

MENU

Szanowni Państwo,
Dziękujemy za wybór naszej restauracji.

Uprzejmie informujemy, że wszystkie dania przygotowywane
są od podstaw ze świeżych, ekologicznych produktów.

Czas oczekiwania na posiłek może wynieść do 30 minut.



DANIE WEGETARIAŃSKIE



DANIE WEGAŃSKIE (NA ŻYCZENIE)



DANIE BEZGLUTENOWE

PRZYSTAWKI | STARTERS

KREWETKI TYGRYSIE DUSZONE W SOSIE MAŚLANO-WINNYM
Z CHILLI, PODANE Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ | 35 PLN

Tiger prawns braised in a butter-wine sauce with chili, served with garlic toast

TATAR WOŁOWY Z OLEJEM Z ORZECHÓW,
Z MARYNOWANĄ KURKĄ I MAJONEZEM WĘDZONYM | 55 PLN 

Beef tartare with walnut oil, pickled chanterelle mushrooms and smoked mayonnaise

TARTA Z DYNIĄ I KOZIM SEREM | 35 PLN 

Pumpkin and goat cheese tart

ZUPY | SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM | 22 PLN 

Traditional chicken broth with noodles

ZUPA CZOSNKOWA Z BOCZKIEM, JAJKIEM I GRZANKĄ SEROWĄ | 25 PLN

Garlic soup with bacon, egg and cheese crouton

KREM Z PIECZONEGO SELERA Z JABŁKIEM
I KARMELIZOWANYMI ORZECHAMI WŁOSKIMI | 25 PLN  

Cream of roasted celery with apple and caramelized walnuts

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

STEAK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY Z BOCZNIAKIEM, FONDANTEM
ZIEMNIACZANYM I SOSEM PIEPRZOWYM | 139 PLN

Filet steak served with oyster mushroom, potato fondant and peppercorn sauce

POLICZEK WOŁOWY NA PUREE Z SELERA
Z KARMELIZOWANYM POREM | 89 PLN



Beef cheek on celery purée with caramelized leek

UDKO Z KACZKI CONFIT NA PUREE Z PASTERNAKU
Z MODRĄ KAPUSTĄ Z ŻURAWINĄ I SOSEM DEMI GLACE | 67 PLN



Confit duck leg on parsnip purée with braised red cabbage, cranberries and demi-glace

TAGLIATELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI, TYMIANKIEM I BIAŁYM WINEM | 45 PLN



Tagliatelle with wild mushrooms, thyme and white wine

PIECZONY BATAT Z FARSZEM Z CIECIERZYCY, SUSZONYCH POMIDORÓW
I ORZECHÓW WŁOSKICH Z SOSEM JOGURTOWO-MIĘTOWYM | 45 PLN



Roasted sweet potato stuffed with chickpeas, sun-dried tomatoes and walnuts, served with yogurt-mint sauce

FILET Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z GRATIN ZIEMNIACZANYM
Z BROKUŁEM NA PUREE Z PALONEJ CEBULI I JABŁKA,
MARCHEW BABY Z MASŁEM | 71 PLN



Corn-fed chicken fillet with potato gratin, broccoli, burnt onion and apple purée, and buttered baby carrots

SCHAB W PANKO Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I COLESŁAWEM | 61 PLN

Pork chop in panko breadcrumbs with roasted potatoes and coleslaw

RAVIOLI ORKISZOWE Z DYNIA, GORGONZOLĄ
I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI | 49 PLN



Spelt ravioli with pumpkin, gorgonzola and toasted pumpkin seeds

ŁOSOŚ W GLAZURZE Z SYROPU KLONOWEGO I MUSZTARDY
NA PUREE Z PIETRUSZKI Z DODATKIEM KUREK NA MAŚLE | 80 PLN

Salmon glazed with maple syrup and mustard, served on parsley root purée with chanterelles on butter

BURGERY | BURGERS

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI | 52 PLN

200G Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY 100%, SAŁATA, CEBULA KARMELIZOWANA,

POMIDOR, OGÓREK, BOCZEK, CHEDDAR

Beef burger with fries (200 g patty from 100% aged beef, lettuce, caramelized onion, tomato, cucumber, bacon, cheddar)

BURGER VEGE Z HALLOUMI W PANKO Z FRYTKAMI | 49 PLN

HALLOUMI W PANKO, SAŁATA RZYMSKA, AVOCADO, POMIDOR, MAJONEZ, CHIPOTLE JAM

Veggie burger with halloumi in panko breadcrumbs, served with fries (romaine lettuce, avocado, tomato, red onion, mayonnaise, chipotle jam)

SAŁATKI | SALADS

SAŁATKA Z WĘDZONĄ KACZKĄ, SEREM PLEŚNIOWYM, FIGĄ,

ORZECHAMI I SOSEM BALSAMICZNYM | 49 PLN

Salad with smoked duck, blue cheese, fig, walnuts and balsamic dressing

SAŁATKA NA RUKOLI Z SEREM KOZIM, PIECZONYM BURAKIEM,

ORZECHAMI PEKAN I SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM | 42 PLN 

Rocket salad with goat cheese, roasted beetroot, pecans and honey-mustard dressing

DESERY | DESSERTS

SZARLOTKA NA KRUCHYM CIEŚCIE Z JABŁKAMI DUSZONYMI W CYDRZE,
Z KRUSZONKĄ ORZECHOWĄ I GAŁKĄ LODÓW RZEMIEŚLNICZYCH | 24 PLN

Apple pie on shortcrust pastry with apples braised in cider, topped with nut crumble
and served with a scoop of artisanal ice cream

SERNIK KORZENNO-DYNIOWY Z MUSEM ŻURAWINOWYM | 24 PLN

Spiced pumpkin cheesecake with cranberry mousse

INSPIRACJA CUKIERNIKA | ZAPYTAJ KELNERA

Pastry Chef's Inspiration | ask your waiter

DLA DZIECI | FOR KIDS

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM | 18 PLN

Tomato soup with rice

NUGGETSY Z FRYTKAMI LUB ZIEMNIAKAMI
Z DODATKIEM SURÓWKI Z MARCHEWKI | 40 PLN

Chicken nuggets with fries or potatoes, served with carrot slaw

GNOCCHI Z Z KREMEM ORZECHOWYM,
Z DODATKIEM ŚWIEŻYCH OWÓCÓW I CUKRU PUDRU | 40 PLN 

Gnocchi with nut cream, served with fresh fruit and powdered sugar

NAPOJE CIEPŁE | HOT BEVERAGES

ESPRESSO | 10 PLN
ESPRESSO DOPPIO | 13 PLN
CAFFE LATTE | 15 PLN
CAPPUCCINO | 14 PLN
HERBATA ELLIES | 12 PLN
HERBATA CZARNA Z DODATKAMI | 18 PLN
z owocami | z sokiem | z miodem

NAPOJE ZIMNE | COLD BEVERAGES

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW 0,3L | 20 PLN
pomarańcza | grejfrut | mix



NAPÓJ GAZOWANY 0,2L | 10 PLN
LIPTON ICE TEA 0,2L | 10 PLN
SOK TOMA OWOCOWY 0,2L | 10 PLN
pomarańcza | jabłko | czarna porzeczka

RED BULL 0,25L | 16 PLN
LEMONIADA KLASYCZNA 1L | 25 PLN
LEMONIADA SMAKOWA 1L | 29 PLN
WODA KROPLA BESKIDU 0,33L | 9 PLN
WODA KROPLA BESKIDU 0,75L | 13 PLN

PIWO LANE | DRAFT BEER

ŻYWIEC 0,3L | 12 PLN
ŻYWIEC 0,5L | 17 PLN
HEINEKEN 0,3L | 14 PLN
HEINEKEN 0,5L | 19 PLN

PIWO BUTELKOWE | BOTTLED BEER

PINTA BESKIDY 0,5L | 19 PLN
ŻYWIEC JASNE PEŁNE / APA 0,5L | 17 PLN
ŻYWIEC BIAŁE 0,5L | 17 PLN
ŻYWIEC BIAŁE 0% 0,5L | 17 PLN
ŻYWIEC LEMONŻ 0% | 17 PLN
ŻYWIEC JABŁKO-CZARNY BEZ 0,5L | 17 PLN
HEINEKEN 0% 0,5L | 16 PLN

KOKTAJLE | COCTAILS

COSMOPOLITAN | 33 PLN

wódka / sok z cytryny / sok żurawinowy

vodka / lemon juice / cranberry juice

IRISH WHISKY SOUR | 34 PLN

whisky / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko jajka

whisky / lemon juice / sugar syrup / egg white

PASSION FRUIT DAIQUIRI | 32 PLN

rum / sok z cytryny / syrop cukrowy / syrop z marakui

rum / lemon juice / sugar syrup / passion fruit syrup

CUBA LIBRE | 29 PLN

rum / pepsi / sok z limonki

rum / pepsi / lime juice

MOJITO | 35 PLN

rum / cukier trzcinowy / mięta / limonka / woda gazowana

rum / cane sugar / mint / lime / sparkling water

NEGRONI | 33 PLN

gin / wermut / campari

MOKTAJLE | MOCTAILS

LAGUNA | 19 PLN

sok z cytryny / 7 Up / blue curaçao

lemon juice / 7 up / blue curaçao

TROPICAL | 19 PLN

sok ananasowy / syrop kokosowy / sok pomarańczowy

pineapple juice / coconut syrup / orange juice

RUM 40 ML

HAVANNA 3 | 19 PLN

CACHACA 51 | 16 PLN

DICTADOR 12 | 32 PLN

BUMBU | 30 PLN

GIN 40 ML

BEEFEATER | 19 PLN

BOMBAY | 23 PLN

HENDRICK'S | 35 PLN

TEQUILA 40 ML

OLMECA GOLD | 20 PLN

OLMECA SILVER | 18 PLN

POZOSTAŁE/OTHERS

APEROL 40 ML | 10 PLN

CAMPARI 40 ML | 10 PLN

MARTINI EXTRA DRY 100 ML | 19 PLN

MARTINI BIANCO 100 ML | 19 PLN

MARTINI ROSSO 100 ML | 19 PLN