



# Menu

## Przystawki

 **Pajda domowego chleba z mozzarellą – 25 zł** <sup>135678</sup>

mozzarella | guacamole | domowe pieczywo | bazylija | pomidor koktajlowy |  
sos balsamiczny | pistacja

**Tatar wołowy – 53 zł - ok. 100g** <sup>13461013</sup>

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

## Zupy

**Zupa dnia – 25 zł - ok. 300ml** <sup>179</sup>

o dostępność dopytaj kelnera

**Tradycyjny bulion drobiowy z makaronem – 20 zł - ok. 400ml** <sup>13913</sup>

wolno gotowany na drobiu, podawany z domowym makaronem z marchewką i pietruszką

*W każdy piątek, sobotę i niedzielę dostępny:*  
**Pstrąg z pieca (ok. 350-400 g) - 57 zł** <sup>14710</sup>

ziemniaczki pieczone | pomidorki  
koktajlowe | sałata | sos vinegret

## Dania główne

**Pierś z kaczki – 67 zł - ok. 330g** <sup>79</sup>

puree z białych warzyw | marchewka | żurawina | oliwa

**Rolada wołowa – 60 zł - ok. 200g** <sup>10</sup>

wołowina | ogórek | cebula | boczek | kluski śląskie 10szt | sos | modra kapusta

**Kotlet schabowy – 55 zł - ok. 200g** <sup>136</sup>

schab | panko | frytki | buraczki

**Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym - 54 zł - ok. 200g** <sup>137</sup>

- o dodatki dopytaj kelnera -

**Dorsz w sosie porowym – 51 zł – ok. 150g** <sup>13467</sup>

*dostępny od poniedziałku do czwartku*

dorsz saute | sos porowy | śmietanka | sok z cytryny | ryż | warzywa

**Devolay z masłem – 40 zł - ok. 150g** <sup>13679</sup>

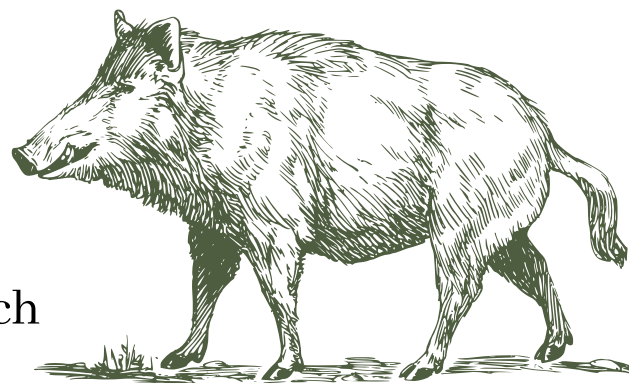
kurczak | masło | panko | ziemniaki puree | warzywa gotowane

**Gołąbki z dzikiem – 38 zł** <sup>17910</sup>

dziczyzna | kasza pęczak | kapusta włoska | sos z grzybów leśnych



dania wegetariańskie



Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |  
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki

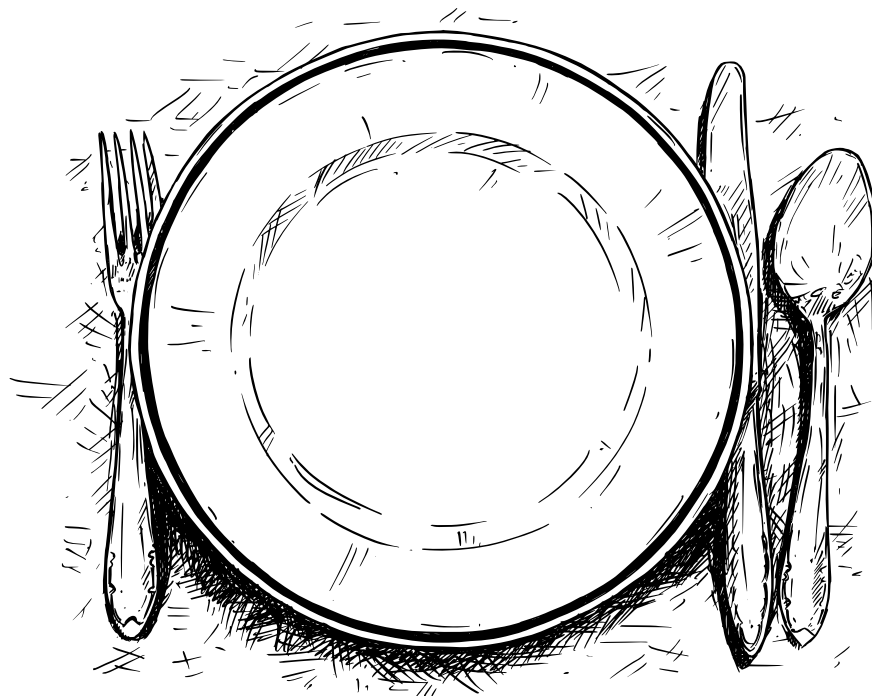


# Menu dla dzieci

**Nuggetsy - 18 zł<sup>136</sup>**  
(3 szt 120g) do wyboru:

kluski śląskie (10 szt) - 9 zł<sup>3</sup>  
frytki (ok. 200 g) - 9 zł<sup>16</sup>  
sos pieczeniowy - 4 zł<sup>13</sup>  
ketchup - 2 zł

 **Makaron pomidorowy - 30 zł<sup>13713</sup>**  
sos pomidorowy | oliwa | czosnek | bazylia | parmezan



dania wegetariańskie

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |  
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Makarony

🌿 Makaron z pesto pistacjowym i burattą – 49 zł <sup>137813</sup>

pesto pistacjowe | buratta | śmietanka

Makaron z kurczakiem i szpinakiem – 42 zł <sup>13713</sup>

kurczak | szpinak | pomidory suszone | śmietanka | parmezan

🌿 Makaron z wędzonym tofu – 38 zł <sup>13611</sup>

tofu | suszone pomidory | szpinak | oliwa | cebulka karmelizowana

## Sałatki

Sałatka z kurczakiem, kozim serem i wędzonym burakiem – 40 zł <sup>13611</sup>

kurczak | wędzony burak | kozi ser | sałata | pomidorki koktajlowe | sos winegret | krem balsamiczny | orzechy

Sałatka z łososiem – 40 zł <sup>411</sup>

smażony łosoś | camembert | dressing pomarańczowy | oliwki | sos balsamiczny | sałata | pieczywo

## Specjalność restauracji, ręcznie lepione:

Pierogi z gęsiną ( 10 szt ) - 38 zł <sup>1311</sup>

gęś pieczona | kasza | śmietanka | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie z cebulką i boczkiem ( 10 szt ) - 35 zł <sup>13611</sup>

twarożkiem | ziemniaki | cebulka | boczek | śmietana

Pielmieni z wieprzowiną ( 12 szt ) - 26 zł <sup>13611</sup>

wieprzowina | śmietanka | cebula



dania wegetariańskie



Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Desery

**Polecamy deserki i ciasta z witryny!**

**Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną – 27 zł<sup>137</sup>**

**Ciasto brownie na ciepło – 25 zł<sup>1378</sup>**

**Jesienna granola z cynamonem - 25 zł<sup>137</sup>**

granola | śliwka | gruszka | polewa | cynamon | jogurt naturalny

**Gałka lodów – 7,50 zł<sup>3467</sup>**

- o dostępność dopytaj kelnera -

## Napoje sezonowe

**Matcha - 17 zł - na ciepło / zimno<sup>78</sup>**

**Karmelowe latte - 17 zł<sup>78</sup>**



**Czekolada na gorąco - 20 zł<sup>13678</sup>**

**Napar imbirowy – 20 zł | Rozgrzewająca lemoniada – 17 zł**

**Tradycyjna herbata zimowa – 20 zł<sup>56</sup>**

herbata | cytryna | pomarańcza | miód | goździk | cynamon | imbir | miód | syrop smakowy

**Herbata Lawendowa – 17 zł**

czarna herbata | syrop lawendowy | cytryna | pomarańcza

**Herbata Wiśniowa – 17 zł**

zielona herbata | syrop wiśniowy | wiśnie | maliny

**Grzaniec z białego | czerwonego wina - 20 zł**

- zawartość alkoholu od 7-14,5 %

**Grzane piwo - 20 zł**

- zawartość alkoholu 5,5 %

**Grzane piwo 0 % - 18 zł**

Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |

9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Napoje gorące

### Herbata Sir Williams

(czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, miętowa, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey) – 10 zł

Kawa czarna – 12 zł | Americano – 12 zł | Espresso – 12 zł Espresso doppio – 16 zł

Cappuccino – 13 zł<sup>7</sup> | Caffè Latte – 15 zł<sup>7</sup> | Caffè Latte Macchiato – 15 zł<sup>7</sup>

Cappuccino pistacjowe - 16 zł<sup>7</sup>

Kawa rozpuszczalna | kawa parzona – 10 zł

Likier | syrop smakowy 25 ml - 2 zł

## Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 6 zł

Kropla Delice – woda gazowana 0,33 l – 6 zł

Dzbanek wody z cytryną i miętą – 1 l – 11 zł

### Sok świeżo wyciskany

(pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy) 0,25 l – 17 zł, 1 l – 70 zł

Coca cola 0,25 l – 9 zł, Coca Cola light 0,25 l – 9 zł

Sprite 0,25 l – 9 zł, Tonic 0,25 l – 9 zł

Pepsi | Coca Cola | Sprite | Fanta – 0,85 l – 16 zł

## Przekąski

Paluszki Torinesi klasyczne 60g - 11 zł<sup>15</sup>

Paluszki Torinesi klasyczne 125g - 15 zł<sup>15</sup>

Paluszki Grissini z solą 250g - 22 zł<sup>15</sup>

Paluszki Grissini z solą i rozmarynem 250g - 22 zł<sup>15</sup>



Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |

9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Polecamy soki 100 % naturalne

### Soki 1 l - 20 zł

Sok jabłko | Sok pomarańcza |

Sok jabłko - marchewka | Sok jabłko - burak | Sok jabłko - aronia

### Soki 330 ml

Sok jabłko 330 ml - 8 zł

Sok pomarańcza 330 ml - 8 zł

Sok jabłko - aronia 330 ml - 7 zł

Sok z buraka 330 ml - 7 zł

Sok z pomidora 330 ml - 7 zł

Sok multiwitamina 330 ml - 7 zł

### Smoothie żółte 250 ml - 8 zł

ananas, mango, brzoskwinia, cytryna, melisa

### Smoothie zielone 250 ml - 8 zł

banan, kiwi, jarmuż, ananas

### Smoothie czerwone 250 ml - 8 zł

banan, truskawka, aronia, brzoskwinia, lipa

## Piwa

Lech Pils lany 0,3l - 11 zł, 0,5l - 13 zł  
- zawartość alkoholu 5,5 %

Lech Premium 0,5l - 15 zł  
- zawartość alkoholu 5,0 %

Kozel 0,5l - 14 zł  
- zawartość alkoholu 4,6 %

Książęce Ipa 0,5l - 15 zł  
- zawartość alkoholu 5,4 %

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l - 15 zł  
- zawartość alkoholu 4,9 %

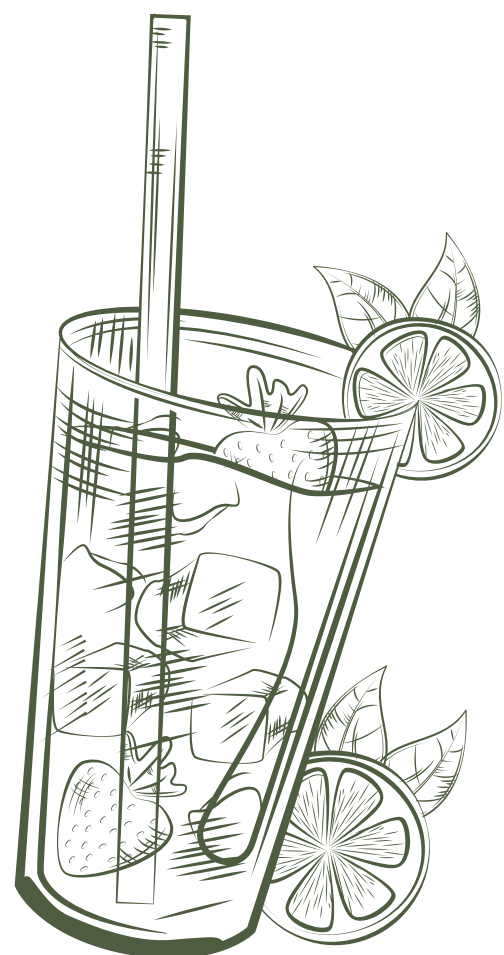
## Piwa 0 %

Książęce IPA 0 % - 14 zł

Złote Pszeniczne 0 % - 0,5l - 14 zł

Lech free 0,33l - 10 zł Lech free smakowy 0,33l - 10 zł

Sok do piwa 25 ml - 2 zł



#### Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |  
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



# Menu

## Drinki

Malibu Sunrise 0% - 18 zł

syrop kokosowy | sok pomarańczowy | grenadyna

Malibu Sunrise - 25 zł

malibu | passoa | sok pomarańczowy | grenadyna

Mojito Jager - 25 zł

jagermister | cukier trzcinowy | limonka | syrop mojito | woda gazowana

Raspberry Spritz - 25 zł

rum | wino musujące | syrop czarny bez | maliny

## Polecamy nalewki i okowity rzemieślnicze od Ovii

Nalewki Okowita 0,5 l - 100 zł | 40 ml - 12 zł

nalewka kawowa aronia | nalewka korzenna wiśnia | nalewka ziołowa malina

Okowita z gruszek 0,5 l - 160 zł | 40 ml - 18 zł

Idealnie sprawdzą się jako prezent - oferujemy ozdobne opakowania

## Alkohole

### Wódki

Ouzo 50ml - 6 zł | Absolut 50ml - 14 zł, 0,5l - 100 zł | Ogiński 50ml - 12 zł, 0,5l - 80 zł

Wyborowa 50ml - 12 zł, 0,5l - 80 zł, 0,7l - 110 zł

### Koniaki

Koniak Hennessy 50ml - 26 zł

### Whisky / bourbony

Jameson 50ml - 25 zł, 0,7l - 200 zł | Johnnie Walker Red Label 50ml - 25 zł, 0,7l - 200 zł

Jack Daniels 50ml - 25 zł, 0,5l - 160 zł

### Brandy

Metaxa 5\* / 7\* 50ml - 25 zł

Tequila 50ml - 25 zł

Gin 50ml - 20 zł Biały rum 50ml - 20 zł

Passoa 50ml - 20 zł Campari 50ml - 20 zł

Jägermeister 50ml - 20 zł Martini 100ml - 17 zł

Malibu 50ml - 15 zł Amaretto 50ml - 15 zł

## Polecamy wina z dworkowej półki



Oznaczenia alergenów:

1 zboża zawierające gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 mleko | 8 orzechy |

9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 11 łubin | 12 mięczaki



## WINA CZERWONE

### Altanza Reserva

wytrawne, 14%

Hiszpania, La Rioja 2015

Szczep: Tempranillo

To wyśmienite wino leżakowało przez 21 miesięcy we francuskich dębowych beczkach i kadziach. Ma złożony i dobrze zbalansowany bukiet malin i lukrecji z nutami dymnymi i korzennymi.



112,-  
750 ml

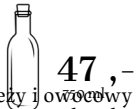
Makarony | Czerwone mięsa

### Henri D'Autignac Pinot Noir

wytrawne, 13%

Francja, Dolina Rodanu, 2022 Szczep: Pinot Noir

Ten drzewny Pinot Noir o jasnym i wyrazistym, rubinowym kolorze, jest świeży i owocowy na nosie. Znajdziemy w nim aromaty czerwonych owoców, takich jak malina czy truskawka oraz fiołka i róży.



47,-  
750 ml

Drób | Czerwone mięsa

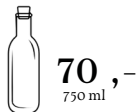
### Chateau Florie Audie Bordeaux

wytrawne, 14,5%

Francja, Bordeaux, 2019

Szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot

Wino o bordowo-fioletowej głębokiej barwie. Na nosie wyczuwalne są dojrzałe owoce, takie jak suszone śliwki i jeżyna. Usta są najpierw pełne, ale dobrze zbalansowane, następnie wkrada się miękki i jedwabisty finisz.



70,-  
750 ml

Czerwone mięsa

### Château Etoile De Viaud Lalande-de-Pomerol

wytrawne, 14%

Francja, Bordeaux, 2019

Szczep: Cabernet Franc, Merlot

Wino o głębokiej, fioletowej barwie. Na nosie dżem jeżynowy i suszone śliwki. Dobra równowaga między aksamitnymi taninami a świeżością.



160,-  
750 ml

Czerwone mięsa

### Dona Ermelinda Reserva

wytrawne, 14,5%

Portugalia, Palmela, 2020

Szczep: Cabernet Sauvignon, Castelao,

Touriga Nacional, Trincadeira

Wino w kolorze granatu, prawie nieprzezroczyste, o aromatach czerwonych owoców, przypraw i dymu. Wyczuwalna jest również delikatna nuta dżemowości. Gęste, pełne na podniebieniu i dobrze zbudowane. Taniny obecne, ale miękkie i zbalansowane.



105,-  
750 ml

Czerwone mięsa

### Heninger Zweigelt Reserve

wytrawne, 14%

Austria, Niederösterreich, 2020

Szczep: Zweigelt

Zweigelt uzyskuje swój ekstrawagancki, dymny smak leżakując w dębowych beczkach. Eleganckie wiśniowe niuansy i nuty jeżyn prowadzą wino do ognistego, pikantnego finiszu z elegancką taniną.



105,-  
750 ml

Czerwone mięsa



## MUSUJĄCE

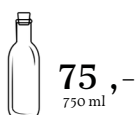
### Bianco Spumante Cuvee Extra Dry Silvestre

półwytrawne, 11%

Włochy, Triveneto, 2023

Szczep: Garganega

Zapach jest elegancki i delikatny. Na początku wyczuwalne są nuty owocowe, zwłaszcza jabłka. Po nich następują nuty kwiatowe, głównie kwiaty akacji.



75,-  
750 ml

Drób | Sałatki | Ryby | Aperitif

# KARTA WIN



## WINA KONESERA

Bezpośredni importer







## WINA DOMOWE

<b>Białe półsłodkie</b>	10,-	19,-	36,-	65,-
<b>Białe wytrawne</b>	9,-	17,-	33,-	60,-
<b>Czerwone wytrawne</b>	9,-	17,-	33,-	60,-



## WINA BIAŁE

### Ágora Lágrima

półwytrawne, 11,5%

Hiszpania, Kastylia La Mancha, 2022

Szczep: Airen, Verdejo

14,-	26,-	74,-
------	------	------

Ágora Lágrima zrodziła się z połączenia aromatycznych winogron Verdejo i słodczy winogron Airen. Charakteryzuje je jasnożółty kolor, aromat białych owoców oraz delikatność i świeżość w ustach. Finisz elegancki i trwały, lekko muśnięty słodczyca.

Drób | Ryby | Owoce morza

### Mallorio Trebbiano d'Abruzzo DOP

wytrawne/półwytrawne, 12,5%

Włochy, Abruzja, 2022

Szczep: Trebbiano

14,-	26,-	74,-
------	------	------

Wino o słomkowożółtym kolorze, krystalicznie czyste, starzone w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie z butelce przed finalną sprzedażą. Dobra struktura z nieco wycofaną kwasowością i świetnie zintegrowanym alkoholem. Wino wegańskie i organiczne.

Drób | Ryby | Owoce morza

### Altanza La niña de mis Ojos

półsłodkie, 12%

Hiszpania, La Rioja, 2022

Szczep: Sauvignon Blanc, Verdejo

68,-
------

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Desery | Bez oprawy

### Les Petites Sources Viognier

wytrawne, 13%

Francja, Dolina Rodanu, 2022

Szczep: Viognier

47,-
------

Świeże i aromatyczne o pięknej, słomkowej barwie. Pomiędzy cytrusami a żółtymi owocami znaleźć można trawę cytrusową. W ustach ujawniają się aromaty nektarynki, brzoskwini, a także mandarynki. Dobrze zbalansowane wino z dobrą kwasowością i trwałym finiszem.

Ryby | Owoce morza | Kremowe potrawy

### Valckenberg Riesling Dry Trocken

wytrawne, 11,5%

Niemcy, Rheinhessen, 2023

Szczep: Riesling

75,-
------

Wino o wyraźnie mineralnym i pikantnym charakterze, z aromatami zielonego jabłka, brzoskwini i cytrusów. Na podniebieniu wino jest rześkie, żywe i przyciągające, z harmonijną, dobrze zintegrowaną kwasowością i subtelnym aromatem typowym dla Rieslinga.

Sałatki | Ryby | Owoce morza | Makarony

### Heninger Grüner Veltliner Ried Rosengarten Reserve

wytrawne, 14,5%

Austria, Niederösterreich, 2021

Szczep: Grüner Veltliner

105,-
-------

Dzięki częściowemu przechowywaniu w dębowych beczkach Grüner Veltliner Rosengarten Reserve rozwija subtelne nuty wanilii, które są otoczone kremową emalią i kwaśną strukturą bogatą w finezję na finiszu.

Owoce morza | Makarony



## WINA CZERWONE

### Schlossmühlenhof Dornfelder

#### QW Lieblich

półsłodkie, 10%

Niemcy, Hesja Nadreńska, 2021

Szczep: Dornfelder

Wino o pięknej, ciemnej i głębokiej czerwonej barwie, posmaku wiśni i kwiatowym zapachu.

75,-
------

jagód i lekko

Desery | Bez oprawy

### Mallorio Montepulciano d'Abruzzo DOC

półwytrawne, 13,5%

Włochy, Abruzja, 2020

Szczep: Montepulciano

13,-	24,-	68,-
------	------	------

To przyjazne i uwodzicielskie wino o słomkowożółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjazne, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Czerwone mięsa

### Malverno Rosso Terre di Chieti IGT

wytrawne/półwytrawne, 14,5%

Włochy, Abruzja, 2017

Szczep: Montepulciano, Merlot  
Smak o złożonej strukturze, lekko pikantny, z dobrze ułożonymi garbnikami i delikatny smak migdałów przebija się przez wiśniową konfiturę i czekoladę. Bardzo długi, aksamitny finisz. Doskonały balans między owocowością i kwasowością. Przyjemna słodczyca.

99,-
------

Czerwone mięsa

### Piantaferro Primitivo di Manduria DOC

wytrawne, 14%

Włochy, Apulia, 2022

Szczep: Primitivo

Wino o ciemnoczerwonej, głębokiej barwie, z brązowo-czerwonymi nutami starzenia. Na nosie czyste, pełne, dobre wycucie czarnej jagody i śliwki, zapachy dżemu, a następnie wyraźne nuty pieprzu i wanilii.

99,-
------

Czerwone mięsa

### Valpolicella Ripasso DOC

wytrawne, 14,5%

Włochy, Veneto, 2021

Szczep: Corvina, Corvinone, Molinara, Oseleta

Wino o żywej, intensywnej barwie z granatowymi refleksami. Nos bardzo złożony: wstępne nuty prażonych orzechów laskowych i tytoniu, po których następują atrakcyjne nuty likieru z czerwonych owoców i konfitury wiśniowej. Na końcu nuty wanilii i przypraw.

115,-
-------

Czerwone mięsa

### Barolo DOCG San Silvestro

wytrawne, 14,5%

Włochy, Piemont, 2017

Szczep: Nebbiolo

Wino o rubinowo-czerwonym kolorze z granatowymi refleksami. Na nosie nuty korzennych przypraw i suszonych kwiatów. Gładkie i wypełniające usta słodkimi taninami o świetnej strukturze. Dojrzewa 26 miesięcy w beczkach z dębu Sławonia.

180,-
-------

Czerwone mięsa

### Brunello Montalcino DOCG Bartoli Giusti

wytrawne, 14%

Włochy, Toskania, 2016

Szczep: Sangiovese

Wino leżakuje w dębowych beczkach przez okres 3 lat, następnie spędza jeszcze 6 miesięcy w butelkach. Intensywnie rubinowa barwa z wręcz granatowymi refleksami zwraca uwagę na rangę tego wina. Na języku pełne, aksamitne, z nutami przypraw korzennych. Finisz długi, przyjemnie taniący.

250,-
-------

Makarony | Czerwone mięsa