



Szef kuchni Roman Kobiela
poleca

Przystawka

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

29 zł

z kozim serem

Zupa

KREM Z DYNI Z IMBIREM

29 zł

prażone pestki dyni

Danie główne

KREMOWE RISOTTO Z KURKAMI I PODGRZYSKAMI

54 zł

POLICZKI WOŁOWE W SOSIE FRANCUSKIM

89 zł

purée ziemniaczane / buraczki

SOLA LEMON Z ZIOŁOWYM CHIMICHURRI

75 zł

purée ziemniaczane / czosnek niedźwiedzi / warzywa

Dania dla dwóch osób

PÓŁMISEK GRILLOWANYCH MIĘS PREMIUM

249 zł

Soczysta polędwica wołowa / delikatne polędwiczki wieprzowe / aromatyczne comberki jagnięce
ziemniaki opiekane / kluski śląskie / warzywa z grilla / sos borowikowy oraz pieprzowy

SMAKI MORZA I REGIONU

219 zł

Pstrąg z Jaworza / soczysty łosoś na szpinaku / krewetki tygrysie
ziemniaki opiekane / warzywa z grilla

PÓŁMISEK KRÓLEWSKI

309 zł

Soczysta polędwica wołowa / delikatne polędwiczki wieprzowe / łosoś na szpinaku / krewetki tygrysie
ziemniaki opiekane / kluski śląskie / warzywa z grilla / sos borowikowy oraz pieprzowy

Deser

CIASTO MARCHEWKOWE

29 zł

przełożone kremem dyniowym z mascarpone



Przystawki

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	57 zł
Podany z pieczywem czosnkowym 200g <i>Beef tatare with garlic bread</i>	
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ	55 zł
<i>Beef Carpaccio</i> 150g	
PIEROŻKI Z SZARPANĄ SARNINĄ	44 zł
Pieczony jarmuż, marynowany maślak 150g <i>Dumplings with pulled venison</i>	
PODSMAŻANE KREWETKI TYGRYSIE	59 zł
W pesto prowansalskim 200g <i>Fried tiger prawn in provençal pesto</i>	

Zupy

TRADYCYJNY ŻUREK Z JAJKIEM	30 zł
<i>Traditional sour rye soup with egg</i> 250ml	
DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM	25 zł
<i>Chicken noodle soup</i> 250ml	
ZUPA Z OWOCAMI MORZA I CHILLI	36 zł
<i>Soup with a sea food and chilli</i> 250ml	
KREM Z BOROWIKÓW	35 zł
<i>Boletus creme soup</i> 250ml	

Sałatki

SAŁATKA Z KOZIM SEREM	49 zł
Selekcja sałat, orzechy włoskie, tymianek, granat, gruszka, ogórek, pomidory suszone, czerwona cebula <i>Salad with goat cheese - mix salad, nuts, thyme, pomegranate, pear, cucumber, tomatoes, onion</i> 280g	
SAŁATKA Z KURCZAKIEM	49 zł
Mieszanka sałat, pomidor, ogórek, kukurydza, czerwona cebula <i>Salad with chicken - mix salad, tomatoes, cucumber, corn, red onion</i> 280g	

Makarony

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM	48 zł
W sosie śmietanowym ze szpinakiem i pomidorkami suszonymi 360g <i>Tagliatelle with chicken in creamy sauce with spinach and tomatoes</i>	

TAGLIATELLE ALLA ROBERTO	53 zł
Z polędwiczką wieprzową, pieczarkami i marynowanym pieprzem 360g <i>Tagliatelle Alla Roberto with pork loin, champignon and pepper</i>	

TAGLIATELLE Z KRÓLEWSKIMI KREWETKAMI	65 zł
W złocistym sosie szafranowym 360g <i>Tagliatelle with prawns and saffran sauce</i>	

Steki

TOMAHAWK <i>dostępny na wcześniejsze zamówienie</i>	100g / 34 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola <i>Tomahawk with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

ROSTBEF Z KOŚCIĄ	149 zł
Podany z masłem czosnkowym 550-600g <i>Roast beef on the bone served with garlic butter</i>	

ANTRYKOT	149 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 280g <i>Entrecote with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

POLĘDWICA WOŁOWA	119 zł
Z sosem borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 200g <i>Beef tender loin with boletus, pepper or gorgonzola sauce</i>	

Dania główne

DUSZONA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA	47 zł
W sosie borowikowym, pieprzowym lub gorgonzola 280g <i>Pork loin in mushrooms, pepper or gorgonzola sauce</i>	

ROLADKA WIEPRZOWA	47 zł
Z podgrzybkami w sosie śmietanowym 260g <i>Pork roulade with mushrooms in creamy sauce</i>	

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ	36 zł
<i>Traditional pork chop</i> 280g	

WOŁOWINA W SOSIE KOPERKOWO CHRZANOWYM	45 zł
<i>Boiled beef with dill and horseradish sauce</i> 220g	

POŁOWA KACZKI PO SZLACHECKU	87 zł
Podana w karmelu z gruszką i orzechami 400g <i>Half of duck in caramel sauce with pear and nuts</i>	

KOTLET DE VOLAILLE	38 zł
Z masłem i pietruszką 200g <i>De Volaille cutlet with butter and parsley</i>	

KURCZAK Z WARZYWAMI NA OSTRO	41 zł
<i>Spicy chicken with vegetables</i> 300g	

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA PLACKACH ZIEMNIACZANYCH	55 zł
<i>Chicken liver on potato pancakes</i> 300g	

ŻEBRO WOŁOWE XXL

W marynacie Meksykańskiej z sosem BBQ 850g
Beef rib in Mexican marinade with BBQ sauce

95 zł

Ryby

JAWORZAŃSKI PSTRAĞ Z GRILLA

Grilled trout 250g

44 zł

GRILLOWANY FILET Z ŁOSOSIA

Serwowany na świeżym szpinaku 260g
Grilled salmon with spinach

59 zł

DORSZ SAUTE

Podany z sosem z marynowanego pieprzu 220g
Cod saute with pepper sauce

59 zł

Dodatki

ZIEMNIAKI Z PATELNI Z KOPERKIEM

Baked potatoes with dill 150g

12 zł

ZIEMNIAKI GOTOWANE

Boiled potatoes 150g

12 zł

FRYTKI

Chips 150g

12 zł

RYŻ NA OSTRO Z WARZYWAMI

Spicy rice with vegetable 150g

12 zł

PUREE ZIEMNIACZANE

Mashed potatoes 150g

12 zł

ZESTAW SURÓWEK

Set of salads 150g

12 zł

ZESTAW SAŁAT Z WINEGRETEM

Fresh salad with vinaigrette 80g

12 zł

SZPINAK

Spinach 150g

14 zł

BURACZKI Z TARTYM CHRZANEM

Beet with horseradish 150g

12 zł

WARZYWA GRILLOWANE

Grilled vegetables 230g

16 zł

KLUSKI ŚLĄSKIE

Silesian dumplings 150g

12 zł

KAPUSTA ZASMAŻANA

Fried cabbage 200g

12 zł

Desery

LODY Z GORĄCYMI MALINAMI	27 zł
<i>Ice cream with hot raspberry 170g</i>	
AKSAMITNA BEZA	29 zł
<i>Serwowana z sosem mascarpone oraz konfiturą borówkową 150g</i>	
<i>Meringue with mascarpone and blueberries</i>	
SZARLOTKA NA CIEPŁO	29 zł
<i>Gałka lodów / sos waniliowy</i>	
<i>Apple pie with ice creams and vanilla sauce</i>	

Menu dla dzieci

ROSÓŁ Z NALEŚNIKIEM	19 zł
<i>Chicken soup with pancake 200ml</i>	
KREM Z POMIDORÓW Z MAKARONEM	19 zł
<i>Tomatoes cream with noodle 200ml</i>	
NUGGETSY Z KURCZAKA	29 zł
<i>Frytki, surówka z marchewki z jabłkiem 280g</i>	
<i>Chicken nuggets with chips and carrots salad</i>	
RYBKA W PANIERCE BEZGLUTENOWEJ	29 zł
<i>Ziemniaki puree, świeże sałaty 280g</i>	
<i>Breading Fish, mashed potatoes and fresh salads</i>	
PIZZA MARGHERITA	33 zł
PIZZA A'LA NUGGETSY Z FRYTKAMI	36 zł
<i>Pizza with chicken nuggets and chips</i>	
PIZZA SALAMI	36 zł

Napoje gorące

KAWA BRASIL MOKA BIAŁA LUB CZARNA	12 zł
ESPRESSO CARTAPANI CINQUESTELLE	10 zł
ORANGE ESPRESSO	22 zł
CAPPUCCINO BRASIL MOKA	14 zł
LATTE BRASIL MOKA	16 zł
KAWA PO IRLANDZKU	24 zł
<i>espresso, whiskey Jameson, bita śmietana</i>	
KAWY SMAKOWE	20 zł
<i>pistacja, amaretto, wanilia, kokos, cynamon, karmel</i>	

KAWA MROŻONA Z LODAMI WANILIOWYMI	23 zł
CZEKOLADA NA GORĄCO Z BITĄ ŚMIETANĄ	19 zł
HERBATA ZIMOWA Z MIODEM I CYTRYNĄ	20 zł
HERBATA RONNEFELDT SYPANA	16 zł

Napoje zimne

ŚWIEŻE SOKI pomarańczowa, grejfrut 0,25l	20 zł
DOMOWA LEMONIADA cytrynowa, truskawkowa, sezonowa 0,3l	18 zł
cytrynowa, truskawkowa, sezonowa 1 litr	36 zł
    0,25l	11 zł
 Tonic Water, Pink Aromatic Berry, Elderflower ZERO CUKRU 0,25l	11 zł
  Naturalna woda mineralna gazowana i niegazowana 0,33l	8 zł 0,7l 15 zł
 Cytrynowa , brzoskwiniowa z hibiskusem 0,25l	11 zł
 Pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy 0,25l	11 zł
 Napój energetyzujący 0,25l	16 zł

Piwa

PINTA BESKIDY PILS Z KIJA	0,3l 16 zł	0,5l 18 zł
PINTA BUTELKA APA, Pszeniczne, Prawdziwe Ciemne 0,5l		18 zł
TUCHER BEZALKOHOLOWE Helles Hefe Weizen, Reifbrau 0,5l		18 zł

Wino

KIELISZEK Białe Oude Kaap, Czerwone Man Pinotage 0,15l	16 zł
BEZALKOHOLOWE Czerwone Merlot, Białe Chardonnay 0,15l	16 zł