

ZUPY - SOUPS

BULION DROBIOWO WIEPRZOWY Z DOMOWYM MAKARONEM 250ml 15zł

Pork-poultry broth with with homemade pasta
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler. Alergeny mogące wystąpić: jaja, soja, laktoza, gorczyca

KREMOWA ZUPA CEBULOWA Z SERKIEM I GRZANKAMI 250ml 17zł

Onion cream soup with cheese and croutons
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, siarczany. Alergeny mogące wystąpić: jaja, soja, laktoza, gorczyca

CHILLI CON CARNE 250ml 22zł

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, siarczany. Alergeny mogące wystąpić: jaja, soja, laktoza, gorczyca

PRZYSTAWKI - STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PRZEPIÓRCZYM JAJEM / *Beef Tartar* 220g 28zł

Befszytk wołowy z dodatkami: cebulka, ogórek, pieczarki, musztarda, kapary, masło, grzanka
Raw beef with additions: onion, cucumber, mustard, capers, champignons, butter, toast
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, gorczyca, jaja, laktoza. Alergeny mogące wystąpić: soja, sezam, siarczany.

TATAR ZE ŚLEDZIA Z JALAPENO / *Herring Tartar with Jalapeno* 175g + pieczywo 24zł

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, gorczyca, soja. Alergeny mogące wystąpić: owoce morza, laktoza, siarczany.

SKRZYDEŁKA W GLAZURZE / **MUSZTARDOWO MIODOWE LUB SWEET CHILLI** 350g 24zł

Sweet Chilli or Honey mustard Wings
Alergeny występujące: gorczyca, seler, jaja, mleko. Alergeny mogące wystąpić: soja

KREWETKI NA MAŚLE CZOSNKOWYM / *Shrimps with garlic butter* 135 - 140g + grzanki 29zł

Delikatne krewetki w klasycznej odsłonie z pietruszką, masłem czosnkowym i grzaneczkami
Delicate shrimps with parsley, garlic butter and toast
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, mleko, skorupiaki. Alergeny mogące wystąpić: soja, gorczyca

KRĄŻKI Z KALMARA W PANIERCE 150 - 165g 20zł

Krążki z kalmara, marynowane w limonce, panierowane, serwowane z sosem czosnkowym
Squid rings, marinated in lime, breaded, served with garlic sauce
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, mleko, skorupiaki. Alergeny mogące wystąpić: soja, gorczyca

DESKA ROCKABILLY 500g 100zł

Deska mięs i dodatków serwowanych w formie przekąsek.
Skład: porcjowany Black Angus Steak z masłem czosnkowym, polędwiczki wieprzowe, suszone śliwki z boczkiem, karmelizowane warzywka, pieczywo
Board of meats and additives served in the form of snacks: Black Angus Steak with garlic butter, grilled pork tendelion, dried plums with bacon, caramelised vegetables, and bread
Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, mleko, skorupiaki. Alergeny mogące wystąpić: soja, gorczyca

STEKI - STEAK

SEZONOWANE MINIMUM 3 TYGODNIE

waga steaka uzależniona jest od stopnia wysmażenia, podane są wartości dla steaka surowego
W stekach nie powinny występować alergeny, niemniej mogą wystąpić: gluten, soja, seler, gorczyca

T- BONE STEAK

340g

62zł

Sezonowany rostbef i polędwica przedzielona kością w kształcie litery T. Najpopularniejszy stek świata
Seasoned short loin & sirloin in one steak of Polish beef.

RIB EYE STEAK

300g

49zł

Z delikatnym marmurkowym otłuszczeniem, wspaniały i soczysty sezonowany antrykot
z francuskiej wołowiny Limousine
Gorgeous and juicy seasoned steak with French beef- Limousine

TOP SIRLOIN STEAK / Sirloin steak

250g

59zł

Wykrawany z części „sirloin”, intensywniejszy w smaku od polędwicy

BLACK ANGUS STEAK USA

220g

49zł

Wykrawany z tzw. serca łopatki, charakteryzuje go marmurek i specyficzny smak. Sezonowany 6 tygodni,
importowany z farmy pod Chicago
Cutting the so-called „shoulders heart”, it is characterized by a specific, great taste

TOURNEDO STEAK

220g

79zł

Steak z polędwicy/ Tanderloin steak

TOMAHAWK STEAK

1000- 1200g

119zł

Potężny steak z antrykotu z kością żebrową/ Entrecote steak

DODATKI I SOSY

120g+

SURÓWKI - SALADS

120g+

Alergeny występujące w dodatkach: zboża zawierające gluten, seler, jaja, soja, laktoza, gorczyca, nasiona sezamu

Ziemniaczki pieczone / *Roasted potatoes*
Frytki / *Fries*
Ryż / *Rice*

Classic American Coleslaw
klasyczna surówka Coleslaw

Szpinak maślano- czosnkowy / *Butter- garlic spinach*

Sos z zielonego pieprzu / *Green pepper sauce*
Smoked Jalapeno - pikantny!
Sos czosnkowy / *Garlic sauce*
Ketchup, Musztarda, Chrzan, BBQ
Ketchup, Mustard, Horseradish, BBQ

50-80ml

Kiszone ogórki z cebulą i miodem
Pickled cucumbers with onions and honey

Maślana kolba kukurydzy / *Butter maize*

Pieczarki z patelni / *Roast champignon*

Salatka wiosenna / *Fresh vegetables salad*

5zł

7zł

BURGERY - BURGERS

waga steaka wołowego burgerowego uzależniona jest od stopnia wysmażenia, podane są wartości dla steaka blue, każdy stek ma masę początkową 200g.

AMERICAN CLASSIC

22zł

200g. wołowiny, ketchup, musztarda american yellow, pomidor, sałata, czerwona cebula, ogórek konserwowy, bułka
200g. beef, ketchup, mustard yellow american, tomato, lettuce, red onion, cucumber, bread roll

BILLY BURGER

24zł

200g. wołowiny, sos rockabilly, ser cheddar, boczek, sałata, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, bułka
200g. beef, rockabilly sauce, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion, cucumber, bread roll

KACBURGER

25zł

200g. wołowiny, surówka Coleslaw, ser cheddar, jajko sadzone, boczek, sałata, cebula, ogórek konserwowy, pomidor, bułka
200g. beef, Coleslaw, cheddar cheese, fried egg, bacon, lettuce onion, cucumber, tomato, bread roll

KOZIOŁEK

26zł

200g. wołowiny, żurawina, ser kozi, słodki burak, sałata, cebula czerwona, bułka
200g. beef, cranberries, goat cheese, sweet beets, lettuce, red onion

HAWAII JALAPENO

28zł

200g. wołowiny, 100% gorgonzola, grill ananas, jalapeno, sos majonezowy z ogórkiem i cebulką, rukola
200g. beef, gorgonzola 100%, grill pineapple, jalapeno, mayo sauce with cucumber and onion, rucola

JUICY LUCY

30zł

Ser znajduje się w mięsie nadając mu wyjątkowy smak, oraz wypływa po przekrojeniu
200g. wołowiny, cebula, pikle, 100% gorgonzola, cheddar, mimolette, jajko, boczek, pomidor, bułka
200g. beef, onion, pickles, gorgonzola 100%, cheddar, mimolette, egg, bacon, tomato, sałata

RODEO SOLO

30zł

200g.wołowiny, sos BBQ, sos rockabilly, papryczki chilli (podaj stopień ostrości w skali 1-3),
2x ser cheddar, 2x boczek, sałata, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, bułka
200g. beef, BBQ sauce, rockabilly sauce, chili (specify the degree of spice on a scale 1-3),
2x cheddar cheese, 2x bacon, lettuce, tomato, onion, cucumber,

DODATKOWE MIĘSO DOUBLE BURGER

+

10zł

Alergeny występujące w burgerach: zboża zawierające gluten, jaja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu

SALATKI - SALADS

SAŁATKA CEZAR / Caesar salad

250g +

26zł

sałata rzymska, kurczak, sos z anchois, parmezan, grzanki

Romaine lettuce, chicken, sauce with anchovies, parmesan cheese, crouton

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, jaja, gorczyca, mleko. Alergeny mogące wystąpić: seler, sezam

SAŁATKA Z KURCZAKIEM

230g +

26zł

smażony filet z kurczaka, sałata, vinegret: rukola, musztarda, czosnek, oliwa, pomidor, cebula czerwona, papryka, ogórek

Fried chicken fillet, lettuce, vinegret: arugula, „kielecka” mustard, „wójczański” garlic, olive oil, tomato, red onion, pepper, cucumber

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, jaja, gorczyca, mleko. Alergeny mogące wystąpić: seler, sezam

SAŁATKA Z KURCZAKIEM ORZECHAMI I VINEGRETEM JABŁKOWYM

290g +

28zł

smażony filet z kurczaka, sałata, vinegret jabłkowy pomidor, cebula czerwona

Fried chicken fillet, lettuce, apple vinegret, tomato, red onion,

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, jaja, gorczyca, mleko. Alergeny mogące wystąpić: seler, sezam

ŁOSOSIOWA NA CARPACCIO Z BURACZKÓW Z KOZIM SEREM, RUKOLĄ I PISTACJĄ

200g +

32zł

Salmon salad on beetroot carpaccio with goat cheese, rucola and pistachio

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, gorczyca, mleko, orzechy, jaja. Alergeny mogące wystąpić: seler, sezam

SAŁATKA Z KREWETKAMI Z CZOSNKIEM I LIMONKĄ

250g +

35zł

smażone krewetki, sałata, sos z czosnku, limonka, szczypior, majonez, sezam

Fried shrimps, lettuce, garlic sauce, lime, chives, mayonnaise, sesame

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, sezam, mleko, jaja, sezam, gorczyca, skorupiaki. Alergeny mogące wystąpić: jaja, mleko, seler, gorczyca.

SAŁATKA Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I SOSEM BALSAMICO

280g +

28zł

Balsamico salad with pork tenderloin

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, gorczyca, siarczany, . Alergeny mogące wystąpić: jaja, seler, sezam

SAŁATKA Z KACZKĄ WINEGRETEM Z MALIN I GRANATEM

250g +

34zł

Salad with duck winegret with raspberry and pomegranate

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, soja, gorczyca, siarczany, . Alergeny mogące wystąpić: jaja, seler, sezam

RYBY - FISH

GRILL STEAK Z TUSZKI ŁOSOSIA / Salmon steak

27zł

Alergeny występujące: ryby, mleki, gorczyca.

LABRAKS - OKOŃ MORSKI - Z PIECA

26zł

Sea bass cooked in lemon and herbs

Alergeny występujące: ryby, mleki, gorczyca

POŁĘDWICA Z DORSZA W MAŚLE CYTRYNOWYM

29zł

Atlantic Cod sirloin on lemon butter

Alergeny występujące: ryby, mleki, gorczyca, jaja. Alergeny mogące wystąpić: soja,

PASTA & RISOTTO

TAGLIATELLE Z SOSEM Z BOROWIKA SZLACHETNEGO Z KURCZAKIEM

28zł

Tagliatelle with porcini and chicken breast

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, soja, laktoza, gorczyca

SPAGHETTI Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI W SOSIE ŚMIETANOWO CZOSNKOWYM

34zł

Spaghettii with roast shrimps & garlic cream sauce

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, soja, laktoza, gorczyca, skorupiaki

SPAGHETTI BOLOGNESE

29zł

Beef, parmesan, and tomato - basilic sauce

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, soja, laktoza, gorczyca,

SPAGHETTI CLASSIC CARBONARA

ŻÓŁTKO, CZOSNEK, PARMIGIANO REGGIANO, BOCZEK

29zł

Yolk garlic, parmigiano reggiano, bacon

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, soja, laktoza, gorczyca,

RISOTTO Z KREWETKAMI I MAŁŻAMI

38zł

Risotto e olio with shrimp & musels

Alergeny występujące: skorupiaki, zboża zawierające gluten, seler, laktoza, jaja, soja, gorczyca.

DESERY - DESSERTS

SZARLOTKA NA CIEPŁO Z LODAMI17zł

Apple cake with orange slices and chockolate

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, mleko, orzechy, Alergeny mogące wystąpić: nasiona sezamu

BROWNIE ZE SŁONĄ KRUSZONKĄ Z ORZECHAMI
SOSEM CZEKOLADOWYM Z CHILLI17zł

Brownie with a salt crump with nuts chocolate sauce with chilli

Alergeny występujące: zboża zawierające gluten, seler, jaja, mleko, orzechy, Alergeny mogące wystąpić: nasiona sezamu

LODY WANILIOWE Z BEZAMI I SOSEM MALINOWYM17zł

Vanilla ice cream with meringues and raspberry sauce

Alergeny występujące: jaja, mleko. Alergeny mogące wystąpić: gluten

HERBATA - TEA

oryginal from USA - Fillmore House of Tea - San Francisco since 1996r.

LIŚCIASTA - IMBRYK 360ml12zł

- Czarna Organic Breakfast
- Czarna Organic Earl Grey
- Zielona Green Tea Tropical
- Zielona Marrakesh Mint
- Biała White Orchard
- Ziołowa African Nectar
- Ziołowa Wild berry hibiscus

COFFEE

- Espresso 50 ml.8
- Czarna8
- Biała9
- Americano9
- Cappuccino10
- Latte12
- Double espresso 100 ml.12

Alergeny mogące wystąpić: mleko łącznie z laktozą

NAPOJE COCA COLA

- Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley, Fuze Tea250ml.5zł
- Kropla Beskidu330ml.5zł
- Kropla Delice330ml.5zł

SOKI CAPPY250ml.

Pomarańcz, Jabłko, Porzeczka, Grejfrut, Multiwitamina, Pomidor5zł

SOKI INNE250ml.

Ananas, Banan, Cytryna, Granat, Kaktus5zł

NAPOJE ENERGETYCZNE250ml.

- Burn10zł
- Red Bull10zł



KARTA

WIN

Alergeny występujące w winach: siarczany

CHAMPAGNE

FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

Brut Imperial to wyśmienity szampan będący owocem ponad stu rodzajów win pochodzących z trzech doskonałych szczepów winogron: Pinot Noir, Chardonnay oraz Pinot Meunier. W czasie dojrzewania przechowywany jest w specjalnych piwnicach przez 30 miesięcy, prawie dwa razy dłużej niż wymaga tego prawo.

280zł



750ml



CHAMPAGNE

■ **Veuve Clicquot** ■

Veuve Clicquot Ponsardin Brut to wytrawny szampan, tworzony z 3 gatunków winogron takich jak: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menivier, pochodzących z około 60 najlepszych winnic. Jest to szampan o pięknym złoto żółtym kolorze z wyczuwalnym aromatem białych owoców, cytrusów, rodzynek i subtelną nutą wanilii.

Historia Veuve Clicquot rozpoczęła się w 1772 roku, gdzie od wieków firma uznaje tylko najwyższą jakość swoich produktów.



750ml

300zł

WINA MUSUJACE - SPARKLING WINES

PROSECCO TOR DELL' ELMO

750ml.

80

Kraj: Włochy. Region: Vento

Włoskie białe musujące wino wytrawne o aromatach dojrzałych moreli, bananów, zielonych jabłek, chleba i drożdży. W ustach łagodnie wytrawne, zrównoważone, o odświeżającej kwasowości i przyjemnym owocowym smaku.

Sugestie kulinarne: Podawać do lekkich dań, sałatek lub jako aperitif.

COLLE DEI PINI

750ml.

70

Kraj: Włochy

Szczepy: galera

Prosecco Colle dei Pini prezentuje się w bladym słomkowym kolorze.

Emituje pachnące nuty zielonych kawałków jabłka, białej brzoskwini, miodu i lekkich ostrych przypraw.

Drobne, trwałe, świeże i owocowe w ustach.

Sugestie kulinarne: najlepszy sposób na delektowanie się jako aperitif, ale także do przystawek rybnych.

WINA DOMU - HOUSE WINES

Marieta Albarino Semi Seco

150ml.

Kraj: Hiszpania

Region: Galicja

Apelacja: DO Rías Baixas

Odmiany: 100% albariño

Temperatura podawania: 10° C

15



Hiszpańskie białe wino półwytrawne o bogatych aromatach brzoskwiń, dojrzałych jabłek i melona wzbogaconych o nuty cytrusowe. W ustach rześkie, pełne i krągłe, o przyjemnym cytrusowym posmaku. Podawać do owoców morza, ryb, łagodnych serów.

Bright straw-yellow green colour with a touch of lemon. A uniquely fruity aroma highlighting hints of peach, ripe apple and melon, as well as nuances of lemon citrus. It is very persistent, rounded and full-bodied with a slight bubble tip that gives the wine an impressive sense of freshness. The aftertaste is fully rounded with juicy and citrus fruit flavours.

Bacaro Nero d'Avola

150ml.

Kraj: Włochy

Region: Sycylia

Apelacja: IGT Terre Siciliane

Odmiany: nero d'avola

Temperatura podawania: 16 – 18° C

15



Wytrawne czerwone sycylijskie wino o mocnym aromacie czerwonych owoców okraszonym nutą kwiatową i balsamiczną. W ustach smakowite, pełne i krągłe, o długim owocowym posmaku. Podawać do czerwonych mięs – pieczonych i z grilla, ptactwa, dojrzewających serów.

Dry red Sicilian wine with intense aroma of red fruits with floral and balsamic hints. In the mouth it is savoury, full and round, with long, fruity aftertaste.

BIAŁE WINA - WHITE WINES

TUATARA BAY SAUVIGNON BLANC

700ml.

80

Kraj: Nowa Zelandia

Region: Marlborough

Apelacja: Marlborough

Odmiany: sauvignon blanc

Temperatura podawania: 8 – 10 °C

Podawać do owoców morza, świeżych sałatek, jako aperitif.



Lekkie, wytrawne białe wino z Nowej Zelandii rozciągające wokół aromaty agrestu i melona przemieszane z nutami ziołowymi. W ustach delikatne, pełne owocu, przyjemnie odświeżające.

Dry, light bodied New Zealand white wine with intense aromas of gooseberry and melon combined with herbal notes. In the mouth it is delicate, fruity, nicely refreshing.

BACARO GRILLO

700ml.

80

Kraj: Włochy

Region: Sycylia

Apelacja: IGT Terre Siciliane

Odmiany: grillo

Temperatura podawania: 12 – 14 °C

Podawać do ryb, owoców, morza, lekkiego risotto, zupy rybnej.



Białe wytrawne sycylijskie wino o świeżym aromacie owoców egzotycznych okraszonym nutą kwiatową.

W ustach przyjemnie owocowe, lekkie i rześkie, o doskonałej kwasowości i smakowitej, długiej końcówce.

Dry white Sicilian wine with fresh aroma of exotic fruits with floral hints. In the mouth it is nicely fruity, light and crisp, with perfect acidity and savoury, long ending.

CHABLIS

700ml.

130

Kraj: Francja

Region: Burgundia

Apelacja: AOC Chablis

Odmiany: 100% chardonnay

Temperatura podawania: 10 °C

Podawać do skorupiaków, smażonych ryb, szparagów, kozich serów lub jako aperitif.



W nosie bogate, ale delikatne owoce cytrusowe. Na podniebieniu wyraziste, świeże, lekko mineralne, o długim, czystym posmaku.

White burgundy wine from the famous 'Kimmeridgian' soils. Rich yet delicate aromas of citrus fruits on the nose.

On the palate it is intense and fresh, slightly mineral, with lingering aftertaste.

HATTYUS TOKAJI LATE HARVEST SWAN

700ml.

80

Kraj: Węgry

Region: Tokaj

Apelacja: Tokaj

Odmiany: furmint

Temperatura podawania: 11 – 13 °C

Podawać do przystawek, oliwek, orzechów i migdałów, tostów z pasztetem lub jako aperitif.



Białe, słodkie wino węgierskie o bogatym bukietie, na który składają się aromaty gruszek, bananów, miodu i polnych kwiatów. W ustach delikatne i krągłe, o słodyczy doskonale zrównoważonej rześką kwasowością oraz długim, czystym posmaku.

Sweet white Hungarian wine with rich bouquet composed of aromas of pears, bananas, honey and wild flowers. In the mouth it is delicate and round, with sweetness perfectly well balanced with crisp acidity and long, clean ending.

CZERWONE WINA - RED WINES

TERRA BAROSSA SHIRAZ

750ml.

80

Kraj: Australia

Region: Południowa Australia

Apelacja: Barossa Valley

Odmiany: shiraz

Temperatura podawania: 16 – 18° C

Podawać do wędlin, pieczonych mięs, makaronów z sosami mięsnymi, dojrzewających serów.

Klasyczny shiraz przepełniony aromatami słodkich jagód, śliwek i przypraw. Usta doskonale zharmonizowane z nosem, o miękkich taninach i długim, pełnym owocem posmaku.

Standard model of Barossa Shiraz filled with aromas of sweet berries, plums and spices.

The mouth is perfectly well harmonized with the nose, with soft tannins and a long, fruity aftertaste



RAMÓN BILBAO CRIANZA

750ml.

80

Kraj: Hiszpania

Region: Rioja

Apelacja: DOCa Rioja

Odmiany: tempranillo

Temperatura podawania: 16 – 18° C

Podawać do mięs z grilla, makaronów, serów.

Uniwersalne wino wytrawne o wyraźnie owocowych aromatach harmonijnie połączonych

z subtelnymi nutami wanilii i pieprzu. W ustach delikatne, krągłe i świeże, o długim, lekko przyprawowym posmaku.

Versatile dry red Spanish wine with intense fruity aromas harmoniously combined with subtle notes of vanilla

and pepper. In the mouth it is delicate, round and fresh, with a long, slightly spicy aftertaste



BOSIO NEBBIOLO D'ALBA DOC

750ml.

100

Kraj: Włochy

Region: Piemont

Apelacja: DOC Nebbiolo d'Alba

Odmiany: nebbiolo d'alba

Temperatura podawania: 20° C

Podawać do mięs brasato i serów.

Rubinowoczerwone wino o granatowych refleksach. W nosie delikatne i eteryczne, jednak z wyczuwalnymi wyraźnie nutami róż, fiołków, lukrecji i aromatami smolistymi. Aksamitne i dobrze zbudowane wino pozostawiające przyjemny migdałowy posmak.

Ruby red colour with garnet reflections. Scent is delicate and ethereal, with evident scents of rose, violet, liquorice and tar.

Velvety, bodied, dry and pleasantly almond mouthfeel.



FONSECA PORTO RUBY

750ml.

100

Kraj: Portugalia

Region: Dolina Douro

Apelacja: DOC Porto

Odmiany: touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinta barroca, tinta cão, tinta amarela

Temperatura podawania: 16° C

Podawać do serów pleśniowych, deserów.

Słodkie wino wzmacniane o głębokiej rubinowej barwie i świeżym, żywym nosie emanującym aromatami czereśni i czarnych porzeczek. Na podniebieniu pełne i krągłe, o mocnych, ale dobrze zintegrowanych taninach i bogatym, długim, owocowym zakończeniu.

Sweet red fortified wine from Portugal with deep ruby red colour and fresh, vigorous nose filled with cherry

and blackcurrant aromas. Full bodied on the palate, with solid but well integrated tannins, and rich, long lasting fruity finish.

