



Karta Menu

Polska klasyka :

- Żurek na wędzonce z jajkiem i białą kietbasą **11 zł**
- Rosół drobiowo – wołowy, makaron, marchewka, kurczak, natka pietruszki **9 zł**
- Smażone pierogi z mięsem wołowym (6 szt.), boczek, cebula (istnieje możliwość zamówienia pierogów z wody) **18 zł**
- Kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana, boczek, cebula, koperek **26 zł**
- Golonka pieczona w piwie i miodzie, kapusta zasmażana, boczek, cebula, koperek , ziemniaki opiekane, musztarda, chrzan **37 zł**
- Szarlotka na ciepło, lody waniliowe **15 zł**

Na początek :

- Pierogi ze szpinakiem w różowym cieście (6 szt.), ser pleśniowy, cebula, czosnek, białe wino, kwaśna śmietana **18 zł**
- Szafranowe ravioli z sarniną (6 szt.), żurawina, czerwone wino, rozmaryn, jarzębina **21 zł**
- Smalec, gęszina, żurawina, majeranek, czosnek, cebula, kwaszony ogórek, chleb **9 zł**
- Rosti (placki ziemniaczane 3 szt.), mus chrzanowy, wasabi, rukola, wędzony pstrąg **21 zł**
- Sałatka z kurczakiem, jajko przepiórcze, pomidorki cherry, ogórek świeży, czerwona cebula, ziołowy vinaigrette, miód **24 zł**
- Sałatka z wędzonym pstrągiem, jajko przepiórcze, pomidorki cherry, ogórek świeży, czerwona cebula, ziołowy vinaigrette z limonką **26 zł**
- Zupa rybna z krewetką i dorszem, trawa cytrynowa, liść kafirowy, kolendra, pieczone pomidory, czosnek, chilli, sól himalajska, kluski kładzione **14 zł**
- Frytki z batata, feta, kolendra, sól himalajska **12 zł**

Makarony :

- Gnocchi z polędwiczką wieprzową, chorizo, podgrzybek , białe wino, śmietana, tymianek, parmezan **32 zł**
- Spaghetti atramentowe z krewetkami, płatki chilli, pomidor, cukinia, natka pietruszki, białe wino, czosnek, cebula, masło **25 zł**
- Gryczane spaghetti z suszonymi pomidorami , płatki migdałów, rukola, prażone pestki słonecznika , oliwa, parmezan **31 zł**
- Papardelle z ragout z dzika, czerwone wino, jałowiec, rozmaryn, marchewka, pieczone pomidory, czosnek, cebula, groszek cukrowy, liście szpinaku (możliwość wymiany na makaron bezglutenowy za dodatkową opłatą 5 zł) **25 zł**

Dania główne :

- Filety z makreli w mące kukurydzianej, pieczone ziemniaki w śmietanie (gratin), tymianek, parmezan, czosnek, sól himalajska, sos porowy, szyjki rakowe, fasolka szparagowa aromatyzowana cytryną **32 zł**
- Pieczona polędwica z dorsza w pesto jarmużowym, risotto, groszek cukrowy, pomidorki cherry, por, białe wino, czosnek, masło, parmezan **34 zł**
- Pierś z kury, puree ziemniaczano – marchewkowe, mix sałat, czerwona cebula, ogórek świeży, pomidor, ziołowy vinaigrette **26 zł**
- Pieczone żeberka, śliwka, miód, chilli, ziemniaki opiekane, czosnek, rozmaryn, ogórek świeży, śmietana **32 zł**
- Burger wołowy, czerwona cebula, pomidor, ogórek świeży, surówka coleslaw , sos piklowy, frytki z batatów, sól himalajska **30 zł**
- Wolno pieczony comber z królika, rosti (placki ziemniaczane) 3 szt., burak karmelizowany, liście szpinaku, wytrawne wino, masło **36 zł**
- Kaczka confit z szalwią, porzeczką z imbirem, pieczone ziemniaki w śmietanie (gratin), czosnek, tymianek, parmezan, sól himalajska, burak karmelizowany, liście szpinaku, wino czerwone (możliwość wymiany na ziemniaki opiekane) **37 zł**
- Stek z rosbeifu z pieczonym czosnkiem, fasolka szparagowa, chilli, cebula, czosnek, wino wytrawne, frytki z batatów, sól himalajska, sos z zielonego pieprzu **46 zł**

Dania wegetariańskie :

- Pierogi ze szpinakiem w różowym cieście (9 szt.), ser pleśniowy, cebula, czosnek, białe wino, kwaśna śmietana **27 zł**
- Rosti (placki ziemniaczane 4 szt.),liście szpinaku, buraki, wino czerwone, pestki dyni, pieczona ciecierzycza **28 zł**
- Sałatka z pieczoną ciecierzycą, jajko przepiórcze, pomidorki cherry, ogórek świeży, czerwona cebula, ziołowy vinaigrette z limonką **26 zł**
- Frytki z batata, feta, kolendra, sól himalajska **11 zł**
- Gryczane spaghetti z suszonymi pomidorami , płatki migdałów, rukola, prażone pestki słonecznika , oliwa, parmezan **26 zł**
- Ziemniaki pieczone w śmietanie (gratin), tymianek, czosnek, parmezan, sól himalajska, podgrzybek, rukola, ziołowy vinaigrette **26 zł**
- Pierogi z serem (8 szt.), owocami i słodką śmietaną **18 zł**

Menu dla dzieci :

- Rosół drobiowo – wołowy z makaronem **6 zł**
- Zupa pomidorowa z makaronem **6 zł**
- Panierowana pierś z kurczaka, frytki, marchewka z jabłkiem **14 zł**
- Pierogi z mięsem z wody (4 szt.) **16 zł**
- Spaghetti bolognese **15 zł**
- Pierogi z serem (4 szt.), owocami i słodką śmietaną **9 zł**

Desery :

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi **15 zł**
- Knedle ze śliwkami (3 szt.), rumiana bułka, słodka śmietana **15 zł**
- Ciasto marchewkowe, kardamon, mascarpone, pomarańcz, lukier limonkowy, suszona żurawina **15 zł**
- Krem czekoladowy, maliny, bita śmietana, biszkopt, likier cytrynowy, sos owocowy, imbir, czekolada z pieprzem cayenne **15 zł**

Napoje

Piwa i koktajle

Napoje zimne

Coca – Cola	0,2 l	6 zł
Coca – Cola zero	0,2 l	6 zł
Sprite	0,2 l	6 zł
Fanta	0,2 l	6 zł
Tonic	0,2 l	6 zł
Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Delice	0,33 l	6 zł
Kropla Beskidu niegazowana / Kropla Delice	0,75 l	9 zł
Soki Cappy (pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy)	0,25 l	6 zł
Nestea (cytrynowa / brzoskwiniowa)	0,2 l	6 zł
Sok świeżo wyciskany (pomarańczowy, grejpfrutowy)	0,2 l	10 zł
Napój energetyczny Burn	0,2 l	6 zł

Napoje gorące

Espresso	6 zł
Podwójne Espresso	8 zł
Americana	8 zł
Cappuccino	8 zł
Caffe Latte Macchiato	9 zł
Kawa bezkofeinowa	8 zł
Wybór herbat Harney & Sons	8 zł
Herbata zimowa	10 zł
Gorąca czekolada	10 zł
Wino grzane z pomarańczą i goździkami	10 zł



Piwo butelkowe

Heineken	0,5 l	10 zł
Paulaner	0,5 l	12 zł
Desperados	0,4 l	10 zł
Żywiec bezalkoholowy	0,33 l	8 zł
Żywiec (różne smaki)	0,5 l	8 zł
Warka Radler 0 %	0,5 l	8 zł
Warka Radler (różne smaki)	0,5 l	8 zł
Warka	0,5 l	8 zł
Królewskie	0,5 l	8 zł
Królewskie niefiltrowane	0,5 l	8 zł
Specjal niefiltrowany	0,5 l	8 zł

Piwo z beczki

Specjal jasny pełny	0,3 l	6 zł
Specjal jasny pełny	0,5 l	8 zł
Grzane piwo	0,5 l	10 zł

Koktajle bezalkoholowe

Virgin Mojito	10 zł
(limonka, mięta, cukier brązowy, woda gazowana)	
Pink Grapefruit Lemonade	10 zł
(syrop Lemonade , syrop Pink Grapefruit, woda gazowana)	
Cucumber Lemonade	10 zł
(syrop Lemonade mix, syrop cucumber , woda gazowana)	
Wild Strawberry Iced tea	10 zł
(syrop Lemon Tea, syrop Wild Strawberry, woda niegazowana)	

Karta Win



Szampany :

Champagne Pol Roger 'Brut' Réserve

33% Chardonnay, 33% Pinot noir, 33% Pinot meunier
Pol Roger Brut Réserve, tzw. "White Fol" jest podstawowym winem producenta. Jego wizytówką. Jest to wino o pięknym słomkowym kolorze, w kieliszku powoli uwalniającym drobne bąbelki. W zapachu jest mocne, świeże, okazując najpierw aromaty cytrusowo-jabłkowe, a następnie aromaty kwiatowe, które z kolei ustępują miejsca nutom wanili i brioski. W ustach smaki gotowanych owoców (dzem z pigwy, moreli), skórki pomarańczy łączą się z nutami wosku pszczelego, miodu akacjowego i przypraw korzennych jak kardamon i anyż. Ten szampan był serwowany na ślubie Kate Middleton i księcia Williama.

butelka 375 ml - **150 zł**
butelka 750 ml - **250 zł**

Moët Chandon Brut Imperial G.H. Mumm Brut Cordon Rouge

butelka 750 ml - **300 zł**
butelka 750 ml - **300 zł**

Wino musujące :

Prosecco Valdobbiadene, De Faveri Spumanti

100% Glera. Jest to wino przyjemnie aromatyczne z miłym delikatnym musowaniem. W zapachu pełne aromaty gruszek, dojrzałych jabłek i melona. W smaku bardzo owocowe z lekką wyczuwalną słodyczą.

butelka 750 ml - **80 zł**

Wino domowe : (Pochodzenie Włochy)

Colosi bianco, Cantine Colosi

Białe | Wytrawne | IGP Terre Siciliane | 40% Inzolia, 40% Catarratto, 20% Grillo
Wino delikatne, świeże i lekkie. Pełne aromaty świeżych owoców cytrusowych. W ustach przyjemnie owocowe i odświeżające.

kieliszek 120 ml - **9 zł**
karafka 500 ml - **36 zł**
butelka 750 ml - **52 zł**

Colosi rosso, Cantine Colosi

Czerwone | Wytrawne | IGP Terre Siciliane | 85% Nero d'Avola, 15% Nerello Mascalese
Lekkie i owocowe. Aromaty leśnych owoców, wiśni, jeżyn i truskawek. Delikatne ciało, przyjemne owocowe zakończenie.

kieliszek 120 ml - **9 zł**
karafka 500 ml - **36 zł**
butelka 750 ml - **52 zł**

Wina białe :

(Pochodzenie Francja)

Tariquet Classic, Domaine du Tariquet

Białe | Wytrawne | IGP Cotes de Gascogne | 45% Ugni blanc, 35% Colombard, 10% Sauvignon, 10% Gros Manseng
Wino delikatne i świeże, o kwiatowo-cytrusowo-trawianych aromatach z wyczuwalnym grejpfrutem oraz nutą egzotyczną. W ustach wytrawne, miękkie, owocowe i bardzo odświeżające.

butelka 375 ml - **55 zł**
butelka 750 ml - **65 zł**

Chardonnay Viognier 'Père & Fils' 2014, Laurent Miquel, Langwedocja, Francja

65% Chardonnay, 35% Viognier
Wino o aromatach cytrusów, jabłka, moreli i brzoskwini, z delikatnymi nutami kwiatów i owoców egzotycznych. Wino bardzo świeże, owocowe, z przyjemną kwasowością, delikatną mineralnością i świeżym zakończeniem...

butelka 750 ml - **62 zł**

(Pochodzenie Włochy)

Gewürztraminer, Cantina Tramin

Białe | Wytrawne | Alto Adige DOC | 100% Gewürztraminer
Wino o bogatym aromacie i gęstej oleistej teksturze z przyjemną świeżą mineralnością i kwasowością. Intensywne aromaty muszkatołowe, róży, liści, owoców egzotycznych. Finisz odświeżający i elegancki.

butelka 750 ml - **120 zł**

(Pochodzenie Chile)

Doña Dominga Old Vines Chardonnay/Semillon 2014, Viña Casa Silva Casa Silva

85% Chardonnay, 15% Semillon
Wino o aromatach owoców cytrusowych, jabłka, owoców tropikalnych i kwiatów. W smaku delikatne, świeże, owocowe, z przyjemną kwasowością i lekko pikantną końcówką. Wino bardzo dobrze zrównoważone, złożone i eleganckie.

butelka 750 ml - **65 zł**

(Pochodzenie Austria)

Domaene Gobelsburg Riesling 2014, Weingut Schloss Gobelsburg

100% Riesling
Wino świeże, rześkie, delikatne. W zapachu pełne aromaty świeżych brzoskwini, dojrzałych cytrusów, melona, z delikatnymi nutami jałowca. W smaku wyraźne i lekkie, o delikatnym ciele pełnym aromatów owocowych.

butelka 750 ml - **80 zł**

Wina czerwone :

(Pochodzenie Francja)

Cotes-du-Rhone Belleruche rouge, Michel Chapoutier

Czerwone | Wytrawne | AOC Côtes-du-Rhône | Grenache Noir, Syrah
Wino o głębokim rubinowym kolorze. Intensywne aromaty czarnej porzeczki i owoców leśnych z delikatnymi nutami białego pieprzu. W ustach soczyste, intensywne i owocowe z delikatną, miękką tanią.

butelka 375 ml - **65 zł**
butelka 750 ml - **90 zł**

Cabernet Sauvignon Syrah 'Père & Fils' 2014, Laurent Miquel

(Pochodzenie Hiszpania)

Rioja Finca Nueva Tempranillo, Finca Nueva

Czerwone | Wytrawne | DOCa Rioja | 100% Tempranillo
W zapachu intensywne, młode, świeże, pełne aromaty czarnej porzeczki, jeżyny, połączonych z nutami kurek. W ustach świeże, pełne owocu, całkiem bogate i złożone, z gładką tanią i zaskakująco długą, owocową końcówką.

butelka 750 ml - **62 zł**

(Pochodzenie Chile)

Doña Dominga Old Vines Cabernet/Carménère 2014, Viña Casa Silva

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère Wino o ładnym rubinowym kolorze. W zapachu intensywne, pełne dojrzałego czerwonego owocu, toffi i delikatnych nut białego pieprzu. W smaku soczyste, przepelnione aromatami wiśni, czereśni, dojrzałej czarnej porzeczki i przypraw. Wino całkiem złożone, z dobrze zrównoważoną delikatną tanią i przyjemną kwasowością.

butelka 750 ml - **65 zł**

(Pochodzenie Włochy)

Primitivo 2014, Fatalone® - Azienda Agricola Pasquale Petrerà

100% Primitivo Wino o intensywnym rubinowym kolorze. W zapachu i smaku typowo owocowe z aromatami jagód, jeżyny, czereśni, sliwki i nutami przypraw korzennych. Wino pełne i bogate, idealnie gładkie, aksamitne, świeże, mineralne i bardzo dobrze zrównoważone.

butelka 750 ml - **120 zł**

Chianti Classico 'Meraviglie' 2013, Mattia Imberti

98% Sangiovese, 2% Canaiolo Wino wyraziste i intensywne, o owocowo-balsamicznym bukacie, w którym dominuje wiśnia, jagoda, czarna porzeczka i aronia. W smaku wino jest delikatne, soczyste, aksamitne, bardzo owocowe, z dojrzałą, słodkawką tanią i o długim, przyprawowym zakończeniu.

butelka 750 ml - **105 zł**



restauracja