

KAWA COFFEE (100% ARABICA)	
Espresso [25 ml]	12 PLN
Cappuccino [250 ml]	15 PLN
Doppio [50 ml]	16 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 jablkowy Apple	10 PLN
Tarczyn pomarańczowy Orange	10 PLN
Tarczyn multiwitamina Multivitamin	10 PLN
Tarczyn grejpfrut Grapefruit	10 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]	
Truskawka Strawberry	18 PLN
Gruszka Pear	18 PLN
Banan Banana	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 Rabarbar Rhubarb	12 PLN
ON LEMON Tonic	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	14 PLN
Żubrówka Bizon Grass	14 PLN
Absolut Kurant Lime	12 PLN/14 PLN/14 PLN
Belvedere / Belvedere Forest	29 PLN/49 PLN

PIWO BEER	
Piwo lane 0,3l/0,5l Draft Beer 0.3l/0.5l	15 PLN / 17 PLN
Butelkowe Nyskie/Raciborskie Bottled „Nyske/Raciborskie”	18 PLN
Bezalkoholowe Raciborskie Non-alcoholic „Raciborskie”	18 PLN

WHISKY [40 ML]	
Jack Daniel's Old No.7 Gentleman Jack	21 PLN / 30 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	44 PLN
Ballantines finest old.7	14 PLN / 16 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
Glenmorangle old.12 old.18	45 PLN / 99 PLN
Tullamore dew Triple distilled old. 12	20 PLN / 26 PLN
Ardbeg	40 PLN
Sexton	26 PLN
Bushmills black white	14 PLN / 12 PLN

DRINKI DRINKS	
Aperol Spritz [210 ml]	30 PLN
Sarti Spritz [210 ml]	30 PLN
Limoncello Spritz [210 ml]	30 PLN
Hugo Spritz [210 ml]	30 PLN
Mojito [90 ml]	26 PLN
Mojito malinowe Raspberry Mojito [90 ml]	27 PLN
Mojito virgin [90 ml]	20 PLN
Pornstar Martini [155 ml]	30 PLN
Negroni [90 ml]	28 PLN
Daiquiri [90 ml]	28 PLN
French 75 [150 ml]	28 PLN

BURBON BOURBON [40 ML]	
Jim beam WHITE BLACK	14 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	14 PLN / 22 PLN / 14 PLN

KONIAK COGNAC [40 ML]	
Martell 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		
	Talerz aromatycznych owoców morza duszonych w białym winie, podany z chrupiącą bagietką czosnkową Platter of aromatic seafood braised in white wine, served with a crisp garlic baguette **550g; skorupiaki; mięczaki; laktoza; siarczyn; gluten	109 PLN
	Klasyczny łatar z polędwicy wołowej, podany z chrupiącymi grzankami i delikatnym majonezem kaparowym Classic beef tenderloin tartare, served with crisp toasts and a delicate caper mayonnaise **150g; gluten; jaja; gorczyca; siarczyn; soja	54 PLN
	Łosoś wędzony, serwowany na maślanej brzoście z musem szczypiorkowym, jajkiem poche i aksamitnym sosem holenderskim Smoked salmon on a buttery brioche with chive mousse, poached egg and velvety hollandaise **150g; ryby; gluten; jaja; laktoza; siarczyn	42 PLN

ZUPA SOUP		
	Aromatyczny rosół z lanymi kluskami i podrobami (serwowany w soboty oraz niedziele) Aromatic broth with hand-pulled noodles and offal (served on saturdays and sundays) **300ml; gluten; jaja; soja; seler	25 PLN
	Hikari Ramen z boczkem chashu lub krewetkami, tofu i jajkiem ajitsuke Hikari Ramen with chashu pork belly or prawns, tofu and ajitsuke egg **500ml; gluten; sezam; soja; ryby	49 PLN
	Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni, grzankami i śmietaną Zucchini velouté with toasted pumpkin seeds, croutons and a swirl of cream **300ml; laktoza; gluten; soja; orzechy	27 PLN

SAŁATKI SALADS		
	Grillowana pierś z kurczaka* na rukoli z chrupiącymi warzywami i arbuzem z serem feta Grilled chicken breast* on a bed of arugula with crisp vegetables and watermelon topped with feta cheese **450g; gorczyca; siarczyn; orzechy	39 PLN
	Smażone krewetki na miksie sałat z soczystym mango i cytrusowym vinaigrette Pan-seared prawns on a mixed salad with succulent mango and a citrus vinaigrette **450g; skorupiaki; siarczyn; gorczyca	45 PLN

WEGE VEGAN   		
	Pieczony kalafior z chrupiącą ciecierzycą i ziołowym dressingiem Roasted cauliflower with crispy chickpeas and an herbed dressing **450g; siarczyn	49 PLN

MAKARON PASTA		
	Kremowe orzo z krewetkami i chrupiącym boczkiem, doprawione parmezanem i oliwą truflową Creamy orzo with prawns and crisp bacon, finished with Parmesan and truffle oil **350g; gluten; ryby; laktoza; skorupiaki	52 PLN
	Makaron tagliatelle z kurczakiem* w sosie z leśnych kurek Tagliatelle pasta with chicken in a wild chanterelle sauce **350g; gluten; laktoza; soja; siarczyn	52 PLN

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

 Bez glutenu
Gluten free

 Danie wegańskie
Vegan

 Bez laktozy
Lactose free

 Danie wegetariańskie
Vegetarian

DANIA RYBNE FISH DISHES		
	Delikatny filet z lososia na kremowym puree z pietruszki, z sosem holenderskim i młodą fasolką szparagową Delicate salmon fillet on creamy parsley purée, with hollandaise sauce and tender green beans **450g; ryby; jaja; laktoza; siarczyn	82 PLN
DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES		
	Grillowany schab z kością, podany z koperkowym puree z lekko pikantnym burakiem i sosem pieprzowym Grilled pork loin chop on the bone, served on a dill-infused purée with subtly spiced beetroot and a peppercorn sauce **550g; laktoza; soja; siarczyn; gluten	59 PLN
	Kurczak* satay w aromatycznym sosie sezamowym, podany na ryżu smażonym z warzywami Satay chicken in an aromatic sesame sauce, served on vegetable-fried rice **500g; sezam; soja; orzechy	56 PLN
	Filet z kurczaka* owinięty szynką serrano, nadziewany chorizo i mozzarellą, z pieczonymi ziemniakami, marchewką i tzatzikami Chicken breast wrapped in Serrano ham, stuffed with chorizo and mozzarella, accompanied by roasted potatoes, carrots and tzatziki **500g; laktoza; siarczyn	59 PLN
	Klasyczna śląska rolada z domowymi kluskami i modrą kapustą duszoną na boczku [serwowana w soboty oraz niedziele] Classic Silesian roulade with homemade dumplings and braised red cabbage with bacon (served on saturdays and sundays) **500g; gluten; soja; seler; gorczyca	69 PLN
	Długoduszone żeberko wieprzowe w sosie BBQ, z frytkami siekowymi i surówką coleslaw Slow-braised pork ribs in a rich BBQ sauce, accompanied by steak-cut fries and classic coleslaw **600g; jaja; musztarda; siarczyn	79 PLN
	Pierś z kaczki sous-vide z sosem demiglace o nutach pomarańczy, podana na gnocchi z batatów i jabłkach w miodowej whiskey Sous-vide duck breast with an orange-scented demiglace, presented on sweet potato gnocchi with honey-whiskey glazed apples **500g; gluten; siarczyn; soja; laktoza	72 PLN
	Stek z polędwicy wołowej z klasycznym sosem bearnaiskim, frytkami siekowymi i świeżą sałatką Beef tenderloin steak with classic Béarnaise, steak fries and a fresh garden salad **550g; jaja; laktoza; siarczyn; gorczyca	129 PLN

DESER DESSERT		
	Sunset mousse Aperol **90g; jaja; laktoza; siarczyn; gluten	27 PLN
	Kula z rabarbarem i waniliową czekoladą Rhubarb and vanilla-chocolate sphere **110g; laktoza; jaja; gluten	27 PLN

HERBATA TEA [350 ML]		
	Zielona Green Czarna klasyczna Ceylon Earl Grey Owocowa Fruit Biała White Rokitnik sea buckthorn Hygge	13 PLN 13 PLN 13 PLN 13 PLN 13 PLN 26 PLN 25 PLN
NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS		
	Mrożona herbata Iced tea limonka z miętą lime with mint hibiskus z pomarańczą hibiscus with orange marakuja passion fruit	18 PLN
	Kawa mrożona Iced coffee ice latte z lodami ice latte with ice creams pistacjowe ice latte pistachio ice latte tonic espresso	22 PLN 24 PLN 18 PLN
	Lemoniada Lemonade cytrynowa lemon malinowa raspberry ogórkowa cucumber	18 PLN

*Serwowany w naszej restauracji kurczak jest hodowany specjalnie dla nas. Żłocisty 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.