



# Menu

## Przystawki

**Tatar wołowy – 63 zł - ok. 100g** <sup>1,3,4,7,10</sup>

sardynki | żółtko | majonez truflowy | pieczywo | masło

**Melon w szynce - 40 zł - ok. 120g** <sup>125</sup>

szynka prosciutto | rukola | ocet balsamiczny

 **Smażony ser Brie - 30 zł - ok. 80 g** <sup>1,3,7,12</sup>

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** <sup>1,3,9</sup>

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

## Dania główne

**Łosoś – 70 zł - ok. 150 g** <sup>1,4,6,7,13</sup>

pieczony łosoś | puree z kalafiora | warzywa strączkowe

**Rolada wołowa – 68 zł - ok. 200 g** <sup>1,3,7,9,10,12</sup>

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

**Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym – 64 zł - ok. 200 g** <sup>1,3,7,9,10</sup>

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

**Udko z kaczki konfitowane – 67 zł - ok. 250 g** <sup>1,3,7,9,10</sup>

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

**Kotlet schabowy – 50 zł - ok. 180 g** <sup>1,3,7,9,12</sup>

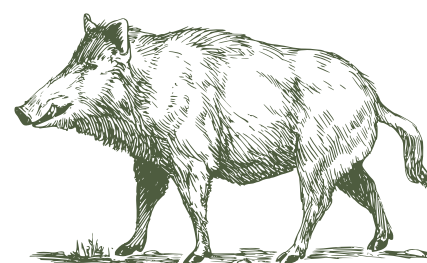
schab | panko | młode ziemniaki | kapusta młoda zasmażana | chips z boczku

**Filet z kurczaka sous vide – 45 zł - ok. 180 g** <sup>3,7,9,10,13</sup>

kurczak sous vide | puree ziemniaczane | warzywa sezonowe

**Gołąbki z dzikiem – 42 zł - ( 2 szt )** <sup>1,7,9</sup>

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

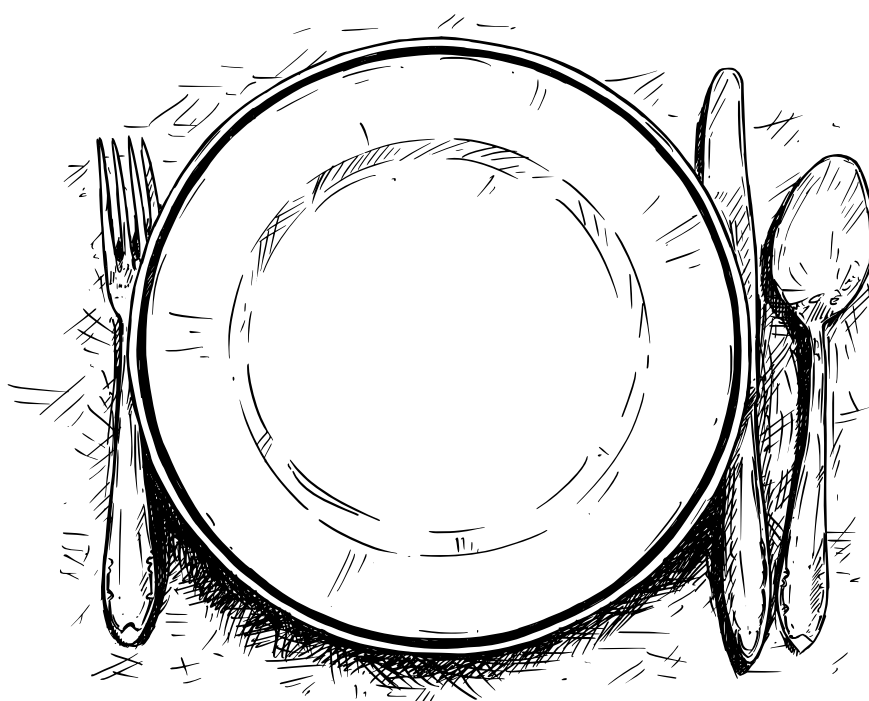
kluski śląskie ( 10 szt ) - 9 zł<sup>3</sup>

frytki ( ok. 200 g ) - 9 zł<sup>16</sup>

warzywa gotowane ( ok. 200 g ) - 9 zł<sup>113</sup>

sos pieczeniowy - 5 zł<sup>139</sup>

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 kurczakiem i szpinakiem – 44 zł<sup>13713</sup>

kurczak | szpinak | śmietanka | parmezan

 Gnocchi z pesto z suszonych pomidorów - 45 zł<sup>13578</sup>

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

## Sałatki

 Sałatka z figą i gorgonzolą -45 zł<sup>5912</sup>

mozarella | figa | gorgonzola | karmelizowana nektarynka | sos balsamiczny

Sałatka cezar z kurczakiem – 43 zł<sup>13671012</sup>

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

Sałatka z łososiem – 45 zł<sup>1234671012</sup>

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

## Specjalność restauracji, ręcznie lepione:

Pierogi z gęsiną ( 10 szt ) - 40 zł<sup>13611</sup>

gęś pieczona | kasza | śmietanka | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie z cebulką i boczkiem ( 10 szt ) - 37 zł<sup>1311</sup>

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 witryny!

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną <sup>137</sup> – 30 zł

Ciasto brownie na ciepło <sup>1378</sup> – 30 zł

Puchar lodowy z owocami - 27 zł <sup>3567</sup>

owoce | lody | śmietana

A'la Tiramisu<sup>137</sup> – 25 zł

biszkopty | kawa | lód waniliowy | śmietana

Gałka lodów <sup>3567</sup> – 8 zł

- o dostępność dopytaj kelnera -



## Napoje sezonowe

Matcha - 25 zł - na ciepło / zimno

Matcha z musem truskawkowym - 27zł

Matcha z musem mango - 27zł

Lemoniada - 17zł

Herbata mrożona owoce leśne – 17 zł

Kawa mrożona - 20 zł

gałka lodów | 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) – 12 zł

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

Cappuccino – 14 zł<sup>7</sup> | Caffè Latte – 16 zł<sup>7</sup> | Caffè Latte Macchiato – 16 zł<sup>7</sup>

Cappuccino pistacjowe - 20 zł<sup>7</sup>

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 %

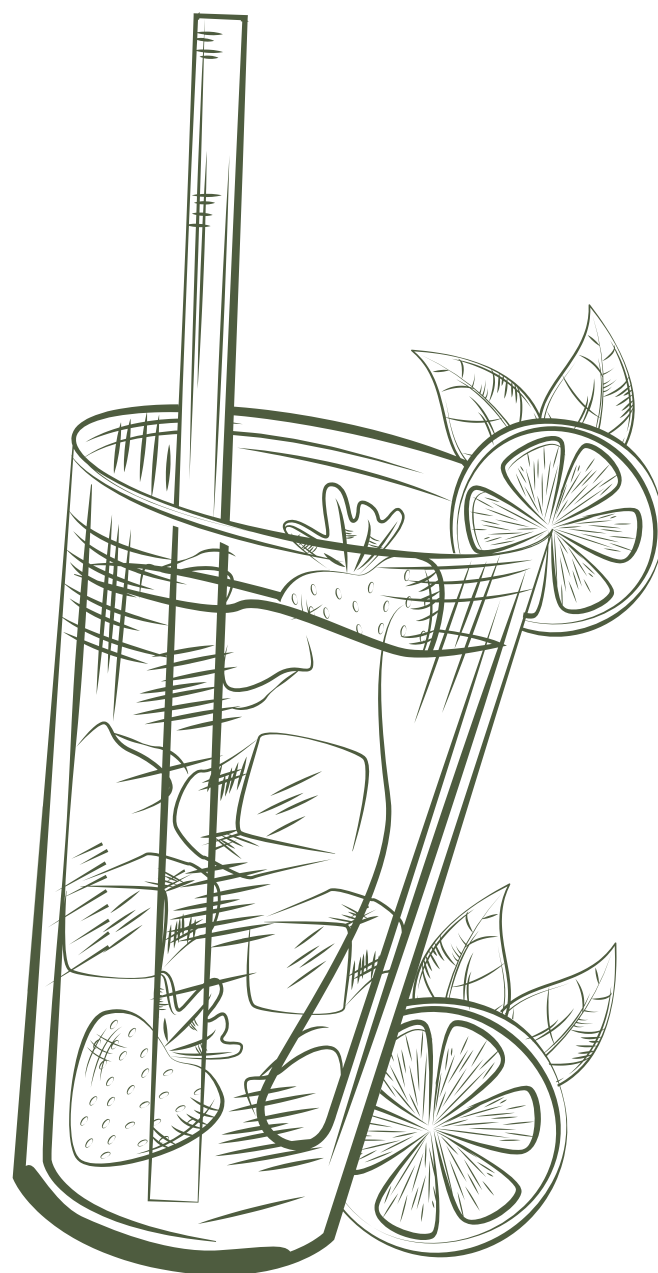
## Piwa 0 %

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