

# MENU

PRZYSTAWKI | STARTERS  
ZUPY | SOUPS  
DANIA GŁÓWNE | MAIN DISH  
BURGERY | BURGERS

DO WSZYSTKICH PRZYSTAWEK PODAJEMY CHLEB NASZEGO WYPIEKU  
WE SERVE OUR OWN BREAD WITH ALL THE APPETIZERS

<b>GĘSIE ŻOŁĄDKI</b>   DEMI GLACE   CIEMNE PIWO   GRZYBY   KWAŚNA ŚMIETANA GOOSE GIZZARDS   DEMI GLACE   DARK BEER   MUSHROOMS   SOUR CREAM 🍴 🍴 🍴 🍴 125g / 80g / 100ml / 40g	<b>52 zł</b>
<b>TATAR WOŁOWY</b>   CEBULA   OGÓREK   SHIMEJI   OLIWA   MUSZTARDA FRANCUSKA   CHIPS BEEF TARTARE   ONION   GHERKIN   SHIMEJI   OLIVE OIL   FRENCH MUSTARD   CHIPS 🍴 🍴 🍴 🍴 100g / 100 g	<b>59 zł</b>
<b>CARPACCIO WOŁOWE</b>   RUKOLA   KAPARY   KARCZOCH   GRANA PADANO   SORBET MALINOWY BEEF CARPACCIO   ARUGULA   ARTICHOKE   GRANA PADANO   CAPERS   RASPBERRY SORBET 🍴 🍴 🍴 🍴 150g	<b>55 zł</b>
<b>KREWETKI TYGRYSIE</b>   CZOSNEK   KOLENDRA   WINO   IMBIR TIGER PRAWNS   GARLIC   CORIANDER   WINE   GINGER 🍴 🍴 🍴 🍴 180g / 50g	<b>59 zł</b>
<b>ŻUREK NA MAŚLANCE</b>   PIECZARKA   BOCZEK   BIAŁA KIEŁBASA SOUR SOUP WITH BUTTERMILK   MUSHROOM   BACON CHIP   WHITE SAUSAGE 🍴 🍴 🍴 🍴 350ml	<b>28 zł</b>
<b>BULION Z KACZKI</b>   LANE KLUSKI   WARZYWA JULIENNE   ZIELENINA DUCK BROTH   POURED NOODLES   JULIENNE VEGETABLES   GREEN FORAGE 🍴 🍴 🍴 🍴 250ml	<b>24 zł</b>
<b>KREM Z WĘDZONEGO ZIEMNIAKA</b>   KWAŚNA ŚMIETANA   OLIWA   CHRUST Z PORA SMOKED POTATO CREAM   SOUR CREAM   OLIVE OIL   LEEK CHIP 🍴 🍴 🍴 🍴 250ml	<b>27 zł</b>
<b>ZUPA RYBNA</b>   DORSZ   MULE   WARZYWA FISH SOUP   COD   MUSSELS   VEGETABLES 🍴 🍴 🍴 250ml	<b>35 zł</b>
<b>POLICZEK WIEPRZOWY</b>   PUREE Z PIETRUSZKI   KASZTANY   DEMI GLACE   JAŁOWIEC   POPCORN GRYCZANY PORK CHEEK   PARSLEY PUREE   CHESTNUTS   DEMI GLACE   JUNIPER   BUCKWHEAT POPCORN 🍴 🍴 🍴 🍴 150g / 150g / 80g / 100ml	<b>59 zł</b>
<b>ROLADA ŚLĄSKA</b>   KLUSKI ŚLĄSKIE   MODRO KAPUSTA SILESIAN ROULADE   DUMPLINGS   RED CABBAGE 🍴 🍴 🍴 🍴 150g / 150g / 80g / 100ml	<b>59 zł</b>
<b>UDKO Z KACZKI</b>   ŚLIWKA WĘGIERKA   KLUSKI ŚLĄSKIE   KAPUSTA CZERWONA   KONFITURA Z CEBULI DUCK LEG   PURPLE PLUM   DUMPING   RED CABBAGE   RED ONION JAM 🍴 🍴 🍴 🍴 300g / 200g / 150g	<b>59 zł</b>
<b>POLĘDWICZKA WIEPRZOWA</b>   KASZOTTO   SUSZONA ŚLIWKA   PUREE BATAT   SOS PIEPRZOWY PORK TENDERLOIN   KASHOTTO   DRIED PLUM   SWEET POTATO PUREE   PEPPER SAUCE 🍴 🍴 🍴 🍴 180g / 150g / 120g / 100ml	<b>69 zł</b>
<b>KURCZAK SUPREME</b>   RISOTTO SEROWE   PARMEZAN   RUKOLA   ORZECHY   KREM BALSAMICZNY CHICKEN SUPREME   CHEESE RISOTTO   PARMESAN   RUGULA   NUTS   BALSAMIC CREAM 🍴 🍴 🍴 200g / 200g / 50g	<b>47 zł</b>
<b>SCHABOWY PANIEROWANY Z KOŚCIĄ</b>   PANCZKRAUT PORK CHOP WITH BONE   PANCZKRAUT (POTATOES WITH SAUERKRAUT) 🍴 🍴 🍴 180g / 300g	<b>49 zł</b>
<b>ŁOSOŚ</b>   CZARNA SOCZEWICA   BROKUŁ   CYTRYNA SALMON   BLACK LENTILS   LEMON   BROCCOLI 🍴 🍴 🍴 🍴 200g / 150g / 100g	<b>62 zł</b>
<b>PSTRĄG W LIŚCIACH KAFIRU</b>   ZIEMNIAK   KALAFIOR   JARMUZ TROUT IN KAFFIR LEAVES   POTATO   CAULIFLOWER   KALE 🍴 🍴 🍴 🍴 350g / 200g / 100g	<b>52 zł</b>
<b>BURGER WOŁOWY</b>   SOS SZEFA   CHEDDAR   WARZYWA   BEKON   STEAK HOUSE BEEF BURGER   CHEF'S SAUCE   CHEDDAR   VEGETABLES   BACON   STEAK HOUSE 🍴 🍴 🍴 🍴 450g	<b>43 zł</b>
<b>PULLEDPORK</b>   AIOLI   SAŁATA   KISZONY OGÓREK   KONFITURA Z CEBULI CZERWONEJ   STEAK HOUSE PULLED PORK   AIOLI   LETTUCE   PICKLED CUCUMBER   RED ONION JAM   STEAK HOUSE 🍴 🍴 🍴 🍴 320g	<b>42 zł</b>
<b>VEGE BURGER Z GRILLOWANYM HALLOUMI</b>   CHUTNEY Z POMIDORÓW   AIOLI BAZYLIOWE   STEAK HOUSE VEGE BURGER WITH GRILLED HALLOUMI   TOMATO CHUTNEY   STEAK HOUSE 🍴 🍴 🍴 🍴 150g / 250g	<b>43 zł</b>

<b>GNOCCHI</b>   SZARPANA KACZKA   DEMI GLACE   KAPARY   GRANA PADANO GNOCCHI   PULLED DUCK   DEMI GLACE   CAPERS   GRANA PADANO 🍴 🍴 🍴 🍴 200g / 200g / 100ml / 15g	<b>48 zł</b>
<b>SPAGHETTI</b>   KREWETKI   CHILLI   POMIDOR KOKTAJLOWY   WINO   PIETRUSZKA   GRANA PADANO SPAGHETTI   SHRIMPS   CHILLI   COCKTAIL TOMATO   WINE   PARSLEY   GRANA PADANO 🍴 🍴 🍴 🍴 150g / 100g	<b>45 zł</b>
<b>TAGLIATELLE</b>   PIETRUSZKA   CZOSNEK   OLIWA   MIGDAŁ   GRANA PADANO TAGLIATELLE   PARSLEY   GARLIC   OLIVE   ALMOND   GRANA PADANO 🍴 🍴 🍴 🍴 150g / 250g	<b>39 zł</b>
<b>BUCATINI</b>   GORGONZOLA   SZYNKA PARMEŃSKA   ŚMIETANA   GRANA PADANO BUCATINI WITH GORGONZOLA   PARMA   CAREM   GRANA PADANO 🍴 🍴 🍴 200g / 100g / 50g	<b>44 zł</b>
<b>CEZAR</b>   SAŁATA RZYMSKA   ANCHOIS   KURCZAK   POMIDORKI KOKTAJLOWE   GRANA PADANO   GRZANKI CAESAR SALAD   ROMAINE LETTUCE   CROUTONS   CHICKEN   COCKTAIL TOMATO   GRANA PADANO 🍴 🍴 🍴 🍴 200g / 100g / 50g / 80g	<b>39 zł</b>
<b>KOZI SER</b>   MIX SAŁAT   POMIDORKI KOKTAJLOWE   CEBULA   GRUSZKA KOMPRESOWANA GOAT CHEESE   LETTUCE MIX   COCKTAIL TOMATO   ONION   COMPRESSED PEAR 🍴 🍴 🍴 300g	<b>36 zł</b>
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b>   MIX SAŁAT   CEBULA   POMIDORKI KOKTAJLOWE   RZODKIEWKA   TZATZIKI BEEF TENDERLOIN   SALAD MIX   ONION   COCKTAIL TOMATO   RADISH   TZATZIKI 🍴 🍴 100g / 250g	<b>55 zł</b>
<b>GRECKA</b>   FETA   POMIDOR   PAPRYKA   OGÓREK ZIELONY   CZERWONA CEBULA   OLIWKI ZIELONE   OLIWA GREEK SALAD   FETA CHEESE   TOMATO   CUCUMBER   RED ONION   PEPPER   OLIVE OIL 🍴 350g	<b>39 zł</b>
<b>POLĘDWICA WOŁOWA</b> BEEF TENDERLOIN 200g <b>98 zł</b>	<b>ROSTBEF</b> ROAST BEEF 320g <b>95 zł</b>
<b>DODATKI (DO WYBORU) :</b> EXTRAS (TO CHOOSE FROM):	<b>SOSY (DO WYBORU):</b> SAUCES (TO CHOOSE FROM):
<b>FRYTKI STEKOWE</b> STEAK FRIES   150g - 10 zł	<b>DEMI GLACE</b> DEMI GLACE   200g - 12 zł
<b>ZIEMNIAKI PIECZONE W CZOSNKU</b> POTATOES BAKED IN GARLIC   150g - 12 zł	<b>SOS PIEPRZOWY</b> PEPPER SAUCE   250g - 17 zł
<b>FRYTKI Z BATATA</b> SWEET POTATO FRIES   150g - 15 zł	<b>SOS GRZYBOWY</b> MUSHROOM SAUCE   200g - 15 zł
<b>ZIEMNIAKI GOTOWANE</b> BOILED POTATOES   150g - 10 zł	<b>SOS BBQ</b> BBQ SAUCE   200g - 15 zł
<b>KRAŻKI CEBULOWE</b> ONION RINGS   150g - 15 zł	<b>SOS CZOSNKOWY</b> GARLIC SAUCE   150g - 12 zł
<b>MIX SAŁAT</b> SALAD MIX   150g - 12 zł	<b>JALAPEÑO</b> JALAPENO   80g - 10 zł
<b>WARZYWA GRILLOWANE</b> GRILLED VEGETABLES   150g - 15 zł	
<b>BEZA</b>   KREM WANILIOWY   OWOCE MERINGUE   VANILLA CREAM   FRUIT 🍴 🍴 50 / 100 / 100g	<b>29 zł</b>
<b>FONDANT</b>   COULIS MALINOWY   LODY MIĘTOWE FONDANT   RASPBERRY COULIS   MINT ICE CREAM 🍴 🍴 🍴 150 / 50g	<b>31 zł</b>
<b>PARFAIT</b>   CHAŁWA   MUS MALINOWY PARFAIT   HALVA   RASPBERRY MOUSSE 🍴 🍴 150 / 50g	<b>28 zł</b>
<b>SZARLOTKA</b>   MUS MALINOWY   BITA ŚMIETANA APPLE PIE   VANILLA   WHIPPED CAREM 🍴 🍴 250 / 50g	<b>26 zł</b>
<b>PUCHAR LODOWY</b>   OWOCE   BITA ŚMIETANA ICE CREAM CUP 🍴 🍴 150 / 50g	<b>29 zł</b>

MAKARONY | PASTA  
SAŁATKI | SALADS  
STEKI | STEAKS  
DESERY | DESSERTS

<b>ALERGENY:</b> ALLERGENS:	siarczynowy containing sulphur	skorupiaki shellfish	jaja egg	laktoza lactose
	soja soya	ryby fish	cytrusy citrus	orzechy nuts
	gorczyca mustard	sezam sesame	grzyby mushrooms	seler celery
			imbir ginger	

Śniadania od godz. 6.30 do 10.00,  
w niedzielę i święta od 7.30 do 10.00.  
Restauracja czynna od 13.00 do 22.00.  
Lobby Bar czynny od 6.30 do 23.00,  
w niedzielę i święta od 7.30 do 23.00.

Breakfast served 6.30 to 10.00,  
on Sundays and bank holidays 7.30 to 10.00.  
Restaurant open 13.00 to 22.00.  
Lobby Bar open 6.30 to 23.00,  
on Sundays and bank holidays 7.30 to 23.00.

# MENU

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS



Espresso	11 zł
Espresso Doppio	14 zł
Kawa biała   Coffee with milk	13 zł
Kawa czarna   Black Coffee	13 zł
Cappuccino	15 zł
Café Latte	17 zł
Czekolada na gorąco   Hot chocolate	15 zł
Herbata Sir William's   Sir William's tea	14 zł

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS



Pepsi	0,2 l	11 zł
7UP	0,2 l	11 zł
Mirinda	0,2 l	11 zł
Tonic	0,2 l	11 zł
Woda mineralna	0,33 l	8 zł
Water		
Sok ze świeżych owoców	0,2 l	18 zł
Fresh fruit juice		
Red Bull	0,2 l	15 zł
Kawa mrożona	0,3 l	18 zł
Ice coffee		
Sok owocowy	0,2 l	12 zł
Fruit juice		
Herbata mrożona	0,3 l	15 zł
Ice tea		
San Pellegrino	0,75 l	18 zł
Acqua Panna	0,75 l	18 zł

## PIWO BEER



Tyskie	0,5 l	15 zł
Tyskie	0,3 l	11 zł
Tyskie Książęce	0,5 l	15 zł
Lech	0,5 l	15 zł
Lech Free (alcohol free)	0,33 l	11 zł
Pilsner Urquell	0,5 l	17 zł
Tyskie Gronie	0,5 l	15 zł

## WÓDKA VODKA



Belvedere	25 zł	320 zł
Chopin	24 zł	300 zł
Absolut	18 zł	120 zł
Finlandia	18 zł	120 zł
Wyborowa	17 zł	105 zł
Bocian	17 zł	105 zł
Żubrówka Bison Grass	17 zł	105 zł
Żołądkowa Gorzka	16 zł	100 zł
Soplica Wiśniowa	16 zł	100 zł

## TEQUILA TEQUILA



Olmecca Silver	20 zł
Olmecca Gold	20 zł

## WHISKY & WHISKEY WHISKY & WHISKEY



Chivas Regal 12YO	29 zł
Chivas Regal 18YO	35 zł
Johnnie Walker Red	18 zł
Johnnie Walker Black	23 zł
Johnnie Walker Gold	42 zł
Jack Daniels	23 zł
Jack Daniels Single Barrel	32 zł
Jack Daniels Gentlemen	29 zł
Jim Beam	24 zł
Jameson	24 zł
Ballanties	24 zł
Tullamore Dew	24 zł

## KONIAK & BRANDY COGNAC & BRANDY



Hennessy X.O	120 zł
Hennessy Fine de Cognac	35 zł
Hennessy V.S	23 zł
Martell Cognac V.S	22 zł
Martell Cognac V.S.O.P	29 zł
Metaxa 5*	21 zł
Metaxa 7*	25 zł
Calvados	21 zł

## GIN GIN



Bombay Sapphire	25 zł
Beefeater	21 zł

## RUM RUM



Havana Club 3	19 zł
Havana Club Anejo Specjal	22 zł
Bacardi Superior	21 zł
Malibu	19 zł

## APERITIF & WERMOUTH APERITIF & WERMOUTH



Martini Bianco	100 ml	18 zł
Martini Rosso	100 ml	18 zł
Martini Rosato	100 ml	18 zł
Martini Extra Dry	100 ml	18 zł
Campari Bitter	40 ml	11 zł
Aperol	40 ml	11 zł

## LIKIERY LIQUEUR



Passoa	14 zł
Amaretto	15 zł
Archer's	15 zł
Bailey's Irish Cream	16 zł
Cointreau	16 zł
Kahlua Coffee	16 zł
Becherovka	16 zł
Jagermeister	18 zł

## KOKTAJLE COCKTAILS



Cosmopolitan (wódka, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki) (vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice)	30 zł
Mojito (rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana) (rum, lime, mint, brown sugar, soda)	28 zł
Caipirinha (wódka, cukier, limonka) (vodka, sugar, lime)	28 zł
Cuba Libre (rum, Pepsi, limonka) (rum, Pepsi, lime)	28 zł
Whiskey Sour (whiskey, sok z cytryny, Angostura, skondensowane białko jaja )   (whiskey, lemon juice, Angostura, egg)	29 zł
Long Island Iced Tea (wódka, gin, rum, Tequila, likier pomarańczowy, Pepsi) (vodka, gin, rum, tequila, Cointreau, Pepsi)	35 zł
Baileys Dream (Baileys, Malibu, wódka, śmietanka) (Baileys, Malibu, vodka, cream)	30 zł
Espresso Martini (wódka, espresso, cukier) (vodka, espresso, sugar)	30 zł
Sex on the Beach (wódka, likier brzoskwiinowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy, lód)   (vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice)	29 zł
Pinacolada (rum, Malibu, sok ananasowy, puree kokosowe) (rum, Malibu, pineapple juice, coconut puree)	28 zł
Aperol Spritz (Aperol, prosecco, woda gazowana) (Aperol, prosecco, soda)	29 zł
Virgin Mojito (limonka, mięta, 7up)	20 zł
Lemoniada z malinami (sok z limonki, maliny, tonic)	19 zł

Śniadania od godz. 6.30 do 10.00,  
w niedzielę i święta od 7.30 do 10.00.  
Restauracja czynna od 13.00 do 22.00.  
Lobby Bar czynny od 6.30 do 23.00,  
w niedziele i święta od 7.30 do 23.00.

Breakfast served 6.30 to 10.00,  
on Sundays and bank holidays 7.30 to 10.00.  
Restaurant open 13.00 to 22.00.  
Lobby Bar open 6.30 to 23.00,  
on Sundays and bank holidays 7.30 to 23.00.