



Drodzy Goście,
jeżeli mają Państwo ograniczenia wynikające ze specjalnej diety,
uczuleń lub po prostu ochotę na coś wyjątkowego,
postaramy się spełnić każde Wasze życzenie.

Szef Kuchni, Andrzej Sawka.

*Dear Guests,
If you have any restrictions resulting from a special diet,
allergies or just want to taste something special,
we will try to fulfill every wish.*

Chef Andrzej Sawka.

Życzymy wyjątkowych podróży kulinarnych!
We wish you exceptional culinary journeys!

Andrzej Sawka



Godziny otwarcia
Opening hours














13:00 – 22:00

Drodzy Goście,
przy grupach powyżej 10 osób do każdego rachunku
doliczamy 10% opłaty serwisowej.

*Dear Guest,
for groups of more than 10 people,
we add a 10% service charge to each bill.*




PRZYSTAWKI / APPETIZERS

-  Mus z pstrąga / brioszka maślana 49 PLN
Trout mousse / butter brioche
-  Wachtenburg Riesling Classic
 Gruber Röschitz Grüner Veltliner
- Befszyk tatarski / bagietka 64 PLN
Tartar steak / baguette
-  I Balzi Barbera Passito, Villarielli Montepulciano
 Villarielli Montepulciano
-   Sałatka z pieczonymi burakami / łomnicki ser kozi / pomarańcze 39 PLN
Salad with baked beetroots / local goat cheese / oranges
-  Nobody's Hero Sauvignon Blanc
- Sałatka Cezar w trzech odsłonach
Caesar salad in three versions
- z grillowanym kurczakiem 59 PLN
with grilled chicken
-  Villarielli Pinot Grigio
- z krewetkami 69 PLN
with prawns
-  Quinta da Raza Branco
 Wachtenburg Riesling Classic
-  z tofu wędzonym 54 PLN
with smoked tofu
-  Silesian Cuvée

 regionalne / regional

 wegetariańskie / vegetarian



 bezlaktozowe / lactose-free


 bezglutenowe / gluten-free


Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service




ZUPY / SOUPS

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Krem z żurku na maślanie sudeckiej / purée ziemniaczane / skwarki
<i>Cream of sour rye soup on local buttermilk
/ potato purée / crackling</i> | 38 PLN |
|  | Bulion rybny z pstrąga / kawior
<i>Trout fish bouillon / caviar</i> | 56 PLN |
| | Rosół z kaczki / ziołowe kluski kładzione
<i>Duck broth / herbal dumplings</i> | 39 PLN |

 regionalne / regional

 wegetariańskie / vegetarian












 bezlaktazowe / lactose-free

 bezglutenowe / gluten-free

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service




DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

	Pierś z kaczki / purée jabłkowe / jus / brukselka <i>Duck breast with apple purée / jus / Brussels sprouts</i>	79 PLN
	 Khora Merlot	
	 In Situ Pinot Noir	
	Schab z kością / ziołowa panierka / jajko sadzone / purée ziemniaczane / pieczarki / sos demi-glace <i>Pork loin / herb batter / fried egg / potato purée / champignons / demi-glace sauce</i>	74 PLN
	 VSE Chardonnay	
	Stek wołowy / sos pieprzowy / ziołowe kluski kładzone <i>Beef steak / pepper sauce / herbal dumplings</i>	119 PLN
	 Conde Valdemar Crianza	
	 Bocelli Chianti Sangiovese	
	Pstrąg z patelni / warzywa / pieczone ziemniaki <i>Pan-fried trout / vegetables / baked potatoes</i>	68 PLN
	 Wachtenburg Riesling Classic	
	 Gruber Röschtz Grüner Veltliner	
	Burger z dzika / sos tatarski / jajko sadzone <i>Wild boar burger / tartar sauce / fried egg</i>	69 PLN
	 Sammarco Primitivo di Manduria	
	 Conde Valdemar Crianza	

 regionalne / regional

 wegetariańskie / vegetarian









 bezlaktozowe / lactose-free

 bezglutenowe / gluten-free

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service




DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

-  Risotto / suszone pomidory / szpinak 64 PLN
Risotto / dried tomatoes / spinach
-  Silesian Cuvée
 Nicolas Potel Chardonnay
- Pierogi z dziczyzną / jabłko / wędzona, kwaśna śmietana 59 PLN
Wild boar dumplings / apple / smoked, sour cream
-  Familia Falasco Balbo Malbec
 Sammarco Primitivo Di Manduria
-  Pierogi z pstrągiem wędzonym / kawior / consommé 56 PLN
Dumplings with smoked trout / caviar / consommé
-  VSE Chardonnay
 Nicolas Potel Chablis

 regionalne / regional

 wegetariańskie / vegetarian







 bezlaktozowe / lactose-free

 bezglutenowe / gluten-free


Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service




DESERY / *DESSERTS*

-  Pieczone jabłka / kruszonka cynamonowa / krem angielski 29 PLN
Baked apples / cinnamon crumble / crème anglaise
-  Schmitt Söhne Piesporter Spätlese
-  Tost francuski / owoce leśne / pomarańcze / lody waniliowe 29 PLN
French toast / fruits of the forest / oranges / vanilla ice creams
-  Lodali Moscato d'Asti
-  Fondant czekoladowy / maliny 29 PLN
Chocolate fondant / raspberries
-  Lodali Moscato d'Asti

 regionalne / *regional*

 wegetariańskie / *vegetarian*

 bezlaktazowe / *lactose-free*

 bezglutenowe / *gluten-free*

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / *A list of allergens is available from the waiter service*




MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

Stripsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki <i>Chicken strips / fries / carrot salad</i>	32 PLN
Spaghetti / sos boloński <i>Spaghetti / bolognese sauce</i>	32 PLN
Dorsz w chrupiącym panko / frytki / surówka z marchewki <i>Code fish with crispy panko / fries / carrot salad</i>	34 PLN
Rosół / makaron (podawane bez pietruszki) <i>Chicken broth / noodles (served without parsley)</i>	19 PLN
Zupa krem z pomidorów <i>Tomato cream soup</i>	19 PLN
  Frytki (200g) <i>Fries</i>	12 PLN
 Gofry / owoce sezonowe / bita śmietana <i>Waffles / seasonal fruits / whipped cream</i>	24 PLN
 Pancakes / owoce sezonowe / bita śmietana <i>Pancakes / seasonal fruits / whipped cream</i>	24 PLN
 Lody (słony karmel, śmietana, truskawka, czekolada) <i>Ice creams (salty caramel, strawberry, cream, chocolate)</i>	29 PLN

 regionalne / regional

 wegetariańskie / vegetarian

 bezlaktozowe / lactose-free

 bezglutenowe / gluten-free

Lista alergenów dostępna jest u obsługi kelnerskiej / A list of allergens is available from the waiter service