

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar wołowy z lodami musztardowymi
oraz żółtkiem

Beef tartare / mustard ice cream / yolk
32zł

Carpaccio z sarny z parmezanem,
karmelizowaną cebulką oraz rukolą

Roe deer carpaccio / parmesan cheese /
caramelized onion / arugula
28zł

Śledź korzenny z jabłkiem w śmietanie z
gorczycą

Spicy herring / apple in cream / charlock
26zł

Śledź marynowany w oleju z sałata
rzymską na placku ziemniaczanym

Marinated herring / oil /
romaine lettuce / potato pancake
39 zł

SALATY / SALADS

Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem,
sosem włoskim i focaccią

Roman salad / grilled chicken / Italian
sauce / focaccia

26zł

Mieszane sałaty z krewetkami,
pomidorkami koktajlowymi i focaccią

Mix salads / shrimps / cherry tomatoes /
focaccia

29zł

Mieszane sałaty z wędzonym łososiem i
focaccią

Mix salads / smoked salmon / focaccia

29zł

ZUPY / SOUPS

Aksamitny krem z modrej kapusty
z plackiem ziemniaczanym, jabłkiem
i żurawiną

Velvety cream of red cabbage /
potato pancake / apple / cranberry

16zł

Rosół z domowym makaronem

Chicken soup / homemade noodles

15zł

Zupa borowikowa na wywarze na bazie
ogonów wołowych z lanymi kluskami

Boletus soup based on brew based on beef tails /
Boletus / poured noodles

17zł

MIĘSA / MEATS

Udo z gęsi z czerwoną kapustą, kluskami
śląskimi i sosem żurawinowym

Goose thigh / red cabbage / silesian
noodles / cranberry sauce

39zł

Policzek wołowy z czarną soczewicą,
zielonym groszkiem i pieczoną marchwią

Beef cheek / black lentils / green peas /
roasted carrots

44zł

Królik duszony w śmietanie z brązowym
ryżem i karmelizowaną marchewką

Braised rabbit in cream / brown rice /
caramelized carrot

42zł

Przepiórka z ziemniakami puree z sosem
wiśniowym oraz fasolką szparagową

Quail / mashed potatoes / cherry sause /
green beans

39zł

Golonka z indyka pieczona w piwie z
zasmażaną kapustą i chrzanem oraz
ziemniakiem z ogniska

Turkey knuckle baked in beer / fried cabbage /
Horseradish / potatoes from the fire

38zł

RYBY / FISHES

Łosoś pieczony w teriyaki z
dufinkami ziemniaczanymi i
wiosenną surówką

Baked salmon in teriyaki/ potato
balls / spring salad
49zł

Sandacz z puree z zielonego groszku z
sezonowymi warzywami z sosem
kardamonowo-kawowym

Zander / puree green peas / seasonal vegetables /
cardamon and coffee sauce

48zł

PASTY / PASTA

Tagliatelle z krewetkami z pesto z
suszonych pomidorów i prażonymi
migdałami

Tagliatelle with shrimps / dried tomato
pesto / roasted almonds
29zł

Carbonara
Spaghetti / bacon / yolk / cream /
parmesan cheese
25zł

Gnocchi z truflą i parmezanem, kozim
serem i suszonymi pomidorami

Gnocchi / truffles / parmesan cheese /
goat cheese / dried tomatoes
27zł

DESERY / DESSERTS

Deser lodowy z bezą, sosem toffi lub
sosem czekoladowym

Ice cream / meringue / toffee sauce or
chocolate sauce

16zł

Domowy sernik z białą czekoladą,
malinami i miętą

Cheese cake / white chocolate /
raspberries / mint

17zł

Nemesis

Ciasto czekoladowe z czekoladą,
malinami i chili

Chocolate cake / chocolate / raspberry / chilli

18zł

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

Hamburger drobiowy z
frytkami steakhouse

Chicken burger / steak fries
18zł

Makaron spaghetti w sosie pomidorowym
Spaghetti / tomatoe sauce
15zł

Pomidorowa z domowymi kluseczkami

Tomato soup / homemade noodles
10zł

Nuggetsy drobiowe z frytkami steakhouse
i gotowaną marchewką baby

Chicken nuggets / steak fries / boiled baby carrot
18zł

Naleśniki z nadzieniem twarogowym i
musem owocowym

Pancakes / cottage cheese / fruit mousse
15zł

DANIA REGIONALNE / REGIONAL DISHES

Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i
kapustą

Pork chop with mashed potatoes and
cabbage

29zł

De volaille z frytkami steakhouse i
surówką z marchewki

De volaille with steakhouse fries and
carrot salad

27zł

PIZZA / PIZZA

MARGERITTA

(sos pomidorowy, mozzarella, bazylia)
(tomato sauce, mozzarella, basil)

20 zł (32cm) / 27 zł (42cm)

CAPRICIOSA

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki)
(tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)

26 zł (32cm), 36 zł (42cm)

SKANSEN

(sos pomidorowy, mozzarella, boczek,
kiełbasa, ogórek kiszony, cebula)
(tomato sauce, mozzarella, bacon,
sausage, pickled cucumber, onion)

29 zł (32cm), 39 zł (42cm)

HAWAJSKA

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka, ananas)
(tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)

26 zł (32cm), 36 zł (42cm)

SALAMI

(sos pomidorowy, mozzarella, salami pikantne, chilli)
(tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chilli)

26 zł (32cm), 36 zł (42cm)

WEGETARIANA

(bakłażan, cukinia, pieczarki, papryka, oliwki)
(aubergine, courgette, mushrooms, pepper, olives)

28 zł (32cm), 38 zł (42cm)

PROSCIUTTO DI PARMA

(sos pomidorowy, mozzarella, szynka dojrzewająca,
pomidorki cherry)

(tomato sauce, mozzarella, prosciutto di parma,
cherry tomatoes)

29 zł (32cm), 39zł (42cm)

CARBONARA

(sos czosnkowy, mozzarella, boczek, czosnek, jajko)
(Garlic sauce, mozzarella, bacon, Garlic, egg)

28 zł (32cm), 38 zł (42cm)

ITALIA

(sos pomidorowy, mozzarella, pomidorki cherry,
rukola, pesto)

(tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes,
arugula, pesto)

27 zł (32cm), 37 zł (42cm)

Pizza Miś (dla dzieci)

Bear Pizza (For Kids)

18 zł

PIERÓG CALZONE TRADYCYJNY

Traditional Calzone Dumpling

26 zł

Sos pomidorowy, sos czosnkowy

Tomato sauce, Garlic sauce

2,50zł

PIWO / BEERS

Grimbergen 0,33l

12zł

Carlsberg 0,5l

8zł

Kasztelan Jasny 0,5l

7zł

Kasztelan Niepasteryzowany 0,5l

7zł

Zatecky 0,5l

7zł

Karmi 0% 0,4l

8zł

Okocim Klasyczne Pszenica 0,5l

10zł

Okocim Dunkel 0,5l

10zł

Somersby 0,4l

9zł

Somersby 0% 0,4l

9zł

Okocim 0% 0,5l

7zł

Okocim Radler 0% 0,5l

8zł