

* z uwagi na wykorzystanie świeżych produktów oraz technik kulinarnych czas oczekiwania na wybrane potrawy może być dłuższy niż 30 minut
* by using fresh products and culinary techniques, the waiting time for selected dishes can be longer than 30 minutes

* do grup powyżej 7 osób doliczamy 10% usługi serwisowej
* for groups seven people and more we add a 10% service charge

-  - LACTOSE FREE
-  - GLUTENFREE
-  - VEGAN
-  - WEGE

ŚNIADANIA / BREAKFAST

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 7:00 - 12:00 / W WEEKENDY 7:00 - 13:00

Jajka po benedyktyńsku 2 jajka/ boczek/ rukola/ salsa z kolorowych pomidorów poched eggs 2 eggs/ bacon/ rucola/ tomato salsa	24.90,-
angielskie śniadanie 2 kielbaski/ 2 jajka sadzone/ bekon/ fasolka w sosie pomidorowym/ pieczarki z pomidorami/ pieczywo english breakfast 2 sausages/ 2 fried eggs/ bacon/ tomatoes/ mushrooms/ baked beans/ bread	24.90,-
omlet z łososiem omlet z 2 jaj/ łosoś wędzony/ twaróg/ rzodkiewka/ koper omelette with salmon 2 egg melette/ smoked salmon/ cottage cheese/ radish/ dill	24.90,-
Jajecznica z 3 jaj do wyboru: szynka boczek pieczarki pomidory szczypior scrabmbled eggs (3 eggs) to choose: ham bacon mushrooms tomatoes chives	24.90,-
pancakes owoce/ syrop klonowy pancakes fruits/ maple syrup	24.90,-
śniadanie dla dwojga 2 jajka sadzone/ wędlina/ ser/ mix sałat z warzywami/ owoce/ croissanty z czekoladą/ pieczywo breakfast for two 2 fried eggs/ ham/ cheese/ mix salad with vegetables/ fruits/ chocolate croissants	45,-

MENU LUNCOWE

OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU W GODZ. 12:00 - 16:00

codziennie Inny zestaw zupa 8,- danie główne 18,- deser lub przystawka 8,- every day a different set soup 8,- main course 18,- dessert or starter 8,-	28,-
--	------

PRZYSTAWKI / STARTERS

 panierowany kozł ser seler/ sos orzechowy/ mus malinowy breaded goat cheese celery/ nut sauce/ raspberry mousse	26,-
 śledź korzenny piernik/ koper włoski/ żel wiśniowy/ jabłko/ burak spicy herring gingerbread/ fennel/ cherry gel/ apple/ beetroot	29,-
 łatar wołowy ogórek kiszony/ grzyb marynowany/ puder ze stoniny/ musztarda/ cebula beef tartar pickled cucumber/ marinated mushroom/ pork fat powder /mustard/ onion	35,-
grasica cieleca chotka/ chips z ziemniaka/ sos śmietanowo winny sweetbreads veal challah/ potato chips/ cream wine sauce	37,-

ZUPY / SOUPS

  krem z buraka kozi ser/ mleko kokosowe/ jabłko/ mus chrzanowy beetroot cream goat cheese/ coconut milk/ apple/ horseradish mousse	18,-
  zupa grzybowa kwaśna śmietana/ ziemniak mushroom soup creme fraiche/ potato	19,-
rosół z królika kluski lane/ chrupkie warzywa/ klopsy mięsne rabbit soup noodles/ crisp vegetables/ meatballs	19,-

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

pierś z kurczaka kurczak zagrodowy smażone puree/ chutney cebulowy/ brokuł/ grillowana dymka/ sos grzybowy chicken breast fried puree/ onion chutney/ broccoli/ grilled spring onions/ mushroom sauce	48,-
boczek sous vide boczek złotnicki ziemniak/ kapusta/ konfitura jabłkowa/ sos cydrowy sous vide bacon potato/ cabbage/ apple jam/ cider sauce	48,-
 łosoś smażony łosoś atlantycki puree ze słodkiego ziemniaka/ szpinak/ pędy słonecznika/ kapary pan-fried salmon sweet potato puree/ spinach/ sunflower shoots/ capers	49,-
królik w kapuście pierogi/ mus z moreli/ marchewka/ jarmuż/ sos szalwiowy rabbit with cabbage dumplings/ apricot mousse/ carrot/ kale/ sage sauce	49,-
pierś z kaczki placek z buraka/ puree z pasternaka/ kapusta/ mus z marchwi/ sos agrestowo-jabłkowy duck breast beetroot pie/ parsnip puree/ cabbage/ carrot mousse/ apple and gray sauce	51,-
 sum sum afrykański groszek tłuczony/ kalafior smażony/ migdały/ sos szczypiorkowy sheaffish crushed peas/ pan-fried cauliflower/ almonds/ chive sauce	51,-
rolada wołowa rolada śląska modra kapusta z suszoną śliwką/ kluski śląskie/ sos pieczeniowy beef roulade red cabbage with dried plums/ silesian noodles/ gravy sauce	53,-
 połędwica wołowa połędwica mazurska warzywa korzeniowe/ puree z palonej cebuli/ pomidor cherry beef steak root vegetables/ roasted onion puree/ cherry tomato	76,-
comber jagnięcy comber podhalański ragu warzywne/ smażona rukola/ jarmuż/ mus chrzanowo buraczany/ orzech laskowy / sos tymiankowy lamb loin vegetable ragu/ fried rucola/ kale/ beetroot and horseradish mousse/ hazelnut/ thyme sauce	79,-

Jeżeli jesteś zadowolony z naszego serwisu prosimy odpowiedzieć na poniższe pytania.

Skąd się o nas dowiedziałeś?

/ FACEBOOK / INSTAGRAM / ZNAJOMI / INNE

Jak oceniasz naszą kuchnię?

/ 1 / 2 / 3 / 4 / 5 /

Jak oceniasz naszą obsługę?

/ 1 / 2 / 3 / 4 / 5 /

PIEROGI

  pierogi wegańskie pesto pietruszkowe/ orzechy/ zielona oliwa vegan dumplings parsley pesto/ nuts/ green olive oil	31,-
 pierogi ruskie dynia/ cebula/ jarmuż/ sos maślany dumplings with potato and cottage cheese stuffing pumpkin/ onion/ kale/ butter sauce	33,-
 pierogi z mięsem skwarki/ boczek/ okrasa cebulowa/ szczypior dumplings with meat greaves/ rocket salad/ spinach	34,-

SALAТЫ / SALADS

JASNA SPRAWA mix sałat/ burak pieczony/ słodki ziemniak/ winogrono/ migdały/ grzanka mix salad/ roasted beetroot/ sweet potato/ grapes/ almonds/ croutons	28,-
 NO JASNE! czarna soczewica/ quinoa/ czarny ryż/ ciecierzycza/ koper włoski/ awokado/ granat/ nać pietruszki/ mięta/ brokuł/ chili black lentils/ quinoa/ black rice/ chickpeas/ fennel/ avocado/ pomegranate/ parsley/ mint/ broccoli/ chili	29,-
* kurczak / chicken 31,- * łosoś wędzony / smoked salmon 33,- * kozł ser / goat cheese 35,-	

DESKA SERÓW Z MARYNOWANYMI OLIVKAMI ORAZ PIECZYWEM CZOSNKOWYM



DESERY / DESSERTS

beza hibiskusowa/ krem kakaowy/ mus malinowy/ owoce hibiscus meringue/ colle flavoured cream filling/ raspberry mousse/ fruits	18,-
selekcja lodów rzemieślniczych lody krasnolód 3 gałki/ czekolada/ stony karmel/ wanilia/ malina/ cytryna craft ice cream/ 3 scoops/ chocolate/ salted caramel/ vanilla/ raspberry/ lemon	18,-
semifreddo porzeczkowe/ biszkopt migdałowy/ owoce leśne/ mus wiśniowy currant semifreddo/ almond sponge cake/ forest fruit/ cherry mousse	19,-
sernik z białą czekoladą/ beza włoska/ mus malinowy white chocolate cheesecake/ italian meringue/ raspberry mousse	19,-

MENU DLA DZIECI / MENU FOR CHILDREN

zupa pomidorowa/ makaron tomato soup/ noodles	12,-
kluseczki śląskie (wytrawne lub na słodko) silesian noodles (salted or sweet)	12,-
pieńki z truskawkami/ śmietana dumplings with strawberries/ cream	14,-
fileciki drobiowe/ mizeria/ frytki chicken filets/ cucumber salad/ french fries	16,-

* Z uwagi na wykorzystanie świeżych produktów oraz technik kulinarnych czas oczekiwania na wybrane potrawy może być dłuższy niż 30 minut
* by using fresh products and culinary techniques, the waiting time for selected dishes can be longer than 30 minutes



NAPOJE / DRINKS

Espresso	6,-
Espresso doppio	8,-
Americano	8,-
Cappuccino	10,-
Latte	10,-
Espresso Tonic	10,-
HERBATA / TEA	15,-
cytrusy / goździki / syrop piernikowy / citruses / cloves / gingerbread syrup	
LEMONIADA / LEMONADE 0,3 l	10,-
Lemoniada klasyczna / classic lemonade	
SOKI / JUICE	12,- / 15,-
świeżo wyciskany sok / freshly squeezed juice 0,2l / 0,3l	
* pomarańczowy / orange	
* grejpfrutowy / grapefruit	
* mieszany / mixed	
PIWO / BEER	
Browar Stu Mostów	15,-
butelka 0,5l / bottle 0,5l	
Żywiec	
0,3l / 0,5l	8,- / 10,-
GRZANE PIWO / MULLED BEER	15,-
* truskawkowe / strawberry	
* cynamonowe / cinnamon	
* imbirowe / ginger	
GRZANE WINO / MULLED WINE	16,-
plasterek pomarańczy / laska cynamonu / goździki orange slice / cinnamon stick / cloves	
WINO STOŁOWE	
białe 0,5l / 1l	30,-/ 50,-
czerwone 0,5 / 1l	30,-/ 50,-
CYDR	
Dobroński 0,25	
• jabłko / apple	12,-
• gruszka / pear	12,-
Jabłkoński	14,-

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Aperol Spritz	24,-
Aperol / Prosecco / woda gazowana / plaster pomarańczy	
Mojito	20,-
rum / limonka / mięta / brązowy cukier / woda gazowana	
Whisky Sour	22,-
Jack Daniels / białko jajka / Angostura / sok z cytryny i limonki	
Fruit Cup Spritz	22,-
Martini Bianco / Martini Rosso / Triple Sec / syrop cukrowy / wino musujące	
Martini Bianco Tonic	18,-
Martini Bianco / tonic / plasterek limonki	
Cuba Libre	18,-
rum / limonka / Coca - Cola	
Jasna Sprawa	20,-
rum / Malibu / sok ananasowy / syrop cukrowy / ogórek / limonka	
Martini Fiero	18,-
Martini / tonic	

ALKOHOLOE MOCNE

WHISKEY / 40 ml / BLENDED	
Ballantine's Finest	16,-/ 170,-
Ballantine's 12 YO	24,-/ 260,-
Jack Daniel's	19,-/ 210,-
Gentelman Jack	28,-
WÓDKA / 40 ml /	
Baltic	10,- / 90,-
Finlandia biała	14,-/ 130,-
J.A. Baczewski	15,-/ 140,-
WÓDKI SMAKOWE / 40 ml /	
Golden Rose	18,-
Miodula Prezydencka	18,-
KONIAK / BRANDY / 40 ml /	
Hennessy V.S.	22,-
Martell V.S.O.P.	29,-
RUM & CACHACA / 40 ml /	
Cachaca	14,-
Bacardi Carta Blanca	15,-
TEQUILA / 40 ml /	
Olmeca Silver	18,-
Olmeca Gold	18,-
GIN / 40 ml /	
Seagram's	12,-
Hendrick's	22,-
VERMOUTH / 40 ml /	
Martini Bianco	12,-
Martini Rosso	12,-
Martini Extra Dry	12,-
LIKIER / 40 ml /	
Kahlua	13,-
Malibu	13,-
Triple Sec	13,-
Amaretto	13,-
Baileys	13,-
Campari	13,-
Aperol	13,-
Jagermeister	13,-

W naszej restauracji można zorganizować różnego rodzaju imprezy – wesela, komunie, chrzty, jubileusze, spotkania biznesowe. Do każdego klienta podchodzimy w sposób mocno indywidualny, chcąc sprostać najwyższym wymaganiom. W celu rezerwacji terminu zapraszamy do kontaktu.