Czujesz?

Do you feel it?

N50°11'19.216''
E18°27'48.75''

PÓŁNOC
MIDNIGHT

Leśna kurtyna pnie się ku górze.
Bukowy drzewostan rozstępuje się na boki.
Świergot kosów radośnie wita pierwszych Gości.

Jest apetycznie.
Jest w stylu slow.
Jest inaczej niż wszędzie.

Dziczyzna, rokitnik,
pieczone jabłko, szałwia,
piernik i sorbet śliwkowy.

Słodko, ale z pikantną sceną finałową.
Po śląsku oraz światowo.
Z klasą, lecz bez nadęcia.

Tak smakuje las, Rudy Las.

The forest curtain rises upward.
Beech trees part to the sides.
The chirping of blackbirds joyfully welcomes the first guests.

It's appetizing.
It's slow.
It's different.

Game, sea buckthorn,
baked apple, sage,
gingerbread and plum sorbet.

Sweet, with a spicy final note.
Silesian, yet global.
With class, yet without pretension.

This is how the forest tastes. Rudy Las.

POŁUDNIE
NOON

Najniższa zarejestrowana przez człowieka temperatura naturalnie występująca na Ziemi, -89,2°C, została odnotowana 21 lipca 1983 na Antarktydzie.

The lowest naturally occurring temperature on Earth ever recorded by humans -89.2°C was noted on July 21, 1983, in Antarctica.



PRZYSTAWKI
STARTERS

pâté z gęsiej wątróbki 100 g **47,-**
goose liver pâté

konfitura z czerwonej cebuli / rokitnik / domowa brioszka
red onion confit / sea buckthorn / homemade brioche

łosoś wędzony 190 g **52,-**
smoked salmon

jogurt / czarnuszka / koper włoski / limonka / oliwa / burak
yoghurt / nigella seeds / fennel / lime / olive oil / beetroot

focaccia grzybowa 150 g **44,-**
mushroom focaccia

grzyby / cebula / czosnek / białe wino / tymianek
śmietana / ser bursztyn
mushrooms / onion / garlic / white wine / thyme
cream / bursztyn cheese

focaccia grzybowa z pancettą 180 g **49,-**
mushroom focaccia with pancetta

grzyby / pancetta / cebula / czosnek / białe wino / tymianek
śmietana / ser bursztyn
mushrooms / pancetta / onion / garlic / white wine / thyme
cream / bursztyn cheese

tatar wołowy 180 g **63,-**
beef tartare

topinambur / pikle / żel z żółtek jaj / majonez wędzony
jerusalem artichoke / pickles / egg-yolk gel / smoked mayonnaise

wegetariańskie
vegetarian

bez glutenu
glutan free

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

ZUPY
SOUPS

krem z dyni 300 ml **28,-**
pumpkin cream soup

mleczko kokosowe / imbir / chilli / pestki dyni
oliwa dyniowa / marynowana dynia / groszek cukrowy
coconut milk / ginger / chilli / pumpkin seeds
pumpkin seed oil / pickled pumpkin / sugar snap peas

krem z pieczonych buraków 300 ml **33,-**
roasted beetroot cream soup

opalany kozi ser / miód / krwawnik / brusznica
flambéed goat's cheese with honey / yarrow / lingonberries

rosół domowy 300 ml **27,-**
homemade chicken broth

domowy makaron / marchew / pietruszka / wkładka mięsna
homemade noodles / carrot / parsley / meat garnish

Topografia

(z gr. topos – miejsce, graphein – pisać), rzecz. żeń.;

Topografia to sztuka odczytywania terenu – pagórków, dolin, granic i przejść.
W naszej kuchni to sztuka odnajdywania smaku – ostrych wzniesień przypraw,
łagodnych zakoli kremów, wysp chrupiącego detalu.

Mapa?
Nie z papieru, lecz z talerzy.

wegetariańskie vegetarian
bez glutenu glutan free
bez laktozy lactose free

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

SAŁATY I MAKARONY
SALADS & PASTA

selekcja sałat 280 g **59,-**
salad selection

buraki / gruszka marynowana / gorgonzola / dynia piklowana
orzechy / czerwona cebula / dressing malinowy
beetroot / pickled pear / gorgonzola / pickled pumpkin
nuts / red onion / raspberry dressing

chrupiący kurczak kukurydziany 280 g **59,-**
crispy corn-fed chicken

selekcja sałat / aioli / anchois / parmezan / jajko
mixed leaves / aioli / anchovies / parmesan / egg

ravioli z dziczyzny 280 g **59,-**
wild game ravioli

demi-glace drobiowy / zielony pieprz / śmietana
ser bursztyn / żurawina
chicken demi-glace / green peppercorns / cream
bursztyn cheese / cranberries

pappardelle z jelenia 400 g **64,-**
venison pappardelle

grzyby / czosnek / śmietana / buraki
mushrooms / garlic / cream / beetroot

wegańskie tagliatelle orkiszowe 400 g **46,-**
vegan spelt tagliatelle

leśne grzyby / czosnek / śmietana vege
suszony pomidor / baby szpinak
wild mushrooms / garlic / vegan cream
sun-dried tomato / baby spinach

wegetariańskie vegetarian · wegańskie vegan · bez glutenu glutan free · bez laktozy lactose free

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

23° 26` N

TROPICUS CANCRI

Od równika – gdzie słońce pieści ziemię
przez cały rok, po koła podbiegunowe
– gdzie cisza smakuje chłodem.

Trwa nasza podróż.

0°

AEQUATOR TERRAE

From the equator – where the sun caresses the earth
all year round, to the Arctic Circles
– where silence tastes of coolness.

Our journey continues.

23° 36` S

TROPICUS CAPRICORNI

DANIA GŁÓWNE
MAIN COURSES

rolada wołowa 600 g **72,-**
beef roulade

kluski szare / modra kapusta / sos własny
silesian grey dumplings / red cabbage / natural gravy

żebro podwędzone 600 g **89,-**
smoked beef rib

glazura sojowa / chrupiący ziemniak / colesław z czerwonej kapusty
soy glaze / crispy potato / red cabbage coleslaw

pierś z kaczki 400 g **84,-**
duck breast

kompresowane jabłko w trawie żubrowej / kluska chlebowa
puree z pasternaku i wanilii / demi-glace
compressed apple infused with żubrówka grass / bread dumpling
parsnip and vanilla purée / demi-glace

stek z polędwicy wołowej 500 g **159,-**
beef tenderloin steak

chrupiąca kukurydza z wędzoną papryką
zapiekanka z batatów i ziemniaków z tymiankiem
crispy corn with smoked paprika
sweet potato and potato bake with thyme

bez glutenu
glutan free

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

poliki z jelenia 420 g **89,-**
venison cheeks

puree ziemniaczano-truflowe / chips z jarmużu
warzywa / burak / śliwka piklowana
potato and truffle purée / kale crisps
vegetables / beetroot / pickled plum

stek z kalmara 450 g **72,-**
squid steak

puree z pieczonego kalafiora / masło orzechowe
pomarańcza / mix fasolowy / sos béarnaise
roasted cauliflower purée / peanut butter
orange / mixed beans / béarnaise sauce

kartacze 370 g **62,-**
silesian potato dumplings

szarpana sarna / demi-glace / musztarda gorczycowa
szczypiorek / sos grzybowy
pulled venison / demi-glace / wholegrain mustard
chives / mushroom sauce

de volaille 330 g **70,-**
de volaille

kurczak kukurydziany z kostką / 'nduja / puree ziemniaczane
z wędzonym masłem / colesław
corn-fed chicken on the bone / 'nduja / mashed potatoes
with smoked butter / coleslaw

bez glutenu
glutan free

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

DESER
DESSERT

crème brûlée piernikowy 170 g **39,-**
gingerbread crème brûlée

sorbet śliwkowy
plum sorbet

Zajrzyj do naszej witryny – to tam codziennie pojawiają się desery,
które powstają z sezonu, nastroju i tego, co najlepsze w danym momencie.
Czasem klasyczne, czasem zupełnie nowe.
Zawsze warte chwili uwagi.

Take a look at our display – desserts change daily.
Seasonal, sometimes classic, sometimes new.
Always worth a moment.

Szczyt

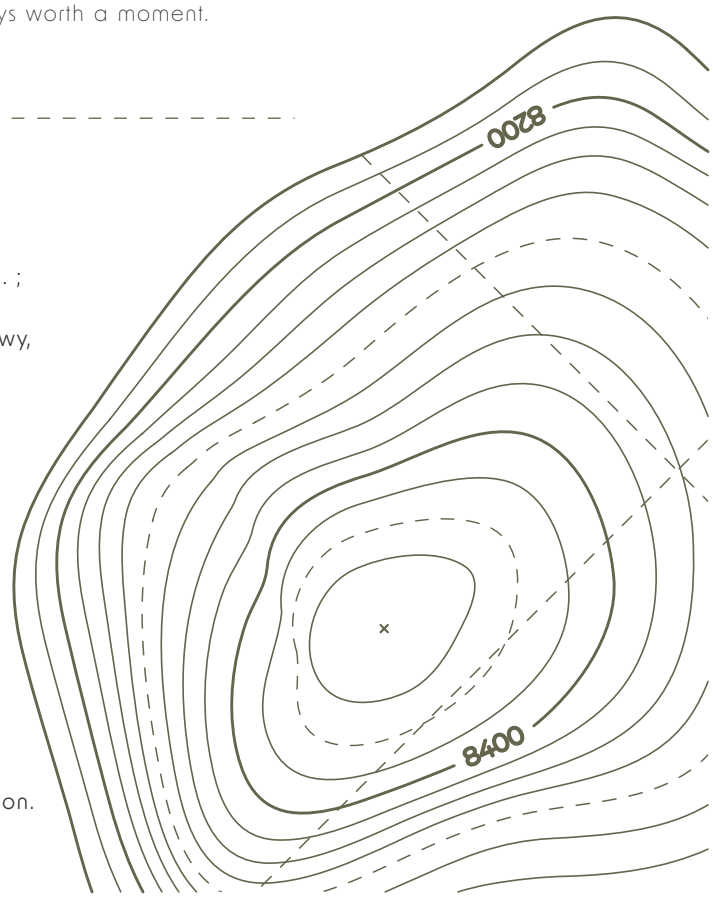
(łac. summitas), rzecz. męsk.;

najwyższy punkt kulinarnej wyprawy,
gdzie lekkość, słodycz i zachwyt
spotykają się na jednej łyżeczce.
Bo każda podróż zasługuje
na wielki finał.

Peak

(Latin: summitas)

The highest point
of the culinary journey,
where lightness, sweetness
and delight meet on a single spoon.
Because every journey
deserves a grand finale.



wegetariańskie
vegetarian

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

Przy większym stole liczy się wspólny rytm.
Dlatego na weekendowe spotkania przygotowaliśmy propozycje obiadów podawanych w formie wieloporcjowej – do dzielenia się, próbowania i bycia razem przy jednym stole.

At a larger table, a shared rhythm is key. That's why, for weekend gatherings, we've prepared multi-portion dinners for sharing, sampling, and enjoying the company of others at one table.

ŚLĄSKI ŁOBIOD
SILESIAN FEAST

149,-/os.
~~149,-~~/person

zamów z wyprzedzeniem min. 48h
(PRE-ORDER 48H)

danie główne 1,5 porcji na osobę / minimalna ilość: 4 osoby
main course 1,5 portion per person / minimum: 4 persons

domowy rosół z trzech mięs serwowany w wazie
z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
traditional three-meat broth served in a tureen
with noodles, carrot and parsley

tradycyjna rolada śląska
grillowana polędwica wieprzowa w sosie grzybowym
filet z kurczaka panierowany w panko
traditional Silesian beef roulade
grilled pork tenderloin with mushroom sauce
breaded chicken fillet (panko)

kluski śląskie
ziemniaki pieczone z czosnkiem, natką pietruszki i wędzoną papryką
kasza pęczak z grzybami i ziołami
Silesian dumplings
roasted potatoes with garlic, parsley & smoked paprika
pearl barley with mushrooms & herbs

modra kapusta z żurawiną i octem balsamicznym
selekcja sałat z domowym dressingiem pomidorowym i warzywami
buraczki marynowane z miodem, czosnkiem i natką pietruszki
red cabbage with cranberry & balsamic
mixed salad with tomato dressing
marinated beetroot with honey, garlic & parsley

kompot owocowy
woda niegazowana z cytryną i miętą
fruit compote
still water with lemon & mint

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

169,-/os.
169,-/person

RODZINNY OBIAD
FAMILY FEAST

zamów z wyprzedzeniem min. 48h
(PRE-ORDER 48H)

danie główne 1,5 porcji na osobę / minimalna ilość: 4 osoby
main course 1,5 portion per person / minimum: 4 persons

domowy rosół serwowany w wazie
filet z łososia z pieprzem cytrynowym
homemade broth served in a tureen
salmon fillet with lemon pepper

saltimbocca wieprzowa z szynką szwardzwaldzką i szałwią
filet z kurczaka z majonezem i kruszonką ziołową
pork saltimbocca with Black Forest ham & sage
chicken fillet with mayo & herb crumble

kratka ziemniaczana
duszone ziemniaki z prażoną cebulą, masłem i szczypiorkiem
gnocchi smażone z ziołami
potato waffle
buttered potatoes with onion & chives
fried gnocchi with herbs

sałatka z pomidorów i kwaśnej śmietany
piklowany zielony ogórek
marynowane buraczki z czosnkiem, miodem i pietruszką
tomato & sour cream salad
pickled cucumber
marinated beetroot with garlic, honey & parsley

kompot owocowy
woda niegazowana z cytryną i miętą
fruit compote
still water with lemon & mint

W przypadku rezerwacji dla 10 lub więcej osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% całkowitej wartości zamówienia.
For reservations of 10 guests or more, a service charge of 10% of the total order will be added.

NAPOJE
DRINKS

NAJLEPSZE SEZONOWE
SEASONAL SPECIALS

herbata sezonowa seasonal tea		28,-
kawa sezonowa bananowo-karmelowa seasonal banana-caramel coffee		24,-
grzane wino białe	mulled white wine	26,-
grzane wino czerwone	mulled red wine	26,-
grzany aperol	mulled aperol	30,-
whisky na ciepło	hot whisky	36,-

LEMONIADY
LEMONADES

	350 ml	1 litr
cytrynowa z kwiatem czarnego bzu lemon & elderflower	18,-	35,-
cytrynowa z rabarbarem lemon & rhubarb	18,-	35,-
cytrynowo-pomarańczowa lemon-orange	18,-	35,-

SOKI WYCISKANE
FRESH JUICES

	250 ml
pomarańczowy orange	25,-
grejpfrutowy grapefruit	25,-
mieszany mixed	25,-

NAPOJE CIEPŁE
HOT DRINKS

selekcja herbat eilles diamond Tea selection eilles diamond	dzbanek	18,-
kawa czarna black coffee		14,-
kawa biała white coffee		16,-
espresso		12,-
espresso doppio		14,-
espresso macchiato		15,-
flat white		20,-
cappuccino		20,-
caffe latte		20,-
caffe latte smakowe flavoured latte		22,-

mleko roślinne 3,-
plant milk

NAPOJE ZIMNE
SOFT DRINKS

coca-cola zero / coca-cola / fanta / sprite / kinley		12,-
fuze tea		12,-
sok owocowy cappy		12,-
burn original		22,-

WODA
WATER

	0,3	0,75
kropla beskidu niegazowana kropla beskidu still	10,-	20,-
kropla delice kropla delice sparkling	10,-	20,-

karafka wody carafe of water	1 litr	15,-

PIWA
BEER

LANE
DRAFT

	0,3	0,5
bernard 12	**16,-**	**22,-**
raciborskie klasyczne	**12,-**	**18,-**

BUTELKOWE
BOTTLED

bernard bez glutenu	gluten-free		**25,-**
bernard ciemny	dark		**25,-**
bernard grapefruit	grapefruit	**0% alkohol**	**23,-**
bernard śliwka	plum	**0% alkohol**	**23,-**
raciborskie rżnięte	lager		**20,-**
raciborskie pils			**20,-**
raciborskie		**0% alkohol**	**20,-**



KOKTAJLE AUTORSKIE
SIGNATURE COCKTAILS

alkoholowe
alcoholic

rokitnik sour — **29,-**
rokitnik puree / cointreau / wódka
sok limonka / syrop cukrowy / białko

rum & spice — **31,-**
flor de cana 7 / acid mix / falernum
piwo imbirowe / tinktura syczuańska
gruszka kandyzowana

blackberry spritz — **31,-**
prosecco / jeżyna likier / woda gazowana
owoce leśne / laska cynamonu

green elder — **30,-**
gin / martini extra dry / likier czarny bez
syrop jabłko / sok z limonki / napar jaśmin

bezalkoholowe
non-alcoholic

cherry spritz — **30,-**
prosecco 0% / syrop wiśnia / acid mix
napar owoce leśne

soft ginger — **31,-**
napar rozmaryn / imbir / syrop gruszka
sok z cytryny

rudy botanik — **30,-**
syrop lucano / syrop wiśnia
tonic

lucano viola — **29,-**
syrop śliwka / lucano / napar owoce leśne
napar jaśmin / woda gazowana

felernum fizz — **27,-**
falernum / sok limonka / cynamon
piwo imbirowe 0%

KOKTAJLE KLASYCZNE
CLASSIC COCKTAILS

alkoholowe
alcoholic

negroni **34,-** — beefeater / martini rosso / campari

whisky sour **34,-** — jameson / sok z cytryny / białko / syrop cukrowy / angostura

mojito **31,-** — bacardi / cukier / mięta / sok z limonki woda gazowana

tom collins **28,-** — beefeater / syrop cukrowy / sok z cytryny woda gazowana

aperol spritz **29,-** — aperol / prosecco / woda gazowana

To nie tylko miejsce na mapie.
To rytm krajobrazu, smak
tradycji, zapach ziemi.
To opowieść przestrzeni,
która mówi własnym głosem.
Bliski jak dom.
Odrębny jak świat.

It's not just a place on the map.
It's the rhythm of the landscape,
the taste of tradition,
the scent of the earth.
It's a story of space
that speaks in its own voice.
Familiar like home.
Distinct like a world of its own

Region

(łac. regio – kierunek, kraina), rzecz. męsk.;

ŚLĄSKA MANUFAKTURA
SILESIAN MANUFACTORY

	40 ml	butelka
tessellis pink gin	31,-	
tessellis london extra dry gin	31,-	
tessellis sloe gin	31,-	
tessellis gliwicka vodka	31,-	340,-
tessellis oak embrace vodka	31,-	
tessellis botanical vodka orange & jasmine	31,-	
tessellis dark chocolate & orange vodka	31,-	
tessellis pineapple & white chocolate	31,-	

ALKOHOLE
ALCOHOLS

APERITIF/BITTER/LIKIER

	40 ml	100 ml
campari	19,-	
martini bianco/dry/rosso		18,-
aperol	14,-	
jägermeister	18,-	
baileys	14,-	
kahlua	18,-	
amaretto	17,-	
cointreau	21,-	
luxardo maraschino	20,-	
fernet branca	23,-	

WÓDKI

	40 ml	butelka
bocian	12,-	90,-
baczewski	14,-	150,-
czarna olcha ziemniak	15,-	160,-
czarna olcha żyto	15,-	160,-

WHISKY/BOURBON

	40 ml	butelka
bushmills 10y	26,-	
ballantines	16,-	150,-
jameson	20,-	200,-
gentleman jack	26,-	290,-
sazerac	26,-	
buffalo	20,-	
elijah craig	30,-	

TEQUILA

	40 ml
1800 silver	24,-
1800 reposado	24,-
jose cuervo silver	15,-
jose cuervo reposado	15,-

KONIAK/CALVADOS

	40 ml
boulard vsop	40,-
gauterier xo	120,-
hennesy vsop	40,-

WHISKEY SINGLE MALT

	40 ml
macallan 12y	70,-
glen scotia 15y	60,-
loch lomond 18y	75,-
highland park 12y	40,-
glenmorangie 10y	40,-
sexton	25,-

GIN

	40 ml
beefeater	16,-
gunpowder	32,-

RUM

	40 ml
brugal 40	44,-
bacardi carta blanca 16	18,-
bacardi carta negra 16	18,-
don papa	45,-

			ALERGENY	ZAWIERA	SPEŁNIA DIETY
PRZYSTAWKI	STARTERS				
pâté z gęsiej wątróbki	goose liver pâté	100 g	1 / 3 / 7 / 12	laktoza / gluten	
łosoś wędzony	smoked salmon	190 g	4 / 7	laktoza	
focaccia grzybowa	mushroom focaccia	150 g	1 / 7 / 12	laktoza / gluten	
focaccia grzybowa z pancettą	mushroom focaccia with pancetta	180 g	1 / 7 / 12	laktoza / gluten	
tatar wołowy	beef tartare	180 g	1 / 3 / 4 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12	laktoza / gluten	
ZUPY	SOUPS				
krem z dyni	pumpkin cream soup	300 ml	7 / 9	laktoza	
krem z pieczonych buraków	roasted beetroot cream soup	300 ml	7 / 9	laktoza	
rosół domowy	homemade chicken broth	300 ml	1 / 3 / 9		
SAŁATY I MAKARONY	SALADS & PASTA				
selekcja sałat	salad selection	280 g	7 / 8 / 10	laktoza	
chrupiący kurczak kukurydziany	crispy corn-fed chicken	280 g	1 / 3 / 4 / 7 / 10	laktoza / gluten	
ravioli z dziczyzny	wild game ravioli	280 g	1 / 3 / 7	laktoza / gluten	
pappardelle z jelenia	venison pappardelle	400 g	1 / 3 / 7 / 12	laktoza / gluten	
wegańskie tagliatelle orkiszowe	vegan spelt tagliatelle	400 g	1 / 12	gluten	
DANIA GŁÓWNE	MAIN COURSES				
rolada wołowa	beef roulade	600 g	1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 12	laktoza / gluten	
żebro podwędzone	smoked beef rib	600 g	1 / 3 / 6 / 7 / 10 / 11 / 12	laktoza / gluten	
pierś z kaczki	duck breast	400 g	1 / 3 / 7	laktoza / gluten	
stek z polędwicy wołowej	beef tenderloin steak	500 g	7 / 12	laktoza	
poliki z jelenia	venison cheeks	420 g	7 / 9 / 12	laktoza	
stek z kalmara	squid steak	450 g	3 / 5 / 7 / 8 / 9 / /14	laktoza	
kartacze	silesian potato dumplings	370 g	3 / 7 / 10 / 12	laktoza	
de volaille	de volaille	330 g	1 / 3 / 7	laktoza / gluten	
DESER	DESSERT				
crème brûlée piernikowy	gingerbread crème brûlée	170 g	1 / 3 / 7	laktoza / gluten	
ŚLĄSKI ŁOBIOD	SILESIAN FEAST		1 / 3 / 6 / 7 / 9 / 10 / 11 / 12	laktoza / gluten	
RODZINNY OBIAD	FAMILY FEAST		1 / 3 / 4 / 7 / 9 / 10 / 11 / 12	laktoza / gluten	

1	gluten	gluten
2	skorupiaki i pochodne	crustaceans and products thereof
3	jaja	eggs
4	ryby i pochodne	fish and products thereof
5	orzechy arachidowe	peanuts
6	soja	soybeans
7	mleko	milk
8	orzechy	nuts
9	seler	celery
10	gorczyca	mustard
11	sezam	sesame seeds
12	siarka i siarczany	sulphur dioxide and sulphites
13	łubin	lupin
14	mięczaki	molluscs

wegetariańskie vegetarian

wegańskie vegan

bez glutenu glutan free

bez laktozy lactose free

Atlas Kulinarny
Culinary Atlas

autor
author

Przemysław Gościniak

Szef Kuchni
Chef

z zespołem
with the team

Rudego Lasu
Rudy Las

