

DANIA

PRZYSTAWKI
I SAŁATY

Befszyk Tatarski

*żółtko, marynowane grzyby, ogórek
konserwowy, cebula, popcorn gryczany*

45 PLN

Carpaccio z kaczki

kapary, parmezan, balsamico

44 PLN

Krewetki z patelni

słodko-pikantny sos pomidorowy, grzanka

48 PLN

Sałata z kurczakiem

anchois, jajko, grzanka, parmezan

42 PLN

Karmelizowany ser kozi

*marmolada z czerwonej cebuli, kruche
ciasto, sałaty, sos malinowy*

40 PLN

Szpinak z borowikami

zapiekana mozzarella

41 PLN

Deska serów i wędlin

72 PLN

STARTERS
AND SALADS

Beef tartare

*egg yolk, pickled mushrooms, pickled
cucumber, onion, buckwheat popcorn*

45 PLN

Duck breast carpaccio

capers, parmesan, balsamico

44 PLN

Pan fried shrimps

sweet-spicy tomato sauce, garlic toast

48 PLN

Chicken salad

anchovies, egg, garlic toast, parmesan

42 PLN

Carmelized goat cheese

*red onion marmalade, crispy pastry,
salad, raspberry sauce*

40 PLN

Spinach with wild mushrooms

melted mozzarella

41 PLN

Charcuterie board

72 PLN

ZUPY

Żur Staropolski

biała kielbasa, boczek, jajko, puree ziemniaczane

29 PLN

Zupa z sezonowych pomidorów

ryż

27 PLN

Zupa rakowa

seler naciowy

32 PLN

Barszcz czerwony

kołduny cielęce

29 PLN

Zupa rybna

anyż, chilli, warzywa

32 PLN

SOUPS

Old-Polish sour soup

white sausage, bacon, egg, potato puree

29 PLN

Polish tomato soup

rice

27 PLN

Crawfish bisque

celery

32 PLN

Beetroot soup

veal dumplings

29 PLN

Fish soup

anise, chilli, vegetables

32 PLN

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kaczka

kluski śląskie, jabłko, majeranek, modra kapusta, sos z czerwonego wina

80 PLN

Dorsz

młode ziemniaki, surówka z pora

62 PLN

Halibut

puree ziemniaczane, szpinak

72 PLN

Łosoś

risotto, sezonowe warzywa, demi glace

77 PLN

Cielęcina po Włosku

szynka parmeńska, kładzione kluski, marchewka, sos maślany

68 PLN

Karkówka wieprzowa

puree ziemniaczane, salotka z buraków, sos porto

49 PLN

Czarna soczewica (vege)

warzywa korzenne, sos pomidorowy, parmezan

39 PLN

Stek z polędwicy wołowej

smażone ziemniaki, pak choi, sos z czarnego pieprzu

98 PLN

MAIN DISH

Roasted duck

apples and marjoram, braised red cabbage, Silesian dumplings, red wine sauce

80 PLN

Cod

boiled potatoes, leek salad

62 PLN

Halibut

potato purée, spinach

72 PLN

Salmon

risotto, seasonal vegetables, demi glace

77 PLN

Saltimbocca

poured dumplings, parma ham, carrots, butter sause

68 PLN

Pork neck

potato puree, betroot salad, porto sauce

49 PLN

Black lentils (vege)

root vegetables, tomato sauce, parmesan

39 PLN

Beef tenderloin steak

fried potates, pak choi, black pepper sauce

98 PLN

MAKARONY

Spaghetti al pesto Genovese (vege)

pesto bazyliowe, orzechy pinii, parmezan

42 PLN

Spaghetti alla Carbonara

boczek, parmezan

44 PLN

Spaghetti alla Bolognese

47 PLN

PASTA

Spaghetti al pesto Genovese (vege)

basil pesto, pine nuts, parmesan

42 PLN

Spaghetti alla Carbonara

bacon, parmesan

44 PLN

Spaghetti alla Bolognese

47 PLN

DODATKI

Sałaty mieszane

22 PLN

Pomidory po Polsku

18 PLN

Modra kapusta

18 PLN

Buraki zasmażane

18 PLN

Puree ziemniaczane

12 PLN

Frytki

12 PLN

Kluski śląskie

15 PLN

SIDES

Salad variety

22 PLN

Polish Tomato salad

18 PLN

Braised red cabbage

18 PLN

Fried beetroots

18 PLN

Potato purée

12 PLN

French fries

12 PLN

Silesian dumplings

15 PLN

DLA DZIECI

Rosół
z makaronem
22 PLN

Zupa pomidorowa
z makaronem
22 PLN

Paluszki Rybne
dorsz, coleslaw
39 PLN

Kotlet drobiowy
surówka z białej kapusty
39 PLN

Pulpety cielęce
surówka z jabłka i marchewki
40 PLN

Naleśniki
z twarogiem i owocami
29 PLN

FOR CHILDREN

Broth
with noodles
22 PLN

Tomato soup
with noodles
22 PLN

Fish fingers
cod, coleslaw
39 PLN

Chicken cutlet
white cabbage salad
39 PLN

Veal meatballs
carrot and apple salad
40 PLN

Crepes
with cottage cheese and fruits
29 PLN

DESERY

Lody zapiekane w bezie

likier advocat, owoce

30 PLN

Crêpes Suzette

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

29 PLN

Czekoladowy „Fondant”

lody waniliowe, sos malinowy

31 PLN

Szarlotka

podana na gorąco, lody waniliowe, sos anglaise

30 PLN

Tort Royal Caramel

19 PLN

Tartinka Pavlova

bezowa kanapka z kremem migdałowym

12 PLN

DESSERTS

Baked Alaska

advocat liqueur, fruit

30 PLN

Crêpes Suzette

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

29 PLN

Chocolate „Fondant”

vanilla ice cream, raspberry sauce

31 PLN

Apple pie

served hot, vanilla ice cream, anglaise sauce

30 PLN

Royal Caramel Cake

19 PLN

Pavlova tartine

meringue sandwich, almond custard

12 PLN