



PRZYSTAWKI:

Tatar ze śledzia	MENU MAGDY GESSLER	35
śledź/sałatka jarzynowa/pieczyno		
Tatar wołowy- mieszany		49
polędwica wołowa/pieczyno/pikle/majonez z palonego masła		
Krewetki		46
bagietka/masło/pietruska/cydr		

ZUPY:

Rosół tradycyjny		21
gotowany z czterech rodzajów mięs/makaron/pietruska/marchewka		
Zupa dnia		26
Aromatyczny rosół na ogonach wołowych i prawdziwkach z kluskami	MENU MAGDY GESSLER	26



DANIA GŁÓWNE:

Sztufada wołowa	MENU MAGDY GESSLER	72
ligawa/kluski śląskie/pieczony burak ze skwarkami		
Policzki wołowe		72
kopytka/sos śliwkowy/karmelizowany burak		
Sałatka z kurczakiem SV		48
pierś/sos anchois/pomidorki/puder z boczku/parmezan/sałata rzymska/focaccia		
Kurczak		52
pierś SV/ziemniaki w mundurkach/kalańior/bułka tarta/piana z maślanki/jajko sadzone		
Tagliatelle z leśnymi grzybami		54
makaron/grzyby/rukola/parmezan/oliwa truflowa		
Żeberko wieprzowe BBQ		69
pieczone ziemniaki/pikle z ogórka/dip paprykowo-ogórkowy		
Ravioli z borowikiem		51
sos śmietanowy/borowik/parmezan/oliwa truflowa/puder z boczku sos śmietanowy/borowik/parmezan/oliwa truflowa/puder grzybowy		
Sandacz		72
tortellini/szpinak/pomidorki koktajlowe/sos cytrynowy		

PIEROGI: 8 sztuk

Pierogi z pieczoną kaczka
sos z suszonej bazylii/granat



39

Pierogi regionalne

ser góralski/boczek/ziemniak/piana żurawinowa/prażona cebula/creme fraiche

39

Burgery :

Burger klasyczny

wołowina/bułka/sałata rzymska/pomidor/ogórek/cebula/sos majonezowy/frytki



49

Burger SMASH

wołowina/bułka/cheddar/boczek/majonez wędzony/chutney z cebuli/BBQ/ogórek kiszony/frytki

54

Burger drobiowy

kurczak/bułka/sałata rzymska/pomidor/ogórek/cebula/sos majonezowy/frytki

49

Szarpana wieprzowina

wieprzowina/ciabata/karmelizowana czerwona kapusta z jalapeno/nachosy/sos majonezowy/frytki

49

Burger klasyczny podajemy w stopniu średnio wysmażonym(oznacza to, że mięso w środku będzie różowe). O innym stopniu wysmażenia proszę poinformować obsługę podczas składania zamówienia.

MALUCH:

Nuggetsy

polędwiczki z kurczaka/frytki/ketchup

34

DESERY:



Galaretka piwna z bitą śmietaną

MENU MAGDY GESSLER

28

Crème brulee

29

Beza

29

krem mascarpone z amaretto/coulis malinowe/owoce

Suflet czekoladowy

32

DODATKI:

Kluski z sosem pieczeniowym

16

Frytki



16

Mix sałat



18



-Dania wegetariańskie



-Dania wegańskie

NAPOJE ZIMNE:

Kompot	500 ml	19
Lemoniada malinowa	500 ml	19
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany	250 ml	19
Pepsi / Pepsi MAX	200 ml	12
Sok jabłkowy / Porzeczkowy	200 ml	12
Schweppes / 7 up / Mirinda	200 ml	12
Red bull / Sugar free	250 ml	15
Woda karafka	500 ml	15
(gazowana/niegazowana)		



KAWA/HERBATA:

Espresso		12
Americano		14
Cappuccino		16
Mocca		17
Latte macchiato		18
+ dodatkowe espresso		5
+ mleko waniliowe - sojowe - bez glutenu i laktozy		8
Herbata		15
(ceylon, earl grey, zielona, miętowa, owocowa, biała, brzoskwiniowa, jaśminowa)		



PIWO REGIONALNE:

Regionalne - butelka
- zapytaj o dostępność

Piwo zero
(bezalkoholowe - 0,5%)



0,5l

0,5l

18



WHISKY: 40 ml

Jack Daniels Old No. 7	15
Jack Daniels RYE	17
Jack Daniels Honey/ Fire/ Apple	15
Gentleman Jack	28
Jack Daniels Single Barrel Select	32
Ballantines Finest / Brasil	13
Jim Beam Bourbon	13
Jameson Irish Whiskey	15
Hibiki Japan Harmony	49
Johnnie Walker Black 12 YO	18
Aberlour Single Malt Whisky 12 YO	28
Aberlour Single Malt Whisky 14 YO	34
Singleton 12 YO / 18 YO	26 / 44
Glenlivet 12 YO / 15 YO	28 / 32
Macallan 15 YO	54

**WÓDKA:** 40 ml

Goral Vodka	40 ml / 0,5 l	10 / 70
-------------	---------------	---------



Śliwowica Góral 52%	15
Jakob Haberfeld 1804r. miodonka/zgoda	15

NALEWKI
zapytaj obsługę o aktualne smaki**COGNAC, BRANDY:**

Hennessy VS	20
Metaxa (5*)	14

**TEQUILA:** 40 ml

Silver	11
Gold	13

SZAMPAN, WINO MUSUJĄCE:

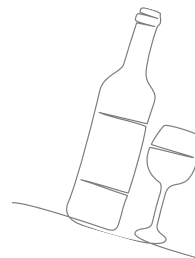
MOET & CHANDON	399
Prosecco Superiore Millesimato	99

**ZIOŁOWE / DIGESTIFF / GIN:**

Gin Lubuski	10
Jagermeister	12

VERMOUTH:

Martini Bianco	12
Martini Rosso	12

**WINO BIAŁE:**

Biały Konduktor wytrawne	150 ml / 0,5 l	14 / 39
Riesling półśłodkie	150 ml / 750 ml	15 / 70
Twoja Kolejka z Włoch - wytrawne	750 ml	49

WINO CZERWONE:

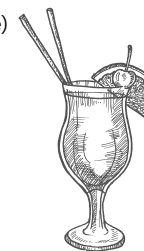
Czerwony Konduktor wytrawne	150 ml / 0,5 l	14/39
Aborigeno Shiraz wytrawne Australia		69
Twoja Kolejka z Włoch - wytrawne	750 ml	49
Primitivo del Salento Włochy wytrawne		120
Cabernet Sauvignon Crin Roja Hiszpania wytrawne		79

WINO DOMOWE TWOJA KOLEJKA:

Czarna porzeczka półśłodkie	49
Biały bez półśłodkie	49
Gruszka	49

**KOKTAJLE:** (alkoholowe/bezalkoholowe)

MALINOWA STACJA mus z malin/gin/prosecco	32
BŁĘKITNY PERON martini/limonka/7up/blue curacao	32
POCIĄG DO WHISKEY Ballantines/sok z cytryny/syrop cukrowy/angostura pomarańczowa	32
APERON aperol/prosecco/woda gazowana	32



Drodzy Goście życzymy SMACZNEGO!

Restauracja czynna:

Niedziela – Czwartek 12:00 – 20:00

Piątek – Sobota 12:00 – 21:00

Informujemy, że serwis kuchenny zamyka się pół godziny przed zamknięciem restauracji.

*muszka Góral*