



Menu

Tatar z polędwicy wołowej^{1,3,7} – 66 zł – ok. 100 g

polędwica wołowa | kapary | podgrzybki | cebula | ogórek konserwowy | oliwa | żółtko | bułeczki 2 szt | masło

Fishcake zielone z sosem mango i sałatką^{1,3,4,10,12} – 40 zł – ok. 80 g

łosoś | panko | tymianek | sos mango | sałatka | sos winegret | pomidor koktajlowy

Zupy

Zupa dnia^{1,7} – 25 zł - ok. 300 ml

Tradycyjny bulion drobiowy z makaronem^{1,3,9,13} – 20 zł - ok. 400 ml

Dania główne

Łosoś^{1,4,7} – 75 zł - ok. 150 g

pieczony łosoś | risotto z białym winem | warzywa | biały sos z kaparami

Rolada wołowa^{1,3,6} – 72 zł - ok. 200 g

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

Policzki wołowe^{1,9,12} - 68 zł – ok. 250 g

puree | karmelizowana marchewka | sos warzywny

Polędwiczki w sosie grzybowym^{1,3,7} - 64 zł - ok. 150 g

polędwiczki | leśne grzyby | kopytka | śmietanka | warzywa z patelni

Kotlet schabowy^{1,3,6,7,11} - 52 zł - ok. 180 g

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

Filet z kurczaka^{7,12} – 50 zł - ok. 150 g

kurczak sous vide | frytki z batatów | sos jogurtowy z tymiankiem i czosnkiem | kolba kukurydzy

Makaron z polędwiczką i cukinią^{1,7} – 46 zł

tagliatelle | polędwiczki wieprzowe | suszone pomidory | cukinia | czosnek | śmietanka | ser parmezan

Gołąbki dworskie^{1,3,7,9} – 37 zł (vege) 4 szt

warzywa | kasza pęczak | pieczarka | sos koperkowy

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

gęś pieczona | kasza | żurawina | słonecznik

Pierogi ruskie^{1,3,11} – 37 zł (10 szt)

twaróg | cebula | boczek

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

Salatki

Salatka z piersią kaczki^{1,3,6,7,10,12} – 49 zł

piers z kaczki (100 g) | sałata rzymska | pomidorki koktajlowe | jajko w koszulce | parmezan | sos cezar | grzanki

Salatka z szynką parmeńską^{7,12} – 46 zł

szynka parmeńska (50 g) | camembert | pomidorki koktajlowe | sałata | granat | grejpfrut | sos balsamiczny

Danie dla dwóch:

Nuggetsy¹³⁶ – 20 zł (3 szt 120g)

do wyboru:

kluski śląskie³ (10 szt) – 9 zł , **frytki¹³** (ok. 200 g) – 9 zł , **warzywa gotowane** – 9 zł
sos pieczeniowy¹⁶ – 4 zł , **ketchup** | **majonez** – 3 zł

Desery

Rekomendujemy desery i ciasta z witryny!

Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną¹³⁷ – 30 zł

Ciasto brownie na ciepło¹³⁷⁸ – 30 zł

A'la Tiramisu¹³⁷ – 25 zł

biszkopcy | kawa | lód waniliowy | śmietana

Galka lodów³⁵⁶⁷ – 8 zł

- o dostępność dopytaj kelnera –

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

Sezonowe napoje

Herbata zimowa – 20 zł

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

Jaśminowa herbata rozgrzewająca – 20 zł

herbata | pomarańcza | cynamon | suszone jabłko | rozmaryn

Piernikowe latte ^{6,7} – 18 zł

espresso | spienione mleko | syrop piernikowy | bita śmietana

Grzaniec z białego / czerwonego wina ¹² – 20 zł

wino | goździk | pomarańcza | cytryna

Grzane piwo ¹ – 20 zł

piwo lane | goździk | pomarańcza | cytryna | syrop smakowy

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 | **Caffe Latte⁷** – 16 zł | **Caffe Latte Macchiato⁷** – 16 zł

Cappuccino pistacjowe³⁵⁷ – 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 – 20 zł, 1 l – 80 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

Polecamy soki 100 % naturalne

Soki 1 l - 25 zł

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 – 13 zł, 0,5l – 17 zł - zawartość alkoholu 5,5 %

Lech Premium 0,5l – 18 zł – zawartość alkoholu 5,0 %

Kozel 0,5l – 18 zł – zawartość alkoholu 4,6 %

Książęce Ipa 0,5l – 18 zł - zawartość alkoholu 5,4 %

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

Książęce IPA bezalkoholowe / Złote Pszeniczne 0 % - 0,5l – 17 zł

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

Sok do piwa 25 ml – 3 zł

Drinki

Mohito 0% - 20 zł

limonka | cukier trzcinowy | syrop mohito | sprite

Mojito klasyczne – 30 zł

limonka | cukier trzcinowy | rum

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

Polecamy nalewki i okowity rzemieślnicze od Oryi

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

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

Koniak Henessy 50ml – 26 zł

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

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

Informacja o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować składniki wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

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