

2026 MENU

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

APERITIF

Kieliszek Prosecco	14 zł
Prosecco z płatkami złota GOLDWASSER	22 zł
Tini francuskie – likier Chambord, świeże truskawki	22 zł
Colins Eldefower – kwiat bzu, gin, cytryna	22 zł

PRZYSTAWKA

Oryginalny filet z matiasa, sałatka z jabłkiem i cebulką owinięte w awokado	32 zł
Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijońkim z sałatą rucola oraz dzika borówka	33 zł
Rosti – placuszek z cukinii, kremowym serkiem Ricotta z łososiem wędzonym	29 zł
Podgrzybki zapiekane w cieście francuskim	28 zł

ZUPA

Krem z borowików z grzankami	28 zł
Dwukolorowy krem z cukinii	25 zł
Domowy rosół z makaronem	21 zł

DANIE GŁÓWNE wieloporcjowo - 2,5 kawałka mięsa na osobę

ZESTAW I	Kotlet schabowy w złocistej panierce, pieczeń wieprzowa w sosie własnym De Volaille z masłem i pietruszką Ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, kluski śląskie Zestaw surówek	cena zestawu 79 zł
-----------------	--	---------------------------

ZESTAW II	Tradycyjna rolada śląska, soczysta pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim Złocisty indyk z mozzarellą i pomidorami z nutą bazylii Ziemniaczki pieczone z cebulką, kluseczki śląskie, zestaw świeżych sałat z winegretem Czerwona kapusta z żurawiną, zestaw surówek	cena zestawu 87 zł
------------------	--	---------------------------

ZESTAW III	Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kaczka w karmelu z gruszką Roladki z pstrąga z boczkiem i ogórkiem Kluski śląskie, ziemniaczki pieczone z cebulką i ziołami, frytki Kompozycja świeżych sałat skropionych winegretem Ćwikła z tartym chrzanem, zestaw surówek	cena zestawu 105 zł
-------------------	--	----------------------------

2026 MENU

PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH

DANIA GŁÓWNE serwowane

Polędwiczki duszone w sosie borowikowym, kluski śląskie, mix świeżych sałat	65 zł
Policzki wołowe, sos chrzanowy, puree ziemniaczane, buraczki	59 zł
Pieczone gęsie udko, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, czerwona kapusta	79 zł
Rib eye cielęcy, boczniki w sosie teriyaki, pieczony batat, warzywa	99 zł

DESER podany w oprawie suchego lodu

Tort z kremowego serka mascarpone z sezonowymi owocami	25 zł
Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone	25 zł
Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie	29 zł
Krem marakujowy, kruche ciasteczko czekoladowe, krem Chantill	29 zł

ZIMNA PŁYTA minimum 10 osób

ZESTAW I	Deska wędlin tradycyjnych i europejskich, deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i żurawiną, śledzie przyrządzone z cebulką i pieczarkami, pasztet szefa kuchni serwowany ze śliwką, śliwki kalifornijskie z soczystym boczkiem, sałatka grecka, mozzarella z pomidorami, pieczywo, masło	cena zestawu 69 zł
ZESTAW II	Selekcja wędlin włoskich, selekcja serów europejskich, szynki zawijane z chrzanem, pasztet szefa kuchni nadziewany śliwką, śliwki kalifornijskie w chrupiącym boczku filet z matiasa na sałatce z jabłkiem owinięty awokado, tatar z łososia wędzonego z awokado, tatar z polędwicy wołowej, sashimi z polędwicy wołowej, mozzarella z pomidorami, sałatka grecka, pieczywo, masło	cena zestawu 89 zł

KOLACJA

Cordon Blue z serem i szynką, łódyczki ziemniaczane, mix sałat z winegretem	45 zł
Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulaszem	43 zł
Pikantny bogracz serwowany z pieczywem	35 zł
Rubinowy barszcz z krokietem	29 zł

NAPOJE

Wódka Stanisław 0,5l	75 zł
Wino (Pinotage / Muscat)	70 zł
Woda 1l	12 zł
Sok 1l	15 zł
Kawa	10 zł
Herbata	8 zł
Alkohol bez limitu (wódka oraz wino)	60 zł/os