



Przystawki / Starters

Śledź tradycyjny z piklowaną cebulą podany na salacie ziemniaczanej	45zł
<i>Traditional herring fish with pickled onion served on potato salad</i>	
Tradycyjny bigos staropolski podany w chlebie z pieca	49zł
<i>Bigos – traditional Polish hunter's stew served in bread</i>	
Klasyczny tatar wołowy z żółtkiem i marynatami z Podlasia	57zł
<i>Classic-style beef tartare served with yolk, pickled cucumber, onion and marinated mushrooms from Podlasie</i>	
Krewetki w sosie winno-maślanym z czosnkiem, papryczką chilli, natką pietruszki i bagietką	69zł
<i>Prawns served in wine-butter sauce with garlic, chili peppers, parsley and baguette</i>	
Carpaccio z polędwicy wołowej podane ze świeżą rukolą, kaparami, oliwą truflową i parmezanem	69zł
<i>Beef Carpaccio served with fresh rucola, capers, truffle oil and parmesan</i>	
Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi w karmelu	99zł
<i>Platter of cheese with grapes and walnuts in caramel</i>	
Tradycyjne pieczone mięsa z domowym pasztetem	99zł
<i>Platter of roasted meats and freshly baked pâté</i>	
Kawior Kaiser – czarny kawior z jesiotra podany z plackami ziemniaczanymi, jajem na twardo i śmietaną	329zł
<i>Sturgeon black caviar served with potato pancakes, hard boiled egg and sour cream</i>	

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



Zupy / Soups

Staropolski żur na własnym zakwasie z borowikami, kielbasą i jajkiem podany w chlebie 39zł

Polish sour rye soup based on home-made sourdough with boletus, sausage and egg served in bread

Chłodnik z botwiny ze świeżym ogórkiem, rzodkiewką, koperkiem i jajem na twardo 35zł

Polish cold beetroot soup served with cucumber, radish, dill and hard boiled egg

Szlachetny rosół z wielu mięs podany z makaronem 29zł

Noble chicken broth with noodles

Salaty / Salads

Salata z krewetkami, awokado, świeżymi truskawkami i cytrusowym sosem vinegret 59zł

Salad with prawns, avocado, strawberries and citrus vinegrette

Salata z kozim serem, marynowanym burakiem, pomarańczą i sosem balsamicznym 55zł

Salad with goat cheese, fried beetroot, orange and balsamic sauce

Salata z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorkami cherry, i sosem anchois podawana z grzankami oraz serem Grana Padano 51zł

Salad with grilled chicken, cherry tomatoes and anchovy sauce served with croutons and Grana Padano cheese

Salata Grecka z serem solankowym, pomidorem, ogórkiem, papryką, czarnymi oliwkami, czerwoną cebulą i sosem vinegret (vege) 49zł

Salad with brine cheese, tomato, cucumber, bell pepper, black olives, red onion and vinegrette

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



Pierogi / Dumplings

**Ręcznie lepione pierogi z kaczką i świeżym majerankiem
podane z zasmażaną cebulą** 43zł /(6szt.)

*Home-made dumplings with duck and fresh marjoram served with
deglaized onion*

Ręcznie lepione pierogi z mięsem okraszone skwarkami 39zł /(6szt.)

Home-made dumplings with meat, sprinkled with pork scratchings

**Ręcznie lepione pierogi ze szpinakiem oraz serem
i kremowym sosem (vege)** 39zł /(6szt.)

*Home-made dumplings with spinach and cheese served with
creamy cheese sauce (vege)*

Ręcznie lepione pierogi ruskie z zasmażaną cebulą (vege) 39zł /(6szt.)

Home-made dumplings with potato, cottage cheese and deglaized onion (vege)

Makarony / Pasta

**Tagliatelle z krewetkami w sosie winno-maślanym, pomidorkami
cherry, czosnkiem, papryczką chilli i świeżą natką pietruszki** 69zł

*Tagliatelle with prawns in wine butter sauce served with cherry tomatoes,
garlic, chilli and fresh parsley*

Penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym podawane 49zł

ze świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem grana padano

Penne with chicken, spinach, sun-dried tomatoes and sour cream

**Spaghetti Bolognese w sosie pomidorowym z mięsem mielonym
i serem Grana Padano** 49zł

Spaghetti Bolognese in tomato sauce with minced meat and Grana Padano cheese

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



Dania Główne / Main Courses

Kotlet schabowy, smażony na smalcu z mangelicy <i>Pork chop , traditionally fried in pork lard</i>	51zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie z polskich leśnych grzybów <i>Pork tenderloin with polish forest mushrooms sauce</i>	51zł
Golonka z kością tradycyjnie pieczona w piwie i miodzie lipowym podana z chrzanem i musztardą <i>Pork knuckle with a bone, traditionally baked in beer and linden honey served with horseradish and mustard</i>	63zł
Smażony filet z sandacza z młodymi ziemniakami, brokulem i sosem rakowym <i>Fried Zander fillet served with early potatoes, broccoli and crawfish sauce</i>	89zł
Stek z lososia z czarną soczewicą i sałatką wiosenną w miodowym vinaigrette <i>Salmon steak served with vegetables and black lentils</i>	89zł
Konfitowane udo kaczki podane z kluskami śląskimi, zasmażanymi buraczkami, karmelizowanym jabłkiem i sosem żurawinowym <i>Duck thigh served with silesian potato dumplings, fried beetroots, caramelized apple and forest cranberry sauce (house speciality)</i>	89zł
Stek z polędwicy wołowej z sosem pieprzowym podany z frytkami i smażonymi bocznikami <i>Sirloin steak served with pepper sauce, steakhouse fries and fried oyster mushroom</i>	149zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



Dodatki / Sides

Młode ziemniaki, ziemniaki opiekane, puree, frytki, kluski śląskie, kapusta zasmażana, buraczki z patelni, mizeria, ogórki kiszane, sałatka wiosenna <i>Boiled potatoes, fried potatoes, potato puree, French fries, silesian dumplings, fried cabbage, pan fried beetroot, sliced cucumber in cream, spring green salad</i>	12zł
Porcja frytek z ketchupem <i>French fries with ketchup</i>	23zł
Sos śmietanowy z leśnymi grzybami <i>Creamy mushrooms sauce</i>	25zł
Koszyk pieczywa <i>Bread</i>	6zł
Ketchup, majonez, śmietana <i>Ketchup, mayonnaise, sour cream</i>	6zł

Desery / Desserts

Domowa szarlotka na ciepło podana z gałką lodów waniliowych <i>Traditional Polish apple pie served with vanilla ice cream</i>	35zł
Aksamitny sernik z białą czekoladą na kruchym spodzie podany z sosem malinowym <i>Cheesecake a'la Barss with white chocolate and raspberry sauce</i>	35zł
Lody waniliowe z sosem z polskich malin i owocami sezonowymi <i>Vanilla ice cream with raspberry sauce and fruits</i>	33zł
Fondant czekoladowy z sosem waniliowym i pomarańczą <i>Chocolate fondant with vanilla sauce and orange</i>	37zł
Wegański torcik orzechowy podany z musem wiśniowym <i>Vegan nut cake served with cherry sauce</i>	35zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



Lemoniada cytrynowa / <i>Homemade lemonade</i>	0,33	19zł
Mrożona herbata sezonowa / <i>Seasonal iced tea</i>	0,33	19zł
Sok ze świeżych pomarańczy / <i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,33	23zł
Kawa po irlandzku / <i>Irish coffee</i>	0,33	35zł

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

Coca-Cola Zero, Coca-cola	0,25	12zł
Fanta, Sprite, Tonic Kinley	0,25	12zł
Kropla Beskidu / Kropla Delice	0,33/0,75	11zł/19zł
Cisowianka Perlage / Classique	0,33/0,7	11zł/19zł
Fuzetea: brzoskwiniowa z hibiskusem / <i>peach hibiscus</i>	0,25	12zł
Fuzetea: cytrynowa z trawą cytrynową / <i>lemon lemongrass</i>	0,25	12zł
Burn	0,25	17zł
Sok Cappy: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy <i>Cappy: orange juice, apple juice, grejpfruit juice</i>	0,25	12zł
Three Cents: Pink grapefruit, Ginger beer	0,2	15zł

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Espresso	12zł
Double espresso	18zł
Americano	15zł
Cappucino	17zł
Latte	18zł
Kawa mrożona / <i>Ice coffee</i>	18zł
Herbata / <i>Tea</i>	17zł

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill



PIWO/BEER

Książęce Złote Pszeniczne	4,9%	0,33l	17zł
Książęce Złote Pszeniczne	4,9%	0,5l	19zł
Tyskie Gronie	4,9%	0,33l	16zł
Tyskie Gronie	4,9%	0,5l	18zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Książęce Ciemne Łagodne	4,1%	0,5l	19zł
Książęce Czerwony Lager	4,9%	0,5l	19zł
Cydr Lubelski	4,5%	0,4l	17zł

PIWO BEZALKOHOLOWE / LOW-ALCOHOL BEER

Lech free (różne smaki)		0,33l	15zł
Książęce IPA 0,0%		0,5l	18zł

HOUSE WINES

NV Prosecco Brut Treviso, Italy	11,5%	125ml	25zł
Val St. Pierre, Viognier, France	13%	150ml	27zł
Carmen, Sauvignon Blanc, Chile	13,5%	150ml	23zł
Turnau, Solaris, Poland	13%	150ml	39zł
Tinchite Rose, Frapatto, Italy	12%	150ml	27zł
Fredrówka, Caberent Cortis, Regent, Poland	12%	150ml	30zł
La Catedral, Tempranillo, Rioja, Spain	14,5%	150ml	27zł
Val St. Pierre, Grenache, France	13%	150ml	27zł
Carmen, Carmenere, Chile	13%	150ml	23zł
Estrella, Moscatel, Spain	8,5%	150ml	25zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



WÓDKI / VODKAS

Wyborowa	40%	40ml	14zł
Ostoya	40%	40ml	16zł
Żubrówka Bison Grass	37,5%	40ml	17zł
Chopin Rye	40%	40ml	22zł
Chopin Wheat	40%	40ml	30zł
Chopin Potato	40%	40ml	28zł
Chopin Degustacyjny rye/wheat/potato	40%	3x25ml	49zł
Chopin Family Reserve	40%	20ml	50zł
Belvedere	40%	40ml	28zł
Młody ziemniak	40%	40ml	30zł

SPECJAŁY I NALEWKI

Krupnik Old (Honey)	38%	40ml	14zł
Śliwowica Passover	70%	40ml	29zł
Krzeska ziołowa	40%	40ml	39zł

GIN

Beefeater	40%	40ml	19zł
Hendrick's	41,4%	40ml	30zł
Bombay Sapphire	40%	40ml	25zł

RUM

Havana Club 3YO	40%	40ml	19zł
Havana Club 7YO	40%	40ml	24zł
Dictador 12YO	40%	40ml	32zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



WHISKY BLENDED

Ballantines	40%	40ml	21zł
Chivas Regal 12 Y.O.	40%	40ml	25zł
Chivas Regal 15 Y.O.	40%	40ml	35zł
Chivas Regal 18 Y.O.	40%	40ml	50zł

WHISKY SINGLE MALT

The Glenlivet 12 Y.O.	40%	40ml	29zł
The Glenlivet 18 Y.O.	40%	40ml	50zł
Ardbeg	46%	40ml	39zł

WHISKEY & BOURBON

Jameson	40%	40ml	23zł
Jack Daniel's	40%	40ml	23zł
Wild Turkey 81 Proof	40,5%	40ml	23zł

COGNAC & BRANDY

Martell V.S.	40%	40ml	39zł
Martell V.S.O.P.	40%	40ml	45zł
Martell X.O.	40%	40ml	99zł
Metaxa 7*	40%	40ml	24zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



VERMOUTH & BITTER

Campari	25%	40ml	19zł
Martini Bianco	14,4%	80ml	20zł
Martini Rosso	14,4%	80ml	20zł
Martini Rosato	14,4%	80ml	20zł
Martini Extra Dry	18%	80ml	20zł

TEQUILA

Olmecca blanco	38%	40ml	22zł
Olmecca gold	35%	40ml	22zł

LIKIERY

Malibu	21%	40ml	19zł
Sambuca	40%	40ml	19zł
Kahlua	16%	40ml	23zł
Baileys	17%	40ml	23zł
Jagermeister	35%	40ml	23zł
Chambord	16,5%	40ml	25zł
Amaretto Disaronno	28%	40ml	20zł
Creme de Cassis	20%	40ml	19zł
De Kuyper Elderflower	15%	40ml	19zł
Chopin Likier karmelowy z solą morską	18%	40ml	21zł

*Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill*



KOKTAJLE

Cuba Libre <i>Rum Havana 3YO, limonka, Coca-cola</i> <i>Rum, lime, Coca-cola</i>	32zł
Bramble <i>Gin Beefeater, cukier, cytryna, likier jeżynowy Chambord</i> <i>Gin, sugar, lemon, blackberry liqueur</i>	36zł
Paloma <i>Tequila Olmeca Blanco, agawa, limonka, soda grejpfrutowa</i> <i>Tequila, agave, lime, grapefruit soda</i>	39zł
Aperol Spritz <i>Aperol, wino musujące, woda gazowana, pomarańcza</i> <i>Aperol, sparkling wine, soda water, orange</i>	39zł
Long Island <i>Wódka Wyborowa, Tequila Olmeca Blanco, Triple sec, Rum Havana 3YO,</i> <i>Gin Beefeater, cukier, cytryna, Coca-cola</i> <i>Vodka, Tequila, Triple sec, Rum, Gin, lemon, Coca-cola</i>	46zł
Negroni <i>Gin Beefeater, Campari, Martini Rosso</i>	34zł
Hugo Spritz <i>Likier z czarnego bzu, wino musujące, mięta, limonka</i> <i>Elderflower liqueur, sparkling wine, mint, lime</i>	39zł
Godfather <i>Whisky Ballantines, Disaronno Amaretto</i>	32zł
Moscow Mule <i>Wódka Wyborowa, Angostura, limonka, piwo imbirowe</i> <i>Vodka, Angostura, lime, ginger beer</i>	36zł
El Diablo <i>Tequila Olmeca Blanco, likier porzeczkowy, piwo imbirowe</i> <i>Tequila, Crème de Cassis, ginger beer</i>	39zł
Whisky Highball <i>Ballantines, piwo imbirowe, limonka</i> <i>Ballantines, ginger beer, lime</i>	39zł

Gwarantując profesjonalny serwis pozwalamy sobie doliczyć 10 % do rachunku
We believe that our staff deserve a gratuity of 10 % which we will add to your bill



Wina deserowe / Dessert wines

<i>Estrella, Moscatel, Spain, Muskat</i>	119,-
<i>Ramos Pinto Porto Ruby, Tinta Barocca, Touriga Franca, D.O. Porto</i>	259,-
<i>Moscato d'Asti Batasiolo Bosc dla Rei, Moscato Bianco, D.O.C.G Moscato D'Asti</i>	189,-

Wina różowe / Rose wines

<i>Feudo Arancio Tinchite Rose, Frappato – Italy</i>	149,-
--	--------------

Szampany i wina musujące / Champagne and sparkling wines

<i>Prosecco Brut, D.O.C. Treviso, Glera - Italy</i>	149,-
<i>Louis Roederer Brut Premier Champagne A.O.C. 375ml</i>	349,-
<i>Louis Roederer Brut Premier Champagne A.O.C.</i>	649,-
<i>Moet & Chandon Brut Champagne - France</i>	549,-
<i>Mumm Grand Cordon Brut Champagne - France</i>	469,-

Wina bezalkoholowe / Non-alcoholic wine

<i>Michel Schneider, Chardonnay - Germany</i>	129,-
<i>Michel Schneider, Cabernet Sauvignon - Germany</i>	129,-



Wina białe / White wines

Polska / Poland

Solaris, Winnica Turnau **189,-**

Niemcy / Germany

Riesling Kabinett Rudolf Muller, Mosel **129,-**

Austria

Grüner Veltliner, Lossterrassen, Weingut Stadt Krems **159,-**

Francja / France

Louis Jadot, Chardonnay, A.O.C. Bourgogne **289,-**

Louis Jadot, Chablis, A.O.C. Chablis **349,-**

Val St. Pierre, I.G.P. Pays d'Oc, Viognier **129,-**

Włochy / Italy

Castel Firmian Reserva, Pinot Grigio, D.O.C. Trentino **159,-**

Feudo Arancio, Grillo, D.O.C. Sicilia **139,-**

Vette di San Leonardo, Sauvignon Blanc, I.G.T. Vigneti Delle Dolomiti, **249,-**



Hiszpania / Spain

Marques de Murrieta Capellania Reserva, Viura, D.O.C. Rioja

799,-

Nowa Zelandia/ New Zealand

Villa Maria, Organic, Sauvignon Blanc

189,-



Wina czerwone / Red wines

Polska / Poland

Fredrówka, Caberent Cortis, Regent, Leon Millot **149,-**

Francja / France

Luois Jadot, Pinot Noir, A.O.C. Bourgogne **309,-**

Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone Valley **499,-**

Chateau Le Loup, Merlot, Cabernet Sauvignon, A.O.C Saint Emillion Grand Cru **259,-**

Val St. Pierre, Grenache, I.G.P. Pays d'Oc **129,-**

Włochy / Italy

Chianti Tenute Guicciardini" Strozzi, Toscana D.O.C.G. **149,-**

Retro Primitivo di Manduria, D.O.P. **189,-**

Amarone della Valpolicella, Riserva D.O.C.G. **749,-**

Terre di San Leonardo, I.G.T. Vigneti Delle, blend **249,-**

Barolo, Barolo D.O.C.G **399,-**

Sassicaia, D. O. C. Bolgheri Sassicaia, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc **2999,-**



Hiszpania / Spain

<i>Sericis Cepas Viejas, Monastrell</i>	149,-
<i>La Catedral, Tempranillo, Rioja</i>	129,-
<i>Marques De Murrieta Reserva Finca Ygay, Rioja D.O.C.</i>	349,-
<i>Dalmau Reserva, Rioja D.O.C.</i>	1499,-

Argentyna / Argentina

<i>Bodega Norton, Barrel Select Malbec, Mendoza</i>	149,-
---	--------------

Stany Zjednoczone / United States

<i>Francis Coppola, Diamond Collection Zinfandel (Red Label), California</i>	289,-
--	--------------