



MENU



Przystawki / Sałatki

Appetizers / Salads

Śledź (wege) 22zł

Herring (veg)

sałatka z gruszką / marynowany ogórek / rzodkiewka / cebula / ziemniaki / majonez pietruszkowy / jajko przepiórcze / pieczywo

pear salad / pickled cucumber / radish / onion / potatoes / parsley mayonnaise / quail egg / bread

Tatar z polędwicy wołowej 36zł

Beef tatar

jajko / cebula / rzodkiewka / kapary / marynowany biały szparag / mus z kiszzonego ogórka / domowy majonez / pieczywo

egg / onion / radish / capers / pickled white asparagus / pickled cucumber mousse / homemade mayonnaise / bread



Sałatka z grillowanym kurczakiem 28zł

Salad with chicken

**suszone pomidory / rukola / sałata rzymska / szpinak baby /
prażony słonecznik / chips z grana padano / dressing z mango i
chili / bagietka z masłem czosnkowym**

dried tomatoes / arugula / romaine lettuce / baby spinach / roasted sunflower seeds / grana padano chips / mango and chili dressing / garlic butter baguette

Sałatka z serem halloumi z Bobrownik (wege) 32zł

Salad with halloumi cheese from Bobrowniki (veg)

**karmelizowana gruszka / melon / rukola / sałata rzymska /
prażone pestki dyni / marynowany seler naciowy / dressing z
balsamico, pomarańczą i musztardą / chips z ziemniaka**

caramelized pear / melon / arugula / romaine lettuce / roasted pumpkin seeds / marinated celery / dressing with balsamico, orange and mustard / potato chip



Deska serów regionalnych i włoskich 70zł

Regional and Italian cheese board

**sery regionalne z Grabowa w towarzystwie wybranych serów
włoskich / owoce / orzechy / pieczywo**

regional cheeses from Grabów accompanied by selected Italian cheeses / fruit /
nuts / bread

Deska wędlin swojskich 60zł

Home-made sausage board

**wędliny swojskie z regionu / marynowane warzywa / sałata /
pieczywo**

home-made sausages from the region / pickled vegetables / lettuce / bread



Zupy

Soups

Rosół Dworski 14zł

Courth broth

Pikantna Zupa Rybna 16zł

Spicy fish soup

Krem z warzyw sezonowych (wege, o szczegóły zapytaj kelnera) 14zł

Cream of white seasonal vegetables (veg, ask the waiter for details)

Dania główne

Main dishes

Schab z kością 36zł

Pork loin on the bone

pieczone ziemniaki / grillowany por / mus z czerwonej kapusty z boczkiem i czarną porzeczką

baked potatoes / grilled leek / red cabbage mousse with bacon and black currant



Stek z polędwicy wołowej 84zł

Sirloin Steak

**frytki domowe / pieczona marchew / groszek cukrowy / masło
czosnkowe**

home fries / roasted carrots / sugar snap peas / garlic butter

Pierś kacza sous vide 46zł

Sous vide duck breast

**mus z pieczonego buraka / kopytka szpinakowe / grillowany
brokuł**

roast beetroot mousse / spinach dumplings / grilled broccoli

Pierś z kurczaka zagrodowego sous vide 34zł

Sous vide farm chicken breast

**czerwony ryż z mascarpone i pomarańczą / tagliatelle z
marchewki i cukini**

red rice with mascarpone and orange / tagliatelle with carrots and zucchini



Łosoś jurajski 55zł

Jurassic salmon

**risotto / mus z groszku i limonki / marynowany seler naciowy /
chips z brokuła**

risotto / pea and lime mousse / marinated celery / broccoli chips

Dorsz w cieście piwnym 42zł

Cod in beer batter

frytki stekowe / coleslaw / sos majonezowy

steak fries / coleslaw / mayonnaise sauce

Makaron tagliatelle z tuńczykiem 36zł

Tagliatelle with tuna

**bób / groszek cukrowy / cebula dymka / limonka / miód / koperek
/ grana padano**

broad beans / sugar snap peas / spring onion / lime / honey / dill / grana padano

Spaghetti z dynią 30zł

Pasta with pumpkin

**mus z dyni / pomidory suszone / chili / pietruszka / pecorino
romano**

pumpkin spaghetti / pumpkin mousse / dried tomatoes / chili / parsley / pecorino
romano



Karta dziecięca

Children's card

Krem z pomidora 12zł

Tomato cream soup

Krem z warzyw sezonowych (wege, o szczegóły zapytaj kelnera) 12zł

Cream of seasonal vegetables (veg, ask the waiter for details)

Rosół z makaronem i marchewką 10zł

Chicken soup with noodles and carrots

Klopsiki rybne 16zł

Fish meatballs

Nuggetsy z kurczaka 14zł

Chickennuggets

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym 16zł

Spaghetti with tomato sauce

Naleśniki z serem i musem owocowym 16zł

Pancakes with cheese and fruit mousse



Dodatki

Additives

Kluski śląskie / Frytki domowe / Ryż 6zł

Silesian noodles / Homemade fries / Rice

Warzywa na parze 6zł

Steamed vegetables

Salatka z buraka i jabłka / Surówka z marchewki i ananasa 6zł

Beet and apple salad / Carrot and pineapple salad

Ketchup / Majonez / Musztarda 2zł

Ketchup / Mayonnaise / Mustard

Pieczywo / Masło 2zł

Bread / butter



Desery

Desserts

Ciasto dnia 12zł

Bake off Day

Ciasto czekoladowe z lodami 16zł

Chocolate cake with ice cream

Deser lodowy 18zł

Ice cream with fruits

Gałka 1szt dowolnych smaków lodów 3zł

Scoop of any ice cream flavors



Kawy

Coffee

Espresso 7zł / Espresso Doppio 12zł

Americano 8zł

Kawa czarna 7zł

Cappuccino 9zł

Coffee Latte 12zł / Coffee Latte Machiato 12zł

Affogato Agave 16zł

**Podwójne espresso / lody waniliowe / likier / orzechy
laskowe**

Double espresso / vanilla ice cream / liqueur / hazelnuts

Kawa po karaibsku 16zł

Caribbean coffee

kawa / czarny rum / ziarenka kawy / bita śmietana

„Przerwa na kawę” 18zł

a coffee break

Czarna kawa / brandy / likier / bita śmietana

Black coffee / brandy / liqueur / whipped cream

Kawa mrożona 12zł

Kawa parzona 6zł

Kawa rozpuszczalna 6zł



Herbaty

Tea

Herbata Sir Williams 7zł

czarna, zielona, zielona z aromatem wiśni, owoce leśne, miętowa, biała, cynamonowa, malinowa, Earl Grey cytrynowa

Herbata z gruszką 12zł

pear tea

świeży imbir / gruszka / goździki / cynamon

fresh ginger / pear / cloves / cinnamon

Herbata Zimowa 12zł

Winter Tea

**pomarańcza / cytryna / sok malinowy / herbata cynamonowa /
goździki / rozmaryn**

orange / lemon / raspberry juice / cinnamon tea / cloves / rosemary

Herbata z syropem z czarnego bzu 12zł

Tea with elderberry syrup

czarna herbata / syrop z czarnego bzu / cytrynka

black tea / elderberry syrup / lemon



Herbata po góralsku 12zł

Highlander's tea

czarna herbata / 50ml wódki / rozmaryn / cytryna

black tea / 50ml vodka / rosemary / lemon

Herbata po Śląsku 12zł

Tea in Silesia

czarna herbata / 50ml rumu / goździki / pomarańcza

black tea / 50ml rum / cloves / orange

Herbata z mlekiem 12zł

Tea with milk

czarna herbata / dodatek mleka

black tea / milk

Napoje gorące

Hot drinks

Grzaniec 12zł

Mulled wine

grzaniec, pomarańcza, cytryna, sok malinowy, miód, goździki

mulled wine, orange, lemon, raspberry juice, honey, cloves



Grzane piwo 12zł

Mulled beer

piwo / pomarańcza / miód / imbir / cynamon / goździki

beer / orange / honey / ginger / cinnamon / cloves

Piwo grzane z syropem imbirowym 12zł

Mulled beer with ginger syrup

Lech Pils, cytryna, syrop imbirowy, miód

Lech Pils, lemon, ginger syrup, honey

Dodatki

Additives

Dodatkowe mleko / mleko bez laktozy 2zł

Milk / lactose-free milk

Cytrynka 1zł

Lemon

Syrop smakowy do kawy / herbaty / piwa 1zł

Flavored syrup coffee / tea / beer

Miód 1zł

Honig

Opakowanie na wynos 2zł

Take-out packaging



Napoje zimne

Cold drinks

Lemoniada cytrynowa 0,4l 15zł

Lemonade

**Sok wyciskany ze świeżych owoców 0,3l 12zł / 1l 48zł
(pomarańcza, grejpfrut)**

Juice squeezed from fresh fruit (orange, grapefruit)

Woda Kropla Beskidu niegazowana 0,33l 4zł / 1l 10zł

Sparkling water

Woda Kropla Beskidu Delice gazowana 0,33l 4zł / 1l 5zł

Still water

Sok pomarańczowy Tarczyn 0,3l 5zł / 1l 10zł

Orange juice

Sok jabłkowy Tarczyn 0,3l 5zł / 1l 10zł

Apple juice

Sok czarna porzeczka Tarczyn 5zł

Blackcurrant juice

Coca-Cola 0,33l 5zł / 1l 10zł

Sprite 0,33l 5zł / 1l 10zł

Pepsi 1l / 10zł



Piwo

Beer

Lech Pils lany 0,3l 6zł

Lech Pils lany 0,5l 8zł

Lech Premium 0,5l 7zł

Książęce 0,5l 8zł

(Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne, IPA)

Grolsch 0,45 0,45l 10zł

Lech FREE 0,33l 6zł

Alkohole

Alcohols

**Wyborowa 50ml 6zł / Absolut 50ml 7zł / Finlandia 50ml
6zł / Belvedere 50ml 10zł**

**Ballantine's 50ml 15zł / Jack Daniel's 50ml 15zł / Johnie
Walker Red Label 50ml 15zł / Jim Beam 50ml 15zł**

Metaxa 5*/7* 10zł

**Bailey's 25ml 5zł / Malibu 25ml 5zł / Martini 100ml 8zł
Tequila 50ml 10zł / Gin 50ml 10zł**



Drinki

Drinks

Drinki alkoholowe

Alcoholic drinks

Sea Breeze 20zł

50ml wódki / sok żurawinowy / cytryna / lód
50ml vodka / cranberry juice / lemon / ice

Passoa 20zł

50 ml Passoa / sok pomarańczowy / limonka / lód
50 ml Passoa / orange juice / lime / ice

Martini and Tonic 20zł

50ml Martini Bianco / tonic / cytryna / lód
50ml Martini Bianco / tonic / lemon / ice

Aperol 20zł

50ml Aperol / wino musujące / pomarańcza
50ml Aperol / sparkling wine / orange

Drinki bezalkoholowe

Non-alcoholic drinks

Tropikalne orzeźwienie 15zł

sok pomarańczowy / grenadyna / sprite / pomarańcza
orange juice / grenadine / sprite / orange

Mojito 15zł

sprite / limonka / cukier brązowy / mięta
sprite / lime / brown sugar / mint