



Menu

Restauracja serwuje dania w godzinach od 12:00 do 22:00

Czas oczekiwania ok. 40 minut

Our dishes are served from 12 p.m. to 10 p.m.

Waiting time approximately 40 minutes

Informujemy że większość naszych potraw zawiera alergeny lub śladowe ich ilości. Szczegółowy wykaz jest dostępny u obsługi restauracji.

Please tell to your server if you have any food allergy.



Przystawki / Starters

Tatar z polędwicy wołowej z cebulą, pieczarkami i ogórkiem konserwowym 29 zł
Beef sirloin tartar with onions, mushrooms and gherkins

Krewetki tygrysie w sosie chilli 38 zł
Tiger prawns with chili sauce

Zupy / Soups

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem 8 zł
Poultry-beef broth

Zupa kurkowa 12 zł
Chanterelle soup

Barszcz z pierożkami mięsnymi 16 zł
Red borscht with meat dumplings





Sałatki / Salads

Sałatka bałkańska z polędwiczkami drobiowymi 29 zł

(Mix салат, polędwiczki drobiowe, pieczona papryka, ser sałatkowy, chipsy naturalne, czerwona cebula, pestki dyni, oliwa z oliwek)

Balkan salad- with chicken, spring salad mix, roasted peppers, white cheese, natural chips, red onions, pumpkin seed and olive oil

Sałatka z grillowanymi warzywami 29 zł

(Mix салат, grillowane: cukinia, papryka, czosnek, pieczarki i cebula w ziołowej oliwie, pomidorki koktajlowe, pestki dyni i słonecznika, orzechy, pieczywo czosnkowe)

Salad with grilled courgette, peppers, garlic, mushrooms, onions, herbal olive oil, cherry tomatoes, pumpkin and sunflower seeds, nuts, garlic bread

Dania Wegetariańskie / Vegetarian Dishes

Penne w kremowym sosie ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i grana padano (opcja z kurczakiem + 8 zł) 26 zł

Penne in a creamy sauce with spinach, dried tomatoes and grana padano (option with chicken + 8 PLN)

Pierogi ruskie z cebulą i śmietaną 14 zł

Pierogi – traditional Polish dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese served with fired onions and cream

Barszcz czerwony podany z krokietem faszerowanym serem i pieczarkami 19 zł

Red borsch served with a traditional breaded pancake stuffed with cheese with mushrooms

Zapiekany naleśnik wegetariański ze szpinakiem, żółtym serem i pieczarkami podany z sałatką 24 zł

Vegetarian pancake with spinach, cheese, mushrooms and spring salad mix





Dania z drobiu / Poultry

**Pierś z kaczki z buraczkami na ciepło i ziemniakami
zapekanymi ze śmietaną** 34 zł

Duck breast on hot beetroot puree, served with grainated potatoes in cream

**Wachlarzyk drobiowy: placki ziemniaczane, kurczak,
sos kurkowy** 29 zł

Grated potato pancakes with chicken and chanterelle sauce

**Grillowany filet z kurczaka z sosem kurkowym,
frytkami i mixem sałat** 29 zł

Grilled chicken fillet with chanterelle sauce, chips and spring salad mix

**Filet drobiowy pod cebulową pierzynką
z ziemniakami zapekanymi ze śmietaną i zestawem surówek** 29 zł

Poultry fillet baked with onion, served with gratinated potatoes in cream and set of salads

**Drobiowe polędwiczki panierowane w sezamie serwowane
z frytkami, dipami i mixem sałat** 28 zł

Chicken tenderloin with sesame served with chips, dips and spring salad mix in vinaigrette dressing





Dania z wołowiny / Beef

Stek z polędwicy wołowej z grillowanymi warzywami 58 zł
Beef sirloin steak served with grilled vegetables

**Tradycyjna rolada śląska w sosie pieczeniowym
z kluskami i czerwoną kapustą** 35 zł
Traditional Silesian roulade served with potato dumplings, gravy sauce and red cabbage

Dania z wieprzowiny / Pork

**Pieczone żeberka serwowane na ostro lub słodko z frytkami i
surówką z białej kapusty** 36 zł
Roast ribs, spicy or honey glaze, served with fries and coleslaw

**Tradycyjny kotlet schabowy z zasmażaną kapustą
i młodymi ziemniakami** 30 zł
Breaded pork chop with fried cabbage and potatoes

**Aromatyczne polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym
z ziemniaczanymi łódeczkami i mixem sałat w sosie vinegrette** 34 zł
Pork sirloin in black pepper sauce served with crispers and mix salad and vinaigrette dressing





Ryby / Fish

Filet z sandacza z warzywami po nysku 36 zł
Zander filet with vegetables

Desery / Desserts

Lody waniliowe z gorącymi malinami 16 zł
Vanilla ice cream with hot raspberries

**Suflet czekoladowy z sosem truskawkowym i
gałką lodów waniliowych** 12 zł
Chocolate souffle with strawberry sauce and ice cream

Czekoladowy duet z wiśniami w rumie 14 zł
White and dark chocolate cake with rum cherries

**Zapiekane truskawki z białą czekoladą
i orzechową kruszonką (czas oczekiwania ok. 20 minut)** 14 zł
Baked strawberry with white chocolate and hazelnut crumble (waiting time approx 20 minutes)

