



menu

Przystawki

1. Carpaccio z surowej polędwicy wołowej (50g), podane z rukolą i kaparami, skropione sosem vinaigrette z czerwonego wina i obsypane płatkami świeżo tartego parmezanu (100g).

25zł

3. Tatar z łososia (80g), siekany z czerwoną cebulą, kaparami, suszonymi pomidorami i natką pietruszki w aromacie francuskiej musztardy (100g).

26zł.

5. Chrupiąca bruschetta (70g) z kozim serem i pomidorami w aromacie czosnku, otulona sałatą z sosem vinaigrette i czarnymi oliwkami (130g).

17zł.

51. Pikantne krewetki (70g) w sosie chili, smażone z mango (100g)

29zł.

50. Półmis śledzi w trzech smakach (50g) - w cebuli, w śmietanie i sosie szefa kuchni (140g)

21zł.

Do przystawek na życzenie klienta dokładamy bułeczki, dwie sztuki.

Nasze dania przygotowywane są ze świeżych produktów.
Czas oczekiwania na danie z kuchni przy natężonym ruchu może się wydłużyć.

Koszt opakowania na wynos 1zł

Salaty

7. Mieszane sałaty z łososiem wędzonym (60g), kozim serem, pomarańczą i prażonymi pestkami słonecznika z pomarańczowo - limonkowym sosem vinaigrette (160g).

23zł.

8. Mieszane sałaty z łososiem pieczonym w czerwonym pieprzu (80g), suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulą, sosem vinaigrette z czerwonego wina i odrobiną sosu aioli (180g).

25zł.

9. Mieszane sałaty z mięsem z pieczonej piersi kurczaka (80g), selerem naciowym, zielonym ogórkiem i czerwoną cebulą z pikantnym sosem miodowo - majonezowym (180g).

21zł.

53. Mieszane sałaty, mix papryk z ogonami krewetek smażonymi z solą (8 szt.), czarnym pieprzem, pieprzem sycuańskim, imbirem i chilli z delikatną nutą czosnku, podawane z sosem winegrett i sosem aioli (180g).

31zł.





Makarony

19. Spaghetti bolognese ze świeżymi pomidorami i serem parmezan (300g)

22zł

53. Tagliatelle w sosie śmietanowo - grzybowym, opruszone serem Grana-Padano i natką pietruszki (150g).

25zł.

11. Penne z serem gorgonzola, natką pietruszki, śmietaną i chrupiącym bekonem, obsypane serem Grana-Padano (150g).

25zł.



Zupy

12. Aromatyczny rosół drobiowo - wołowy z natką pietruszki i domowym makaronem (200ml).

8 zł.

13. Smakowita wieprzowina duszona z warzywami w pikantnej esencji pomidorowej, aromatyzowanej kminkiem, podana z plamką śmietany i natką pietruszki (200ml).

11zł.

14. Wyśmienity żurek na bekonie i białej kiełbasie z maślanką (200ml).

8zł.

Dania główne

50. Złoty Potok - danie dla dwóch osób. Filety z łososia, sandacza i pstrąga (350g) smażone saute' podane na podsmażanych kopytkach gnocchi z sosem aioli, sosem ze świeżych pomidorów, ziół i soczystą surówką z kiszanej kapusty (600g).

69zł.

15. Łosoś smażony (150g) w czerwonym pieprzu, podany z ćwiartkami ziemniaczanymi smażonymi z chrupiącym bekonem, sałatą z sosem vinaigrette i sosem aioli (400g).

39zł.

16. Filet z pstrąga (150g) smażony saute', podany na pieczonych ziemniakach z porem duszonym w białym winie i sosem tzatziki (400g).

35zł.

17. Filet z sandacza (100g) pieczony z grillowanymi warzywami, pomidorami i zielonym pieprzem w aromacie cytryny ryż (400g).

36zł.

19. Stek z polskiej polędwicy wołowej (120g), podany z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami (450g).

54zł.

20. Stek z karkówki marynowanej (120g) w czosnku i majeranku, podany na pieczonych ziemniakach i grillowanych warzywach (500g).

29zł.

21. Kotlet schabowy z kością panierowany w jajku i tartej bułce (120g), podany z ziemniakami puree i kapustą zasmażaną z boczkiem (500g).

29zł.

22. Eskalopki drobiowe przekładane bekonem (100g), duszone w białym winie i śmietanie, podane na smażonych ziemniakach z groszkiem cukrowym (450g).

32zł.

59. Tradycyjna rolada śląska (150g) w sosie podane z kluskami śląskimi i modrą kapustą (350g)

37zł

63. Tortilla z kurczakiem, bekonem, papryką jalapeno, cebulą i pomidorami zapiekana z serem mozzarella, podawana z sosem jogurtowym (250g)

podawana od poniedziałku do piątku

24zł

54. Pieczony filet z kaczki (100g) podany z gruszką w miodzie, placuszkami z cukinii i sosem żurawinowo - pomarańczowym (500g).

39zł

41. Danie regionalne - Pieczonki - duszone w żeliwnym garnku na ognisku (ziemniaki z dodatkiem wędzonego boczku, kiełbasy, cebuli, marchwi i buraków). Danie dla 4 - 6 osób (1,5kg)

80zł

danie należy zamówić z jednodniowym wyprzedzeniem

Dodatki

27. Ziemniaki smażone (200g) - 8zł.

28. Frytki (200g) - 8zł.

29. Ziemniaki gotowane (200g) - 8zł.

51. Kopytka (200ml) - 8zł.

30. Ryż pilaw (120g) - 6zł.

31. Surówka z marchwi (120g) - 6zł.

32. Warzywa grillowane (150g) - 8zł.

33. Sos aioli (50ml) - 4zł.

Bułeczka 1szt. - 1zł.



Desery

34. Malt cake. Gorące ciasto czekoladowe z lodami waniliowymi, orzechami włoskimi, sosem toffi i bitą śmietaną (130g).

17zł.

35. Domowa szarlotka podana z lodami waniliowymi i sosem malinowym, słodką bitą śmietaną lub jogurtem naturalnym (150g).

17zł.

36. Jogurt nemele. Jogurt naturalny z miodem i włoskimi orzechami (130g).

14zł.

38. Deser lodowy z sosem owocowym i bitą śmietaną podany w pucharku (110g).

15zł.

39. Lody podane na gorących malinach z bitą śmietaną (110g).

15zł.

40. Beza ze świeżymi owocami i kremem mascarpone z czekoladą

17zł.



Pizza

- Margarita (sos, ser, pomidor, oregano) 22zł
- Pizza Tradycyjna (sos, ser, szynka, pieczarki) 23zł
- Pizza Romana (sos, ser, salami, pieczarki, cebula) 23zł
- Wegetariańska (sos, ser, pomidor, pieczarki, kukurydza, cebula, papryka) 24zł
- Hawajska (sos, ser, ananas, szynka, oliwki zielone) 24zł
- Gyros wieprzowy (sos, ser, wieprzowina, pomidor) 25zł
- Serowa (sos, 4 rodzaje sera, oregano) 26zł
- Fantazja (sos, ser, + 4 dowolne składniki) 28zł
- Tuna (sos, ser, tuńczyk, cebula, ogórek konserwowy) 23zł
- Wiejska (sos, ser, kurczak, pieczarka, pepperoni, pomidor) 23zł
- Special (sos, ser, szynka, salami, boczek, ogórek kiszony, cebula, pomidor) 27zł
- Włoska (sos, ser, szynka parmeńska, karczochy, rukola, oliwa z oliwek) 29zł
- Farmerska (sos, ser, kurczak, boczek, jajko, pomidor, kukurydza) 27zł
- Gyros drobiowy (sos, ser, gyros drobiowy, pomidor, ogórek konserwowy) 25zł

Nowe Smaki!



Dania Klasztorne

54. Danie dnia: Aromatyczna zupa (200ml), Danie główne (400g).
serwowane od poniedziałku do soboty
18zł.

42. Bigos siostry Zdzisławy (200g).
12zł.

43. Pierogi paulińskie (8szt.) do wyboru z
mięsem, kapustą i grzybami
lub białym serem
14zł.

46. Zestaw Leśniowski: Aromatyczna zupa (200ml), Danie główne (400g).
dzbanek wody z cytryną (1,2l), ciasteczka leśniowskie
28zł.

45. Flaczki żareckie (200ml).
9zł.

48. Placki Węgierskie z sosem Ojca Botonda.
21zł.

49. Wędliny klasztorne tradycyjnie wędzone dymem (100g).
4zł.



Napoje

Piwa Lane:

Tyskie Gronie	300 ml	5 zł
Tyskie Gronie	500 ml	7 zł

Piwa Butelkowe:

Tyskie Gronie	500 ml	7 zł
Lech Free	400 ml	7 zł
Piwo Grzane	500 ml	12 zł

Piwa Regionalne:

Browar na Jurze	500 ml	10 zł
-----------------	--------	-------

Wina Stołowe:

Wino białe stołowe	150 ml	10 zł
Wino czerwone stołowe	150 ml	10 zł
Wino grzane	150 ml	13 zł



Wódki czyste

Finlandia	40 ml	8 zł
	0,5 l	55 zł
Wyborowa	40 ml	6 zł
	0,5 l	40 zł

Wódki Gatunkowe

Wiśniówka	40 ml	7 zł
-----------	-------	------

Whisky

Johnnie Walker Red	40 ml	14 zł
Ballantine's Finest	40 ml	14 zł
	0,5l	120 zł
Jack Daniel's	40 ml	16 zł
	0,5l	140 zł
Jameson	40 ml	13 zł

Likiery

Advocat	40 ml	8 zł
Campari	40 ml	10 zł
Jägermeister	40 ml	14 zł
	0,5l	130 zł
Baileys	40 ml	10 zł

Tequila

Olmecca Silver	40 ml	15zł
----------------	-------	------

Gin

Seagram's	40 ml	12zł
-----------	-------	------

Rum

Bacardi superior	40 ml	12 zł
------------------	-------	-------

Aperitif

Martini	40 ml	10 zł
(Exstra dry, Bianco, Rosato)		

Brandy

Metaxa ***	40 ml	13 zł
------------	-------	-------

Cognac

Hennessy V.S.	40 ml	25 zł
Martell V.S	40 ml	23 zł

Drinki

Ballantine's z malinami	150 ml	18zł
Margarita	150 ml	13 zł
Mojito	150 ml	15 zł
Tequila Sunrice	150 ml	16 zł
Bramble	150 ml	16 zł
Long Island Iced Tea	150 ml	18 zł
Aperol Spritz	150 ml	20 zł

Drinki bezalkoholowe

Mojito Virgin	150ml	12 zł
Propozycja barmana	150ml	13 zł

**Wykaz SUBSTANCJI LUB PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE
NIETOLERANCJI dostępny jest u obsługi.**

Data sporządzenia cennika 19.07.2018r.

Napoje

Napoje Zimne:

woda mineralna	300 ml	4 zł
woda mineralna	500 ml	5 zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic	200 ml	5 zł
Soki owocowe pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka	250 ml	5 zł
Dzbanek soku lub Pepsi	1 l	13 zł
Dzbanek wody z cytryną	1 l	9 zł
Sok świeżo wyciskany	300 ml	13 zł
Lemoniada	300 ml	9 zł

Napoje Gorące:

Herbata czarna	200 ml	7 zł
Herbata Earl Grey	200 ml	7 zł
Herbata zielona	200 ml	7 zł
Herbaty smakowe truskawkowa, owoce leśne, miętowa, cytrusowa miodowo - waniliowa, zielona z ananasem, czarna z cytryną, dzika róża z maliną	200 ml	7 zł
Kawa biała/czarna	160 ml	8 zł
Kawa cappuccino	200 ml	9 zł
Kawa latte	200 ml	10 zł
Kawa latte orzech, wanilia, toffi	200 ml	12 zł
Kawa espresso	50 ml	7 zł
Kawa espresso doppio	100 ml	10 zł
Kawa mrożona	200 ml	19 zł

