

Witamy W RESTAURACJI

KELNERZY W WIEŻY



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

*Nie dzielimy rachunków
1 stolik = 1 rachunek*

*Zapytaj Kelnera o listę alergenów
W przypadku chęci otrzymania faktury VAT należy
poinformować o tym Kelnera przed złożeniem
zamówienia*

Organizacja imprez

 Tel. 533 - 141 - 109

POLAND
100
2024
BEST
RESTAURANTS

Przystawki

Starters

Tatar 54 zł

Beef Tartare

Polędwica wołowa / Ogórek kiszony / Piklowana szalotka / Marynowane rydze / Musztarda francuska / Żółtko / Masło chrzanowe / Pieczywo
Beef tenderloin / Pickled cucumber / Pickled shallot / Pickled saffron mushrooms / French mustard / Egg yolk / Horseradish butter / Bread

Krewetki w Cydrze jabłkowym 56 zł

Shrimp in Apple Cider

Krewetki 8 szt. / Szalotka / Czosnek / Pietruszka / Palone masło / Jabłko / Pieczywo

Shrimps 8 pcs. / Shallot / Garlic / Parsley / Burnt butter / Apple / Bread

Galert z kaczki 38 zł

Duck Gallette

Galert z kaczki / Marchew / Mus z pieczonego jabłka / Groszek cukrowy / Piklowana szalotka / Ocet jabłkowy

Duck gallet / Carrot / Baked apple mousse / Sugar snap peas / Pickled shallot / Apple vinegar

Carpaccio z pieczonego buraka 28 zł

Roasted beetroot carpaccio

Carpaccio z pieczonego buraka / Kozi ser / Puree z kopru włoskiego / Młode liście / Dressing cytrynowo - miętowy / Słonecznik prażony z kuminem

Roasted beetroot carpaccio / Goat cheese / Fennel puree / Young leaves / Lemon and mint dressing / Roasted sunflower seeds with cumin

Zupy

Soups

Śląski Żur 31 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*

Kwaśnica na żeberku 31 zł

Sour Soup with Ribs

**Kwaśnica na żeberku / Pieczony ziemniak / Kiszona kapusta /
Prażony kmin**
Sour soup with ribs / Baked potato / Sauerkraut / Roasted cumin

Krem z białych warzyw 24 zł

Cream of white vegetables

Krem z białych warzyw / Chips z topinamburu / Olej pietruszkowy
Cream of white vegetables / Jerusalem artichoke chips / Parsley oil

Rosół z makaronem 24 zł

Piątek - Niedziela

Polish Traditional Broth with Noodles
From Friday to Sunday

Dania Główne

Main Courses

Kanapka nowojorska z Pastrami 61 zł

New York sandwich with Pastrami

**Pastrami / Sos rosyjski / Kapusta kiszona / Piklowana rzodkiew /
*Pieczone potatki***

Pastrami / Russian sauce / Sauerkraut / Pickled radish / Baked potatoes

Stek z karkówki 52 zł

Pork neck steak

**Stek z karkówki / Ziemniak Hasselback / Szarpane sałaty z winegret / Masło
chrzanowe**

Pork neck steak / Hasselback potato / Pulled lettuce with vinaigrette / Horseradish butter

Maślana Pierś z Kurczaka kukurydzianego 68 zł

Buttered Corn Chicken Breast

**Maślana pierś z kurczaka kukurydzianego / Pieczony batat / Sos
kasztanowy / Mizeria**

Buttered corn chicken breast / Baked sweet potato / Chestnut sauce / Cucumber salad

Rozmarynowa polędwiczka wieprzowa SV 59 zł

Rosemary Pork Tenderloin SV

**Polędwiczka wieprzowa SV / Puree szczypiorkowe / Pieprzowy Demi
Glace / Pieczone pikantne pomidorki**

Pork tenderloin SV / Chive puree / Pepper Demi Glace / Baked spicy tomatoes

Dania Głównie

Main Courses

Sandacz duszony w sosie rakowym 84 zł
Zander stewed in crayfish sauce

Sandacz w sosie rakowym / Parmezanowe risotto / Blanszowany brokuł / Cytryna
Zander in crayfish sauce / Parmesan risotto / Blanched broccoli / Lemon

Rolada śląska 61 zł
Silesian roulade

Rolada wołowa / Kluski śląskie / Modra kapusta
Beef roulade, Dumplings, Red cabbage

Golonka trybowana ze śliwką 61 zł
Boned pork knuckle with plum

Golonka ze śliwką / Panczkraut z kiszoną kapustą / Musztarda Dijon
Pork knuckle with plum / Panczkraut with sauerkraut / Dijon mustard

Risotto z Pesto z Pieczonego buraka 41 zł
Risotto with Roasted Beetroot Pesto

Risotto z pesto z pieczonego buraka / Piklowany kalafior / Ser kozi / Palony słonecznik
Risotto with roasted beetroot pesto / Pickled cauliflower / Goat cheese / Roasted sunflower seeds

Makarony

Pasta

Tagliatelle z kurczakiem 52 zł

Tagliatelle with chicken

**Makaron tagliatelle / Kurczak / Pasta truflowa / Por / Śmietana /
Oliwki / Pietruszka / Grano Padano**

*Tagliatelle pasta / Chicken / Truffle paste / Leek / Cream / Olives / Parsley / Grano
Padano*

Tagliatelle z Krewetkami 55 zł

Tagliatelle with Shrimps

**Maślano - Winne Tagliatelle / Krewetki 5 szt. / Szpinak / Pomidor /
Czosnek / Pietruszka / Grana Padano**

*Buttery and Wine Tagliatelle / Shrimps 5 pcs. / Spinach / Tomato / Garlic / Parsley / Grana
Padano*

Sałatki

Salads

Sałatka z Kurczakiem lub Serem Halloumi
49 zł

Salad with Chicken or Halloumi Cheese

Salata rzymska / Piklowana rzodkiewka / Pomidory Lima / Czerwona cebula /
Majo Aioli

Romaine lettuce / Pickled radish / Lima tomatoes / Red onion / Mayo Aioli

Desery

Desserts

Lody Śmietankowe / Beza Szwajcarska / Gorące
maliny 32 zł

Cream Ice Cream / Swiss Meringue / Hot raspberries

Klasyczne Tiramisu 35 zł
Classic tiramisu

Fondant czekoladowy 40 zł
Chocolate fondant

Sorbet porzeczkowy / Palona kruszonka
Currant sorbet / Roasted crumble

Wybór ciast z naszej witryny

Napoje

Drinks

K A W A / C O F F E E

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

H E R B A T A / T E A

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

N A P O J E Z I M N E / C O L D D R I N K S

Coca - Cola 0.25 - 11 zł
Coca - Cola Zero 0.25 - 11 zł
Fanta 0.25 - 11 zł
Sprite 0.25 - 11 zł
Tonic 0.25 - 11 zł
Sok Cappy 0.25 / Juice Cappy 0.25 - 11 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

Peroni (5%) 0,33 16 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



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 35 zł

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

Aperol Spritz 32 zł

Aperol, Prosecco, Soda (9.4%)

Bania Whiskey 31 zł

Whiskey, Sweet, Sour, Białko, Rioba Pumpkin Spice, Angostura (12.5%)

Julia, a Romeo pitnął 30 zł

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

Tiramisu 38 zł

Amaretto, Jagermeister, Kahlua, Syrop czekolada, Bitka śmietana (19.6%)

Kansodowe Maszkety 35 zł

Baileys, Syrop karmelowy, Espresso doppio (6,8%)

Zimno Grucha 33 zł

Aperol, Prosecco, Syrop gruszkowy, Soda (7.9%)

Daiquiri Poziomka 32 zł

Rum biały, Syrop truskawkowy, Sok z limonki, Żelka truskawkowa (14.4%)

Ulizano Wela 30 zł

Wódka, Midori, Syrop brzoskwiniowy, Sok ananasowy (12.3%)

Gorzko Ajza 27 zł

Martini FIERO, Cukier, Limonka, Soda, Mięta (5.4%)

Lygej Bo Gasza 33 zł

Malibu, Bols Blue Curacao, Sok ananasowy, Mleko kokosowe (9,5%)

Trzim Pysk 32 zł

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

La' Sandritta 35 zł

Tequilla Reposado, Bols Blue Curacao, Syrop marakuja, Sok z pomarańczy (11.1%)

Koktajle Bezalkoholowe

Non - Alcoholic Cocktails

Aperol Spritz 26 zł

Syrop Pomarańczowy, Prosecco Free, Soda

Hugo Spritz 26 zł

Syrop czarny Bez, Prosecco Free, Soda

Karamba po przejściach 26 zł

Prosecco Free, Puree 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 Gentelman (40%)40 ml - 23 zł

Benriach (40%) 40 ml - 32 zł

Macallan (40%) 40ml - 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

Jagermaister (35%) 40 ml - 18 zł

Aperol (11%)40 ml - 16 zł