



KARTA ZIMOWA



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Francuski tatar z polędwicy wołowej z marynowanym borowikiem, podawany z pieczywem i masłem smakowym
French sirloin tartare with marinated boletus, served with bread and flavored butter

29 PLN

Śledź w oliwie z chilli i cytryną, podane na brioszce z konfiturą z buraka i porzeczki oraz cebulką marynowaną
Herring in olive oil with chilli and lemon, served on brioches with beet and currant jam and marinated onions

19 PLN

Krewetka z czosnkiem i chilli, tapioka cytrynowa, guacamole

Shrimps with garlic and chilli, lemon tapioca, guacamole

24 PLN

Wędzona pierś z gęsi na sałatach, z winegretem, warzywami, pieczywem z masłem smakowym
Smoked goose breast on lettuce, with vinaigrette, vegetables, broccoli and brussels, bread with flavored butter

24 PLN

ZUPY

SOUPS

Francuska cebulowa aromatyzowana tymiankiem z grzanką
serową

French onion soup flavoured with thyme and cheese toast

12 PLN

Krem z pasternaku i pora, z krokietem z szarpanej gęsi

Cream of parsnip and leek, with a goose croquet

14 PLN

Zupa dnia

The soup of the day

10 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Burger wołowy* z sosem berneńskim, burakiem, kiszonym ogórkiem, konfiturą z cebuli i chilli, serem cheddar, sałatą, frytkami i majonezem

Beef burger with a berne sauce, beetroot, pickled cucumber, onion jam with chilli, cheddar cheese, lettuce, fries and mayonnaise

29 PLN

Stek z polędwicy wołowej*, gratin z ziemniaka i selera, sos berneński, brokuł i brukselka na maśle

Sirloin steak, potato and celery gratin, berne sauce, broccoli and brussels sprouts in butter

55 PLN

Brzuch wieprzowy długo-pieczony z sosem demi glace i piwem, gołąbkami z kapusty włoskiej nadzianym ziemniakiem i włoszczyzną

Long-roasted pork belly with demi glace sauce and beer, stuffed cabbage stuffed with potato and soup vegetables

25 PLN

Jesiotr pieczony, jarmuż z włoszczyzną i czosnkiem, gratin z selera i ziemniaka, majonez cytrynowy

Roasted sturgeon baked, kale with soup vegetables and garlic, celery and potato, gratin lemon mayonnaise

32 PLN

*Składając zamówienie możesz określić stopień wysmażenia mięsa
By placing an order you can specify the degree of roasting of the meat

MAKARONY

PASTA

Ravioli z grzybami i kiszoną kapustą, palone masło
Ravioli with mushrooms and sauerkraut, roasted butter

22 PLN

Pappardelle domowe w sosie śmietanowo-grzybowym,
z suszoną żurawiną jarmużem i włoszczyzną z
plastrami wędzonej piersi gęsi
*Homemade pappardelle in a cream-mushroom sauce, with dried
cranberry kale and soup vegetables with slices of smoked goose
breast*

26 PLN

DESERY

DESSERTS

Mille feuille z kremem waniliowym i żelem malinowym
Mille feuille with vanilla cream and raspberry gel

17 PLN

Bezy francuskie z kremem waniliowym, paloną białą
czekoladą i żelem malinowym
French meringues with vanilla cream, roasted white chocolate
and raspberry gel

15 PLN

NAPOJE

GORĄCE HOT DRINKS

Espresso	6 PLN
Espresso Macchiato	8 PLN
Americano	7 PLN
Cappuccino	8 PLN
Latte	12 PLN
Latte z syropem <i>Latte with syrup</i>	14 PLN
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate</i>	14 PLN
Herbata <i>(czarna, zielona Earl Grey, owocowa)</i> <i>Tea</i> <i>(black, green Earl Grey, fruit)</i>	8 PLN
Herbata Zimowa <i>Winter Tea</i>	13 PLN

ZIMNE COLD DRINKS

Coca Cola <i>Oryginal Taste, Coca Cola Zero</i>	6 PLN
Sprite, Fanta	6 PLN
Tonic Kinley <i>Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose</i>	6 PLN
Sok ze świeżych owoców <i>Fresh Fruit Juice</i>	12 PLN
Soki owocowe Cappy <i>Fruit Juice</i> <i>(pomarańczowy, jabłkowy, multivitamina, porzeczkowy, grzejfrutowy, pomidorowy)</i>	7 PLN
Napój energetyczny Burn <i>Burn Energy Drink</i> <i>Classic, lemon</i>	8 PLN
Kropla Beskidu <i>niegazowana</i>	
Kropla Delice <i>gazowana</i>	
<i>Mineral water</i>	
0,33 l	6 PLN
0,7 l	10 PLN

ALKOHOLE

PIWO BEER

Regionalne 0,5 l <i>Local beer</i>	12 PLN
Żywiec lany 0,5 l	10 PLN
Żywiec lany 0,33 l	6 PLN
Heineken 0,33 l	10 PLN
Żywiec bezalkoholowy <i>Non alcoholic beer</i>	6 PLN

WHISKEY [40 ML]

Jameson	14 PLN
Bushmills	18 PLN
Red Label	14 PLN
Black Label	22 PLN
Jack Daniels	18 PLN
Jim Beam	15 PLN
Ballantines	15 PLN
Chivas	25 PLN

ALKOHOLE

WÓDKA VODKA

Wyborowa	8 PLN
Absolut	9 PLN
Finlandia	10 PLN
Wódki smakowe	10 PLN

TEQUILE [40 ML]

Gold	18 PLN
Silver	15 PLN

GIN [40 ML]

Seagram's	8 PLN
Bombay Sapphire	15 PLN

KONIAK COGNAC [40 ML]

Metaxa *****	25 PLN
Martel X.O.	95 PLN
Hennessy V.S.	25 PLN

INNE

Grzane wino 150 ml	15 PLN
Campari 40 ml	12 PLN
Jagermeister 40 ml	10 PLN
Martini 100 ml	14 PLN

DRINKI

Mojito

Rum 40 ml, woda gazowana, limonka/mięta/cukier trzcinowy

40 ml rum, water with gas, lime / peppermint / brown sugar

20 PLN

Blue Lagoon

Wódka 40 ml/blue curacao 20 ml/woda gazowana/sok z cytryny/sok z limonki

Vodka 40 ml, / blue curacao 20 ml/water with gas/ lemon juice / lime juice

18 PLN

Tequila Sunrise

Tequila 40 ml/grenadyna 10 ml/sok pomarańczowy

Tequila 40 ml/grenadine 10 ml/ orange juice

22 PLN

Malibu

Malibu 50 ml/mleko/likier kokosowy

malibu 50 ml/milk / coconut liquor

18 PLN

Sex on the beach

Wódka 40 ml/likier kokosowy 20 ml/likier brzoskwiniowy 20 ml/sok żurawinowy/sok pomarańczowy

Vodka 40 ml / coconut liquor 20 ml / peach liquor 20 ml/ cranberry juice / orange juice

20 PLN