



MENU

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	61 zł
Polędwica wołowa (Polska) / szalotka / ogórek piklowany / mayo truflowe / żółtko konfitowane / masło szalotkowe / pieczywo	
Brioche	36 zł
Brioche / konfitura z figi, cebuli i jagody / kozi ser / rukola / wędzona oliwa z oliwek	
Krewetki	54 zł
Krewetki 6szt. / sos winno maślany / chilli / pietruszka / pieczywo	
Deska wędlin i serów	69 zł
Wędliny z własnej dojrzewalni / sery włoskie (Taleggio, Gorgonzola, Scamorza) / chutney figowe / pieczywo (100g / 150g)	

ZUPY

Krem z pieczonych pomidorów	26 zł
Pomidory malinowe / wędzona śmietana bazyliowa / prażona kasza gryczana	
Zupa Cebulowa	29 zł
Pomidory San Marzano / Ser Pecorino Romano	
Chłodnik z buraka i maliny	34 zł
Pieczony burak / ogórek piklowany / maślanka / koper / twaróg	
Rosół z Domowym Makaronem	28 zł
Tylko w niedziele	
Wolno gotowany na czterech mięsach / Domowy makaron	

SALATKI

Salata z Burratą	58 zł
Burrata DOP / polskie pomidory / vinegrette malinowy / cebulka w occie winnym / młode liście	
Salata z rostbefem	55 zł
Mix салат / pieczony rostbef w winie / vinegrette / pomidor koktajlowy / ogórek zielony / pikle / brzoskwinia / peperoncini dolce	

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kurczaka kukurydzianego	57 zł
Pierś z kurczaka kukurydzianego / puree ziemniaczane z groszkiem / młoda kapusta grillowana / bisque drobiowy / czerwona cebula piklowana	
Stek na gorącym kamieniu	145 zł
Polędwica wołowa 200g / Ziemniak Hasselback / Lardo / Sos pieprzowy / Masło czosnkowe / Mix салат	
Rolada wołowa	77 zł
Tylko w niedziele	
Rolada wołowa / Kluski / Czerwona kapusta	
Strudel z baraniną	68 zł
Ciasto francuskie / baranina / pieczony ziemniak / mięta / creme fraiche / demi glace	
Żebro pieczone BBQ (500g)	79 zł
Żeberko wieprzowe 500g / Sos BBQ / młode ziemniaki konfitowane / surówka z młodej kapusty /	
Burger	59 zł
Bułka pszenna naszego wypieku / mięso wołowe / ser gorgonzola / rukola / smażona cebula / chutney wiśniowy / mayo sriracha / bekon / frytki	
Schab z dzika panierowany	72 zł
Schab z dzika / smażone ziemniaki / musztarda / liście sałaty / kwaśna śmietana	
Policzki Wołowe po Burgundzku	96 zł
Policzki wołowe / Boczek / Szalotka / Czerwone wino / Puree ziemniaczane / Musztarda francuska / Marchew	
Łosoś grillowany	73 zł
Łosoś marynowany w soku z buraka i granatu / zapiekanka selerowa / smażona cykoria / groszek cukrowy / sos rakowy	
Panierowany bakłażan	52 zł
Gulasz z pieczonej papryki / Tzatzyki	

MAKARONY

Makaron Udon z kaczką	55 zł
Makaron Udon / pieczona kaczka / pak choi / teriyaki / sos Hoisin / marchew / tamarynd / prażone wiórki kokosowe / dymka	
Raviolo gigante	54 zł
Szarpana wołowina / czerwona kapusta / słonina wędzona / musztarda dijon / boczek / ogórek kiszony	
Spaghetti Nero di Sepia	59 zł
Makaron spaghetti / krewetki 6.szt / cukinia / szalotka / chilli / czosnek / wino białe / masło / zielona pietruszka	
Tagliatelle kurkowe	58 zł
Makaron tagliatelle / kurka / bób / straciatella / szalwia / tymianek / wino / szalotka / czosnek / masło	

STEKI

Nasze mięsa dojrzewają w swoim tempie — dlatego czasem może się zdarzyć, że któregoś rodzaju akurat zabraknie. Liczymy na Waszą wyrozumiałość i obiecujemy: warto poczekać!

STEKI SEZONOWANE NA SUCHO

T-bone Polska	67 zł / 100g
RIB-EYE marmurek Polska	81 zł / 100g

DODATKI

MIX салат z dressingiem	21 zł, Młody ziemniak konfitowany	12 zł, Puree maślane	21 zł, Frytki	21 zł, Grillowane warzywa	26 zł, Masło czosnkowe	12 zł, Demi glace z zielonym pieprzem	24 zł
-------------------------	-----------------------------------	----------------------	---------------	---------------------------	------------------------	---------------------------------------	-------

STEKI SEZONOWANE NA MOKRO

Polędwica Argentyna	89 zł / 100g
Polędwica BLACK ANGUS Argentyna	81 zł / 100g
Antrykot Argentyna	56 zł / 100g
Antrykot BLACK ANGUS Argentyna	64 zł / 100g
Rostbef marmurek Polska	62 zł / 100g
Tomahawk marmurek Polska	68 zł / 100g

DESERY

Panna cotta pistacjowa	31 zł	Monodeser	35 zł
Mus mango / pistacja		Brownie / lody malinowe / mus czekoladowy / ziemia oreo	
Sycylijskie Cannoli	28 zł		
Krem kasztanowy z ricottą / słony karmel			

NAPOJE GORĄCE

KAWA	
Espresso	12 zł
Doppio	15 zł
Americano	14 zł
White Americano	15 zł
Latte	18 zł
Flat White	18 zł
Cappuccino	18 zł
HERBATA CZARNA	13 zł
Earl Grey / Supreme Ceylon Single	
HERBATA ZIELONA	13 zł
Ceylon Young Green Tea / Zielona z jaśminem / Zielona z mięta	
HERBATA OWOCOWA	13 zł
O smak zapytaj kelnera	

NAPOJE ZIMNE

Coca Cola Zero 0.25	12 zł
Coca Cola 0.25	12 zł
Fanta 0.25	12 zł
Sprite 0.25	12 zł
Kinley Tonic 0.25	12 zł
Sok Cappy Jabłko 0.25	12 zł
Sok Cappy Pomarańcza 0.25	12 zł
Sok Cappy Grejpfrut 0.25	12 zł
Woda gazowana 0.5	11 zł
Woda Niegazowana 0.5	11 zł
Woda Karafka 1l	16 zł
Homemade Lemoniada	20 zł / 36 zł
O smak zapytaj kelnera	
Świeżo wyciskany sok	28 zł
Z pomarańczy 0.4	
Red Bull	22 zł
Energy drink / Sugar free / Tropical	
HERBATA MROŻONA	22 zł



ALERGENY - Lista alergenów dostępna u obsługi.



Dania wegetariańskie



Dania bez glutenu



STARTERS

Beef tartare	61 zł
<i>Tenderloin / shallots / pickles / mustard mayo / truffle / confit yolk / crispy shallots / toast</i>	
Brioche	36 zł
<i>Brioche / fig, onion and blueberry jam / goat cheese / rocket / smoked olive oil</i>	
Shrimp	54 zł
<i>Shrimp 6 pcs. / wine and butter sauce / chili / parsley / bread</i>	
Antipasto Board	69 zł
<i>Cold cuts & cheese (Taleggio, Gorgonzola, Tomaresca) / fig chutney / toasted bread (100g / 150g)</i>	

SOUPS

Cream of baked raspberry tomatoes	26 zł
<i>Raspberry tomatoes / smoked basil cream / roasted buckwheat</i>	
Onion soup	29 zł
<i>San Marzano tomatoes / Pecorino Romano cheese</i>	
Beetroot & Raspberry cold soup	34 zł
<i>Roasted beet / pickled cucumber / buttermilk / dill / cottage cheese</i>	
Homemade Chicken Broth with Noodles	28 zł
<i>Only on sundays</i>	
<i>Slowly cooked with four types of meat / Homemade pasta</i>	

SALAD

Burrata Salad	58 zł
<i>Burrata DOP / cherry tomatoes / onion vinaigrette / pickled onions / microgreens</i>	
Roast Beef Salad	55 zł
<i>Lettuce mix / roast beef / vinaigrette / marinated cucumber / grilled peach / pickled chili</i>	

MENU

MAINS

Grilled Corn Chicken Breast	57 zł
<i>Corn-fed chicken breast / mashed potatoes with peas / grilled young cabbage / chicken bisque / pickled red onion</i>	
Hot Stone Steak	145 zł
<i>Aged sirloin steak 200g / Hasselback potatoes / lardo / pepper sauce / garlic butter / mini salad</i>	
Silesian beef roulade	77 zł
<i>Only on sundays</i>	
<i>Beef roulade / dumplings / braised cabbage</i>	
Lamb Strudel	68 zł
<i>Pastry / braised lamb / potatoes / carrot & mint puree / demi- glace</i>	
BBQ Ribs (500g)	79 zł
<i>Ribs / BBQ sauce / young cabbage slaw /</i>	
Burger	59 zł
<i>House-baked bun / beef patty / gorgonzola / rucola / truffle mayo / onion chutney / mango sriracha / bacon / fries</i>	
Breaded Wild Boar Cutlet	72 zł
<i>Wild boar chop / Mashed potatoes / Mustard / Young salad / House mayonnaise</i>	
Braised Beef Cheeks in Burgundy	96 zł
<i>Beef cheeks / Bacon / Shallots / Red wine / Mashed potatoes / French mustard / Carrots</i>	
Grilled Salmon	73 zł
<i>Salmon marinated in beetroot and pomegranate juice / celery casserole / fried chicory / snow peas / crayfish sauce</i>	
Breaded Eggplant	52 zł
<i>Gulasz / Roasted peppers / Tomato sauce / Ricotta</i>	

PASTA

Duck Pasta	58 zł
<i>Homemade pasta / Braised duck / Mushroom sauce / Cream / Parmesan / Pickled mustard seeds</i>	
Raviolo gigante	56 zł
<i>Pulled beef / red cabbage / smoked bacon / dijon mustard / bacon / pickled cucumber</i>	
Spaghetti Nero di Seppia	58 zł
<i>Spaghetti pasta / 6 shrimps / zucchini / shallot / chili / garlic / white wine / butter / parsley</i>	
Mushroom Tagliatelle	56 zł
<i>Homemade tagliatelle / Mushrooms / Butter sauce / Parmesan</i>	

STEAKS

DRY AGED STEAKS

Polish T-bone	67 zł / 100g
Polish RIB-EYE marbled	81 zł / 100g

SIDES

*Mix Salad with Dressing 21 zł, Young Potatoes
with Dill 12 zł, Mashed Potatoes 21 zł,
Fries 21 zł, Grilled Vegetables 26 zł
Mashed Carrots 12 zł, Demi-glace with Green
Peppercorns – 24 zł*

WET AGED STEAKS

Argentinian Tenderloin	89 zł / 100g
Black Angus Sirloin (Argentina)	81 zł / 100g
Argentinian RIB-EYE	56 zł / 100g
Black Angus RIB-EYE (Argentina)	64 zł / 100g
Polish Marbled Roast Beef	62 zł / 100g
Tomahawk Steak	68 zł / 100g

DESSERTS

Pistachio Panna Cotta	31 zł
<i>Pistachio mousse</i>	

Sicilian Cannoli	28 zł
<i>Chestnut cream with ricotta / salted caramel</i>	
Monodessert	35 zł
<i>Brownie / Raspberry ice cream / Chocolate mousse / Oreo soil</i>	

HOT DRINKS

COFFEE

Espresso	12 zł
Doppio	15 zł
Americano	14 zł
White Americano	16 zł
Latte	18 zł
Flat White	18 zł
Cappuccino	18 zł

BLACK TEA 13 zł

Earl Grey / Supreme Ceylon Single

GREEN TEA 13 zł

Ceylon Young Green Tea / Green with
jasmine / Green with mint

FRUIT TEA 13 zł

Lychee with rose and almonds / Mango
and strawberry / Peach / Blueberry

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
Apple juice Cappy 0.25	12 zł
Orange juice Cappy 0.25	12 zł
Grapefruit juice Cappy 0.25	12 zł
Sparkling water 0.5	11 zł
Still water 0.5	11 zł
Carafe water 1l	16 zł
Homemade Lemonade 0.5	20 zł
Homemade Lemonade 1l	36 zł
Winter Tea 0.4	22 zł
Tonic Kinley	12 zł
Red Bull	22 zł
Fresh Orange Juice 0.4	28 zł
ICE TEA	22 zł



KOKTAJLE



Pomarańczowo - Tymiankowy Fizz 29 zł

Żubrówka czarna / Syrop tymiankowy Homemade / Soda 10 %

BeTon 27 zł

Becherovka / Tonic 5%

Red Bull Jager 37 zł



Jagermeister / Red Bull Tropical (5%)

Gimlet Fiz 39 zł

Gin Hendrie's / Sok z limonki / Syrop homemade miód - imbir / Soda 10%

Rye Penicilina 39 zł

Wild Turkey Rye / Syrop miodowo - imbirowy Homemade / Sok z cytryny / Białko 12%

Pornstar Martini 38 zł

Bols Marine Vanilla / Passoa / Prosecco / Mus marakuja / Sok z limonki / Syrop cukrowy Homemade 14.5%

T.Groni 39 zł

Campari / Sloe GIN Tesselis / Martini Fiero 16%

Mojito Cubana 32 zł

Sailor Jerry / Syrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka 9%

Monkey Lemonade 34 zł

Whisky Monkey Shoulder / Syrop rozmarynowy homemade / Sok z pomarańczy / Soda 9%

Jagermeister Sour 28 zł

Jagermeister / Syrop cukrowy Homemade / Sok z cytryny / Białko 12%

POLECAMY

Aperol Spritz 35 zł



Aperol / Prosecco / Soda 9%

Hugo Spritz 35 zł



Likier Bols Elderflower / Prosecco / Cytryna (11%)

Campari Spritz 35 zł



Campari / Prosecco / Soda 9.5%

Peach Spritz 35 zł



Likier Bols Peach / Prosecco / Soda 9.5%

Martini Fiero Spritz 35 zł



Martini Fiero / Prosecco / Soda (14%)

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Virgin Mojito Cubana 28 zł

ASyrop cukrowy Homemade / Soda / Limonka / Mięta

Virgin Bitter Spritz 28 zł

Orange Bitter 0% / Prosecco 0% / Soda

Virgin Tom Collins rozmarynowy 28 zł

Syrop rozmarynowy Homemade / Soda / Rozmaryn

PIWO BECZKOWE

Książęce Lager 0.5 (5%) 19 zł

Książęce Lager 0.33 (5%) 15 zł

PIWO BUTELKOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0.5l 20 zł

Książęce IPA 0.5l 20 zł

Książęce Ciemne łagodne 0.5l 18 zł

Książęce Cherry Ale 0.5l 20 zł

Peroni Nastro Azzurro but. 0.33l 25 zł

Hardmade Yuzu Lemon 0.4l 23 zł

Hardmade Cherry Coco 0.4l 23 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

Książęce Złote Pszeniczne 0.0% 0.5l 20 zł

Książęce IPA 0.0% 0.5l 20 zł

Peroni Nastro Azzurro 0.0% 0.33l 25 zł

Lech Free Lime Mint 0.0% 0.5l 18 zł

LIKIERY 40 ML

Jagermeister (35%) 16 zł

Passoa (15%) 16 zł

Bols Peach (17%) 13 zł

Bols Elderflower (17%) 13 zł

Bols Marine Vanilla (17%) 13 zł

Malibu (18%) 14 zł

Disaronno (28%) 21 zł

Baileys (17%) 15 zł

Kahlua (16%) 18 zł

ALKOHOLE REGIONALNE 40 ML

Tessellis 28 zł / 3l zł

Pure Vodka, Orange & Jasmine, Pineapple & White Chockolate, EXQUISITUS Vodka, Gin

WÓDKI 40 ML

Żubrówka czarna (40%) 14 zł

Pravda (40%) 28 zł

Ostoya (40%) 15 zł

Absolut (40%) 14 zł

Absolut Lime (38%) 14 zł

Absolut Pears (38%) 14 zł

Absolut Grapefruit (38%) 14 zł

GIN 40 ML

Hendric's (40%) 36 zł

Tenjaku Gin (37.5%) 15 zł

TEQUILA 40 ML

Jose Cuervo Gold (38%) 16 zł

Jose Cuervo Silver (38%) 16 zł

RUM 40 ML

Kraken Black Spiced (37.5%) 21 zł

Sailor Jerry Spiced Rum (40%) 17 zł

APERITIVO 40 ML

Becherovka (38%) 14 zł

Aperol (11%) 15 zł

Campari (25%) 19 zł

Martini (14.4%-18%) 14 zł

BRANDY / KONIAK 40 ML

Metaxa *** (38%)** 19 zł

Hennessy VS (40%) 43 zł

WHISKEY 40 ML

Wild Turkey Rye (40.5%) 28 zł

Wild Turkey IOI (50.5%) 27 zł

Jack Daniel's (40%) 20 zł

Jack Daniel's Gentelman (40%) 26 zł

Jack Daniel's Single Barrel (40%) 59 zł

WHISKY SZKOCKA 40 ML

Glenfiddich 12 Y.O. (40%) 40 zł

The Balvenie 12 Y.O. (40%) 55 zł

Bruichladdich The Classic Laddie (50%) 50 zł

Monkey Shoulder (40%) 24 zł

Grant's Triple Wood 8 YO (40%) 21 zł

Grant's Triple Wood 12 YO (40%) 25 zł

Macallan 12 YO (40%) 69 zł

Macallan 15 YO (40%) 128 zł

Johnny Walker Gold 38 zł

Johnny Walker Green 49 zł

Johnny Walker Blue 105 zł

Chivas Regal 12 yo 24 zł

WHISKEY IRLANDZKA 40 ML

Tullamore D.E.W (40%) 17 zł

Tullamore D.E.W 12 YO 30 zł

Special Reserve (40%)

Drodzy goście

Nie dzielimy rachunków

I stolik = I rachunek



U KELNERÓW

Od Las Bydom Godać

Ul. Wrocławska 54, Katowice

tel. 451 57 67 87