MAGNUS RESORT ★★★★

MENU JESIENNE · AUTUMN MENU

Książeczka smaków

pieczątki z Beskidu Śląskiego

A taste passport of the Silesian Beskids

SZLAK

RESTAURACJA MAGNUS · BYSTRA · BESKID ŚLĄSKI

MENU JESIENNE 2026 BYSTRA

LEGITYMACJA SMAKOSZA *Taster's card*

RESTAURACJA	Magnus Resort ★★★★
MIEJSCE · PLACE	Bystra, Beskid Śląski
SEZON · SEASON	Jesień 2026 · *Autumn 2026*

ETAPY TRASY · STAGES

02 Zupy i przystawki
03 Dania główne
04 Makarony i sałatki
05 Dla dzieci i desery

SCHRONISKO · DRINKS

06 Napoje ciepłe i zimne
07 Odznaki koktajlowe
09 Whisky, rum, gin i brandy
10 Pozostałe alkohole
11 Piwa

MENU OKOLICZNOŚCIOWE · LISTOPAD 2026

Na Świętego Marcina

St. Martin's Day menu · November 2026

LP.	DANIE · DISH	ALERGENY	CENA
1	NA POCZĄTEK · STARTER **Bulion beskidzki** z włoszczyzną i kluseczkami pszennymi *Beskid broth with root vegetables and wheat dumplings*	A · C · I	22 zł
2	DANIE GŁÓWNE · MAIN COURSE **Cepelinki nadziewane pieczoną gęsią i grzybami leśnymi** sos demi-glace, purée z cebuli i jabłka, prażona cebulka, szczypiorek *Potato dumplings filled with roast goose and wild mushrooms, demi-glace, onion and apple purée, crispy onion, chives*	A · G · I · L	49 zł
3	DESER · DESSERT **Rogal z białym makiem** tradycyjny rogal z nadzieniem z białego maku i bakalii *Traditional crescent pastry with white poppy seed, nut and dried fruit filling*	A · C · G · H	20 zł

Dzień św. Marcina to w Polsce czas gęsiny i rogali z białym makiem.

In Poland, St. Martin's Day means roast goose and white poppy seed pastries.

Alergeny: A gluten · C jaja · G mleko · H orzechy · I seler · L dwutlenek siarki

Allergens: *A gluten · C eggs · G milk · H nuts · I celery · L sulphites*

BYSTRA · BESKID ŚLĄSKI

W razie pytań prosimy o kontakt z obsługą · Please ask our staff



ETAP 02 · 1028 M N.P.M.

Zupy i przystawki

Soups & starters

Na początek – rozgrzewające smaki i lekkie kompozycje.

To begin – warming flavours and light compositions.

LP.	DANIE · DISH	ALERGENY	CENA
	ZUPY · SOUPS		
01	Rosół na ogonach wołowych z makaronem *Oxtail broth with noodles*	A · C	19 zł
02	Krem z maślaków grzanka serowa, tymianek *Slippery jack mushroom cream soup, cheese crouton, thyme*	A · G	24 zł
03	Żurek w chlebie *Sour rye soup served in a bread bowl*	A · G	39 zł
04	Krem z pieczonego czosnku grzanka z serem lazur *Roasted garlic cream soup, blue cheese crouton*	A · G · L	22 zł
	PRZYSTAWKI · STARTERS		
05	Pajda wiejskiego chleba ogórek kiszony własnej produkcji, cebulka prażona, smalec *Country bread with lard, crispy onion and house-made pickles*	A	22 zł
06	Tatar wołowy *Beef tartare*	A · C · J	59 zł
07	Gravlax z łososia majonez wasabi, podpłomyk, świeże zioła *Salmon gravlax, wasabi mayonnaise, flatbread, fresh herbs*	A · C · D · L	32 zł

Alergeny: A gluten · C jaja · D ryby · G mleko · J gorczyca · L siarczyny

Allergens: *A gluten · C eggs · D fish · G milk · J mustard · L sulphites*

ETAP 03 · 1117 M N.P.M.

Dania główne

Main courses

Wyraziste kompozycje pełne smaku i sezonowych dodatków.

Bold dishes full of flavour and seasonal sides.

LP.	DANIE · DISH	ALERGENY	CENA
08	**Golonko faszerowane grzybami leśnymi** 450–550 g jałowiec, kapusta zasmażana, pajda chleba, musztarda, sos chrzanowy *Pork knuckle stuffed with wild mushrooms, juniper, braised cabbage, bread, mustard, horseradish sauce*	A · G · J · L	**61 zł**
09	**Policzki wieprzowe** 180 g kapusta z opieńkami, purée ziemniaczane z sosem grana padano, warzywa korzeniowe, demi-glace z musztardą *Pork cheeks, cabbage with honey fungus, mash with Grana Padano sauce, root vegetables, mustard demi-glace*	G · J	**57 zł**
10	**Gulasz wołowy na ostro** warzywa korzeniowe, podawany w chlebie *Spicy beef goulash with root vegetables, served in a bread bowl*	A · I	**54 zł**
11	**Kotlet schabowy** 200 g purée ziemniaczane, buraczki z chrzanem *Breaded pork chop, mashed potatoes, beetroot with horseradish*	A · C · G	**48 zł**
12	**Filet z sandacza** 180 g purée z batata, sos cytrynowy z pieprzem, romanesco *Pike-perch fillet, sweet potato purée, lemon-pepper sauce, romanesco*	D · G	**65 zł**
13	**Stek z antrykotu** 200 g sos pieprzowy, sałatka szwedzka, frytki *Rib-eye steak, pepper sauce, Swedish cucumber salad, fries*	G · J	**159 zł**
14	**Burger wołowy** 200 g z frytkami *Beef burger with fries*	A · J · K · N	**68 zł**
15	**Burger z podudzia kurczaka** 200 g majonez chili-mango, frytki *Chicken leg burger, chilli-mango mayonnaise, fries*	A · C · J · K · N	**61 zł**

Alergeny: A gluten · C jaja · D ryby · G mleko · I seler · J gorczyca · K sezam · L siarczyny · N mięczaki

Allergens: *A gluten · C eggs · D fish · G milk · I celery · J mustard · K sesame · L sulphites · N molluscs*



ETAP 04 · 1109 M N.P.M.

Makarony i sałatki

Pasta & salads

Znane smaki w jesiennych odsłonach.

Familiar flavours in an autumn edition.

LP.	DANIE · DISH	ALERGENY	CENA
	MAKARONY · PASTA		
16	Spaghetti carbonara *Spaghetti carbonara*	A · C · G	**49 zł**
17	Tagliatelle z krewetkami i 'ndują pomidorki koktajlowe, czosnek, natka pietruszki *Tagliatelle with prawns and 'nduja, cherry tomatoes, garlic, parsley*	A · B · L	**48 zł**
18	Tagliatelle Alfredo z kurczakiem *Tagliatelle Alfredo with chicken*	A · G · L	**48 zł**
	SAŁATKI · SALADS		
19	Sałatka z oscypkiem i wędzonym łososiem mix sałat, pomidorki, czerwona cebula, ogórek, winegret, grzanka czosnkowa *Salad with oscypek cheese and smoked salmon, mixed leaves, tomatoes, red onion, cucumber, vinaigrette, garlic crouton*	A · D · G	**54 zł**
20	Sałatka z suszoną kaczką śliwki, orzechy nerkowca, mix sałat, pomidorki, czerwona cebula, ogórek, grzanka czosnkowa *Cured duck salad, plums, cashew nuts, mixed leaves, tomatoes, red onion, cucumber, garlic crouton*	A · E · H	**48 zł**

Alergeny: A gluten · B skorupiaki · C jaja · D ryby · E orzeszki ziemne · G mleko · H orzechy · L siarczyny

Allergens: *A gluten · B crustaceans · C eggs · D fish · E peanuts · G milk · H tree nuts · L sulphites*



ETAP 05 · 1257 M N.P.M.

Dla dzieci i desery

For children & desserts

Coś dobrego dla małych i dużych smakoszy.

Something good for small and big gourmets.

LP.	DANIE · DISH	ALERGENY	CENA
	DLA DZIECI · FOR CHILDREN		
21	Zupa pomidorowa z ryżem *Tomato soup with rice*	G	18 zł
22	Nuggetsy z kurczaka frytki, surówka z marchewki *Chicken nuggets, fries, carrot salad*	A	40 zł
23	Knedle ze śliwkami sos czekoladowy i owoce *Plum dumplings, chocolate sauce and fruit*	A	35 zł
	DESERY · DESSERTS		
24	Lody porzeczkowe w syropie, beza z makiem *Blackcurrant ice cream in syrup, poppy seed meringue*	A · C · G · H	25 zł
25	Śliwkowa tarta Tatin kruszonka z sezamem, korzenny krem angielski, słonecznik *Plum tarte Tatin, sesame crumble, spiced crème anglaise, sunflower seeds*	A · C · G · H · K	28 zł

DALEJ SZLAKIEM · NEXT
Schronisko Magnus · str. 06

Napoje, odznaki koktajlowe i bar schroniska.
Drinks, cocktail badges and the hut bar.

Alergeny: A gluten · B skorupiaki · C jaja · D ryby · E orzeszki ziemne · F soja · G mleko · H orzechy · I seler · J gorczyca · K sezam · L siarczyny · M łubin · N mięczaki

Allergens: *A gluten · B crustaceans · C eggs · D fish · E peanuts · F soy · G milk · H tree nuts · I celery · J mustard · K sesame · L sulphites · M lupin · N molluscs*

KARTA NAPOJÓW · SCHRONISKO MAGNUS

Napoje ciepłe i zimne

Hot & cold drinks

Kawa, herbata oraz orzeźwiające propozycje.

Coffee, tea and refreshing drinks.

KAWY I CZEKOLADA — *Coffee & chocolate*

Espresso — **10 zł**

Espresso doppio — **13 zł**

Americano — **12 zł**

Caffè latte G — **15 zł**

Cappuccino G — **14 zł**

Flat white G — **15 zł**

Czekolada na gorąco G — **16 zł**
Hot chocolate

HERBATY I NAPOJE SEZONOWE — *Teas*

Herbata Ellies — **12 zł**
Assam, Ceylon, Earl Grey, peppermint, green tea, summer berry

Herbata czarna z owocami — **18 zł**
sok malinowo-imbirowy, miód
Black tea with fruit, raspberry-ginger juice, honey

Zimowa herbata — **26 zł**
goździki, anyż, cynamon, sok malinowy i imbirowy
Winter tea: cloves, anise, cinnamon, raspberry and ginger juice

NAPOJE ZIMNE — *Cold drinks*

Sok świeżo wyciskany — **20 zł**
pomarańcza, grejpfrut lub mix
Freshly squeezed juice: orange, grapefruit or mix

Sok Toma 0,2 l — **10 zł**
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka
orange, apple, blackcurrant

Pepsi / Pepsi Max / 7UP — **10 zł**

Mirinda / Tonic / Schweppes — **10 zł**

Lipton Ice Tea 0,2 l — **10 zł**

Red Bull 0,25 l — **16 zł**

Lemoniada klasyczna 1 l — **25 zł**
Classic lemonade

Lemoniada owocowa 1 l — **29 zł**
Fruit lemonade

Karafka wody — **16 zł**
gazowana lub niegazowana
Carafe of water, sparkling or still

NA ROZGRZEWKĘ — *Warm-ups*

Herbata rozgrzewająca z prądem — **32 zł**
z rumem
Warming tea with rum

Wino grzane L — **24 zł**
Mulled wine

Alergeny: G mleko · L siarczyny · **Allergens:** *G milk · L sulphites*

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*

KARTA NAPOJÓW · SPRITZE I ORZEŹWIAJĄCE

Odznaki koktajlowe

Cocktail badges

Każdy koktajl to osobna odznaka – zbierz je wszystkie.

Every cocktail earns its own badge – collect them all.



Aperol Spritz 32 zł

odznaka „Złota godzina”

Aperol, prosecco, pomarańcza, woda gazowana

Aperol, prosecco, orange, soda water

ALERGENY · L



Hugo Spritz 29 zł

odznaka „Kwiat bzu”

syrop z kwiatu czarnego bzu, prosecco, woda gazowana

elderflower syrup, prosecco, soda water

ALERGENY · L



Old Cuban 33 zł

odznaka „Musujący szczyt”

rum, prosecco, mięta, syrop cukrowy

rum, prosecco, mint, sugar syrup

ALERGENY · L



Mojito 35 zł

odznaka „Miętowa polana”

rum, cukier trzcinowy, mięta, limonka, woda gazowana

rum, cane sugar, mint, lime, soda water



Cuba Libre 29 zł

odznaka „Wolny duch”

rum, Pepsi, sok z limonki

rum, Pepsi, lime juice



Tequila Sunrise 30 zł

odznaka „Wschód słońca”

tequila blanco, sok pomarańczowy, grenadyna

tequila blanco, orange juice, grenadine

Alergeny: L siarczyny · **Allergens:** *L sulphites*

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*

KARTA NAPOJÓW · KLASYKI I AUTORSKI

Odznaki koktajlowe

Cocktail badges

Klasyki barmańskie i autorska kompozycja.

Bar classics & our signature.



Cosmo by Magnus — 31 zł

odznaka „Porzeczka Magnusa”

AUTORSKI · SIGNATURE

triple sec, wódka, sok z limonki, sok z czarnej porzeczki

triple sec, vodka, lime juice, blackcurrant juice



Negroni — 33 zł

odznaka „Gorzka grań”

gin, wermut, Campari

gin, vermouth, Campari

ALERGENY · L



Whisky Sour — 34 zł

odznaka „Cytrynowe podejście”

whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka

whisky, lemon juice, sugar syrup, egg white

ALERGENY · C



Cosmopolitan — 33 zł

odznaka „Żurawinowa dolina”

wódka, sok z cytryny, sok żurawinowy

vodka, lemon juice, cranberry juice



Passion Fruit Daiquiri — 32 zł

odznaka „Egzotyczny szlak”

rum, sok z cytryny, syrop cukrowy, syrop z marakui

rum, lemon juice, sugar syrup, passion fruit syrup



Long Island Ice Tea — 36 zł

odznaka „Wielka wyprawa”

rum, tequila, gin, wódka, triple sec, Pepsi, sok z limonki

rum, tequila, gin, vodka, triple sec, Pepsi, lime juice

Alergeny: C jaja · L siarczyny · **Allergens:** *C eggs · L sulphites*

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*

KARTA NAPOJÓW · SCHRONISKO MAGNUS

Whisky, rum, gin i brandy

Whisky, rum, gin & brandy

Wybór alkoholi serwowanych w porcjach po 4 cl.

A selection of spirits served in 4 cl measures.

WHISKY 4 CL

Ballantine's Finest	19 zł
Chivas 12 YO	21 zł
Chivas 13 YO	35 zł
Chivas 18 YO	50 zł
Four Roses Small Batch	32 zł
Four Roses Single Barrel	32 zł
Glenfiddich 12 YO	34 zł
Glenlivet 12 YO	30 zł
Jack Daniel's	34 zł
Jack Daniel's Single	44 zł
Jameson	19 zł
Tullamore D.E.W.	19 zł

KONIAK I BRANDY 4 CL *Cognac & brandy*

Martell V.S.	24 zł
Martell V.S.O.P.	30 zł
Martell XO	120 zł
Metaxa 5*	18 zł
Metaxa 7*	22 zł

RUM 4 CL

Malibu	16 zł
Bacardi	16 zł
Cachaça 51	16 zł
Dictador 12	32 zł
Havana 3	19 zł
Bumbu	30 zł

GIN 4 CL

Hendrick's	35 zł
Bombay	23 zł
Beefeater	19 zł

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*



KARTA NAPOJÓW · SCHRONISKO MAGNUS

Pozostałe alkohole

Other spirits

Wódki, likiery, tequila, aperitify i wermut.

Vodkas, liqueurs, tequila, aperitifs and vermouth.

WÓDKA 4 CL — *Vodka*	
Absolut	16 zł
Finlandia	18 zł
Wyborowa	15 zł
Żubrówka	15 zł
Bocian	15 zł
Soplica smakowa	15 zł
Pravda	31 zł
Miodula staropolska	18 zł
Miodula prezydencka	20 zł
Śliwowica 72%	26 zł
Śliwowica 50%	21 zł

LIKIERY 4 CL — *Liqueurs*	
Advocaat C	16 zł
Baileys G	18 zł
Becherovka	16 zł
Cointreau	16 zł
Jägermeister	18 zł
Kahlúa	16 zł

TEQUILA 4 CL	
Olmeca Gold	20 zł
Olmeca Silver	18 zł
Sierra	18 zł

APERITIFY 4 CL — *Aperitifs*	
Aperol	16 zł
Campari	16 zł

WERMUT 10 CL — *Vermouth*	
Martini L Extra Dry / Bianco / Rosso	19 zł

Alergeny: C jaja · G mleko · L siarczyny · **Allergens:** *C eggs · G milk · L sulphites*

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*

KARTA NAPOJÓW · SCHRONISKO MAGNUS

Piwa

Beers

Lane, butelkowe oraz propozycje bezalkoholowe.
Draught, bottled and alcohol-free beers.

PIWO LANE	*Draught*
Żywiec 0,3 l	**12 zł**
Żywiec 0,5 l	**17 zł**
Heineken 0,3 l	**14 zł**
Heineken 0,5 l	**19 zł**

PIWO BUTELKOWE	*Bottled*
Pinta 0,5 l	**19 zł**
Żywiec Jasne Pełne 0,5 l	**17 zł**
Żywiec Białe 0,5 l	**17 zł**
Desperados 0,4 l	**15 zł**
Litovel 0,5 l	**19 zł**

BEZALKOHOLOWE I NISKOALKOHOLOWE *Alcohol-free & low-alcohol*	
Pinta 0,5% · 0,5 l	**19 zł**
Żywiec Białe 0% · 0,5 l	**17 zł**
Heineken 0% · 0,5 l	**16 zł**
Litovel cytrynowy 0% · 0,5 l	**19 zł**

Dziękujemy za wspólną wędrówkę smakami Beskidu Śląskiego.

Thank you for walking the trail of Silesian Beskid flavours with us.

Alergeny: A gluten (wszystkie piwa zawierają gluten) · **Allergens:** *A gluten (all beers contain gluten)*

Alkoholu nie sprzedajemy osobom niepełnoletnim i nietrzeźwym. *We do not serve alcohol to minors or intoxicated persons.*