







Restaurację Neptun tworzą ludzie z pasją,  
codziennie dbając o Twoje pełne zadowolenie  
i wyjątkowe doświadczenia smakowe.

---

Za jakość przygotowywanych dań  
odpowiada Szef Kuchni Ireneusz Mallek.

Specjały cukiernicze to dzieło  
naszej Cukiernik – pani Heleny.

---

Do serwowanych potraw staramy się  
wykorzystywać wyłącznie składniki  
pochodzące z lokalnych upraw.



DANIA

PRZYSTAWKI  
I SAŁATY

**Tatar z polędwicy wołowej**

*marynaty, chipsy, jajko, majonez truflowy*

44 PLN

**Krewetki tygrysie**

*sos słodko-pikantny, grzanka czosnkowa*

47 PLN

**Łosoś z domowej wędzarni**

*ziemniaczane rösti, jajko poche,  
sos holenderski, dymka*

46 PLN

**Sałata Cezar**

*mix sałat, anchois, jajko, czosnkowa grzanka, kurczak*

39 PLN

**Grillowane zielone szparagi**

*ser halloumi, jajko, szpinak,  
dressing z suszonymi pomidorami, pistacje*

41 PLN

**Risotto z grzybami**

*kaczka confit, prażony seler, oliwa, parmezan*

41 PLN

**Deska serów francuskich**

*gruszkowy chutney, orzechy, oliwki, winogrona*

90 PLN

STARTERS  
AND SALADS

**Beef tenderloin tartare**

*pickles, chips, egg, truffle mayonnaise*

44 PLN

**Tiger prawns**

*sweet and spicy sauce, garlic crouton*

47 PLN

**Home-made smoked salmon**

*rösti, poche egg, Hollandaise sauce,  
spring onions*

46 PLN

**Caesar salad**

*mix greens, anchovies, egg, garlic crouton, chicken*

39 PLN

**Grilled green asparagus**

*halloumi cheese, egg, spinach,  
dried tomato dressing, pistachios*

41 PLN

**Mushroom risotto**

*confit duck, roasted celery, olive oil, parmesan*

41 PLN

**French cheese board**

*pear chutney, nuts, olives, grapes*

90 PLN

## ZUPY

### Żurek Staropolski

*biała kiełbasa, boczek, jajko*

24 PLN

### Krem z pieczonych pomidorów

*szpinak zapiekany z serem mozzarella, grzanka*

29 PLN

### Pikantna zupa rybna

*warzywa Julienne, pomidory pelati*

29 PLN

### Zupa szparagowa

*masło rakowe, kurki sauté, szalotka*

29 PLN

## SOUPS

### Old-Polish sour soup

*white sausage, bacon, egg*

24 PLN

### Creamy roasted tomato soup

*spinach baked with mozzarella, toast*

29 PLN

### Spicy fish soup

*Julienne vegetables, pelati tomatoes*

29 PLN

### Asparagus soup

*crayfish butter, chanterelle sauté, shallot*

29 PLN

## DANIA GŁÓWNE

### Ryba z sieci (turbot bałtycki)

*krewetkowy beurre blanc, glazurowana kalarepa, młoda marchewka*

59 PLN

### Halibut biały

*kremowy szpinak, purée, mule, jajko poche*

81 PLN

### Filet z dorsza sauté

*sałaty, salsa pomidorowa, frytki ze świeżych ziemniaków*

59 PLN

### Stek z polędwicy wołowej

*piwny sos bearnaise, wędzone ratatouille, smażone ziemniaki, parmezan*

95 PLN

### Poliki z dzika

*purée z pasternaka, buraki zasmażane, sos borówkowy, młode ziemniaki*

89 PLN

### Pieczone pół kaczki

*z jabłkami i majerankiem, duszona czerwona kapusta, kluski śląskie, sos demi glace z żurawiną*

77 PLN

### Kurczak kukurydziany

*pureé ze słodkich ziemniaków, zielony groszek, sos maślany*

56 PLN

### Filet z perliczki sous-vide

*opiekany na klarowanym maśle, kurki, risotto, sos demi glace*

81 PLN

## MAIN DISH

### Baltic turbot

*krewetkowy beurre blanc, glazurowana kalarepa, młoda marchewka*

59 PLN

### White halibut

*creamy spinach, purée, mussels, poche egg*

81 PLN

### Cod fillet sauté

*lettuces, tomato salsa, fresh potato fries*

59 PLN

### Beef tenderloin steak

*bearnaise beer sauce, smoked ratatouille, fried potatoes, parmesan*

95 PLN

### Wild boar cheeks

*parsnip puree, roasted beets, blueberry sauce, young potatoes*

89 PLN

### Roasted half duck

*with apples and marjoram, stewed red cabbage, Silesian dumplings, demi glacesauce with cranberries*

77 PLN

### Corn chicken

*ysweet potato pureé, green peas, butter sauce*

56 PLN

### Sous-vide guinea fowl fillet

*roasted on clarified butter, chanterelles, risotto, demi glace sauce*

81 PLN



## WEGETARIAŃSKIE

### Spaghetti aglio e olio

*parmezan, chilli peperoncino, natka pietruszki, oliwa*

39 PLN

### Czarna soczewica „beluga”

*warzywa brunoise, purée pomidorowe,  
masło, parmezan*

42 PLN

## MAKARONY I PIEROGI

### Tagliatelle verde

*prażone orzechy pinii, pesto bazyliowe, świeża rukola*

43 PLN

### Pappardelle z grillowanym łososiem

*karmelizowane warzywa, sos majerankowy*

47 PLN

## VEGETARIAN

### Spaghetti aglio e olio

*parmesan cheese, chilli peperoncino, parsley, olive oil*

39 PLN

### Black „beluga” lentils

*brunoise vegetables, tomato purée,  
butter, Parmesan*

42 PLN

## PASTA AND DUMPLINGS

### Tagliatelle verde

*roasted pine nuts, basil pesto, fresh arugula*

43 PLN

### Pappardelle with grilled salmon

*creamy spinach-cheese sauce*

47 PLN

## DODATKI

Sałatka z pomidorów

18 PLN

Kluski śląskie

15 PLN

Frytki ze świeżych ziemniaków

12 PLN

Czerwona duszona kapusta  
lub buraczki zasmażane

12 PLN

Mix sałat: dressing balsamico  
lub musztardowo-miodowy

22 PLN

## SIDES

Tomato salad

18 PLN

Silesian dumplings

15 PLN

Fresh potato fries

12 PLN

Red stewed cabbage  
or fried beetroots

12 PLN

Lettuces mix: balsamico dressing  
or mustard-honey dressing

22 PLN

## DLA DZIECI

Rosół z domowym makaronem

16 PLN

Spaghetti Bolognese

38 PLN

Spaghetti z sosem Neapolitana

32 PLN

Stripsy z kurczaka

*frytki, glazurowana marchewka*

39 PLN

Naleśniki  
z twarogiem i owocami

29 PLN

## FOR CHILDREN

Broth with homemade noodles

16 PLN

Spaghetti Bolognese

38 PLN

Spaghetti with Neapolitana sauce

32 PLN

Chicken strips

*fries, glazed carrot*

39 PLN

Pancakes with cottage  
cheese and fruit

29 PLN

## DESERY

### Deser Pavlova

*waniliowy krem chantilly, biała czekolada,  
truskawki, sos truskawkowy, mięta*

28 PLN

### Tarta migdałowa

*podana na gorąco, maliny, lody waniliowe*

25 PLN

### Crêpes Suzette

*naleśniki flambrowane likierem pomarańczowym,  
lody waniliowe, fileciki pomarańczy*

26 PLN

### Lody zapiekane w bezie

*likier advocat, owoce*

27 PLN

### Lody w gorących wiśniach

*lody waniliowe z sosem wiśniowym*

26 PLN

### Czekoladowy „Fondant”

*lody waniliowe, sos malinowy*

27 PLN

### Szarlotka

*podana na gorąco, lody waniliowe, sos anglaise*

27 PLN

### Tort Royal Caramel

16 PLN

### Tarta truflowa

*melon, bita śmietana*

15 PLN

## DESSERTS

### Pavlova dessert

*vanilla chantilly cream, white chocolate  
strawberries, strawberry sauce, mint*

28 PLN

### Almond tart

*served hot, raspberries, vanilla ice cream*

25 PLN

### Crêpes Suzette

*pancakes flambéed with orange liqueur,  
vanilla ice cream, orange fillets*

26 PLN

### Baked Alaska

*advocat liqueur, fruit*

27 PLN

### Ice cream with hot cherries

*vanilla ice cream with cherry sauce*

26 PLN

### Chocolate „Fondant”

*vanilla ice cream, raspberry sauce*

27 PLN

### Apple pie

*served hot, vanilla ice cream, anglaise sauce*

27 PLN

### Royal Caramel Cake

16 PLN

### Truffle tart

*melon, whipped cream*

15 PLN

## DESERY

Trufle

8 PLN

Makaroniki

6 PLN

Praliny

*mocca, pistacja, sherry, advocat, migdal wiedeński*

4 PLN

## DESSERTS

Truffles

8 PLN

Macaroons

6 PLN

Pralines

*mocca, pistachio, sherry, advocate, Vienesse almond*

4 PLN

NAPOJE

## NAPOJE ZIMNE

Aqua Panna	750 ml	18 PLN
San Pellegrino	750 ml	18 PLN
Cisowianka	300 ml	8 PLN
	750 ml	14 PLN
Napoje gazowane	200 ml	10 PLN
<i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Lipton (Peach, Lemon, Green Tea)</i>		
Tonic Fever Tree	200 ml	15 PLN
Red Bull	250 ml	15 PLN
Soki owocowe	200 ml	9 PLN
<i>Jabłko, Pomarańcza, Czarna porzeczka</i>		
Soki świeżo wyciskane	300 ml	20 PLN
<i>Pomarańcza, Grapefruit</i>		
Lemoniada	400 ml	16 PLN

## COLD BEVERAGES

Aqua Panna	750 ml	18 PLN
San Pellegrino	750 ml	18 PLN
Cisowianka Water	300 ml	8 PLN
	750 ml	14 PLN
Sparkling	200 ml	10 PLN
<i>Pepsi, Mirinda, 7Up, Lipton (Peach, Lemon, Green Tea)</i>		
Tonic Fever Tree	200 ml	15 PLN
Red Bull	250 ml	15 PLN
Juices	200 ml	9 PLN
<i>Apple, Orange, Black Currant</i>		
Freshly squeezed juices	300 ml	20 PLN
<i>Orange, Grapefruit</i>		
Lemonade	400 ml	16 PLN

## NAPOJE GORAŁE

## HOT BEVERAGES

Kawa		10 PLN	Coffee		10 PLN
Espresso		9 PLN	Espresso		9 PLN
Espresso podwójne		13 PLN	Espresso doppio		13 PLN
Cappuccino		12 PLN	Cappuccino		12 PLN
Café Latte Macchiato		14 PLN	Café Latte Macchiato		14 PLN
Espresso con Panna <i>z bitą śmietaną</i>		11 PLN	Espresso con Panna <i>z bitą śmietaną</i>		11 PLN
Gorąca czekolada		12 PLN	Hot chocolate		12 PLN
Herbata Ronnefeldt		12 PLN	Ronnefeldt Tea		12 PLN
Baileys Coffee		25 PLN	Baileys Coffee		25 PLN
Irish Coffee		30 PLN	Irish Coffee		30 PLN
Flat White		15 PLN	Flat White		15 PLN
Cortado		10 PLN	Cortado		10 PLN
Piwo grzane	300 ml	13 PLN	Mulled beer	300 ml	13 PLN
	500 ml	15 PLN		500 ml	15 PLN
Wino grzane	200 ml	25 PLN	Mulled wine	200 ml	25 PLN

## PIWO

<b>Pilsner Urquell beczkowe</b>	300 ml	12 PLN
	500 ml	14 PLN
<b>Książęce Przeniczne</b>	400 ml	12 PLN
<b>Książęce Ciemne</b>	500 ml	14 PLN
<b>Tyskie Gronie</b>	330 ml	12 PLN
	500 ml	14 PLN
<b>Piwo regionalne</b>	500 ml	18 PLN
<b>Lech Free</b>	330 ml	12 PLN

## BEER

<b>Pilsner Urquell draft beer</b>	300 ml	12 PLN
	500 ml	14 PLN
<b>Książęce Wheat Beer</b>	400 ml	12 PLN
<b>Książęce Dark</b>	500 ml	14 PLN
<b>Tyskie Gronie</b>	330 ml	12 PLN
	500 ml	14 PLN
<b>Local Beer</b>	500 ml	18 PLN
<b>Lech Free</b>	330 ml	12 PLN

## APERITIF & COCKTAILS

<b>Cremant De Loire Brut Rose</b>	150 ml	28 PLN	<b>Margarita</b>	38 PLN
<i>Bouvet Ladubay, Aoc Cremant De Loire, Dolina Loary</i>			<i>tequila, cointreau, sok z limonki/lime</i>	
<b>Prosecco Belstar Spumante</b>	150 ml	26 PLN	<b>Long Island Ice Tea</b>	48 PLN
<i>Bisol, DOC Prosecco</i>			<i>rum, vodka, gin, tequila, cointreau, sok z limonki/lime, pepsi</i>	
<b>Aperol Spritz</b>		39 PLN	<b>Negroni</b>	34 PLN
<i>aperol, prosecco, woda gazowana/soda water</i>			<i>gin, campari, martini rosso</i>	
<b>Mojito</b>		34 PLN	<b>Espresso Martini</b>	32 PLN
<i>rum, limonka/lime, mięta/mint, cukier trzcinowy/brown suger, woda gazowana/soda</i>			<i>wódka, likier kawowy/coffee liquer, espresso, syrop cukrowy/simple syrup</i>	
<b>Campari Orange</b>		30 PLN	<b>Old Fashioned</b>	34 PLN
<i>campari, sok pomarańczowy/orange juice, plaster pomarańczy/orange</i>			<i>bourbon, angostura, sok z cytryny/lemon juice</i>	
			<b>Whiskey Sour</b>	34 PLN
			<i>whisky, angostura bitter, sok z limonki/lime, białko jaja kurzego/egg white, syrop cukrowy/simple syrup</i>	



## WÓDKA / VODKA

Belvedere	40 ml	28 PLN
Belvedere Single Estate	40 ml	34 PLN
Podole Wielkie	40 ml	24 PLN
Chopin Black	40 ml	24 PLN
Beluga Noble	40 ml	26 PLN
Beluga Hunting Herbal	40 ml	32 PLN
Beluga Hunting Berry	40 ml	32 PLN
Beluga Transatlantic	40 ml	30 PLN
Beluga Allure	40 ml	38 PLN
Beluga Gold Line	700 ml	810 PLN
Absinth	40 ml	22 PLN
Vestal Black Cherry	40 ml	22 PLN

## GIN

Roku Japan	40 ml	30 PLN
Harris	40 ml	36 PLN
Monkey 47	40 ml	38 PLN
Hendrick's	40 ml	32 PLN

## TEQUILA

El Jimador Silver	40 ml	22 PLN
El Jimador Gold	40 ml	22 PLN

## LIKIERY / LIQUEURS

Amaretto Goscia Bronzo	40 ml	20 PLN
Baileys	40 ml	22 PLN
Cointreau	40 ml	24 PLN
Grand Marnier	40 ml	30 PLN
Drambuie	40 ml	27 PLN
Sambuca Molinari	40 ml	20 PLN
Jägermeister	40 ml	24 PLN
Campari	40 ml	20 PLN
Limoncello	40 ml	26 PLN
Fernet Branca	40 ml	22 PLN
Galliano	40 ml	24 PLN
Kahlua	40 ml	22 PLN
Goldwasser	40 ml	30 PLN

## RUM

Bumbu	40 ml	34 PLN
Zacapa 23	40 ml	42 PLN
Transcontinental Panama	40 ml	40 PLN
Dictador 12 yo	40 ml	26 PLN
Dictador 20 yo	40 ml	36 PLN
Union Queen Pineapple&Spice	40 ml	26 PLN

## BRANDY

Calvados D'estou fine	40 ml	36 PLN
Calvados XO	40 ml	72 PLN
Ararat	40 ml	26 PLN
Metaxa 12yo	40 ml	30 PLN

## GRAPPA

Grappa Gaja Barbaresco	40 ml	40 PLN
Grappa Gaja Barolo	40 ml	42 PLN

## ARMAGNAC

Armagnac Millesime 1995	40 ml	42 PLN
----------------------------	-------	--------

## COGNAC

Delamain XO	40 ml	64 PLN
Remy Martin VSOP	40 ml	36 PLN
Remy Martin XO	40 ml	120 PLN
Hennessy VSOP	40 ml	46 PLN
Hennessy XO	40 ml	140 PLN
Martell VSOP	40 ml	36 PLN
Martell XO	40 ml	128 PLN

## SCOTSCH WHISKY BLENDED

Chivas Regal	40 ml	28 PLN
Johnnie Walker Black Label	40 ml	24 PLN
Johnnie Walker Blue Label	40 ml	120 PLN
Monkey Shoulder	40 ml	28 PLN

## IRISH WHISKEY BLENDED

Jameson	40 ml	22 PLN
Jameson Black Barel	40 ml	30 PLN
Jameson Crested	40 ml	28 PLN
Jameson Series	40 ml	36 PLN
Connemara	40 ml	34 PLN

## SINGLE MALT

Glenfiddich 12 yo	40 ml	30 PLN
Glenfiddich 15 yo	40 ml	45 PLN
Glenfiddich 18 yo	40 ml	60 PLN
Glenmorangie Nectar D'or	40 ml	52 PLN
Macallan 12 yo	40 ml	52 PLN
Talisker 10 yo	40 ml	39 PLN
Scapa Glansa	40 ml	42 PLN
Ardbeg	40 ml	46 PLN
Caol Ila 12 yo	40 ml	48 PLN
Auchentoshan American Oak	40 ml	30 PLN
Auchentoshan 12 yo	40 ml	34 PLN
Ichiro's Malt & Grain	40 ml	65 PLN

## AMERICAN WHISKEY / BOURBON

Jack Daniel's	40 ml	24 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	40 ml	38 PLN
Jim Beam Black	40 ml	24 PLN
Jim Beam White	40 ml	22 PLN
Maker's Mark	40 ml	24 PLN

Wszystkie serwowane dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten, laktoza, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soja lub sezam, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczyca. Pełna lista alergenów dostępna jest u naszej obsługi.

*All dishes served may be prepared with products that may contain allergens and their derivatives: gluten, lactose, eggs, fish, crustaceans or molluscs, soya or sesame, groundnuts or tree nuts, celery, mustard seed. Please ask our staff for full list of allergens.*

Mięsa w przekąskach/ daniach głównych:  
nie mniej niż 80/160 gr

*Meat content in snacks/main dishes:  
not less than 80/160 grams*

Ryby w przekąskach/ daniach głównych:  
nie mniej niż 80/150 gr

*Fish content in snacks/main dishes:  
not less than 80/150 grams*

W trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości serwowanych potraw i sezonowość produktów, informujemy, że kompozycje dań mogą ulec zmianie.

*As we make every effort to provide the highest possible quality of the served dishes and ensure a high level of seasonality of the products, please be informed that the dish compositions may change.*

Przy grupach od 10 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu.

*For groups of 10 and more people, a 10% service fee is added to the bill.*

Zamówienia na dania przyjmujemy  
do godz. 21:30 / 22:30 – lipiec, sierpień.

*Orders for dishes are taken until  
9:30pm / 10:30pm – July, August*



