

Przekąski zimne

Cold starters

Carpaccio z polędwicy wołowej (190g), *2

38 zł

serwowane z kaparami i oliwkami, płatkami parmezanu,
świeżą rukolą skropione truflową oliwą

Beef carpaccio served with capers, olives, sliced parmesan cheese
and rocket salad, sprinkled with truffle olive oil

„Wyprawa do Tataru” (170g), *3, 7, 8

37 zł

czyli befsztyk tatarski po polsku z drobno posiekanymi dodatkami,
musztardą i żółtkiem na ostro

A trip to Tatar, Polish steak tartare served with finely chopped
spicy toppings, yolk and mustard

Tatar ze śledzia (170g), *6, 8

22 zł

śledź, cebula czerwona, ogórek kiszony, musztarda francuska

Herring tartare served with chopped red onion, pickle, french mustard and olive oil

Deska mięs z Naszej wędzarni (150g)

18 zł

(schab, karczek, szynka i boczek)

Smoked meat according to our recipe (pork loin, chuck, ham and bacon, bacon)

Sałatki

Salads

Sałatka „na Pokuszenie” (300g), *1, 2, 7

29 zł

kawałki grillowanego kurczaka na sałacie lodowej z dodatkiem pomidorów, smażonych pieczarek, płatków parmezanu, polana naszym specjalnym sosem ziołowym

Slices of grilled chicken, served on iceberg salad with tomatoes, fried mushrooms and our special herb sauce with slices of parmesan cheese on top

Sałatka „Zorba” (wegetariańskie) (300g), *2

26 zł

pomidory, ogórek zielony, papryka, oliwki, czerwona cebula, podane z kruchą sałatą, serem feta i sosem ziołowym

Crispy lettuce served with tomatoes, fresh cucumber, pepper, olives, red onion and feta cheese, sprinkled with herb sauce

Sałatka „Anielska Diablica” (300g), *1, 2, 3

29 zł

chrupiąca sałata z dodatkiem smażonego boczku z cebulą, opiekanych ziemniaków, pomidorów, smażonym serem, grzankami czosnkowymi, polane sosem czosnkowym

Crispy lettuce served with fried bacon and onion, baked potatoes, fresh tomatoes, fried cheese, garlic croutons, all served with garlic sauce

Dania główne

Main dishes

Stek „Siedem Pokus” z wołowiny Angus (220g mięso), *2, 7 72 zł

serwowany z opiekаныmi ziemniakami i pieczarkami

Angus beef steak served with baked potatoes sprinkled with herbs and grilled champignon

Deska Rozpusty (440g mięso) 62 zł

Kawałki pieczonych żeber w sosie słodko-pikantnym z pieczonym ziemniakiem,

karmelizowaną cebulą, kapustą białą i miksem świeżych sałat z pomidorkami koktajlowymi

Decadence Platter- slates of roasted ribs in sweet-spicy sauce, served with baked potatoes,

carmelized onion and cabbage with the addition of refreshing salad mix with cherry tomatoes

Poledwiczka wieprzowa z sosem borowikowym i puree (160g), *2, 7 49 zł

Pork tenderloin served with boletus sauce and potato puree

Golonka marynowana w piwie (320g), *8 48 zł

serwowana na ciapkapuście

Pork knuckle marinated in beer served with potatoes and sauerkraut

Pierś z kaczki confit (200g), *3 56 zł

podana z kluskami śląskimi i domowymi buraczkami

Duck confit served with traditional Silesian dumplings and fried beetroots

Kotlet schabowy z kością (200g), *1, 3 36 zł

podany z ziemniakami puree i kapustą zasmażaną

Bone-in pork chop, served with potato puree and fried cabbage

Placki ziemniaczane (wegetariańskie) (300g), *1, 3, 7 29 zł

zapekane ze szpinakiem, pieczarkami i serem mozzarella

Potato pancakes baked with spinach, champignons and mozzarella cheese

Soczysta pierś z kurczaka (130g mięso), *2, 7 39 zł

nacierana gruboziarnistą solą i łupanym pieprzem, podana na risotto z borowikami

i posypana parmezanem

Juicy chicken breasts rubbed with coarse salt and crushed pepper, served with creamy risotto with boletus mushrooms and sprinkled with parmesan cheese

Dania dla dzieci

Kids menu

Zupy

Soups

Rosółek Elzy, *1, 3

z makaronem

11 zł

Elsa's chicken broth with noodles

Pomidorowa Anny, *1, 2, 3

z kluseczkami

11 zł

Anna's tomato soup
with small noodles

Desery

Desserts

Szarlotka prosto z pieca, *1, 2

Freshly baked apple pie with crumble topping and ice cream

20 zł

Sernik wiedeński z polewą czekoladową, *1, 2, 3

Viennese cheesecake with chocolate glaze

20 zł

Ciasto czekoladowe, *1, 2, 3

Chocolate cake

20 zł

Kwiatowa pokusa, *1, 2, 3

lody z biszkoptem, amaretto posypane jadalnymi kwiatami

Floral temptation - ice cream with sponge cake and amaretto served with edible flowers

20 zł

Dania Główne

Main courses

Nuggetsy Kristoffa, *1, 3

z frytkami

19 zł

Kristoff's chicken nuggets with fries

Makaron Olafa, *1, 3

19 zł

Penne z sosem bolońskim

Olaf's pasta

Penne pasta with Bolognese sauce

Napoje

Beverages

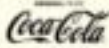
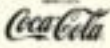
Napoje Gorące

Hot Drinks

Espresso	9 zł	Beileys Coffee	20 zł
Espresso Macchiato	9 zł	Frappe	15 zł
Espresso Doppio	14 zł	Czekolada z bitą śmietaną	15 zł
Kawa Czarna	9 zł	Chocolate with whipped cream	
Black Coffee		Herbata Dilmah, smakowa	8 zł
Kawa Biała	10 zł	Black tea or flavored	
White Coffee		Herbata Zimowa Ekstra	15 zł
Cappucino	12 zł	Herbata	16 zł / 15 zł
Latte Macchiato	13 zł	z rumem/wiśniówką	
Kawa z mlekiem sojowym	12 zł	Tea with rum/kirsh	
		Wino grzane	10 zł / 40 zł
		0,25 l / 1 l	

Napoje Zimne

Cold Drinks

		0,25 l / 0,5 l	8 zł / 10 zł
		0,25 l / 0,5 l	8 zł / 10 zł
KINLEY		0,25 l	8 zł
	naturalna woda mineralna niegazowana	0,33 l	6 zł
	naturalna woda mineralna gazowana	0,33 l	6 zł
	cytrynowa, brzoskwiniowa lemon, peach.	0,25 l	7 zł
	pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, multiwitamina	0,25 l	7 zł
	grejpfrutowy, pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka	1 l	15 zł
	orange, apple, black currant, multivitamine, grapefruit, tomato.		
	napój energetyzujący energy drink	0,25 l	10 zł

Soki naturalne (0,3 l) Natural juice

jabłko, marchew / apple, carrot	16 zł
pomarańcza, grapefruit / orange, grapefruit	16 zł

Alkohole

Spirits

Whisky / Whiskey

Ballantine's Finest

Chivas Regal

Jack Daniel's

Jameson

Johny Walker

- Red

- Black

- Blue

40 ml / 0,7 l

15 zł / 195 zł

20 zł / 280 zł

18 zł / 250 zł

16 zł / 220 zł

14 zł / 165 zł

20 zł / 280 zł

80 zł / 1100 zł

Brandy & Winiak

Calvados

Metaxa*****

Stock 84

40 ml

15 zł

20 zł

14 zł

Cognac

Gautier V. S. O. P

Hennessy V. S.

Hennessy X. O.

Martell V. S.

40 ml

30 zł

24 zł

80 zł

25 zł

Likier

Amaretto

Bailey's

Sambuca

40 ml

12 zł

14 zł

12 zł

Wina Domu / House Wine	150 ml / 0,75 l
Białe / Czerwone (półwytrawne)	14 zł / 65 zł
Wina Białe / White Wine	150 ml / 0,75 l
Tahuna Sauvignon Blanc (wytrawne) Sileni Estates, Nowa Zelandia	16 zł / 75 zł
GAVI (wytrawne) D.O.C.G. Gavi, Włochy	90 zł
CHABLIS (wytrawne) Domaine d'Elisse A.O.C. Chablis, Francja	140 zł
Wina Czerwone / Red Wine	150 ml / 0,75 l
Ambasciatori Primitivo (półwytrawne) I.G.T. Salento, Puglia, Włochy	16 zł / 75 zł
PIDUCO Carmenere Reserva (wytrawne) D.O. Valle del Maule, Chile	90 zł
RIOJA Leza Garcia Reserva (wytrawne) D.O.Ca. Rioja, Hiszpania	120 zł
Wina Deserowe / Dessert Wine	150 ml / 0,75 l
Chateau La Borne Moelleux (białe półsłodkie) Francja	15 zł / 70 zł
Vina Poniente Red Semi Sweet (czerwone półsłodkie) Hiszpania	15 zł / 70 zł
Cabernet d'Anjou (różowe półwytrawne) Francja	16 zł / 75 zł
Wina Musujące / Sparkling Wine	0,75 l
Prosecco Spumante Extra Dry (białe wytrawne) Włochy	80 zł
Prosecco 0,2 l	25 zł
Wina Bezalkoholowe / Alcohol free Wine	150 ml / 0,75 l
Verduguez Zero Vardejo (białe wytrawne) Hiszpania	15 zł / 70 zł