [150 ml]	16 PLN

SOKI | JUICES [300 ML]

Tarczyn jabłkowy Apple	9 PLN
Tarczyn pomarańczowy Orange	9 PLN
Tarczyn multiwitamina Multivitamin	9 PLN
Tarczyn grejpfrut Grapefruit	9 PLN

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE | FRESH JUICES [250 ML]

Marchewka Carrot	15 PLN
Burak Beetroot	15 PLN
Pomarańcza Orange	20 PLN
Grejpfrut Grapefruit	20 PLN
Jabłko Apple	18 PLN

SMOOTHIES [300 ML]

Banan banana	18 PLN
Gruszka pear	18 PLN
Truskawka strawberry	18 PLN

NAPOJE GAZOWANE | FIZZY DRINKS [330 ML]

ON LEMON Kola	12 PLN
ON LEMON Kola zero	12 PLN
ON LEMON Agrest Gooseberry	12 PLN
ON LEMON Ananas Pineapple	12 PLN
ON LEMON Czarna porzeczka Black Currant	12 PLN
ON LEMON Gruszka Pear	12 PLN
ON LEMON Limonka Lime	12 PLN
ON LEMON Rabarbar Rhubarb	12 PLN
ON LEMON Tonic	12 PLN
ON LEMON Tonic czarny bez Tonic Elderflower	12 PLN
ON LEMON Ice Bata	12 PLN
ON LEMON Yerbata	12 PLN
ON LEMON Matchbata	12 PLN
ON LEMON Roibata	12 PLN

WINO NA KIELISZKI | GLASS OF WINE [150 ML]

Białe (white)	
Terre Allegre Trebbiano	20 PLN
Big Fat Llama Chardonnay	22 PLN
Sublime Prosecco Brut	22 PLN
Czerwone (red)	
Terre Allegre Sangiovese	20 PLN
Domaine Boyar Ethno Mavrud	22 PLN
La Palma Merlot	22 PLN

WÓDKA | VODKA [40 ML]

Żubrówka Czarna	12 PLN
Żubrówka Bizon Grass	10 PLN
Absolut Kurant Lime	12 PLN/14 PLN/14 PLN
Belvedere / belvedere Forest	49 PLN/29 PLN

PIWO | BEER

Piwo lane 0,3l/0,5l Draft Beer 0,3l/0,5l	15 PLN / 17 PLN
Butelkowane klasyczne Bottled Classic	18 PLN
Butelkowane Pils Bottled Pils	18 PLN
Butelkowane Rżnięte Bottled „Rżnięte”	18 PLN
Butelkowane Ciemne Bottled Dark	18 PLN
Butelkowane Miodowe Bottled Honey	18 PLN
Butelkowane Pszeniczne Bottled Wheat	18 PLN
Butelkowane Bezalkoholowe Bottled Non-alcoholic	18 PLN

WHISKY [40 ML]

Jack Daniels old.7 Gentelmen	17 PLN / 30 PLN
Jack Daniels Single Barrel	44 PLN
Ballantines finest old.7	11 PLN / 15 PLN
Ballantines old.12 old.21	20 PLN / 64 PLN
Chivas regal old.12 old.18	21 PLN / 46 PLN
Glenfiddich old.12 old.15 old.18	37 PLN / 39 PLN / 79 PLN
Glenmorangie old.12 old.18	45 PLN / 99 PLN
Tullamore dew Triple distilled old. 12	18 PLN / 26 PLN
Tullamore XO	18 PLN
Ardbeg	40 PLN
Sexton	26 PLN
Bushmills black white	14 PLN / 12 PLN

DRINKI | DRINKS

Aperol Spritz [210 ml]	28 PLN
Limoncello Spritz [210 ml]	28 PLN
Sartí Spritz [210 ml]	28 PLN
Mojito [90 ml]	25 PLN
Mojito malinowe Raspberry Mojito [90 ml]	26 PLN
Mojito virgin [90 ml]	21 PLN
Pornstar Martini [155 ml]	30 PLN
Negroni [90 ml]	26 PLN
French 75 [150 ml]	26 PLN
Tropical Martini [150 ml]	26 PLN

BURBON | BOURBON [40 ML]

Jim beam WHITE BLACK	10 PLN
Jim beam RYE PREPROHIBITION DOUBLE OAK	22 PLN
Woodford	49 PLN

RUM [40 ML]

Bacardi carta blanca carta negra spiced	13 PLN
Havana old. 3 old.7 Special	12 PLN / 19 PLN / 13 PLN

KONIAK | COGNAC | BRANDY [40 ML]

MARTEL VS XO	32 PLN / 149 PLN
HENNESSY VS	33 PLN
METAXA *5 *7 *12	14 PLN / 22 PLN / 23 PLN

TEQUILA [40 ML]

Salitos Gold	19 PLN
Salitos Silver	19 PLN

GIN [40 ML]

Tanqueray Ten	32 PLN
Hendrick's	28 PLN
Bombay	22 PLN



MENU

PRZYSTAWKA STARTER		
	Maślane gnocchi parmezanowe z aksamitnym sosem pleśniowym i chrupiącym chipsem z jarmużu Butter parmesan gnocchi with velvety blue cheese sauce and crispy kale chip **180g, laktoza, gluten, jaja, orzechy, siarczyny	35 PLN
	Soczysty rostbef w stylu angielskim z aromatycznym sosem tatarskim, kaparami i ziołową grzanką Juicy english-style roast beef with aromatic tartar sauce, capers, and herb-infused crouton **150g, gorczyca, gluten	39 PLN
	Delikatne owoce morza duszone w czosnku i winie, podawane z chrupiącą bagietką i limonką Tender seafood stewed in garlic and wine, served with crispy baguette and lime **550g, skorupiaki, mięczaki, siarczyny, laktoza	109 PLN

ZUPA SOUP		
	Aromatyczny żurek staropolski z jajkiem i smażoną białą kielbasą Aromatic old Polish sour rye soup with egg and fried white sausage **350ml, seler, laktoza, gluten, jaja	29 PLN
	Szlachełny rosół z makaronem i podrobami, wzbogacony nutą gęsiny Noble broth with noodles and offal, enriched with a hint of goose **300ml, gluten, seler	25 PLN
	Aksamitny krem z karmelizowanej gruszki i pietruszki Velvety cream of caramelized pear and parsley **300ml, laktoza, gluten	26 PLN

SAŁATKI SALADS		
	Cezar z soczystym kurczakiem z naszej hodowli, parmezanem i chrupiącymi grzankami Caesar salad with juicy farm-raised chicken, parmesan, and crispy croutons **350g, jaja, laktoza, gluten	46 PLN
 	Pomidor nadziewany kozim serem z intensywnym pesto bazyliowym na salacie z pestkami dyni i świeżymi warzywami Tomato stuffed with goat cheese, served with intense basil pesto on a salad with pumpkin seeds and fresh vegetables **350g, orzechy	42 PLN
	Wykwintna sałatka z wędzonym łososiem, jajkiem poche, serem feta i nutą granatu Exquisite salad with smoked salmon, poached egg, feta cheese, and a hint of pomegranate **300g, gluten, ryby, laktoza	42 PLN

MAKARON PASTA		
	Spaghetti z bocznikiem, krewetkami, szynką serrano i parmezanem w stylu aglio e olio Spaghetti with oyster mushrooms, shrimp, serrano ham, and parmesan in aglio e olio style **450g, gluten, siarczyny, soja, laktoza, skorupiaki	53 PLN
	Orientalna soba z delikatnym kurczakiem i grillowanymi warzywami z sosem sezamowym oraz nutą kolendry Oriental soba with tender chicken and grilled vegetables, served with sesame sauce and a hint of coriander **450g, soja, sezam, gluten	46 PLN
	Oryginalna Carbonara Authentic carbonara **400g, gluten, jaja, laktoza	42 PLN

WEGE VEGAN   		
	Zaskakująca karmelizowana pietruszka w sosie miso z orzechami laskowymi, chrupiącymi chipsami z kaparów i orzeźwiająca marynowana gruszka Surprising caramelized parsley in miso sauce with hazelnuts, crispy caper chips, and refreshing pickled pear **300g, orzechy, soja, siarczyny	35 PLN

**Bez glutenu**
Gluten free

**Danie wegańskie**
Vegan

**Danie wegetariańskie**
Vegetarian

**Bez laktozy**
Lactose free

*Serwowany w naszej restauracji kurczak jest hodowany specjalnie dla nas. Żółty kolor tuszki jest zasługą luteiny, naturalnego barwnika występującego w kukurydzy. Prócz pięknej barwy jest on naturalnym przeciwutleniaczem chroniącym organizm przed wolnymi rodnikami oraz korzystnie wpływa na nasz wzrok.

DANIA RYBNE FISH DISHES		
	Grillowany stek z tuńczyka w towarzystwie puree truflowego, pieprzowego sosu i makaronu z marynowanej cukinii Grilled tuna steak accompanied by truffle purée, pepper sauce, and marinated zucchini noodles **450g, laktoza, gluten	109 PLN
 	Pieczony karmazyn w lekko pikantnej glazurze podany na smażonym ryżu z chrupiącymi warzywami i piklowaną rzodkiewką Oven-baked redfish in a mildly spicy glaze, served on fried rice with crispy vegetables and pickled radish **450g, soja, sezam	69 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES		
	Grillowany stek z polędwicy podany na kalafiorowym puree z fondantem ziemniaczanym i delikatnym grzybowym duxelles Grilled tenderloin steak served on cauliflower purée with potato fondant and delicate mushroom duxelles **450g, laktoza	129 PLN
	Tradycyjna rolada śląska na konfiturze z czerwonej kapusty z domowymi kluskami i wyrazistym sosem Traditional Silesian roulade on red cabbage confit, served with homemade dumplings and a rich sauce **450g, gluten, siarczyny, gorczyca	65 PLN
	Gic z jagnięcia pieczona w sosie własnym na puree z czarnym czosnkiem, karmelizowaną pietruszką i kalafiorem Slow-roasted lamb shank in its own jus, served on black garlic purée with caramelized parsley and cauliflower **600g, laktoza, gorczyca	119 PLN
	Schabowy z kością smażony na smalcu podany na maślanym puree z kalafiorem zapiekany z parmezanem, sosem musztardowym i kawiozem z ogórka kiszzonego Bone-in pork chop fried in lard, served on buttery mashed potatoes with parmesan-baked cauliflower, mustard sauce, and pickled cucumber caviar **500g, gluten, laktoza, gorczyca	69 PLN
 	Kurczak satay w tajskim stylu podany na ryżu z chrupiącymi warzywami i intensywnym sosem orzechowym Thai-style satay chicken served on rice with crispy vegetables and intense peanut sauce **450g, orzechy ziemne, sos sojowy, sezam	49 PLN
	Pół kaczki pieczone w sianie i jabłkach podane z parmezanowymi gnocchi i czerwoną kapustą duszoną w winie Half a duck roasted in hay and apples, served with parmesan gnocchi and red cabbage braised in wine **600g, laktoza, gluten, siarczyny	95 PLN
	Grillowany filet z kurczaka kukurydzianego z naszej hodowli na aksamitnym risotto grzybowym i kawiozem z tapioki Grilled corn-fed chicken fillet from our farm, served on velvety mushroom risotto with tapioca caviar **450g, laktoza, siarczyny	55 PLN

DESERY DESSERTS		
	Ekler z truskawką i prosecco Eclair with strawberry and prosecco **100g, gluten, laktoza, siarczyny	26 PLN
	Fondant z białej czekolady i pistacjami Fondant with white chocolate and pistachios **100g, gluten, jaja, orzechy	26 PLN

HERBATA TEA [350 ML]		
Zielona Green	13 PLN	
Czarna klasyczna Ceylon	13 PLN	
Earl Grey	13 PLN	
Owocowa Fruit	13 PLN	
Biała White	13 PLN	
Rokitnik sea buckthorn	26 PLN	
Hygge	25 PLN	

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS		
Mrożona herbata Iced tea		17 PLN
malina raspberry		
hibiskus z pomarańczą hibiscus with orange		
limonka z miętą lime with mint		
Kawa mrożona Iced coffee		18 PLN
frappe		
espresso tonic		
cafe affogato		
Lemoniada Lemonade		17 PLN
arbuzowa z rozmarynem watermelon with rosemary		
cytrynowa lemon		
malinowa raspberry		

Przy stolikach powyżej 10 osób do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości zamówienia.