



Godziny otwarcia:

OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI
12:00 - 21:00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO GODZ. 20:30

Rezerwacje:

POD NUMEREM: 77 40 33 919

ZESKANUJ KOD



ZOBACZ MENU

INFORMUJEMY, ŻE NIE MA MOŻLIWOŚCI PODZIAŁU RACHUNKU.
W PRZYPADKU PŁATNOŚCI VOUCHEREM, PROSIMY O POINFORMOWANIE
OBSŁUGI PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA.



Przystawki

VORSPEISEN / APPETIZERS

PODWĘDZANY TATAR WOŁOWY | 49 ZŁ

(110G* | 300G**)

Geräuchertes Rindertatar | smoked beef tartar

polska wołowina / podgrzybek marynowany / cebula szalotka / ogórek kiszony / kapary musztarda dijon / dym z drzew owocowych / masło / żółtko / parmezan / bułeczki 2 szt.

Polnisches Rindfleisch / mariniertes Steinpilz / Schalotte / eingelegte Gurke / Kapern / Dijon-Senf Obstbaumrauch / Butter / Eigelb / Parmesan / Brötchen 2 Stk.

Polish beef / marinated bolete / shallot / pickled cucumber / capers / Dijon mustard / fruit tree smoke butter / egg yolk / parmesan / buns 2 pcs.

BURRATA CON PROSCIUTTO | 48 ZŁ

(30G* | 220G**)

burrata con prosciutto | burrata con prosciutto

Crudo / rukola / pomidorki koktajlowe / oliwa / pesto bazyliowe / burrata ocet balsamiczny / grissini

Crudo / Rucola / Kirschtomaten / Olivenöl / Basilikumpesto / Burrata Balsamico-Essig / Grissini |

Crudo / arugula / cherry tomatoes / olive oil / basil pesto / burrata balsamic vinegar / grissini

KREWETKI BLACK TIGER | 59 ZŁ

(300G* | 400G**)

Tigergarnele | black tiger shrimps

krewetki tygrysie 3 szt. / ostre papryczki / czosnek / cukinia grillowana oliwa z oliwek / grzanki z masłem 2 szt.

Tigergarnelen 3 Stk. / Peperoni / Knoblauch / gegrillte Zucchini Olivenöl / Croutons mit Butter 2 Stk. |

tiger shrimps 3 pcs. / hot peppers / garlic / grilled zucchini / olive oil / croutons with butter 2 pcs.

WĘDZONY ŁOSOŚ NA PLACUSZKU | 49 ZŁ

(80G* | 200G**)

geräucherter Lachs auf Pfannkuchen | smoked salmon on pancake

placek ziemniaczany / łosoś wędzony / kremowy twarożek / oliwki zielone sos z musztardą francuską

Kartoffelpuffer / Räucherlachs / cremiger Hüttenkäse / grüne Oliven Soße mit französischem Senf |

potato pancake / smoked salmon / creamy cottage cheese / green olives sauce with French mustard

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Zupy

SUPPEN / SOUPS

(300 ML)

ZŁOCISTY ROSÓŁ | 19 ZŁ

z makaronem

Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup

FLACZKI WOŁOWE | 24 ZŁ

Rinderpansen | Beef tripe

TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 27 ZŁ

z białą kiełbasą

*traditionelle schlesische Roggensauersuppe mit Weißwurst |
traditional Silesian sour rye soup with white sausage*

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 29 ZŁ

Waldpilzsuppe | mushroom soup

ZUPA CZOSNKOWA | 29 ZŁ

z szynką wędzoną i parmezanem

*Knoblauchsuppe mit geräuchertem Schinken und Parmesan |
garlic soup with smoked ham and parmesan*

KREM Z PIECZONEJ CUKINII | 22 ZŁ



gebackene Zucchini-creme | baked zucchini cream soup



Specjal Szeffa Kuchni

SPEZIALITÄT DES KÜCHENCHEFS / CHEF'S SPECIALTY

GRILLOWANE ŻEBRA BBQ | 79 ZŁ (500G* | 900G**)

gegrillte BBQ-Rippchen | grilled bbq ribs

pieczone ziemniaki z masłem ziołowym
grillowane warzywa / sos BBQ

*Ofenkartoffeln mit Kräuterbutter / gegrilltes Gemüse
BBQ-Sauce |*

*baked potatoes with herb butter / grilled vegetables
BBQ sauce*



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ | 62 ZŁ (150G* | 450G**)

*Hähnchenfilet mit Spinat und Gorgonzola |
chicken fillet with spinach and gorgonzola*

gnocchi / sos borowikowy z nutą truflową
orzeszki pini / bukiet sałat

*Gnocchi in Steinpilzsauce mit einem Hauch Trüffel / Pinienkerne Salatbouquet |
gnocchi in boletus sauce with a hint of truffle / pine nuts / lettuce bouquet*

DE VOLAILLE Z SEREM | 45 ZŁ (150G* | 450G**)

De volaille mit Käse | De volaille with cheese

frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

KOTLET DROBIOWY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 43 ZŁ (150G* | 450G**)

*Geflügelkotelett in knusprigem Paniermehl |
poultry cutlet in crispy breadcrumbs*

frytki / bukiet surówek

Pommes / Strauß Salate | french fries / side salads

FILET Z KURCZAKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM | 69 ZŁ (180G* | 450G**)

*Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs |
chicken fillet with smoked salmon*

pieczony filet z kurczaka z wędzonym łososiem / puree ziemniaczane
ze szczypiorkiem / sos maślano-cytrynowy / selekcja sałat z sosem vinaigrette
i pomidorkiem koktajlowym

*gebackenes Hähnchenfilet mit geräuchertem Lachs / Kartoffelpüree
mit Schnittlauch / Butter-Zitronensauce / Salatauswahl mit Vinaigrette und Kirschtomaten |
baked chicken fillet with smoked salmon / mashed potatoes
with chives / butter-lemon sauce / selection of salad with vinaigrette and cherry tomatoes*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁÓWKA KACZKI GLAZUROWANA MIODEM | 85 ZŁ (600G* | 900G**)

*halbe Ente glasiert mit Honig |
half a duck glazed with honey*

pieczone jabłka / kluski śląskie / sos ciemny / żurawina
*Bratäpfel / Schlesische Knödel / dunkle Soße / Preiselbeeren |
baked apples / Silesian dumplings / dark sauce / cranberries*

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE | 69 ZŁ (200G* | 450G**)

*Sous-Vide-Entenbrust |
sous vide duck breast*

ravioli z borowikiem i ricottą / sos ciemny / buraczki pieczone
*Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta / dunkler Soße / gebackene Rüben |
ravioli with boletus and ricotta / dark sauce / baked beets*

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 47 ZŁ (180G* | 480G**)

*Traditionelles Schweinekotelett mit Knochen |
Traditional bone-in pork chop*

ziemniaki puree / kapusta zasmażana
*Kartoffelpüree / gebratener Kohl |
mashed potatoes / fried cabbage*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W BOCZKU | 59 ZŁ

(150G* | 420G**)

*Schweinefilet im Speckmantel |
pork tenderloin in bacon*

placki ziemniaczane / zioła prowansalskie
sos z grzybów leśnych / bukiet sałat z sosem cytrusowym
*Kartoffelpuffer / Kräuter der Provence / Waldpilzsaucе / Salatbouquet mit Zitrusauce |
potato pancakes / herbes de Provence / wild mushroom sauce / lettuce bouquet
with citrus sauce*

ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 59 ZŁ

(170G* | 500G**)

*Schlesische Rinderroulade |
Silesian beef roulade*

kluski śląskie / sos pieczeniowy / modra kapusta
*Schlesische Knödel / Bratensauce / Rotkohl |
Silesian dumplings / roast sauce / red cabbage*

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE PIEPRZOWYM | 119 ZŁ

(220G*** | 400G**)

*Rindersteak in Pfeffersoße |
beef steak in pepper sauce*

polska polędwica / batat pieczony z chilli i czosnkiem / smażona
papryka z cukinią / sos pieprzowy z koniakiem i masłem
*Polnisches Rinderfilet / Süßkartoffel mit Chili und Knoblauch gebacken / gebratene
Paprika mit Zucchini / Pfeffersauce mit Cognac und Butter |
Polish beef steak / sweet potato baked with chilli and garlic / fried peppers
with zucchini / pepper sauce with cognac and butter*

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ | 119 ZŁ

(220G*** | 400G**)

Rindersteak | beef steak

frytki steakhouse / bukiet sałat z sosem cytrusowym
*Steakhouse-Pommes / Salatbouquet mit Zitrusauce |
steakhouse fries / salad bouquet with citrus sauce*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

GULASZ WOŁOWY Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI | 55 ZŁ (150G* | 550G**)

*Rindereintopf mit Kartoffelpuffer |
beef stew with potato pancakes*

gulasz węgierski z papryką i pieczarkami
placki ziemniaczane / bukiet surówek

*Ungarisches Gulasch mit Paprika und Pilzen / Kartoffelpuffer / Salatset |
Hungarian goulash with peppers and mushrooms / potato pancakes / side salads*

ROLADA Z JELENIA | 72 ZŁ (160G* | 520G**)

*Hirschroulade |
Deer roulade*

kluski śląskie / sos z grzybów leśnych / modra kapusta / gruszka

*Schlesische Knödel / Waldpilzsauce / Rotkohl / Birne |
Silesian dumplings / forest mushroom sauce / red cabbage / pear*

GOLONKO Z DZIKA W SOSIE MYŚLIWSKIM | 89 ZŁ (300G* | 650G**)

*Wildschweinkeule in Jägersauce |
wild boar shank in hunter's sauce*

golonko z dzika z kością / puree ziemniaczane
brukselka pieczona z orzechami włoskimi / sos myśliwski z grzybami

*Wildschweinhaxe mit Knochen / Kartoffelpüree / Rosenkohl mit Walnüssen gebacken /
Jägersauce mit Pilzen |
wild boar shank with bone / mashed potatoes
Brussels sprouts baked with walnuts / hunter's sauce with mushrooms*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Dania Głównie

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA | 74 ZŁ (200G* | 450G**)

*Gebackene Kabeljau-Lende |
Baked cod loin*

ryż z masłem ziołowym
cukinia z czosnkiem w kremowym sosie

*Reis mit Kräuterbutter / Zucchini mit Knoblauch in einer cremigen Sauce |
rice with herb butter / zucchini with garlic in a creamy sauce*

ORIENTALNY FILET Z ŁOSOSIA PIECZONY W SEZAMIE | 89 ZŁ (200G* | 450G**)

*orientalisches Lachsfilet in Sesam gebacken |
oriental salmon fillet baked in sesame seeds*

filet z łososia / sezam / imbir marynowany / sos unagi
frytki steakhouse / selekcja sałat z grejpfrutem i sosem cytrusowym

*Lachsfilet / Sesam / mariniertes Ingwer / Unagi-Sauce
Steakhouse-Pommes / Salatauswahl mit Grapefruit und Zitrusauce |
salmon fillet / sesame / marinated ginger / unagi sauce
steakhouse fries / selection of salads with grapefruit and citrus sauce*

GNOCCHI ROSSO MILANO | 35 ZŁ (250G**)

Gnocchi Rosso Milano | Gnocchi Rosso Milano

gnocchi buraczane / pesto bazyliowe / oliwa / rukola
orzeszki pini / parmezan / świeży szpinak

*Rote-Bete-Gnocchi / Basilikumpesto / Olivenöl / Rucola
Pinienkerne / Parmesan / frischer Spinat |
beetroot gnocchi / basil pesto / olive oil / arugula / pine nuts / parmesan / fresh spinach*

KOTLECICKI Z KALAFIORA | 38 ZŁ (300G**)

Blumenkohlkoteletts | cauliflower cutlets

smażona cukinia z czosnkiem / sos serowy / czosnek / oliwa

*Gebratene Zucchini mit Knoblauch / Käsesauce / Knoblauch / Olivenöl |
fried zucchini with garlic / cheese sauce / garlic / olive oil*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Salatki

SALATE / SALADS

SAŁATKA CEZAR | 48 ZŁ (160G* | 330G**)

Caesar-Salat | Caesar salad

sałatka rzymska / anchois / pierś z kurczaka / grzanki czosnkowo
ziołowe / Parmigiano Reggiano / bekon / pomidorki cherry / sos cezar

*Römersalat / Sardellen / Hähnchenbrust / Knoblauch-Kräuter-Croutons
Parmigiano Reggiano / Speck / Kirschtomaten / Caesar-Sauce |
romaine salad / anchovies / chicken breast / garlic and herb croutons
Parmigiano Reggiano / bacon / cherry tomatoes / Caesar sauce*

SAŁATKA Z SEREM BURRATA | 56 ZŁ

(300G**)

Salat mit Burrata-Käse | salad with burrata cheese

selekcja sałat / kremowa burrata / pomidorki koktajlowe / cebula czerwona
/ nasiona prażonej dyni / dressing z musztardą dijon / pomarańcza

*Salatauswahl / cremige Burrata / Kirschtomaten / rote Zwiebeln
geröstete Kürbiskerne / Dressing mit Dijon-Senf / Orange |
selection of lettuces / creamy burrata / cherry tomatoes / red onion
roasted pumpkin seeds / dijon mustard dressing / orange*

SAŁATKA GRECKA | 28 ZŁ

(300G**)

griechischer Salat | Greek salad

sałata lodowa / pomidor / ogórek / cebula / oregano / ser feta
oliwki / sos vinaigrette / sos ziołowy

*Eisbergsalat / Tomate / Gurke / Zwiebel / Oregano / Fetakäse
Oliven / Vinaigrettesauce / Kräutersauce |
iceberg lettuce / tomato / cucumber / onion / oregano / feta cheese
olives / vinaigrette sauce / herb sauce*

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Makarony

PASTA / PASTA

MAKARON PAPPARDELLE Z MASŁEM ZIOŁOWYM | 32 ZŁ (200G**)

masło, bazylija, czosnek, parmezan

Pappardelle mit Kräuterbutter | Pappardelle with herb butter

MAKARON PAPPARDELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I BOCZNIAKAMI | 56 ZŁ (140G* | 350G**)

połędwiczka wieprzowa, boczniaki, czosnek, cebulka,
sos śmietanowy, parmezan

*Pappardelle mit Schweinefilet und Austernpilzen |
Pappardelle with pork tenderloin and oyster mushrooms*

SPAGHETTI DI SEPIA | 64 ZŁ (6SZT | 400G**)

krewetki, pomidorki, liście szpinaku

*Spaghetti di Sepia mit Garnelen, Kirschtomaten und Spinat |
Spaghetti di sepia with shrimps, cherry tomatoes
and spinach leaves*



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



KIDS MENU

ROSOŁEK Z MAKARONEM | 12 ZŁ (200ML)

Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup

NALEŚNIKI | 25 ZŁ (3 SZT)

z twarogiem i musem truskawkowym

Pfannkuchen mit Hüttenkäse und Erdbeermousse |

Pancakes with cottage cheese and strawberry mousse

**MAKARON PAPPARDELLE Z SOSEM POMIDOROWYM | 23 ZŁ
(200G**)**

Pappardelle mit Tomatensauce |

Pappardelle with tomato sauce

**FILECIKI Z KURCZAKA W CHRRRUPIĄCEJ PANIERCE | 39 ZŁ
(140G* | 390G**)**

z frytkami i marchewką baby z masłem

Hühnernuggets serviert mit Pommes und Babykarotten mit Butter |

*Chicken nuggets served with french fries and baby carrots with
butter*

Do zestawu z filecikami wybierz swoje
autko:



nr 1



nr 2



nr 3



nr 4



nr 5

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Burgery

BURGER / BURGERS

W NIEDZIELĘ BURGERY DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00

BURGER BBQ | 48 ZŁ (210G***)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula /
pomidor / sos BBQ / ketchup / musztarda
*Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken / rote
Zwiebeln / Tomate / BBQ-Sauce / Ketchup / Senf |*
beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato /
BBQ sauce / ketchup / mustard

BURGER ZE STRIPSAMI | 35 ZŁ (3 SZT/140G*)

stripsy z kurczaka / sałatka / pomidor / ogórek świeży /
cebula czerwona / majonez / ketchup
*Hähnchenstreifen / Salat / Tomate / frische Gurke /
rote Zwiebel / Mayonnaise / Ketchup |*
chicken strips / salad / tomato / fresh cucumber /
red onion / mayonnaise / ketchup

CHEESEBURGER | 45 ZŁ (210G***)

wołowina / ser cheddar / ser gouda / pikle / czerwona cebula /
pomidor / majonez
*Rindfleisch / Cheddar-Käse / Gouda-Käse / Gurken / rote Zwiebeln /
Tomate / Mayonnaise |*
beef / cheddar cheese / gouda cheese / pickles / red onion / tomato /
mayonnaise



*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Burgery

BURGER / BURGERS

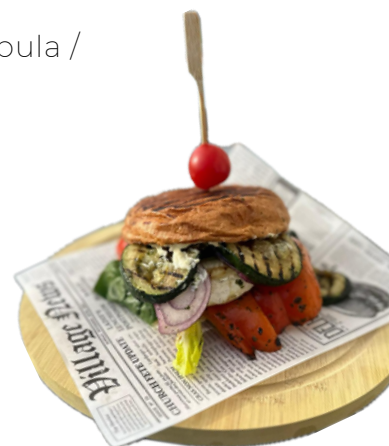
W NIEDZIELĘ BURGERY DOSTĘPNE OD GODZ. 16:00

WEGEBURGER | 38 ZŁ

grillowany camembert / cukinia / papryka / czerwona cebula /
sałata / majonez / ketchup

*gegrillter Camembert / Zucchini / Paprika / rote Zwiebel /
Salat / Mayonnaise / Ketchup*

grilled camembert / zucchini / peppers / red onion /
lettuce / mayonnaise / ketchup



BURGER W SOSIE SEROWYM | 55 ZŁ

(210G***)

wołowina / chorizo / bekon / pikle / czerwona cebula /
sos BBQ / majonez z musztardą / sos serowy

*Rindfleisch / Chorizo / Speck / Gurken / rote Zwiebeln /
BBQ-Sauce/Mayonnaise mit Senf/Käse-Sauce*

beef / chorizo / bacon / pickles / red onion /
BBQ sauce / mayonnaise with mustard / cheese sauce



BURGER DIABLO | 58 ZŁ

(210G***)

wołowina / bekon / ser cheddar / mix sałat / pikle / czerwona cebula /
pomidor / ketchup / majonez / sos z papryczek Carolina Reaper!!!

*Rindfleisch / Speck / Cheddar-Käse / Salatmischung / Gurken / rote
Zwiebeln / Tomate / Ketchup / Mayonnaise / Carolina Reaper-Pfeffersauce!!!*

beef / bacon / cheddar cheese / lettuce mix / pickles / red onion / tomato /
ketchup / mayonnaise / Carolina Reaper pepper sauce!!!

BARDZO OSTRY ! SEHR SCHARF ! VERY SPICY !

*waga mięsa

**waga całego dania

***waga mięsa surowego (zależna od stopnia wysmażenia)



Napoje

		0,25 l	11 ZŁ
		0,25 l	11 ZŁ
	Tonic Water, Virgin Mojito, Bitter Rose, Bitter Lemon	0,25 l	11 ZŁ
	naturalna woda mineralna niegazowana	0,33 l	10 ZŁ
	naturalna woda mineralna gazowana	0,33 l	10 ZŁ
	cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	0,25 l	11 ZŁ
	pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy	0,25 l	10 ZŁ
	napój energetyzujący	0,25 l	18 ZŁ
		0,2 l	16 ZŁ

©2020 The Coca-Cola Company. Wszelkie prawa zastrzeżone.
COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONTUROWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi The Coca-Cola Company.
©2020 DP Beverages. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages.

POLECAMY ZESTAW:

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 47 ZŁ

+  0,25 L W CENIE 11 ZŁ



Napoje Gorące

ESPRESSO | 12 ZŁ

DOPPIO | 14 ZŁ

AMERICANO | 12 ZŁ

KAWA BIAŁA | 14 ZŁ

LATTE MACCHIATO | 16 ZŁ

CAPPUCCINO | 16 ZŁ

FLAT WHITE | 18 ZŁ

MOCCA | 19 ZŁ

TOFFEE COFFEE | 19 ZŁ

IRISCH COFFEE | 28 ZŁ

HERBATA | 22 ZŁ

podawana z owocami, sokiem z cytryny i miodem



Piwo z Beczki

ŻYWIEC 0,3L | 10 ZŁ

ŻYWIEC 0,5L | 12 ZŁ

Piwo Butelkowe

ŻYWIEC 0,5L | 13 ZŁ

ŻYWIEC PORTER 0,5L | 15 ZŁ

ŻYWIEC BEZALKOHOLOWY 0,5L | 13 ZŁ

HEINEKEN 0,5L | 13 ZŁ

BECK'S 0,5L | 16 ZŁ

PAULANER 0,5L | 17 ZŁ

FRANZISKANER 0,5L | 16 ZŁ

HOEGAARDEN BLANCHE 0,33 L | 20 ZŁ


DESPERADOS 0,4L | 15 ZŁ

KARMI 0,4L | 13 ZŁ

WARKA RADLER 0% 0,5L | 13 ZŁ



Wódki

 40 ml / 500 ml 

NEMIROFF | 10 ZŁ / 100 ZŁ

FINLANDIA | 12 ZŁ / 150 ZŁ

BELVEDER | 25 ZŁ / 320 ZŁ

ŻUBRÓWKA BISON GRASS | 9 ZŁ / 90 ZŁ

Likier, Rum

40 ml

BAILEYS | 15 ZŁ

JAGERMEISTER | 15 ZŁ

SAMBUCA | 15 ZŁ

CAMPARI | 15 ZŁ

BACARDI CARTA BLANCA | 15 ZŁ

BACARDI CARTA NEGRA | 15 ZŁ

Aperitif

100 ml

MARTINI | 15 ZŁ

APEROL | 15 ZŁ

CAMPARI | 15 ZŁ



*Cognac, Brandy,
Gin, Tequila*

40 ml

HENNESSY VS | 29 ZŁ

HENNESSY FINE DE COGNAC | 40 ZŁ

HENNESSY XO | 120 ZŁ

MARTELL VS | 20 ZŁ

METAXA 7* | 20 ZŁ

BOMBAY | 18 ZŁ

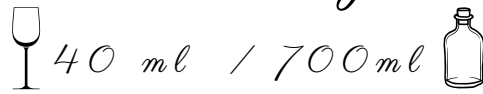
BULLDOG | 20 ZŁ

EL JIMADOR SILVER | 12 ZŁ

EL JIMADOR GOLD | 12 ZŁ



Whisky



BALLANTINE'S | 13 ZŁ / 230 ZŁ

JOHNIE WALKER RED LABEL | 13 ZŁ / 200 ZŁ

JOHNIE WALKER BLACK LABEL | 22 ZŁ / 385 ZŁ

JOHNIE WALKER BLUE LABEL | 120 ZŁ / 2100 ZŁ

CHIVAS 12 YO | 22 ZŁ / 385 ZŁ

CHIVAS 18 YO | 40 ZŁ / 700 ZŁ

SINGLETON | 25 ZŁ / 385 ZŁ

JAMESON | 15 ZŁ / 260 ZŁ

FAMOUS GROUSE | 15 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS | 19 ZŁ / 260 ZŁ

JACK DANIELS GENTELMAN | 25 ZŁ / 400 ZŁ

JACK DANIELS SINGLE BARREL | 35 ZŁ / 560 ZŁ



Koktajle alkoholowe

APEROL SPRITZ | 25 ZŁ

Aperol (80ml) / prosecco (120ml) /
woda gazowana (40ml) / pomarańcza

CUBA LIBRE | 25 ZŁ

Rum (40ml) / Coca - Cola (120ml) / limonka

PINA COLADA | 25 ZŁ

Rum (40ml) / Malibu (40ml) /
sok ananasowy (80ml) / syrop kokosowy / mleko

SEX ON THE BEACH | 25 ZŁ

Wódka (40ml) / Archers (20 ml) /
sok pomarańczowy (100ml) / sok żurawinowy (100ml)

GIN & TONIC | 25 ZŁ

Gin (40ml) / tonik (120ml)

HUGO SPRITZ | 25 ZŁ

Prosecco (200ml) / woda gazowana (100ml) /
syrop z kwiatu bzu (30ml) / mięta



Słodkości z cukierni Dworek

MINI BEZA PAVLOVA | 16 ZŁ

z kremem mascarpone i owocami

TARDALETKA | 16 ZŁ

na czarnym kakao z chantilly karmelowym i czarną porzeczką

MONOPORCJE | 16 ZŁ

SERNIK | 16 ZŁ

palona biała czekolada / mango marakuja



O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGI



Desery



SOKI ZE ŚWIEŻO WYCISKANYCH OWOCÓW | 22 ZŁ (300ML)

Pomarańczowy
Pomarańczowo - Grejpfrutowy
Jabłkowo - Marchewkowy



KAWA MROŻONA | 24 ZŁ

z lodami waniliowymi, likierem jajecznym,
bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi



Desery



CREME BRULEE | 24 ZŁ



TIRAMISU | 24 ZŁ



Desery



PŁONAĆE NALEŚNIKI | 25 ZŁ

naleśniki czekoladowe / mascarpone / banan
bita śmietana



PUCHAR LODÓW PISTACJOWYCH | 27 ZŁ

rzemieślnicze lody pistacjowe / gruszka
olej z prażonych pestek dyni / bita śmietana



Desery



SUFLET CZEKOLADOWY | 24 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



SZARLOTKA JABŁKOWA | 24 ZŁ

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



Desery



MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ

z lodami waniliowymi



LODOWA RÓŻA | 27 ZŁ

* DOSTĘPNA W SEZONIE WIOSENNO-LETNIM

z lodami waniliowymi
musem truskawkowym
bitą śmietaną i kawałkami truskawek



Desery



PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ

z lodami owocowymi
owocami leśnymi i bitą śmietaną



PUCHAR CZEKOLADOWY | 27 ZŁ

z lodami czekoladowymi
polewą czekoladową,
bitą śmietaną i kawałkami czekolady