

Witamy W RESTAURACJI

KELNERZY W WIEŻY



Z największą radością witamy Państwa w naszej wyjątkowej restauracji, gdzie sztuka kulinarniej magii spotyka się z niepowtarzalnym klimatem Wieży.

*Szanowni goście!
Nie dzielimy rachunków
1 stolik = 1 rachunek*

*Lista alergenów dostępna u kelnera
W przypadku chęci otrzymania faktury VAT należy
poinformować o tym Kelnera przed złożeniem
zamówienia*

Organizacja imprez



Tel. 533 - 141 - 109



Przystawki

Starters

Tatar 62 zł

Beef Tartare

**Polędwica wołowa / ogórek kiszony / piklowana szalotka / marynowane
rydze / musztarda francuska / żółtko / pieczywo**

*Beef tenderloin / pickled cucumber / pickled shallot / marinated saffron milk cap
mushrooms / French mustard / egg yolk / bread*

Vitello tonnato z polędwiczki wieprzowej 48 zł

Pork tenderloin vitello tonnato

Polędwiczka wieprzowa / sos tuńczykowy / kapary / oliwa

Pork tenderloin / tuna sauce / capers / olive oil

Gołąbek z krupniokiem 29 zł

Cabbage roll with blood sausage

Krupniok / kapusta / ogórek kiszony / palone masło / orzech laskowy

Blood sausage / cabbage / pickled cucumber / browned butter / hazelnut

Śledź holenderski 28 zł

Dutch herring

Śledź matias / racuch jabłkowy / mus z buraka i chrzanu / orzech włoski / pikle

Dutch herring / apple fritter / beetroot and horseradish purée / walnut / pickles

Kartofel smash 24 zł

Smashed potato

Ziemniak pieczony / szalot / majonez dijon / majonez truflowy

Roasted potato / Silesia potato salas / Dijon mayonnaise / truffle mayonnaise

Zupy

Soups

Śląski Żur 35 zł

Silesian Sour Rye Soup

**Żur śląski / Puree z paloną cebulą / Kielbasa biała z czosnkiem
niedźwiedzim**

Silesian rye soup / Puree with roasted onion / White sausage with wild garlic

Krem z kapusty kiszzonej 24 zł

Sauerkraut cream soup

Kapusta kiszona / kartofel z ogniska / chrust z pietruszki

Fermented cabbage / fire-roasted potato / parsley crisps

Wodzionka z serem 19 zł

Bread and garlic soup with cheese

Czosnek / grzanki / smalec / ser Cheddar

Garlic / croutons / lard / cheddar cheese

Rosół z 5 ptaków z makaronem 28 zł

Five-bird broth with pasta

Od piatku do niedzieli

From friday to sunday

Dania Główne

Main Courses

Perliczka z kopytkami 85 zł

Guinea fowl with dumplings

Perliczka / kopytka / sos porowo-grzybowy / rukola / gruszka
Guinea fowl / dumplings / leek and mushroom sauce / rocket / pear

Gicz jagnięca 99 zł

Lamb shank

Gicz jagnięca / puree z grochu / demi-glace z pomarańczą / brukselka
Lamb shank / pea purée / orange demi-glace / Brussels sprouts

Karminadel z jelenia 62 zł

Venison meatballs

Karminadel z jelenia / puree ziemniaczane / karmelizowana cebula / buraczki / palone masło
Venison meatballs / mashed potatoes / caramelised onion / beetroot / browned butter

Czorny burger wołowy 69 zł

Black beef burger

Wołowina / czarna bułka / salsa z ananasa / majonez pietruszkowy / pieczone warzywa / Cheddar
Beef / black bun / pineapple salsa / parsley mayonnaise / roasted vegetables / Cheddar

Kacze udo 71 zł

Duck leg

Udo z kaczki / knedle dyniowe / sos pomarańczowy / czerwona kapusta z jabłkiem i goździkiem
Duck leg / pumpkin dumplings / orange sauce / red cabbage with apple and clove

Dania Głównie

Main Courses

Żebro BBQ 500 g 73 zł
BBQ rib 500 g

Żeberko wieprzowe / sos BBQ / panczkrout / pikle
Pork rib / BBQ sauce / potato and cabbage mash / pickles

Rolada śląska 69 zł
Silesian roulade

Rolada wołowa / kluski śląskie / modra kapusta
Beef roulade / dumplings / red cabbage

Karmazyn w sosie kaparowym 68 zł
Redfish in caper sauce

Karmazyn / sos kapary-cytryna / kaszotto z pęczaku
Redfish / caper and lemon sauce / barley risotto

Risotto classico 57 zł
Classic risotto

Ryż arborio / grzyby / białe wino / masło / grana padano
Arborio rice / mushrooms / white wine / butter / grana padano

Makarony

Pasta

Tagliatelle z polędwiczka 57 zł
Tagliatelle with pork tenderloin

Makaron tagliatelle / polędwiczka wieprzowa / sos truflowy / sezam / kolendra
Tagliatelle / pork tenderloin / truffle sauce / sesame / coriander

Makaron szpinakowy z tofu 45 zł
Spinach pasta with tofu

Makaron szpinakowy / tofu / pomidorek koktajlowy / pasta orzechowa / parmezan wegański
Spinach pasta / tofu / cherry tomato / nut paste / vegan parmesan

Sałatki

Salads

Sałatka z wątróbką drobiową 45 zł
Salad with chicken liver

Wątróbka drobiowa / gruszka / ser pleśniowy / orzechy
Chicken liver / pear / blue cheese / nuts

Sałatka a'la Cesar 52 zł
Caesar salad

Pierś z kurczaka / Mix sałat / Pomidor / Ogórek zielony / Czerwona cebula / Grzanki / Sos anchois
Chicken breast / Mixed salad / Tomato / Green cucumber / Red onion / Croutons

Sałatka z burrata 59 zł
Burrata salad

Burrata / pieczone buraki / dynia / wędzona śliwka / orzechy / ocet balsamiczny
Burrata cheese / roasted beetroot / pumpkin / smoked plum / nuts / balsamic vinegar

Desery

Desserts

**Lody Śmietankowe / Beza Szwajcarska/ Gorące
maliny 35 zł**

Cream Ice Cream / Swiss Meringue / Hot raspberries

Mosz kołocz 29 zł

Traditional Silesian kołocz

O smak zapytaj kelnera
Ask the waiter about the flavor

Fondant 40 zł

Fondant

O smak zapytaj kelnera
Ask the waiter about the flavor

Napoje

Drinks

KAWA / COFFEE

Americano - 14 zł
Espresso - 12 zł
Espresso Doppio - 16 zł
Cappuccino - 17 zł
Flat White - 19 zł
Latte Macchiato - 18 zł
Kawa Mrożona / Ice Coffee - 25 zł

HERBATA / TEA

Czarna - Ceylon / Earl Grey - 14 zł
Black Tea

Owocowa - Czarna jagoda i granat / Liczi, migdały i róża / Mango i
Truskawka / Róża z Wanilią - 14 zł

*Fruity - Blueberry and pomegranate / Lychee, almond and rose / Mango and
strawberry / Rose with vanilla*

Miętowa / Mint - 14 zł

Zielona - Klasyczna / Zielona z jaśminem - 14 zł

Green - Classic / Green with jasmine

Herbata zimowa 25 zł

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca - Cola 0.25 - 12 zł
Coca - Cola Zero 0.25 - 12 zł
Fanta 0.25 - 12 zł
Sprite 0.25 - 12 zł
Tonic 0.25 - 12 zł
Sok Cappy 0.25 / Juice Cappy 0.25 - 12 zł
Jabłko, Pomarańcza / Apple Juice, Orange Juice
Sok jabłko, pomarańcza 1l - 30zł
Apple Juice / Orange Juice 1l
Woda gazowana / niegazowana 0.33 - 10 zł
Sparkling Water / Still Water 0.33
Woda gazowana / niegazowana 1l - 18 zł
Sparkling Water / Still Water 1l
Lemoniada sezonowa (o smak zapytaj kelnera) -
Dzbanek 35 zł / Szklanka 15 zł
*Seasonal lemonade (ask the waiter for flavor) -
Jug PLN 35 / Glass PLN 15*

Alkohole

Alcohol

PIWO BECZKOWE / DRAFT BEER

Książęce Lager (5%) 0.3 / 0.5 - 16 zł / 18 zł

PIWA BUTELKOWE / BEER IN BOTTLE

Książęce Złote Pszeniczne (4,9%) 0.5 19 zł

Książęce IPA (5,4%) 0.5 19 zł

Książęce Czerwony Lager (4.9%) 0.5 19 zł

Książęce Ciemne Łagodne (4.1%) 0.5 19 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL FREE BEER

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5 18 zł

Książęce IPA 0.0% 0.5 18 zł

Lech Free limonka mięta 0.0% 0.33 16 zł

Lech Free arbuz mięta 0.0% 0.33 16 zł

Lech Free smoczy owoc winogrono 0.0% 0,33 16 zł

Lech Free 0% 0.5 18 zł



WÓDKA / VODKA

Ostoya (40%) 40ml - 16 zł

Ostoya (40%) 0.5 - 170 zł

Pan Tadeusz (40%) 40ml - 14 zł

Pan Tadeusz (40%) 0.5 - 120 zł

Finlandia smakowa (37,5%) 40 ml - 16 zł

Blackcurrant / Cranberry / Lime / Mango

Koktajle

Cocktails

Pornstar Martini 36 zł

Wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, Puree Marakuja, Sour (14.6%)

Rasgarita 35 zł

Tequilla Sierra Silver / Sour limonka / Cointreau / Mus malinowy (19.3%)

Słodki Mandel 32 zł

Amaretto / Syrop wiśniowy / Syrop czekoladowy / Sour / Białko jajka (11.2%)

Julia, a Romeo pitnął 30 zł

Jagermeister, Grenadyna, Sour limonka, Sour cytryna, Białko (10%)

Szekuladowa Apluzina 33 zł

Likier kakaowy / Likier Cointreau / Śmietanka 30% (23.5%)

Whisky z kwiatkiem 33 zł

Ballantine's / Sour / Syrop hibiskus / Białko jajka / Angostura (15.1%)

Lygej bo gasza! 36 zł

Bols Blue Curacao / Malibu / Sok ananasowy / Mleczko kokosowe (9.7%)

Karmelowe maskety 29 zł

Baileys / Syrop karmelowy / Espresso doppio (6.8%)

Trzim pysk! 35 zł

Seagram's Gin / Syrop cukrowy / Sour / Prosecco (14.1%)

Pink frelka 35 zł

Pan Tadeusz wódka / Malibu / Sok ananasowy / Mleko / Syrop truskawka (13.1%)

Negroni Fiero 35 zł

Seagram's Gin / Martini Fiero / Campari (26.7%)

Aperol Spritz 35 zł

Prosecco / Aperol / Soda Top (9.4%)

Hugo Spritz 31 zł

Prosecco / Syrop z czarnego bzu / Soda Top (6.9%)

Koktajle Bezalkoholowe

Non - Alcoholic Cocktails

Aperol Spritz 29 zł

Syrop Pomarańczowy, Prosecco Free, Soda

Hugo Spritz 29 zł

Syrop czarny Bez, Prosecco Free, Soda

Karamba po przejściach 29 zł

Prosecco Free, Puree marakuja

Żurawinowa szolka 29 zł

Sok żurawinowy, sok pomarańczowy, sour limonka, syrop marakuja

WHISKEY / GIN / RUM / TEQUILA ...

Jameson (40%) 40 ml - 17 zł

Ballantine's (40%) 40 ml - 16 zł

Chivas Regal 12yo (40%) 40 ml - 27 zł

Johnny Walker Red (40%) 40 ml - 16 zł

Johnny Walker Black (40%) 40 ml - 22 zł

Johnny Walker Green (40%) 40 ml - 36 zł

Johnny Walker Gold (40%) 40 ml - 46 zł

Jack Daniel's (40%) 40 ml - 20 zł

Jack Daniel's Single (40%) 40 ml - 29 zł

Jack Daniel's Gentleman (40%) 40 ml - 23 zł

Benriach (40%) 40 ml - 32 zł

Macallan (40%) 40 ml - 60 zł

Beefeater (40%) 40 ml - 21 zł

Seagram's (37,5%) 40 ml - 16 zł

Gordon's (37,5%) 40 ml - 20 zł

Bacardi Carta Blanca (37,5%) 40 ml - 17 zł

Bacardi Carta Oro (37,5%) 40 ml - 17 zł

Kraken (40%) 40 ml - 19 zł

Sierra Gold (38%) 40 ml - 17 zł

Sierra Silver 40 (38%) ml - 17 zł

Tequila Reposado 1800 (38%) 40 ml - 22 zł

Tequila Reposado 1800 (38%) Silver 40 ml -
22 zł

Jagermeister (35%) 40 ml - 18 zł

Aperol (11%) 40 ml - 16 zł