



W STARYCH GLIWICACH - DZIŚ DZIELNICY GLIWIC, KIEDYŚ MAŁEJ WIOSCE NA PAGÓRKU - W BUDYNKU SPICHLERZA WZNIESIONEGO W XVII WIEKU STWORZYLIŚMY DLA PAŃSTWA MIEJSCE, GDZIE HISTORIA ZDERZA SIĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ. STARSI MIESZKAŃCY OPOWIADAJĄ LEGENDY JAK PODCZAS OBLĘŻENIA GLIWIC W XVII WIEKU PODZIEMNYMI KORYTARZAMI ZE SPICHLERZA NA GLIWICKĄ STARÓWKĘ DOSTARCZANA BYŁA ŻYWNOSĆ.

DZISIAJ TO MY MAMY PRZYJEMNOŚĆ SERWOWAĆ PAŃSTWU DANIA KUCHNI ŚREDNIOWIECZNEJ W NOWOCZESNEJ ODŚŁONIE. W KUCHNI UŻYWAMY ŻYWEGO OGNIĄ W SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANYM GRILLU OPALANYM DREWNIEM, CZYLI TAK JAK W ŚREDNIOWIECZNEJ POLSCE.

W NOWOPOWSTAŁEJ WĘDZARNI WĘDZIMY WĘDLINY, SERY I RYBY. WŁASNORĘCZNIE WYBRANA WOŁOWINA SEZONOWANA JEST NA PAŃSTWA OCZACH. WSZYSTKIE DANIA DOPRAWIAMY ZIOŁAMI Z NASZEGO OGRÓDKA. STWORZYLIŚMY RÓWNIEŻ CUKIERNIĘ, W KTÓREJ PRZYPOMINAMY STAROPOLSKIE SMAKI.



IN THE OLD GLIWICE - NOW A DISTRICT OF GLIWICE, ONCE A SMALL VILLAGE ON A HILL - IN THE BUILDING OF THE GRANARY RAISED IN THE 17TH CENTURY, WE HAVE CREATED FOR YOU A PLACE WHERE HISTORY MEETS MODERNITY. OLDER CITY RESIDENTS TELL LEGENDS ABOUT HOW DURING THE SIEGE OF GLIWICE IN THE 17TH CENTURY, FOOD WAS DELIVERED TO THE OLD TOWN OF GLIWICE THROUGH UNDERGROUND CORRIDORS FROM THE GRANARY.

TODAY, WE HAVE THE PLEASURE TO SERVE YOU MEDIEVAL CUISINE IN A MODERN VERSION. IN THE KITCHEN WE USE REAL FIRE IN A SPECIALLY DESIGNED WOOD-FIRED GRILL, JUST LIKE IN MEDIEVAL POLAND. IN A NEWLY BUILT SMOKEHOUSE WE SMOKE COLD MEATS, CHEESE AND FISH. OUR OWN SELECTED BEEF IS MATURED IN FRONT OF YOUR EYES. ALL DISHES ARE SEASONED WITH HERBS FROM OUR GARDEN. WE HAVE ALSO CREATED A PATISSERIE, IN WHICH WE REMIND OLD POLISH FLAVOURS.

THE NAME OF THIS PLACE OBLIGATES TO BAKE FRESH BREAD FOR YOU. AND THIS IS WHAT WE DO!

Drodzy Goście! Nasze dania przygotowujemy od podstaw sami, na miejscu - przygotowujemy makaron, pierogi, farsze, kluski, marynujemy mięsa, wędzimy sery - starając się, by nasza kuchnia była najwyższej jakości. Nie chcemy pracować na gotowych półproduktach i mrożonkach, z tego względu czas oczekiwania na niektóre dania może być wydłużony.

AMUSE BOUCHE

MAŁY POCZĘSTUNEK NIESPODZIANKA OD SZEFA KUCHNI

A SURPRISE TREAT FROM CHEF

PRZYSTAWKI

STARTERS

Tatar wołowy / piklowane warzywa / podgrzybek / majonez / szczypior / jajo
/ Spichlerzowe pieczywo - 45 zł

*Beef tartare steak / pickled vegetables / bolete mushroom / mayonnaise / chives /
egg / our artisan bread - 45 zł*

Plastry pieczonego rostbefu / chrzan / gruszka / crème fraiche - 32 zł
Slices of roast beef / horseradish / pear / crème fraiche - 32 zł

Pasta z grochu włoskiego / warzywne chipsy / oliwa / szczypior (vege) - 25 zł
Italian pea paste / vegetable chips / chive / oil (vege) - 25 zł

ZUPY I POLEWKI

SOUPS

Domowy rosół na kurze, gęsi, wole / Spichlerzowy makaron - 28 zł
Homemade broth on chicken, goose, beef / Granary noodles - 28 zł

Barszcz czerwony / ziemniaki gratin / pieczarki (vege) - 26 zł
Red borscht / gratin potatoes / mushrooms (vege) - 26 zł

Krem z pieczonej papryki / mozzarella / pestki dyni (vege) - 30 zł
Roasted bell pepper cream / mozzarella / pumpkin seeds (vege) - 30 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Dziki Burger / sałata rzymska / rabarbar / musztarda /
czerwona cebula / frytki - 48 zł

Wild Boar Burger / romaine lettuce / rhubarb / mustard / red onion / fries - 48 zł

Kurczak supreme / ziemniak hasselback / pieczone warzywa - 50 zł

Chicken supreme / hasselback potato / roasted vegetables - 50 zł

Schab z kością / ziołowe ziemniaki / kapusta zasmażana - 68 zł

Pork loin on the bone / herb potatoes / fried cabbage - 68 zł

Rolada wołowa / kluski śląskie / kapusta czerwona / sos - 72 zł

Beef roulade / Silesian noodles / red cabbage / sauce - 72 zł

Pieczona kaczka / ziemniaki puree / kapusta czerwona z wiśnią / sos - 78 zł

Roast duck / mashed potatoes / red cabbage with cherry / sauce - 78 zł

Sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / ser bursztyn / sos cezar /
pstrąg lub grillowana pierś kurczaka - 36 zł

*Romaine lettuce / cherry tomatoes / amber cheese / caesar dressing /
optional side dish: trout or grilled chicken breast - 36 zł*

Stek z polędwicy wołowej / puree ziemniaczane / szpinak /
mus z pietruszki / sos pieprzowy - 130 zł

Beef tenderloin steak / mashed potatoes / spinach / parsley mousse / pepper sauce - 130 zł

Rostbef sezonowany / frytki / colesław lub smażone warzywa - 155 zł

Matured roast beef / fries / coleslaw or fried vegetables - 155 zł

ZESTAWY RODZINNE

FAMILY SETS

Zestaw mięs (rolada / kaczka / schab) z trzema dodatkami dla 3 osób - 242 zł
Set of meats (roulade / duck / pork loin) with three side dishes for 3 people - 242 zł

Zestaw mięs (rolada / kaczka / schab) z trzema dodatkami dla 4 osób - 319 zł
Set of meats (roulade / duck / pork loin) with three side dishes for 4 persons - 319 zł

Zestaw mięs (rolada / kaczka / schab) z trzema dodatkami dla 5 osób - 400 zł
Set of meats (roulade / duck / pork loin) with three side dishes for 5 people - 400 zł

Zestaw mięs (rolada / kaczka / schab) z trzema dodatkami dla 6 osób - 484 zł
Set of meats (roulade / duck / pork loin) with three side dishes for 6 people - 484 zł

Dodatki do wyboru:

kluski śląskie / ziemniaki pieczone / ziemniaki purre / buraki /
kapusta czerwona / kapusta zasmażana / surówka z marchewki

Side dishes to choose from:

Silesian dumplings / baked potatoes / puréed potatoes / beets / red cabbage / fried cabbage / carrot salad

Kaczka pieczona w całości z pomarańczami i jabłkami / kluski śląskie z sosem
lub ziemniaki pieczone / buraczki lub kapusta czerwona z wiśnią (na
wcześniejsze zamówienie) - 210 zł / zestaw dla 4 osób

*Whole roast duck with oranges and apples / Silesian dumplings with sauce or roast potatoes / beetroot or red cabbage
with cherry (on pre-order) - 210 zł / set for 4 people*

MENU DOSTĘPNE W WEEKENDY ORAZ DNI ŚWIĄTECZNE

AVAILABLE ON WEEKENDS AND HOLIDAYS

DANIA RYBNE I OWOCE MORZA

FISH AND SEAFOOD DISHES

Sandacz / risotto grzybowe / topinambur / jarmuż / oliwa - 84 zł
Zander / wild mushroom risotto / topinambur / kale / oil - 84 zł

Pstrąg łososiowy / marchew / zielony groszek / szpinak / sos rybny - 63 zł
Salmon trout / carrots / green peas / spinach / fish sauce - 63 zł

Krewetki Królowej Bony / masło czosnkowo - ziołowe / Spichlerzowe
pieczywo - 95 zł
Queen Bona's shrimp / garlic and herb butter / Granary bread- 95 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN DISHES

Gołąbki z kaszą pęczak / grzyby mun / wakame / pietruszka / gryka - 48 zł
Cabbage rolls with pearl barley / mun mushrooms / wakame / parsley / buckwheat - 48 zł

Dziki ryż / gulasz warzywny - 51 zł
Wild rice / vegetable stew - 51 zł

DESERY

DESSERTS

Spichlerzowe lody rzemieślnicze - 9 zł
Artisanal Granary Ice Cream - 9 zł

Spichlerzowe domowe ciasto - 20 zł
Artisanal homemade cake - 20 zł

Fondant czekoladowy / biała czekolada / wiśnie / lody - 28 zł
Chocolate fondant / white chocolate / cherries / ice cream - 28 zł

MENU DZIECIĘCE

CHILDREN'S MENU

Rycerski bulion - 18 zł

(rosół / Spichlerzowy makaron / marchew)

Knights broth - 18 zł (broth / Granary noodles / carrots)

Smocza zupa - 19 zł

(zupa pomidorowa / Spichlerzowy makaron, grzanki lub ryż)

Dragon soup - 19 zł (tomato soup / Granary noodles, croutons or rice)

Kurczak w złocistej zbroi - 38 zł

(panierowana pierś kurczaka / domowe frytki / buraczki lub surówka z marchwi)

Chicken in golden armor - 38 zł (breaded chicken breast / home fries / beetroot or carrot salad)

Królewska uczta - 28 zł

(makaron / sos bolognese)

Royal feast - 28 zł (pasta / bolognese sauce)

Koktajl mleczny - 22 zł

(lody / mleko / pianki marshmallow)

Milkshake - 20 zł (ice cream / milk / marshmallows)

Królewski puchar lodowy - 22 zł

(dwie gałki lodów z dodatkami)

Royal ice cream cup - 22 zł (two scoops of ice cream with toppings)

HERBATA

TEA

Czarna / zielona / owocowa / ziołowa - 11 zł

Black / Green / Fruit / Herbal Tea

Jesienna z hibiskusem (pomarańcza / hibiskus) - 22 zł

Jesienna z rozmarynem (pomarańcza / rozmaryn) - 21 zł

Jesienna owocowa (melon/mango/goździki) - 22 zł

Herbaty jesienne polecamy w rozgrzewającej wersji -
z dodatkiem likieru pomarańczowego Cointreau lub egzotycznego Passoa.

KAWA

COFFEE

Cappuccino - 16 zł

Latte Machiato - 17 zł

Espresso / Doppio - 11 zł / 15 zł

Kawa czarna / biała - 11 zł / 13 zł

Black / White coffee

Pumpkin Spice (kawa/mleko/dynia/przyprawy) - 24 zł

Kawa / likier Baileys - 29 zł

Syrop do kawy - 5 zł

ZIMNE NAPOJE

COLD DRINKS

Coca-cola / coca-cola zero / Sprite / Tonic - 9 zł

Sok pomarańczowy / jabłkowy / multiwitamina / czarna porzeczka - 9 zł

(Orange / apple / multivitamin / black currant juice)

Red - bull - 14 zł

Woda gazowana / niegazowana 0,33l - 7 zł

(Sparkling or still water)

Woda niegazowana z cytryną i miętą / karafka - 14 zł

(Still water with lemon and mint/jug)

Woda gazowana 0,75l - 14 zł

(Sparkling water)

Świeżo wyciskany sok z cytrusów (pomarańcza / grapefruit) - 19 zł

(Freshly squeezed citrus juice (orange / grapefruit))

Świeżo wyciskany sok warzywny (jabłko / marchew / burak) - 17 zł

(Freshly squeezed juice (apple / carrot / beetroot))

PIWO LANE

DRAFT BEER

Żywiec 0,3 / 0,5 - 11 zł / 13 zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Żywiec 0% / smakowe - 13 zł

Żywiec IPA - 14 zł

Paulaner Weissbier / Dunkel - 17 zł

Grolsh - 16 zł

Piwa Bawarskie - 18 zł

Bavarian beer

KOKTAJLE

COCTAILS

Hot Toddy (whisky / miód / cytryna / goździki) - 29 zł

Hot Toddy (whisky / honey / lemon / cloves)

Hugo (prosecco / likier z kwiatów bzu / woda gazowana / mięta) - 32 zł / 28 zł*

(prosecco / elderflower liqueur / sparkling water / mint)

Daiquiri (rum Plantation / sok z limonki / syrop cukrowy) - 28 zł

(Plantation rum / lime juice / sugar syrup)

Mojito (rum Plantation / mięta / cukier brązowy / woda gazowana) - 27 zł / 18 zł*

(Plantation rum / mint / brown sugar / sparkling water)

Aperol Spritz (aperol / prosecco / woda gazowana) * - 38 zł / 34 zł*

(aperol / processo / sparkling water)

GRZANE WINO

MULLED WINE

Czerwone wino (pomarańcza / goździki / cynamon) - 29 zł / 29 zł*

Red wine (orange / clove / cinnamon)

Białe wino (jabłko / goździki / cynamon) - 29 zł / 29 zł*

White wine (apple / clove / cinnamon)

*wersja bezalkoholowa

non-alcoholic version

ALKOHOLE MOCNE

WÓDKI

- Belvedere - 24 zł
- Belvedere smakowy - 28 zł

WHISKY SZKOCKA

- Glenfiddich 12 YO - 20 zł
- Johnny Walker Black - 18 zł
- Glenmorangie - 24 zł
- Glenlivet 12YO - 20 zł
- Chivas Regal 12 YO - 20 zł
- Chivas Regal 15 YO - 33 zł
- Chivas Regal 18 YO - 40 zł

WHISKY IRLANDZKA

- Proper Twelve - 18 zł
- Jameson - 20 zł

WHISKY JAPOŃSKA

- Hatozaki Japanese Harmony - 22 zł
- Hatozaki Pure Malt - 28 zł

BOURBON

- Buffalo Trace - 18 zł
- Wild Turkey - 18 zł
- Jack Daniels - 20 zł

TEQUILA

- Patron Silver - 28 zł
- Patron Gold - 30 zł

LIKIERY

- Jagemeister - 17 zł
- Miodula Staropolska - 17 zł
- Wiśniak na rumie - 17 zł
- Campari - 17 zł
- Malibu - 17 zł
- Bailey's - 17 zł

WÓDKI PREMIUM

- Belvedere Lake Bartężak - 31 zł
- Belvedere Smogóry Forest - 31 zł
- Belvedere Heritage - 28 zł
- Młody Ziemiak - 28 zł

WHISKY SZKOCKA PREMIUM

- Johnny Walker Green - 28 zł
- Ardberg 10 YO - 35 zł
- Maccalan 12 YO - 44 zł
- The Balvenie 21 YO - 98 zł

WHISKY IRLANDZKA PREMIUM

- Bushmills Black - 21 zł
- Jameson Black Barrel - 22 zł

WHISKY JAPOŃSKA PREMIUM

- Hibiki - 50 zł
- Yamazaki 12 YO - 87 zł

BOURBON PREMIUM

- Jack Daniels Single Barrel - 28 zł

COGNAC PREMIUM

- Hennessy V.S. - 28 zł
- Martell V.S. 12 YO - 39 zł

GIN

- Bombay - 17 zł
- Hendricks - 25 zł

RUM

- Plantation - 20 zł
- Plantation XO - 31 zł