

SOKI JUICES [300 ML]		
Tarczyn jabłkowy 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]		
Pomarańcza Orange	20 PLN	
Grejpfrut Grapefruit	20 PLN	
Jabłko Apple	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	

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	

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	

RUM [40 ML]		
Bacardi carta blanca carta negra spiced	13 PLN	
Havana old. 3 old.7 Special	14 PLN / 22 PLN / 14 PLN	

BURBON BOURBON [40 ML]		
Jim beam WHITE BLACK	14 PLN	
Jim beam RYE PREPROHIBITION DOUBLE OAK	22 PLN	
Woodford	49 PLN	

PIWO BEER		
Piwo Iane 0,3l/0,5l Draft Beer 0.3l/0.5l	15 PLN / 17 PLN	
Butelkowe Raciborskie Bottled „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	
Glenmorangie 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

 słodki | sweet

 wytrawny | dry

 słodko-kwaśny | sweet & sour

KLASYCZNE CLASSICS		
 Mojito [250 ml]	Rum, limonka, mięta, sweet, soda, lód	28 PLN
 Whisky Sour [150 ml]	Whisky, sour, sweet, białko, angostura, lód	28 PLN
 Negroni [90 ml]	Gin, Campari, Vermouth, lód	30 PLN
Espresso martini [150 ml]	Wódka, Kahlua, espresso	30 PLN
 Cosmopolitan [150 ml]	Wódka cytrynowa, Triple sec, sok żurawina, sour	27 PLN
 Pornstar martini [150 ml]	Wódka waniliowa, purre marakuja, sour, prosecco	32 PLN
SPRITZE SPRITZ		
 Aperol [210 ml]	Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza	30 PLN
 Limoncello [210 ml]	Prosecco, Limoncello, woda gazowana, cytryna	30 PLN
 Sarti [210 ml]	Prosecco, Sarti, woda gazowana, limonka	30 PLN
 Campari [210 ml]	Prosecco, Campari, woda gazowana, pomarańcza	30 PLN
HYGGE		
 Amber Hygge [150 ml]	Whisky, sour, syrop miodowo-korzenny	30 PLN
 Peach Pie [150 ml]	Baileys, brzoskwinia, cream, wanilia	28 PLN
 Rosse spark [210 ml]	Sarti, Archers, prosecco, woda gazowana	30 PLN
 Golden pear [220 ml]	Aperol, likier jogurtowy, gruszka, piana prosecco, białko	32 PLN
 Forest aurora [150 ml]	Gin infuzowany rozmarynem, autorska konfitura porzeczkowa, sour	28 PLN
 Peach rum sour [150 ml]	Rum, likier brzoskiniowy, sour, białko	30 PLN
 Tequilla Rain [250 ml]	Złota tequilla, sour, marakuja, piana z marakuji	30 PLN
GRZAŃCE MULLED		
Białe grzane wino White mulled wine [250 ml]	Wino białe trebiano, triple sec, jabłko, cytryna, kardamon	26 PLN
Czerwone grzane wino Red mulled wine [250 ml]	Wino czerwone sangiovese, bourbon, syrop korzenny, pomarańcza, goździki, cynamon	26 PLN
Hot Jäger [250 ml]	Jägermeister, sok jabłkowy, autorska konfitura z żurawiny	26 PLN
Szarlotka Apple pie [250 ml]	Wódka, sok jabłkowy, syrop szarlotkowy	28 PLN
BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC		
Aperol 0% [210 ml]	Mionetto free, bezalkoholowe gazowane wino białe, woda gazowana, pomarańcza	25 PLN
Hugo 0% [210 ml]	Bezalkoholowe gazowane wino białe, syrop z bzu, limonka, mięta	25 PLN
Gin tonic 0% [250 ml]	Gin free, tonic, limonka	25 PLN
Pornstar 0% [150 ml]	Prosecco 0%, purre z marakuji, syrop waniliowy, sour,	25 PLN
Mojito 0% [250 ml]	Limonka, mięta, woda gazowana, cukier	25 PLN



MENU

PRZYSTAWKA | STARTER

 Podwędzany tatar z polędwicy wołowej z chrupiącym pieczywem, żelowanym żółtkiem i kawiozem z ogórka Lightly smoked beef tenderloin tartare with crisp bread, gelled egg yolk and cucumber caviar **150g; ok. 440 kcal; gluten; jaja; soja; laktoza; gorczyca	56 PLN
 Talerz owoców morza duszonych w winie z pieczywem Platter of seafood braised in wine, served with bread **450g; ok. 660 kcal; skorupiaki; mięczaki; siarczyny; gluten; laktoza	109 PLN
 Gravlax z łososia z sosem ponzu i sałatka z wakame Salmon gravlax with ponzu sauce and wakame salad **150g; ok. 270 kcal; soja; ryby; gluten; sezam	42 PLN

ZUPA | SOUP

 Krem z borowików z opolskim serem ricotta Porcini cream soup with Opole ricotta cheese **300ml; ok. 300 kcal; laktoza; gluten; soja; seler	32 PLN
 Gulasz z dzika z chrupiącym pieczywem Wild boar goulash with crisp bread **400ml; ok. 600 kcal; gluten; siarczyny; gorczyca; seler; soja	39 PLN
 Rosół z trzech mięs z makaronem i podrobami (serwowany w soboty i niedziele) Broth of three meats with pasta and offal (served on saturdays and sundays) **300ml; ok. 240 kcal; gluten; seler; soja; jaja	28 PLN

SALATKI | SALADS

 Cezar z kurczakiem* w panierce z opolskiego sera dojrzewającego Caesar salad with chicken breaded in Opole aged cheese **350g; ok. 850 kcal; jaja; ryby; laktoza; gluten; gorczyca	49 PLN
 Sałatka z pieczoną dynią w syropie klonowym, jarmużem i kozim serem Salad with maple-roasted pumpkin, kale and goat's cheese **350g; ok. 720 kcal; gorczyca; orzechy	43 PLN

WEGE | VEGAN

 Risotto dyniowe z chipsami z topinamburu i warzywami Pumpkin risotto with Jerusalem artichoke crisps and vegetables **400g; ok. 620 kcal; siarczyny; seler	42 PLN
--	--------

MAKARON | PASTA

 Czarne tagliatelle z krewetkami i parmezanem bazyliowym Black tagliatelle with prawns and basil Parmesan **400g; ok. 500 kcal; skorupiaki; siarczyny; gluten; laktoza	55 PLN
 Papardelle z kurczakiem* w sosie borowikowym z kwaśną śmietaną i oliwą rozmarynową Papardelle with chicken in a porcini sauce with sour cream and rosemary oil **400g; ok. 580 kcal; gluten; laktoza; siarczyny; seler; soja	56 PLN

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



Bez glutenu

Gluten free



Danie wegańskie

Vegan



Danie wegetariańskie

Vegetarian



Bez laktozy

Lactose free

DANIA RYBNE | FISH DISHES



Piotrosz z sosem z kiszonego ogórka na purée z topinamburu i oliwą pietruszkową John Dory with pickled cucumber sauce on Jerusalem artichoke purée and parsley oil **400g; ok. 800 kcal; siarczyny; jaja; seler; gluten; skorupiaki; laktoza; ryby	79 PLN
--	--------

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES



Stek Bavette sous-vide, smażone warzywa, gratin ziemniaczane, aioli z pieczonego czosnku i buraka Bavette steak sous-vide, sautéed vegetables, potato gratin, and roasted garlic-beetroot aioli **450g; ok. 1000 kcal; laktoza; jaja; seler	129 PLN
---	---------



Pieczeń z dzika w sosie jałowcowo-rozmarynowym na maślanym purée z chipsami z topinamburu Wild boar roast in a juniper-rosemary sauce on buttery purée with Jerusalem artichoke crisps **450g; ok. 1000 kcal; siarczyny; gluten; laktoza; seler; soja; gorczyca	69 PLN
---	--------



Żebra duszone na kapuście z pieczonymi ziemniakami Braised ribs on cabbage with roasted potatoes **700g; ok. 1800 kcal; soja; gluten; laktoza	79 PLN
---	--------



Rolada z kluskami i modrą kapustą (serwowana w soboty i niedziele) Silesian roulade with dumplings and braised red cabbage (served on saturdays and sundays) **550g; ok. 1600 kcal; siarczyny; gluten; soja; seler	69 PLN
--	--------



Stek z polędwicy wołowej z krokietem ziemniaczanym i pieczarkami w sosie leśnym Beef tenderloin steak with a potato croquette and mushrooms in a wild-forest sauce **450g; ok. 1100 kcal; jaja; soja; gluten; laktoza; siarczyny; seler	129 PLN
---	---------



Filet z kurczaka* Piccata w sosie cytrynowo-kaparowym na musie z dyni z salsefią i topinamburem Chicken Piccata fillet in a lemon-caper sauce on pumpkin mousse with salsify and Jerusalem artichoke **500g; ok. 950 kcal; laktoza; siarczyny; gluten	59 PLN
---	--------



Devolay z masłem truflowym na maślanym purée z prażonymi kasztanami i dynią De volaille with truffle butter on buttery purée with toasted chestnuts and pumpkin **500g; ok. 1100 kcal; gluten; laktoza; seler; jaja	64 PLN
---	--------

DESER | DESSERT



Fondant piernikowy z porzeczką Gingerbread fondant with currant **120g; ok. 540 kcal; gluten; jaja; orzechy; laktoza	29 PLN
--	--------



Dynia z białą czekoladą i imbirem Pumpkin with white chocolate and ginger **120g; ok. 450 kcal; gluten; jaja; orzechy; laktoza	29 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
Hygge	25 PLN
Zimowa (możliwość dodania rumu +13 PLN)	25 PLN

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

KAWA | COFFEE (100% ARABICA)

Espresso [25 ml]	12 PLN
Doppio [50 ml]	15 PLN
Americano [150 ml]	15 PLN
Flat White [150 ml]	16 PLN
Cappuccino małe [150 ml]	15 PLN
Capuccino duże [350 ml]	18 PLN
Latte macchiato [350 ml]	18 PLN

NAPOJE
ZIMNE

COLD
DRINKS

Lemoniada Lemonade cytrynowa lemon malinowa raspberry ogórkowa cucumber	18 PLN
--	--------

Brzoskwiniowa herbata mrożona Peach ice tea	18 PLN
---	--------