

PRZYSTAWKI / STARTERS

Poddymiany tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami z lodami musztardowymi oraz żółtkiem.

Smoked beef tartare / traditional additions / mustard ice cream / yolk

36 zł

Carpaccio z sarny z parmezanem, karmelizowaną cebulką oraz rukolą

Roe deer carpaccio / parmesan cheese / caramelized onion / arugula

38 zł

Śledź marynowany w zalewie buraczanej na bagietce z pesto z suszonych pomidorów, octowy burak, kruszonka koperkowa, prażone orzechy laskowe. Patison, oliwa koperkowa

Herring marinated in beetroot / baguette / sun-dried tomato pesto / vinegar beetroot / dill crumble / roasted hazelnuts / patison / dill oil.

28 zł

Deska wędlin dla dwojga

A charcuterie board for two

45 zł

Deska serów dla dwojga

Cheese board for two

45 zł

SALĄTY / SALADS

Grillowana mini sałata rzymska z sosem cezar, grillowany kurczak w aromatycznych przyprawach w towarzystwie pomidorka koktajlowego, czerwonej cebuli i parmezanu oraz grzankami.

Grilled mini romaine lettuce / Caesar sauce / grilled chicken / aromatic spices / cherry tomato / red onion / Parmesan cheese / croutons.

32 zł

Mieszane sałaty z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i grzankami .

Salad mix / shrimps / cherry tomatoes / croutons.

34zł

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem i grzankami.

Salad mix / shrimps / cherry tomatoes / croutons.

36 zł

Sałata z rukoli w towarzystwie plastrów kaczki, grillowanego sera brie z dodatkiem marynowanej gruszki

Arugula salad accompanied by duck slices / grilled brie cheese / marinated pear

35 zł

Grillowany Camembert na szpinaku baby w dresingu z mango, nutą cytrusową, gruszką buraczną, chips z salami, prażone pistacje, grzanki.

Grilled Camembert on baby spinach / mango dressing / hint of citrus / beetroot pear / salami chips / roasted pistachios / and croutons.

36 zł

ZUPY/SOUPS

Aksamitny krem z pasternaku z białą czekoladą, oliwą anyżowo – paprykową, chips z dojrzewającej szynki i szczyptą pietruszki.

Velvety parsnip cream / white chocolate / anise-paprika oil / a crisp of ripening ham / a pinch of parsley.

22 zł

Królewski rosół z kołdunami wołowymi podany z marchewką i szczyptą pietruszki.

Royal broth / beef dumplings / carrots / a pinch of parsley

22 zł

Zupa borowikowa z lanymi kluseczkami i szczyptą pietruszki.

Boletus soup / poured noodles / a pinch of parsley

24 zł

RYBY / FISHES OWOCE MORZA/ SEAFOOD

Mule w emulsji maślano-winnej, z nutą cebuli i czosnku. Całość oprószona natką pietruszki z grzanką korzenną

Mules in a butter and wine emulsion / a hint of onion and garlic / sprinkled with parsley / spicy croutons.

36 zł

Stek z halibuta w połączeniu z dzikim ryżem, papryką julienne i sosem z mango.

Halibut steak in combination with wild rice / julienne pepper / mango sauce.

52 zł

Filet z sandacza oprószony pieprzem młotkowanym na smażonym topinamburze bastowany w białym winie i maśle, całość dopełniona szpinakiem baby, pomidorkiem koktajlowym i aromatycznym sosem z rokitnika.

Pike perch fillet sprinkled with hammered pepper on fried topinambur / basted in white wine and butter / baby spinach / cherry tomatoes and aromatic sea buckthorn sauce.

52 zł

MIĘSA / MEATS

Duszony królik w śmietanie w połączeniu z maślanym groszkiem, kluskami ze słodkich ziemniaków i marchewką paryską, sosem tymiankowo – śmietanowym.

Braised rabbit in cream in combination with buttery peas / sweet potato noodles and Parisian carrots / thyme and cream sauce

52 zł

Polędwiczka wieprzowa w rozmarynie podana z puree ziemniaczanym, szpinakiem baby, pieczonym jabłkiem i sosem demi glace.

Pork tenderloin in rosemary served with mashed potatoes / baby spinach / baked apple and demi glace sauce.

44 zł

Chrupiące stripsy z frytkami

Crispy strips / fries

35 zł

Hamburger wołowy z regionalnym serem, frytkami steakhouse

Beef burger with regional cheese / steak fries

35 zł

Burger Vege

Bułka buraczana, kotlet wegański o smaku wołowiny, mix sałat, majonez wegański, pomidor, ogórek konserwowy, czerwona cebula, sos słodki chilli, frytki steakhouse

Beetroot bun / vegan beef patty / salad mix / vegan mayonnaise / tomato / pickle / red onion / sweet chilli sauce / steak fries

32 zł

MIĘSA / MEATS

Kurczak supreme z zapiekanką francuską, karmelizowaną marchewką i aromatycznym sosem grzybowym.

Chicken supreme with French casserole / caramelized carrots / aromatic mushroom sauce.

54 zł

Polędwica wołowa na babce gratine, marchewka karmelizowana, zasmażana pieczarka. Wszystko dopełnione sosem lazurkowym.

Beef tenderloin on gratine / caramelized carrots / sautéed mushroom / azure sauce

84 zł

Filet z kaczki w rozmarynie z aromatycznym burakiem i kalafiorkiem romanesco, kluski śląskie w sosie owocowym, pieczona gruszka.

Duck fillet in rosemary with aromatic beetroot / romanesco cauliflower / silesian noodles in fruit sauce / roasted pear

48 zł

Duszony policzek wołowy w warzywach i sosie własnym podawany na puree ziemniaczanym z dodatkiem czosnku niedźwiedziego, jarmuż w borowikach, pieczona marchewka i pietruszka.

Stewed beef cheek in vegetables and own sauce / served on mashed potatoes with wild garlic / kale in boletus / roasted carrots and parsley.

54 zł

PASTY / PASTA

Pappardelle z krewetkami w białym winie, maśle, papryczce chili z dodatkiem szpinaku baby i pomidorkami koktajlowymi

Pappardelle with shrimps in white wine / butter / chili / baby spinach / cherry tomatoes

38zł

Spaghetti Carbonara z jajkiem, parmezanem, pancettą, oprószona pietruszką

Spaghetti carbonara / egg / parmesan cheese / pancetta / parsley

29 zł

Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim serem i suszonymi pomidorami

Gnocchi / truffles / parmesan cheese / goat cheese / dried tomatoes

29 zł

Orientalny makaron Vege

Makaron ryżowy z warzywami (papryka czerwona, cukinia, czerwona cebula, pieczarki) w sosie orientalnym z prażonymi pestkami słonecznika i pieczonymi kotlecikami wegańskimi.

Oriental Vege pasta

Rice noodles with vegetables (red pepper, zucchini, red onion, mushrooms) in oriental sauce with roasted sunflower seeds and roasted vegan cutlets.

28zł

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

Pomidorowa z domowymi kluseczkami

Tomato soup / homemade noodles

15 zł

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym

spaghetti / tomato sauce

18 zł

Nuggetsy drobiowe z frytkami steakhouse i gotowaną
marchewką baby

Chicken nuggets / steak fries / boiled baby carrot

22 zł

Hamburger drobiowy z frytkami steakhouse

Chicken burger / steak fries

22 zł

Naleśnik z nadzieniem twarogowym i musem
owocowym

Pancakes / cottage cheese / fruit mousse

18 zł

Frytki

fries

13 zł

DESERY / DESSERTS

Deser lodowy z bezą, sosem toffi lub sosem
czekoladowym

Ice cream / meringue / toffee sauce or chocolate
sauce

20 zł

Domowy sernik z białą czekoladą, malinami i
miętą

Cheese cake / white chocolate /
raspberries / mint

26 zł

Czekoladowa Rozkosz z sosem
malinowym, z nutą chilli,
podane z lodami waniliowymi

Chocolate Delight / raspberry
sauce /
served with vanilla ice cream

25 zł

Fondant czekoladowy z lodami, sos wiśniowy i kawior
owocowy.

Chocolate fondant / ice cream / cherry sauce / and fruit
caviar.

24 zł

NAPOJE GORĄCE

Americano

12 zł

Espresso

12 zł

Cappuccino

14 zł

Caffe Latte

15 zł

Herbata

Newby(saszetka)

10 zł

PIWO / BEERS

NOWOŚĆ

Skarb Skansenu (lager wiedeński) 0,5l

14zł

Grimbergen 0,33l

14zł

Carlsberg 0,5l

10zł

Kasztelan Jasny 0,5l

10zł

Kasztelan niepasteryzowany 0,5l

10zł

Zatecky 0,5l

10zł

Karmi 0% 0,4l

10zł

Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l

12zł

Okocim Mistrzowski Porter 0,5l

12zł

Somersby 0,4l

10zł

Somersby 0% 0,4l

10zł

Okocim Radler 0%

0,5l

10zł