



Menu

Przystawki

Tatar wołowy – 53 zł - ok. 100g ^{1,3,4,7,10}

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

Bao z szarpaną wieprzowiną - 24 zł - (2 szt) ^{1,3,6,7,9,10,12}

szarpana wieprzowina | piklowana czerwona kapusta | sos rose mary

 **Smażony ser Brie - 24 zł - ok. 80 g** ^{1,3,7,12}

ser brie | panierka panko | sos mango



dania wegetariańskie

Zupy

Zupa dnia – 25 zł - ok. 300ml

o dostępność dopytaj kelnera

Tradycyjny bulion drobiowy z makaronem – 20 zł - ok. 400ml ^{1,3,9}

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

Dania główne

Łosoś – 65 zł - ok. 150 g ^{1,4,6,7,13}

pieczony łosoś | puree z kalafiora | warzywa strączkowe

Rolada wołowa – 60 zł - ok. 200 g ^{1,3,7,9,10,12}

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

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym – 54 zł - ok. 200 g ^{1,3,7,9,10}

polędwiczka wieprzowa sous vide | sos kurkowy | śmietanka | kopytka | surówka

Udko z kaczki konfitowane – 52 zł - ok. 250 g ^{1,3,7,9,10}

udko z kaczki | ziemniaczane gratin | buraczki | imbir | sos malinowy

Kotlet schabowy – 49 zł - ok. 180 g ^{1,3,7,9,12}

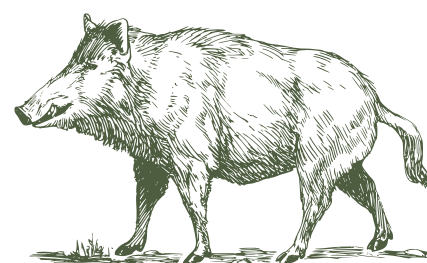
schab | panko | młode ziemniaki | kapusta młoda zasmażana | chips z boczku

Filet z kurczaka sous vide – 42 zł - ok. 180 g ^{3,7,9,10,13}

kurczak sous vide | puree ziemniaczane | warzywa sezonowe

Gołąbki z dzikiem – 38 zł - (2 szt) ^{1,7,9}

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



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 13 łubin | 14 mięczaki



Menu dla dzieci

Nuggetsy - 18 zł¹³⁶
(3 szt 120g) do wyboru:

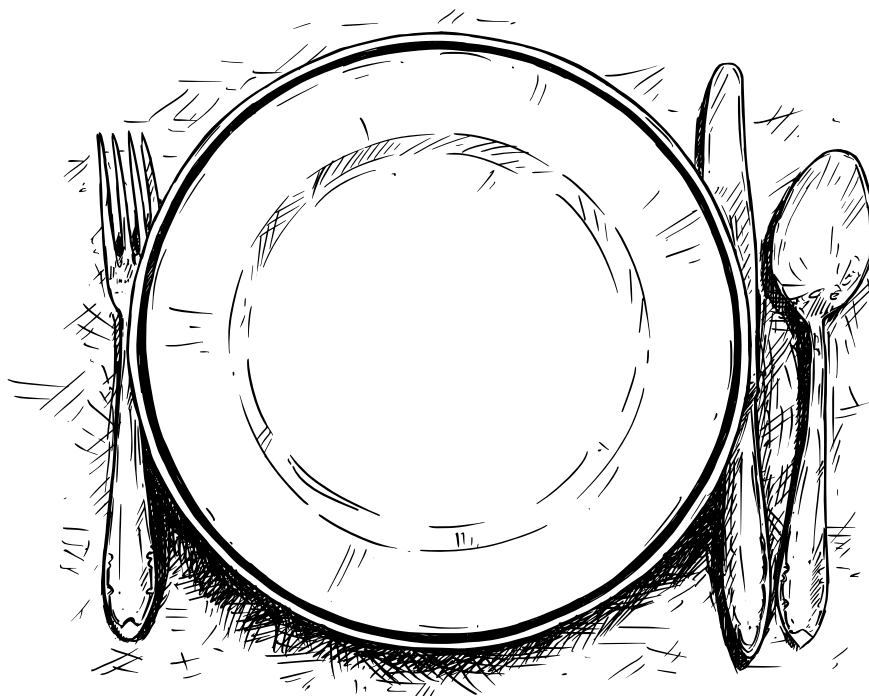
kluski śląskie (10 szt) - 9 zł³

frytki (ok. 200 g) - 9 zł¹⁶

warzywa gotowane (ok. 200 g) - 9 zł¹¹³

sos pieczeniowy - 4 zł¹³⁹

ketchup - 2 zł



danía 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 13 łubin | 14 mięczaki



Menu

Makarony

Makaron z kurczakiem i szpinakiem – 42 zł¹³⁷¹³

kurczak | szpinak | śmietanka | parmezan

 Gnocchi z pesto z suszonych pomidorów - 45 zł¹³⁵⁷⁸

gnocchi | pomidory suszone | płatki migdałowe | pomidorki koktajlowe | parmezan

 Makaron z dzikimi grzybami – 42 zł¹³⁶¹¹

czarne tagliatelle | oliwa truflowa | boczniaki | pomidorki koktajlowe | parmezan

Sałatki

Sałatka cezar z kurczakiem – 40 zł¹³⁶⁷¹⁰¹²

kurczak (70 g) | sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos cezar | grzanki

Sałatka cezar z krewetkami - 44 zł¹²³⁴⁶⁷¹⁰¹²

krewetki koktajlowe (70 g) | sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos cezar | grzanki

Sałatka z łososiem – 40 zł¹⁴⁵⁶⁷¹⁰¹²

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

Specjalność restauracji, ręcznie lepione:

Pierogi z gęsiną (10 szt) - 38 zł¹³⁶¹¹

gęś pieczona | kasza | śmietanka | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie z cebulką i boczkiem (10 szt) - 35 zł¹³¹¹

twarożek | ziemniaki | cebulka | boczek | śmietana



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 13 łubin | 14 mięczaki



Menu

Desery

Polecamy deserki i ciasta z witrynki!

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną¹³⁷ – 30 zł

Ciasto brownie na ciepło¹³⁷⁸ – 29 zł

Puchar lodowy z owocami³⁵⁶⁷ – 27 zł

owoce | lody | śmietana

A'la Tiramisu¹³⁷ – 22 zł

biskopity | kawa | lód waniliowy | śmietana

Gałka lodów³⁵⁶⁷ – 7,50 zł

- o dostępność dopytaj kelnera –

Gofr¹³⁷

z cukrem pudrem – 9zł | z polewą – 10zł | z śmietaną – 13zł | z owocami- 13zł |

z owocami i śmietaną - 17zł



Napoje sezonowe

Matcha - 17 zł - na ciepło / zimno

Lemoniada cytryna - czarny bez - 17 zł

Lemoniada rabarbar - cytryna - 17 zł

Lemoniada mango - lemon - 17 zł

o więcej dostępnych smaków dopytaj kelnera

Herbata mrożona lawendowa – 17 zł

czarna herbata | syrop lawendowy | cytryna | pomarańcza

Kawa mrożona - 20 zł

gałka lodów | bita śmietana | polewa

Kawa mrożona bounty- 25 zł

gałka lodów | syrop bounty | bita śmietana | polewa

Kawa mrożona pistacjowa - 25 zł

gałka lodów pistacjowych | syrop pistacjowy | bita śmietana | polewa

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 13 łubin | 14 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 – 11 zł Espresso doppio – 13 zł

Cappuccino – 13 zł⁷ | Caffè Latte – 15 zł⁷ | Caffè Latte Macchiato – 15 zł⁷

Cappuccino pistacjowe - 16 zł⁷

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



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 13 łubin | 14 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 13 łubin | 14 mięczaki



Menu

Drinki

Mojito 0% - 18 zł

limonka | cukier trzcinowy | syrop mohito

Rose drink 0% - 25 zł

syrop różany | wino musujące bezalkoholowe | woda gazowana

Aperol Spritz - 25 zł

pomarańcza | aperol | wino musujące

Spring Spritz – 25 zł

rum | wino musujące | syrop czarny bez | cytryna

Marakuja bliss – 25 zł

marakuja | gin | tonik | cytryna

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 13 łubin | 14 mięczaki





WINA CZERWONE

Altanza Reserva

wytrawne, 14%

Hiszpania, La Rioja 2015 Szcep: 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 Szcep: 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 Szcep: 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 Szcep: 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 Szcep: 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 Szcep: 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

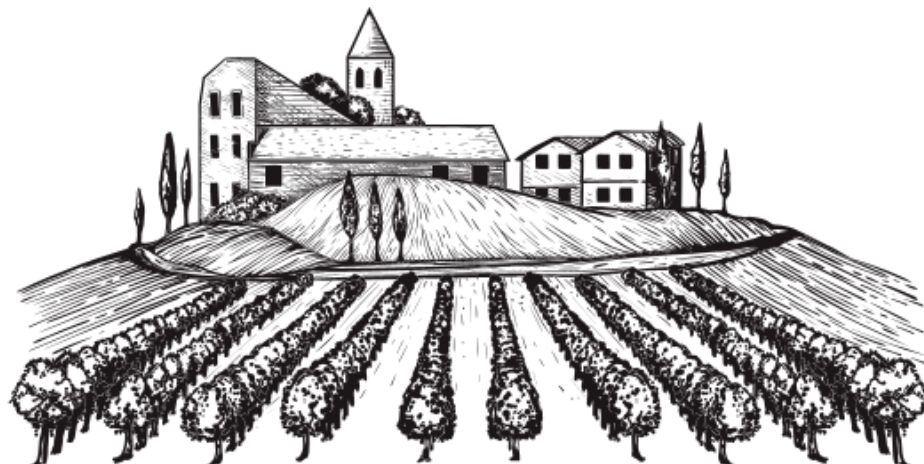
Drób | Sałatki | Ryby | Aperitif

KARTA WIN



WINA KONESERA

Bezpośredni importer





WINA DOMOWE

Białe półsłodkie	 10 ,-	 19 ,-	 36 ,-	 65 ,-
Białe wytrawne	 9 ,-	 17 ,-	 33 ,-	 60 ,-
Czerwone wytrawne	 9 ,-	 17 ,-	 33 ,-	 60 ,-



WINA BIAŁE

Ágora Lágrima

półwytrawne, 11,5%

Hiszpania, Kastylia La Mancha, 2022 Szcep: 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 słodczą.

Drób | Ryby | Owoce morza

Mallorio Trebbiano d’Abruzzo DOP

wytrawne/półwytrawne, 12,5%

Włochy, Abruzja, 2022 Szcep: 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 Szcep: 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.

Salatki | Ryby | Owoce morza | Desery | Bez oprawy

Les Petities Sources Viognier

wytrawne, 13%

Francja, Dolina Rodanu, 2022 Szcep: Viognier

 47 ,-

Świeże i aromatyczne o pięknej, słomkowej barwie. Pomiedzy 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 Szcep: 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.

Salatki | Ryby | Owoce morza | Makarony

Heninger Grüner Veltliner Ried Rosengarten Reserve

wytrawne, 14,5%

Austria, Niederösterreich, 2021 Szcep: 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 Szcep: 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 słodcz.

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 Szcep: 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 Szcep: 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 Szcep: 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 tanioczny.

 250 ,-
--

Makarony | Czerwone mięsa