

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	25 PLN
Grejpfrut	Grapefruit	25 PLN

NAPOJE GAZOWANE FIZZY DRINKS [330 ML]		
ON LEMON Kola		14 PLN
ON LEMON Kola zero		14 PLN
ON LEMON Pomarańcza	Orange	14 PLN
ON LEMON Limonka	Lime	14 PLN
ON LEMON Czarna porzeczka	Black Currant	14 PLN
ON LEMON Rabarbar	Rhubarb	14 PLN
ON LEMON Tonic		14 PLN

WÓDKA VODKA [40 ML]		
Żubrówka Czarna		14 PLN
Reyka		36 PLN
Absolut	Kurant Lime	12 PLN/14 PLN/14 PLN
Belvedere		29 PLN

KONIAK COGNAC [40 ML]		
Martell VS	XO	32 PLN / 149 PLN
Hennessy VS		33 PLN

BRANDY [40 ML]		
St-Remy VSOP		14 PLN
Metaxa *5	*7 *12	14 PLN / 22 PLN / 23 PLN

GIN [40 ML]		
Seagram's		13 PLN
Tanqueray Ten		32 PLN
Hendrick's		28 PLN
Bombay		22 PLN

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

PIWO BEER		
LANE DRAFT		
Piwo Raciborskie klasyczne 0,3l/0,5l		15 PLN / 17 PLN
Classic Beer „Raciborskie” 0,3l/0,5l		
Piwo Nyskie pszeniczne 0,3l/0,5l		15 PLN / 17 PLN
Wheat Beer „Nyskie” 0,3l/0,5l		
BUTELKOWE BOTTLED		
Pils, Rżnięte, Miodowe, Ciemne, Bezalkoholowe 0,5l		18 PLN
Pilsner, „Rżnięte”, Honey Beer, Dark Beer, Non-alcoholic Beer		

TEQUILA [40 ML]		
Salitos Gold		19 PLN
Salitos Silver		19 PLN

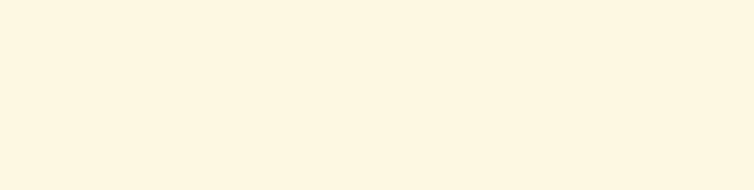
WHISKY [40 ML]		
Jack Daniel's No.7		21 PLN
Gentleman Jack		30 PLN
Jack Daniel's Single Barrel		44 PLN
Ballantine's finest		14 PLN
Ballantine's 7YO		16 PLN
Ballantine's 12YO		20 PLN
Ballantine's 21YO		78 PLN
Chivas Regal 12YO		23 PLN
Chivas Regal 18YO		49 PLN
Glenfiddich 12YO		37 PLN
Glenfiddich 15YO		39 PLN
Glenfiddich 18YO		79 PLN
Glenmorangie 12YO		45 PLN
Glenmorangie 18YO		99 PLN
Tullamore Dew Triple distilled		20 PLN
Tullamore 12YO		26 PLN
Ardbeg		40 PLN
Sexton		26 PLN
Bushmills white		15 PLN
Woodford		49 PLN

DRINKI DRINKS		
 słodki		 sweet
 słodko-kwaśny		 wytrawny
		 dry
		 sweet & sour

KLASYCZNE CLASSICS		
 Whisky Sour [150 ml]		31 PLN
Bourbon, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko		
 Mango Sour [150 ml]		31 PLN
Wódka, Triple Sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, bitter pomarańczowy		
 Pornstar martini [150 ml]		31 PLN
Wódka waniliowa, marakuja, sok z cytryny, prosecco		
 Clover cloud [90 ml]		29 PLN
Gin, syrop malinowy, sok z cytryny, białko		
 Margarita bananowa [120 ml]		29 PLN
Tequila, Triplce Sec, banan, sok z cytryny		
 Negroni / Boulevardier [90 ml]		31 PLN
Gin/Bourbon, Wermut, Campari		
 Klonowe Old Fashioned [60 ml]		31 PLN
Bourbon, Angostura, syrop klonowy		

SPRITZE SPRITZ		
 Aperol [210 ml]		33 PLN
Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza		
 Limoncello [210 ml]		33 PLN
Prosecco, Limoncello,woda gazowana, cytryna		
 Sarti [210 ml]		33 PLN
Prosecco, Sarti, woda gazowana, limonka		
 Campari [210 ml]		33 PLN
Prosecco, Campari, woda gazowana, pomarańcza		

BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC		
Aperol 0% [210 ml]		26 PLN
Mionetto free, bezalkoholowe gazowane wino białe, woda gazowana, pomarańcza		
Hugo 0% [210 ml]		26 PLN
Bezalkoholowe gazowane wino białe, syrop z bzu, limonka, mięta		
Gin tonic 0% [240 ml]		26 PLN
Gin free, tonic, limonka		
Pornstar 0% [150 ml]		26 PLN
Prosecco 0%, purre z marakuji, syrop waniliowy, sour,		



ZOBACZ, JAK WYGLĄDAJĄ
NASZE DANIA



ZESKANUJ KOD QR



PRZYSTAWKI | STARTERS

 **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
**120g; ok. 480 kcal; *gluten, jaja, soja, gorczyca*

 **Carpaccio z ośmiornicy w sezamie z wasabi-mayo, kawiozem z grapefruta i chrupiącą Focaccią**
Sesame-crusted octopus carpaccio with wasabi mayonnaise, grapefruit caviar and crisp focaccia
**110g; ok. 510 kcal; *mięczaki, siarczyny, gluten, sezam, laktoza*

  **Warzywa w tempurze z majo chilli i orzechami nerkowca**
Tempura vegetables with chilli mayo and cashew nuts
**130g; ok. 480 kcal; *orzechy, gluten, sezam, jaja*

ZUPY | SOUPS

 **Krem z pora z konfitowanym czosnkiem, groszkiem, grzankami i pestkami dyni**
Leek cream soup with confit garlic, green peas, croutons and toasted pumpkin seeds
**250ml; ok. 290 kcal; *laktoza, seler, siarczyny,gluten*

 **Bulion z pieczonych mięs z domowym makaronem i podrobami**
Roasted meat broth with homemade pasta and offal
**350ml; ok. 300 kcal; *gluten, seler, soja, jaja*

 **Krem z langustyńki z konfitowanym ziemniakiem i chipsem z boczku** (lekko pikantne)
Langoustine cream soup with confit potato and crispy bacon chip (gently spiced)
**220ml; ok. 520 kcal; *skorupiaki, laktoza, seler, ryby, soja*

SALATKI | SALADS

  **Salatka Cobb z kurczakiem*, boczkiem, jajkiem, aromatycznym serem pleśniowym i warzywami**
Cobb salad with chicken, bacon, egg, blue cheese and seasonal vegetables
**350g; ok. 620 kcal; *gorczyca, jaja*

 **Mix салат z grillowanymi plastrami polędwicy wołowej z serem feta i warzywami w aromatycznym sosie vinaigrette lawendowym**
Mixed greens with grilled beef tenderloin slices, feta cheese and vegetables in an aromatic lavender vinaigrette
**200g; ok. 500 kcal; *gorczyca, laktoza, siarczyny*

WEGE | VEGAN

Soba z boczniakiem i warzywami po tajsku w sosie sweet chilli
Thai-style soba noodles with oyster mushrooms and vegetables in sweet chilli sauce
**300g; ok. 750 kcal; *soja, gluten, sezam, grzyby*

MAKARONY | PASTA

Zapiekane Ragout z kurczaka* kukurydzianego przekładane bakłażanem z parmezanowym beszamelem
Baked corn-fed chicken ragout layered with eggplant and Parmesan béchamel
**300g; ok. 900 kcal; *gluten, laktoza, siarczyny, soja*

Makaron penne z polędwicą wołową w sosie śmietanowym
Penne pasta with beef tenderloin in a creamy sauce
**300g; ok. 1100 kcal; *gluten, laktoza, siarczyny*

 **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

  **Łosoś pieczony na risotto z zielonym groszkiem, gruszką i pianą ogórkową**
Roasted salmon on risotto with green peas, pear and cucumber foam
**350g; ok. 1080 kcal; *ryby, siarczyny, laktoza, seler*

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

 **Golonko marynowane w miodzie i musztardzie Dijon na purée chrzanowym z mussem z kapusty kiszonej**
Pork knuckle marinated in honey and Dijon mustard, served on horseradish purée with sauerkraut mousse
**700g; ok. 1650 kcal; *gorczyca, laktoza*

 **Żebra wieprzowe BBQ ze słodką grillowaną kukurydzą i ziemniakami duszonymi w piwie z cebulą**
BBQ pork ribs with sweet grilled corn and beer-braised potatoes with onion
**600g; ok. 1900 kcal; *soja, laktoza*

 **Stek z polędwicy wołowej w boczku na purée z pasternaku, grillowanym boczniakiem i sosem demiglace**
Beef tenderloin steak wrapped in bacon, served on parsnip purée with grilled oyster mushrooms and demiglace sauce
**350g; ok. 980 kcal; *soja, laktoza, seler, grzyby, siarczyny*

 **Rolada śląska w sosie z kluskami i modrą kapustą (serwowana w soboty i niedziele)**
Silesian roulade in sauce with dumplings and braised red cabbage (served on saturdays and sundays)
**400g; ok. 1060 kcal; *gluten, soja, gorczyca, seler, siarczyny, grzyby*

Grillowany fileć z kurczaka* kukurydzianego na maślanych gnocchi z batatów i grillowanymi warzywami w sosie sojowym
Grilled corn-fed chicken fillet on buttered sweet potato gnocchi with grilled vegetables in soy sauce
**400g; ok. 900 kcal; *gluten, soja, laktoza*

Panierowany w panko schab z kością zapiekany z wędzonym serem na chrupiących rösti z różową kapustą, kawiozem z ogórka kiszzonego i śmietaną
Panko-crusted bone-in pork chop baked with smoked cheese, served on crispy rösti with pink cabbage, pickled cucumber caviar and cream
**400g; ok. 1200 kcal; *gluten, laktoza, jaja, soja*

Pieczeń z dzika w sosie śliwkowym z trawą żubrówkową na maślanym purée z chipsami z topinamburu
Wild boar roast in plum sauce with a hint of bison grass, served on buttery purée with Jerusalem artichoke crisps
**400g; ok. 960 kcal; *soja, siarczyny, laktoza, gluten, grzyby*

DESER | DESSERT

Kula jaśminowa z mango
Jasmine sphere with mango
**100g; ok. 450 kcal; *jaja, mąka pszenna, laktoza*

Serniczek lawendowy al'a Crème brûlée
Lavender cheesecake à la crème brûlée
**120g; ok. 450 kcal; *jaja, mąka pszenna, laktoza*

HERBATA | TEA [350 ML]

Zielona China Bancha	13 PLN
Czarna klasyczna Ceylon	13 PLN
Earl Grey Earl Grey Blue	13 PLN
Owocowa zielona Green tea + fruit	13 PLN
Owocowa czarna Black & forest fruit tea	13 PLN
Biała China White Monkey tea	25 PLN
Hygge - Mieszanka pokrzywy, melisy, trawy cytrynowej, kwiat lipy czarnego bzu i lawendy, syrop różany	25 PLN
Hygge - A blend of nettle, lemon balm, lemongrass, linden blossom, elderflower and lavender, with rose syrup	

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

Mleko: Mleko bez laktozy / **Napój owsiany** +3 pln
Milk: Lactose-free milk +0 PLN / Oat milk +3 PLN

NAPOJE ZIMNE | **COLD DRINKS**

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

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