



Menu

Przystawki

Tatar wołowy ^{1,3,4,7,10} – 63 zł - ok. 100g

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

Melon w szynce ^{1,2,5} – 40 zł - ok. 120g

szynka prosciutto | rukola | ocet balsamiczny

 **Smażony ser Brie** ^{1,3,7,12} – 30 zł - ok. 80 g

ser brie | panierka panko | sos mango



dania wegetariańskie

Zupy

Zupa dnia – 25 zł - ok. 300ml

o dostępność dopytaj kelnera

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

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

Dania główne

Łosoś ^{1,4,6,7,13} – 70 zł - ok. 150 g

pieczony łosoś | puree z kalafiora | warzywa strączkowe

Rolada wołowa ^{1,3,7,9,10,12} – 68 zł - ok. 200 g

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

Udko z kaczki konfitowane ^{1,3,7,9,10} – 67 zł - ok. 250 g

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

Kotlet schabowy ^{1,3,7,9,12} – 50 zł - ok. 180 g

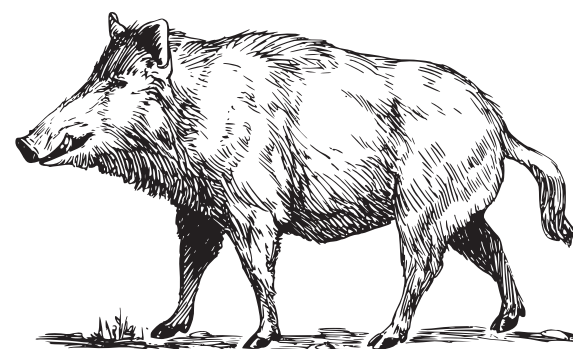
schab | panko | pieczone ziemniaki | mix sałat | sos tatarski

Filet z kurczaka sous vide ^{3,7,9,10,13} – 45 zł - ok. 180 g

kurczak sous vide | puree ziemniaczane | warzywa sezonowe

Gołąbki z dzikiem ^{1,7,9} – 42 zł - (2 szt)

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 |

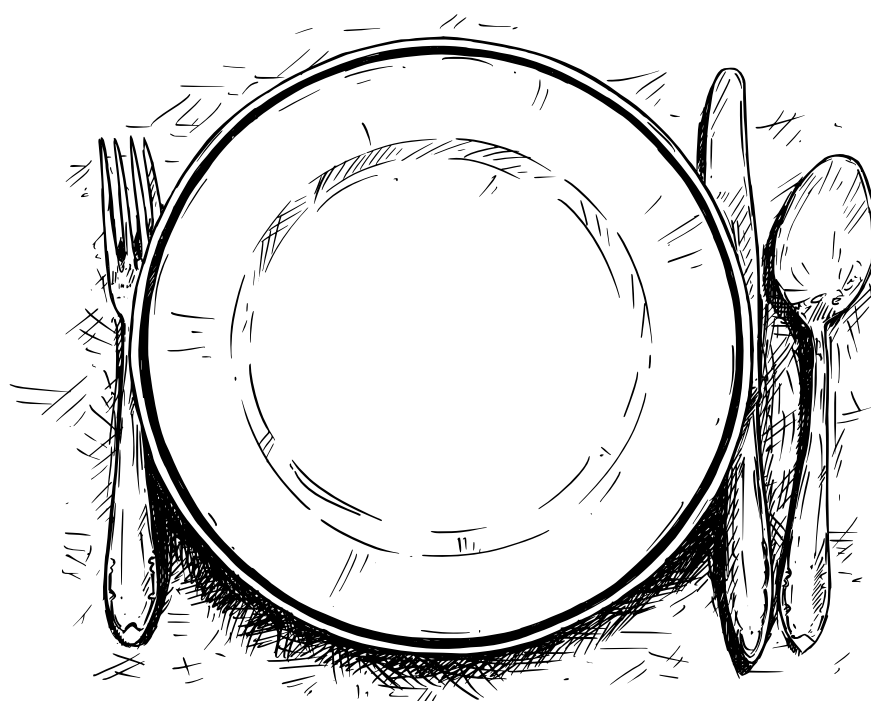
9 seler | 10 gorczyca | 11 nasiona sezamu | 12 dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg 13 łubin | 14 mięczaki



Menu dla dzieci

Nuggetsy^{1,3,6} - 20 zł
(3 szt 120g) do wyboru:

kluski śląskie³ (10 szt) - 9 zł
frytki^{1,6} (ok. 200 g) - 9 zł
warzywa gotowane^{1,13} (ok. 200 g) - 9 zł
sos pieczeniowy^{1,3,9} - 5 zł
ketchup, majonez - 3 zł



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

Makarony

Makaron z polędwiczką wieprzową i kurkami^{1,3,7} - 49 zł - ok. 550 g

polędwiczka wieprzowa | kurki | pomidorki koktajlowe | śmietanka | białe wino

Gnocchi z pesto dyniowym^{1,3,5,7} - 35 zł - ok. 600 g

pomidor suszony | dynia | parmezan | gałka muskatołowa | boczek | oliwa

Sałatki

Sałatka cezar z krewetkami^{1,3,5,9,12} - 49 zł

krewetki ok. 70 g | sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos cezar | grzanki

Sałatka cezar z kurczakiem^{1,3,6,7,10,12} - 43 zł

kurczak ok. 70 g | sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | parmezan | sos cezar | grzanki

Sałatka z łososiem^{1,2,3,4,6,7,10,12} - 45 zł

wędzony łosoś ok. 70 g | camembert | dressing pomarańczowy | oliwki | sos balsamiczny | sałata | pieczywo

Specjalność restauracji, ręcznie lepione:

Pierogi z gęsiną^{1,3,6,11} (10 szt) - 40 zł

gęś pieczona | kasza | śmietanka | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie z cebulką i boczkiem^{1,3,11} (10 szt) - 37 zł

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

Desery

Polecamy deserki i ciasta z witrynki!

Fondant czekoladowy z malinami ^{1,3,6,7} - 35 zł

fondant | gorące maliny | gałka lodów | bita śmietana

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną ¹³⁷ - 30 zł

Ciasto brownie na ciepło ¹³⁷⁸ - 30 zł

A'la Tiramisu ¹³⁷ - 25 zł

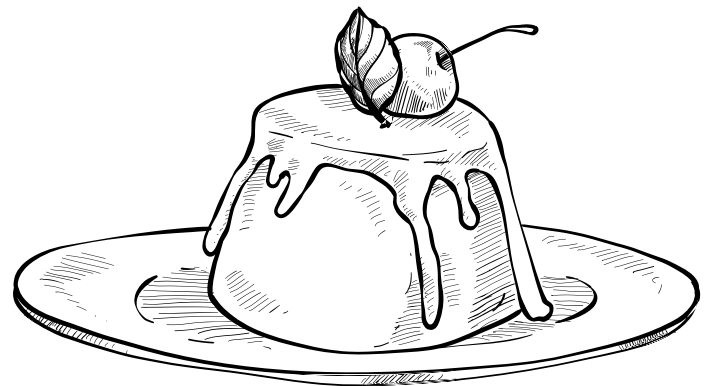
biszkopty | kawa | lód waniliowy | śmietana

Gałka lodów ³⁵⁶⁷ - 8 zł

- o dostępność dopytaj kelnera -



Menu



Napoje sezonowe

Matcha ^{6,7} - 25 zł Matcha z musem truskawkowym ^{1,6,7} - 27 zł

Matcha z musem z mango ^{1,6,7} - 27 zł

Herbaty rozgrzewające

Herbata zimowa - 20 zł

herbata | pomarańcza | goździk | cytryna | laska cynamonu | syrop smakowy | miód

Jaśminowa herbata rozgrzewająca - 20 zł

herbata | pomarańcza | cynamon | suszone jabłko | rozmaryn

Kawy rozgrzewające

Mokka z bitą śmietaną i cynamonem ^{6,7} - 21 zł

espresso | czekolada | spienione mleko | bita śmietana | cynamon

Pumpkin spice latte ^{6,7} - 18 zł

espresso | spienione mleko | syrop dyniowy

Napoje rozgrzewające

Grzaniec z białego / czerwonego wina ¹² - 20 zł

wino | goździk pomarańcza | cytryna

Grzane piwo ¹ - 20 zł

piwo lane | goździk | pomarańcza | cytryna | syrop smakowy

Drink mango&cynamon sour ⁶ - 35 zł

75 ml whisky | sok jabłkowy | puree z mango | rozmaryn | suszone jabłko | cynamon



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) – 12 zł

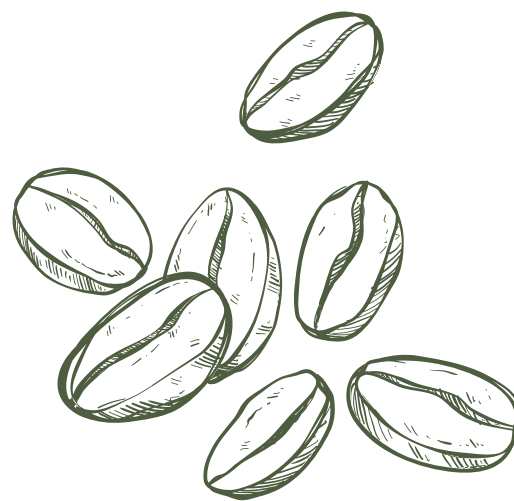
Kawa czarna – 13 zł | Americano – 13 zł | Espresso – 12 zł Espresso doppio – 14 zł

Cappuccino⁷ – 14 zł | Caffè Latte⁷ – 16 zł | Caffè Latte Macchiato⁷ – 16 zł

Cappuccino pistacjowe^{7,8} - 20 zł

Kawa rozpuszczalna | kawa parzona – 12 zł

Likier | syrop smakowy 25 ml - 3 zł



Napoje zimne

Kropla Beskidu – woda niegazowana 0,33 l – 9 zł

Kropla Delice – woda gazowana 0,33 l – 9 zł

Dzbanek wody z cytryną i miętą – 1 l – 15 zł

Sok świeżo wyciskany

(pomarańczowy | grejpfrutowy | pomarańczowo – grejpfrutowy) 0,25 l – 18 zł, 1 l – 75 zł

Coca cola 0,25 l – 10 zł, Coca Cola light 0,25 l – 10 zł

Sprite 0,25 l – 10 zł, Tonic 0,25 l – 10 zł

Pepsi | Coca Cola | Sprite | Fanta – 0,85 l – 20 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 - 25 zł

Sok jabłko | Sok pomarańcza |

Soki 330 ml

Sok jabłko 330 ml - 9 zł

Sok pomarańcza 330 ml - 9 zł

Sok jabłko - aronia 330 ml - 9 zł

Sok multiwitamina 330 ml - 9 zł

Piwa

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

Lech Premium 0,5l – 17 zł
– zawartość alkoholu 5,0 %

Kozel 0,5l – 17 zł
– zawartość alkoholu 4,6 %

Książęce Ipa 0,5l – 17 zł
- zawartość alkoholu 5,4 %

Książęce Złote Pszeniczne 0,5l – 17 zł
– zawartość alkoholu 4,9 %

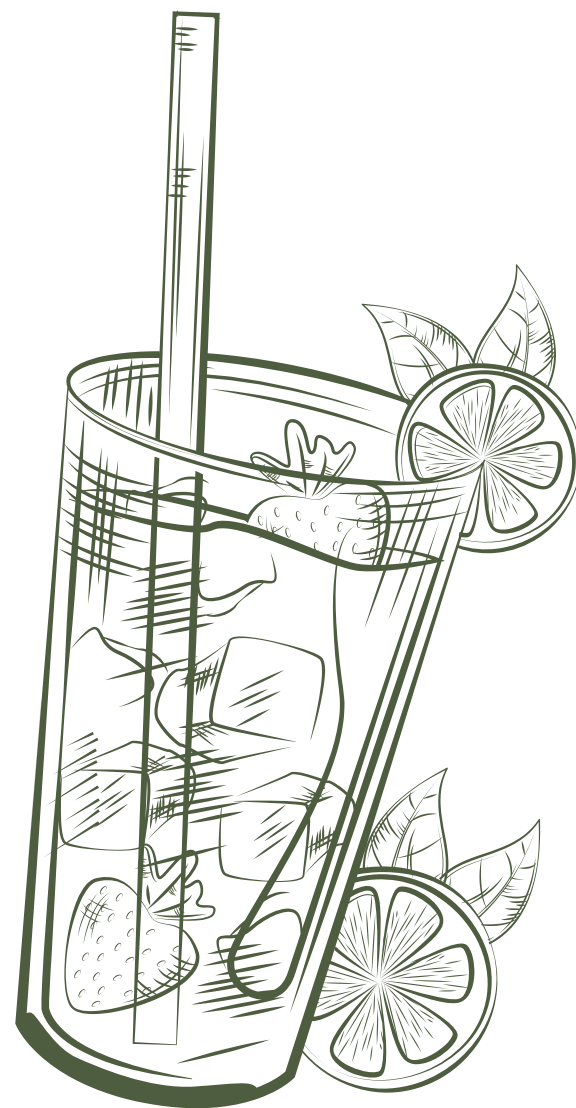
Piwa 0 %

Książęce IPA 0 % - 16 zł

Złote Pszeniczne 0 % - 0,5l – 16 zł

Lech free 0,33l – 12 zł Lech free smakowy 0,33l – 12 zł

Sok do piwa 25 ml – 3 zł



Drinki

Mojito 0% - 20 zł

limonka | cukier trzcinowy | syrop mohito

Aperol Spritz - 20 zł

pomarańcza | aperol 0 %

Mojito - 29 zł

limonka | cukier trzcinowy | syrop mohito

Aperol Spritz - 30 zł

pomarańcza | aperol | wino musujące

Spring Spritz – 30 zł

rum | wino musujące | syrop czarny bez | cytryna

Marakuja bliss – 30 zł

marakuja | gin | tonik | cytryna

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 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 – 15 zł, 0,5l – 110 zł | Ogiński 50ml – 13 zł, 0,5l – 100 zł

Wyborowa 50ml – 13 zł, 0,5l – 100 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 – 20 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

Napoje sezonowe

Matcha^{6,7} – 25zł

Matcha z musem truskawkowym^{1,6,7} – 27 zł

Matcha z musem z mango^{1,6,7} – 27 zł

Mokka z bitą śmietaną i cynamonem^{6,7} – 21 zł

Pumpkin spice latte^{6,7} – 18 zł



Herbata zimowa – 20 zł

Jaśminowa herbata rozgrzewająca – 20 zł

Grzaniec z białego/czerwonego wina¹² – 20 zł

Grzane piwo¹ – 20 zł

Drink mango & cynamon^{soūr} – 35zł

75 ml whisky | sok jabłkowy | puree z mango | rozmaryn |
suszone jabłko | cynamon



Desery

Polecamy deserki i ciasta z witryny!

Fondant czekoladowy z malinami^{1,3,6,7} – 35 zł

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą
śmietaną¹³⁷ – 30 zł

Ciasto brownie na ciepło¹³⁷⁸ – 30 zł

A'la Tiramisu¹³⁷ – 25 zł

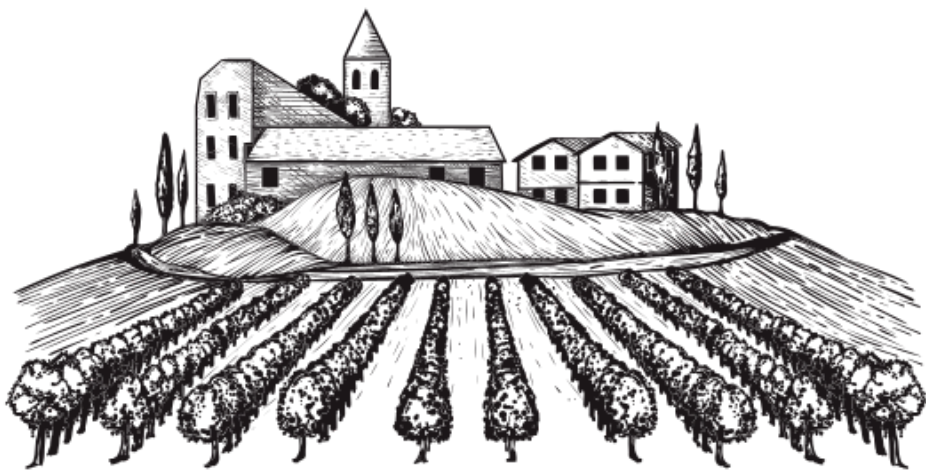


KARTA WIN



WINA KONESERA

Bezpośredni importer





WINA DOMOWE

Białe
półsłodkie

10 , -
125 ml

19 , -
250 ml

65 , -
1000 ml

Białe
wytrawne

9 , -
125 ml

17 , -
250 ml

60 , -
1000 ml

Czerwone
wytrawne

9 , -
125 ml

17 , -
250 ml

60 , -
1000 ml



WINA BIAŁE

Ágora Lágrima

półwytrawne, 11,5%

Hiszpania, Kastylia La Mancha,
Szczep: Airen, Verdejo

14 , -
125 ml

26 , -
250 ml

74 , -
750 ml

ÁgoraLágrima 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 słodyczą.

Drób | Ryby | Owoce morza

Vola Vola Trebbiano d'Abruzzo

wytrawne, 12,5%

Włochy, Wzgórza Chieti
Szczep: Trebbiano

14 , -
125 ml

26 , -
250 ml

74 , -
750 ml

Na podniebieniu przeważają nuty moreli, ananasa i białych kwiatów. Intensywne aromaty czynią z niego przyjemne, owocowe i niezwykle, a nuty jabłka i grejpfruta sprawiają, że wino ma orzeźwiającą kwasowość.

Drób | Ryby | Owoce morza | Desery

Château Haut Bastor Bordeaux

półsłodkie, 11%

Francja, Bordeaux
Szczep: Sauvignon Blanc, Semillion

68 , -
750 ml

Delikatne, dobrze zbalansowane wino o mocnym owocowym smaku. Na nosie brzoskwinie i gruszek. Piękna, jasnożółta barwa.

Salatki | Ryby | Owoce morza | Desery | Bezoprawy

Schlossmühlenhof Riesling Feinherb

wytrawne, 12%

Niemcy, Hesja Nadreńska

Szczep: Riesling

75 , -
750 ml

Wino niezwykle świeżym charakterze. Delikatnie słodkowy kolor zachęca do spróbowania tej półwytrawnej propozycji. Zaskakuje gładkością i kwasowością, która pobudza zmysły.

Salatki | Ryby | Owoce morza | Makarony

Wannemacher Chardonnay Leutl

wytrawne, 14%

Austria, Weinviertel
Szczep: Chardonnay

105 , -
750 ml

Chardonnay oczarowuje bladą żółtą barwą i eleganckim, subtelnym bukietem, w którym wyczuwalne są delikatne akcenty wanilii oraz nuty miodu. Na podniebieniu zaskakuje świeżością – pojawiają się aromaty melisy, skórki pomarańczowej, a także tropikalnych owoców splecionych nutą karmelu.

Owoce morza | Makarony



MUSUJĄCE

Maranello Spumante Extra Dry

wytrawne, 11,5%

Włochy, Veneto
Szczep: Trebbiano, Garganega

75 , -
750 ml

Świeże, dobrze zbalansowane, o owoceowym smaku z nutami migdałów i jabłka.

Drób | Salatki | Ryby | Aperitif



WINA CZERWONE

Mallorio Montepulciano d'Abruzzo DOC

półwytrawne, 13,5%

Włochy, Abruzja

Szczep: Montepulciano

13 , -
125 ml

24 , -
250 ml

68 , -
750 ml

Toprzyjane i uwodzicielskie wino o słomkowo-żółtej barwie. Zrównoważona intensywność aromatyczna, w której egzotyczne i tropikalne nuty (owoce pestkowe, takie jak brzoskwinia) łączą się z bardziej cytrusowymi akcentami. Przyjane, owocowe ze słodkim wykończeniem.

Czerwone mięsa

Schlossmühlenhof Dornfelder

QW Lieblich

półsłodkie, 10%

75 , -
750 ml

Niemcy, Hesja Nadreńska

Szczep: Dornfelder

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

Desery | Bez oprawy

Piantaferro Primitivo di Manduria DOC

wytrawne, 14%

Włochy, Apulia
Szczep: Primitivo

99 , -
750 ml

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.

Czerwone mięsa

Malverno Rosso Terre di Chieti IGT

wytrawne/półwytrawne, 14,5%

Włochy, Abruzja
Szczep: Montepulciano, Merlot

99 , -
750 ml

Smak o złożonej strukturze, lekkopikantny, z dobrze ułożonymi garbnikami, delikatny smak migdałów przebija się przez wiśniową konfiturę i czekoladę. Bardzo długi, aksamitny finisz. Doskonały balans między owocowością i kwasowością. Przyjemna słodycz.

Czerwone mięsa

Valpolicella Ripasso DOC

wytrawne, 14,5%

Włochy, Veneto

Szczep: Corvina, Corvinone, Molinara, Oseleta

115 , -
750 ml

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.

Czerwone mięsa

Barolo DOCG San Silvestro

wytrawne, 14,5%

Włochy, Piemont
Szczep: Nebbiolo

180 , -
750 ml

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.

Czerwone mięsa

Brunello Montalcino DOCG Bartoli Giusti

wytrawne, 14%

Włochy, Toskania
Szczep: Sangiovese

250 , -
750 ml

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.

Makarony | Czerwone mięsa