

**DANIE DNIA**  
**SPECIALITY OF THE DAY**

**Szef kuchni dzisiaj poleca:**

*Chef recommends today:*

**Barszcz czerwony z krokietem** 10,00 zł

*Beetroot soup with croquette*

**Placki ziemniaczane z gulaszem** 25,00 zł

**Zestaw surówek**

*Potato pancakes with goulash*

*Choice of salad*

## **Salatki** **Salads**

<b>Salatka firmowa</b> <i>/papryka świeża, jabłko, kurczak, orzechy, seler naciowy, fasolka, sałata, sos/ House salad /paprika, apple, chicken, walnuts, celery, beans, lettuce, sauce/</i>	250 g	<b>18 zł</b>
<b>Salatka z oliwkami</b> <i>/ogórki świeże, kapary, oliwki, migdały, sałata, sos/ Olive salad /cucumber, olives, capers, almonds, lettuce, sauce/</i>	250 g	<b>18 zł</b>
<b>Salatka ziemniaczana</b> <i>/ziemniaki, jajko, boczec, papryka, sałata, sos/ Potato salad /potatoes, egg, smoked bacon, paprika, lettuce, sauce/</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Salatka drobiowa</b> <i>/drób, pomidory, kukurydza, groszek, sałata, sos/ Chicken salad /chicken, tomatoes, sweet corn, green peas, lettuce, sauce/</i>	250 g	<b>18 zł</b>
<b>Salatka rybna</b> <i>/ryba wędzona, pomidor, paluszki krabowe, sałata/ Fish salad /smoked fish, tomatoes, crab, lettuce/</i>	250 g	<b>18 zł</b>
<b>Salatka avocado</b> <i>/avocado, krewetki, kukurydza, jajko, pomidor, sałata, sos/ Avocado salad /avocado, shrimps, sweet corn, egg, tomatoes, lettuce, sauce/</i>	200 g	<b>15 zł</b>
<b>Salatka serowa z krewetkami</b> <i>/ser, krewetki, gruszka, cytryna, sałata/ Cheese salad and shrimps /cheese, shrimps, pear, lemon, lettuce/</i>	250 g	<b>16 zł</b>
<b>Salatka santa lucia</b> <i>/ser mazarella, pomidory, oliwki, sałata, sos/ Santa lucia salad /mazarella cheese, tomatoes, olives, lettuce, sauce/</i>	250 g	<b>18 zł</b>

<p><b>Salatka z tuńczykiem</b>  <i>/tuńczyk, sałata, kukurydza, groszek, pomidor, jajko/  Tuna salad  /tuna, lettuce, sweet corn, green peas, tomato, egg/</i></p>	200 g	<b>16 zł</b>
<p><b>Salatka grapefruitowa</b>  <i>/grapefruit, paluszki krabowe, sałata, śmietana/  Grapefruit salad  /grapefruit, crabs, lettuce, sour cream/</i></p>	140 g	<b>16 zł</b>
<p><b>Salatka Cesar</b>  <i>/sałata, filet anchois, ser parmezan, jajko/  Cesar salad  /lettuce, fillets anchovies, parmesan cheese, egg/</i></p>	150 g	<b>19 zł</b>
<p><b>Salatka Tina</b>  <i>/karczochy, pomidor, szynka, ser feta, sałata, sos/  Tina salad  /artichokes, tomato, ham, feta cheese lettuce, sauce/</i></p>	300 g	<b>20 zł</b>
<p><b>Salatka Orfeusz</b>  <i>/sałata, pieczarka, pomidor koktajlowy, grzanki, papryka, jajko/  Orpheus salad  /lettuce, champignons, cocktail tomato, toast, paprika, egg/</i></p>	250 g	<b>16 zł</b>
<p><b>Salatka grecka</b>  <i>/sałata, papryka, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, ser feta, ogórek/  Greek salad  /lettuce, paprika, cocktail tomato, red onion, feta cheese, cucumber/</i></p>	250 g	<b>16 zł</b>
<p><b>Salatka Roquefort</b>  <i>/Sałata, pomidor, rzodkiewka, ogórek, ser roquefort /  Roquefort salad  /lettuce, tomato, radish, cucumber, Roquefort cheese/</i></p>	250 g	<b>20 zł</b>
<p><b>Salatka z avocado i kurczakiem</b>  <i>/kurczak, awokado, seler naciowy, migdały prażone, papryka, mango, ogórek, sałata , sos/  Avocado salad and chicken  /chicken, avocado, celery, almonds, paprika, mango, cucumber, lettuce, sauce/</i></p>	250 g	<b>19 zł</b>
<p><b>Salatka z mandarynkami i kurczakiem</b>  <i>/ kurczak, sałata, mandarynki, grzanki z czosnkiem, sos/  Mandarine salad and chicken  /Chicken, lettuce, mandarines, tost and garlic,sauce/</i></p>	250 g	<b>18 zł</b>

## **Zakąski zimne** **Cold starters**

<b>Kawior rosyjski czarny „Astrakhan”</b> <i>Russian Caviar Astrakhan ( black )</i>	57 g	<b>180 zł</b>
<b>Kawior rosyjski czerwony „Sakhalin”</b> <i>Russian Caviar Sakhalin ( red )</i>	100 g	<b>140 zł</b>
<b>Ślimaki w kokilkach</b> <i>Snails</i>	6 szt.	<b>25 zł</b>
<b>Łosoś wędzony norweski, sos tatarski, cytryna</b> <i>Smoked salmon, tatar sauce, lemon</i>	120/ 70 g	<b>17 zł</b>
<b>Carpaccio mix</b> /Łosoś, polędwica, pieczarki świeże, sałata, sos/ <i>Carpaccio mix / salmon, sirlon, champignons, lettuce, sauce/</i>	120 g	<b>30 zł</b>
<b>Wyborny śledź w oleju</b> /cebulka z jabłkiem, jajko przepiórcze/ <i>Herring in oil / onion, apple, quail egg/</i>	110/60	<b>9 zł</b>
<b>Śledź w śmietanie</b> <i>/cebulka, jabłko, migdały, śmietana, jajko przepiórcze/ Herring in sour cream /onion, apple, almonds, sour cream, quail egg/</i>	110/60 g	<b>9 zł</b>
<b>Śledź po japońsku na groszku</b> <i>Japanese style herring with green peas</i>	180/50 g	<b>12 zł</b>
<b>Befszyk tatarski</b> /polędwica, tuńczyk, cytryna i dodatki/ <i>Tatar beefsteak / sirlon, tuna, lemon, champignons, onion, cucumber/</i>	180/75 g	<b>25 zł</b>
<b>Zestaw serów</b> <i>Plate of cheeses</i>	200 g	<b>22 zł</b>
<b>Karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami</b> <i>Jewish style carp with raisins and almonds</i>	200/90 g	<b>15 zł</b>
<b>Szynka z melonem, sałata</b> <i>Ham and melon, lettuce</i>	280 g	<b>15 zł</b>

## **Zakąski gorące** **Hot starters**

<b>Krewetki faszerowane z sosem koperkowym</b> <i>Shrimps stuffed and dill sauce</i>	250/150 g	<b>50 zł</b>
<b>Krewetki panierowane z sosem czosnkowym</b> <i>Shrimps in breadcrumbs and garlic sauce</i>	200/150 g	<b>45 zł</b>
<b>Pierogi z mięsem i cebulką</b> <i>Pierogi with meat and fried onion</i>	400 g	<b>15 zł</b>
<b>Gołąbki z mięsem, ryżem w sosie grzybowym</b> <i>Cabbage leaves stuffed with rice and minced meat , mushrooms sauce</i>	350/250 g	<b>15 zł</b>
<b>Boeve Strogonov</b> <i>Beef Strogonov</i>	300 g	<b>15 zł</b>
<b>Bigos staropolski</b> <i>Boiled sauerkraut with meat and sausage</i>	300 g	<b>10 zł</b>
<b>Żołądki drobiowe po nelsonsku</b> <i>Chicken stomachs a' la Nelson</i>	300 g	<b>10 zł</b>
<b>Flaki wołowe</b> <i>Beef tripe</i>	300 g	<b>10 zł</b>
<b>Fasolka po bretońsku</b> <i>Bean a' la Breton</i>	300 g	<b>8 zł</b>

## **Zupy** Soups

<b>Rosół z kołdunami</b> <i>Bouillon with boiled meat-balls</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Żurek staropolski z przepiórczym jajkiem</b> <i>Polish soup „Żurek” with quail egg</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Krem borowikowy a’la szef z groszkiem ptysiowym</b> <i>Boletus (mushroom) soup a’la chef’s</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym</b> <i>Broccoli soup</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Krem serowy z groszkiem ptysiowym</b> <i>Cheese soup</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Krem łososiowy z groszkiem ptysiowym</b> <i>Salmon soup</i>	220 ml	<b>12 zł</b>
<b>Krem cebulowy z krewetkami i groszkiem ptysiowym</b> <i>Onion soup with shrimps</i>	220 ml	<b>12 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z kołdunami</b> <i>Beetroot soup with boiled meat-balls</i>	220 ml	<b>10 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z krokietem</b> <i>Beetroot soup with croquette</i>	220 ml	<b>10 zł</b>

## **Dania jarskie** **Vegetarian dishes**

<b>Półmisek jarzyn</b> <i>/brokuły, kalafior, fasolka szparagowa, marchewka, brukselka/ Vegetables platter /broccoli, cauliflower, French beans, carrot, Brussels sprouts/</i>	400 g	<b>15 zł</b>
<b>Brokuły pod beszamelem zapiekane cheddarem</b> <i>Broccoli roasted with béchamel sauce and cheddar</i>	350 g	<b>17 zł</b>
<b>Pierogi ruskie z cebulka</b> <i>Pierogi in Russian style with fried onion</i>	400 g	<b>15 zł</b>
<b>Pierogi z kapusta i grzybami i cebulką</b> <i>Pierogi with cabbage and mushrooms and fried onion</i>	400 g	<b>15 zł</b>
<b>Omlet z pieczarkami</b> <i>Champignons omelette</i>	150/100 g	<b>14 zł</b>
<b>Omlet ze szpinakiem</b> <i>Spinach omelette</i>	150/100 g	<b>14 zł</b>

## **Dania rybne** **Fish dishes**

<b>Sola florentina na szpinaku z cytryną</b> <i>Sole florentina with spinach and lemon</i>	300/150 g	<b>35 zł</b>
<b>Roladki z soli w sosie krewetkowym i pernod</b> <i>/Filet z soli serwowany z sosem jarzynowym, krewetkami i pernod/ Sole rolls with shrimps sauce and pernod /fillet of sole with vegetables sauce, shrimps and pernod/</i>	300/150 g	<b>45 zł</b>
<b>Sandacz w sosie borowikowym</b> <i>Zander in mushrooms sauce (boletus sauce)</i>	350/200 g	<b>40 zł</b>
<b>Dorsz w pomidorach i jarzynach</b> <i>Cod in tomatoes and vegetables</i>	350/200 g	<b>30 zł</b>
<b>Pstrąg gotowany w jarzynkach w/g wagi</b> <i>Trout boiled in vegetables /per portion/</i>	100 g	<b>12 zł</b>
<b>Pstrąg saute z grilla w migdałach w/g wagi</b> <i>Trout saute in almonds /per portion/</i>	100 g	<b>12 zł</b>
<b>Halibut (dzwonko) w/g wagi</b> <i>Halibut / per portion/</i>	100 g	<b>14 zł</b>
<b>Panga (filet) w/g wagi</b> <i>Panga (fillet) /per portion/</i>	100 g	<b>8 zł</b>
<b>Łosoś norweski w sosie paprykowo - bazyliowym</b> <i>Salmon in paprika – basil sauce</i>	300/200 g	<b>35 zł</b>
<b>Dorada z czosnkiem w/g wagi</b> <i>Gilthead with garlic /per portion/</i>	100 g	<b>16 zł</b>

## **Dania z drobiu** **Poultry dishes**

<b>Kaczka pieczona z owocami i calvadosem</b> <i>Roast duck with fruits and calvados</i>	½ szt.	<b>40 zł</b>
<b>Kotlet de Volaille,</b> <i>/ananas, jabłko pieczone, sos cumberland/ Chicken cutlet de Volaille stuffed with butter /pineapple, apple, cumberland sauce/</i>	270/150 g	<b>27 zł</b>
<b>Frykas z kurczaka duszony w jarzynkach i sosie z curry</b> <i>Chicken fillet stewed in vegetables and curry sauce</i>	300/150 g	<b>25 zł</b>
<b>Eskalopki z indyka, jabłko pieczone, żurawina</b> <i>Chicken escallops coated in egg /apple, cranberry sauce/</i>	300/150 g	<b>30 zł</b>
<b>Medalion z indyka w grzankach</b> <i>/jabłko pieczone, żurawina/ Turkey coated in breadcrumbs /apple, cranberry sauce/</i>	300/150 g	<b>25 zł</b>
<b>Udko z gęsi pieczone z jabłkiem</b> <i>Thigh baked from the goose with apple</i>	1 szt.	<b>30 zł</b>

## Potrawy z grilla Grilled dishes

<b>Połędwica wołowa w sosie z grzybów leśnych</b> <i>Sirlon of beef in forest mushrooms sauce</i>	280/180 g	<b>45 zł</b>
<b>Połędwica wołowa a'la Chateaubriand, sos bearneseński</b> <i>Sirlon of beef a'la Chateaubriand, bearns sauce</i>	280/180 g	<b>45 zł</b>
<b>Stek z połówicy w sosie z zielonego pieprzu</b> <i>Sirlon of beef in green peppercorns sauce</i>	280/180 g	<b>45 zł</b>
<b>Stek z połówicy „Trzy kolory”</b> <i>z pieczarkami panierowanymi i masłem pietruszkowym</i> <i>Sirlon of beef „Three colours”</i> <i>with champignons coated in breadcrumbs and parsley butter</i>	250/180 g	<b>40 zł</b>
<b>Mix grill /połędwica, kurczak, indyk, cielęcina/ z sosami</b> <i>Mixed grill /sirlon, chicken, turkey, veal/ and sauces</i>	300 g	<b>50 zł</b>
<b>Płonący filet schabowy po meksykańsku</b> <i>Flamed pork loin cutlet a' la Mexicaine</i>	280/180 g	<b>40 zł</b>
<b>Kotlet ze schabu saute z pieczarkami</b> <i>Pork loin cutlet saute with champignons</i>	250/180 g	<b>30 zł</b>
<b>Żeberka wieprzowe z rusztu</b> w/g wagi <i>Grilled Spare ribs /per portion/</i>	100 g	<b>8 zł</b>
<b>Golonka wieprzowa z rusztu</b> w/g wagi <i>Grilled knuckle of pork /per portion/</i>	100 g	<b>8 zł</b>
<b>Stek cielęcy z jajkiem sadzonym</b> <i>Veal steak and fried egg</i>	230/180 g	<b>35 zł</b>
<b>Kotlet cielęcy po wiedeńsku z jajkiem sadzonym</b> <i>Viennese veal cutlet with fried egg</i>	230/180 g	<b>35 zł</b>
<b>Gicz cielęca</b> w/g wagi <i>Braised calfs leg /per portion/</i>	100 g	<b>10 zł</b>

## **Desery** **Desserts**

<b>Lody na ananasie z migdałami i bitą śmietaną</b> <i>Ice cream on pineapple with almonds and whipped cream</i>	300 g	<b>20 zł</b>
<b>Naleśniki z serem i owocami leśnymi na sosie waniliowym z bitą śmietaną</b> <i>Pancakes with cottage cheese and forest fruits on vanilla sauce and whipped cream</i>	300 g	<b>20 zł</b>
<b>Naleśniki z jabłkami i konfiturą z dzikie róży na sosie waniliowym z bitą śmietaną</b> <i>Pancakes with apple and rose wild jam on vanilla sauce and whipped cream</i>	300 g	<b>20 zł</b>
<b>Naleśniki z czekoladą i owocami na sosie waniliowym z bitą śmietaną</b> <i>Pancakes with chocolate and fruits on vanilla sauce and whipped cream</i>	300 g	<b>20 zł</b>
<b>Truskawki a' la Romanow z cherry i bitą śmietaną</b> <i>Strawberries a'la Romanow with cherry and whipped cream</i>	200 g	<b>20 zł</b>
<b>Biała czekolada z leśnymi owocami na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>White chocolate with forest fruits on vanilla sauce and ice cream</i>	250 g	<b>20 zł</b>
<b>Truskawkowy raj z sosem waniliowym i gałką lodów</b> <i>Strawberry paradise with vanilla sauce and ice cream</i>	250 g	<b>20 zł</b>
<b>Tarta z wiśniami na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Cake with cherries on vanilla sauce and ice cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Tarta jabłkowa z migdałami na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Apple pie with almonds on vanilla sauce with ice cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Sernik "Mistrza" na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Cheese- cake on vanillia sauce with ice cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Ciasto czekoladowe na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Chocolate cake on vanilla sauce with ice cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Tiramisu, sos waniliowy z gałką lodów</b> <i>Tiramisu with vanilla sauce and ice cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>
<b>Talerz owoców z serem i bitą śmietaną</b> <i>Fruits plate with cottage cheese and whipped cream</i>	250 g	<b>15 zł</b>

## **Dodatki extras**

<b>Frytki</b> <i>French Fries</i>	150 g	<b>6 zł</b>
<b>Ziemniaki</b> <i>Potatoes</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Ryż</b> <i>Rice</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Kluski śląskie</b> <i>Traditional Silesian dumplings</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Jarzynka gotowana</b> <i>Vegatables with butter</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Kapusta zasmażana</b> <i>Sauerkraut</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Szpinak</b> <i>Spinach</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Zestaw surówek</b> <i>Choice of salad</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Salatka mix z octem winnym i oliwką</b> <i>Mixed salad with vinegar and olive</i>	200 g	<b>6 zł</b>
<b>Salata zielona z sosem czosnkowym</b> <i>Lettuce and garlic sauce</i>	150 g	<b>6 zł</b>
<b>Salatka z pomidorów z cebulką</b> <i>Tomato-salad with chopped onions</i>	150 g	<b>6 zł</b>
<b>Mizeria ze śmietaną</b> <i>cucumber salad with sour cream</i>	150 g	<b>6 zł</b>

<b>Surówka z marchwi i jabłek</b> <i>Carrot and apple salad</i>	150 g	<b>6 zł</b>
<b>Surówka z selera</b> <i>Celery salad</i>	150 g	<b>6 zł</b>
<b>Szparagi z masłem i bułeczką</b> <i>Asparagus with butter</i>	100 g	<b>12 zł</b>
<b>Pieczarki z patelni</b> <i>Fried champignons</i>	100 g	<b>12 zł</b>
<b>Chrzan</b> <i>Horseradish</i>	50 g	<b>5 zł</b>
<b>Sos tatarski</b> <i>Tatar sauce</i>	50 g	<b>5 zł</b>
<b>Sos cumberland</b> <i>Cumberland sauce</i>	50 g	<b>5 zł</b>
<b>Żurawina</b> <i>Cranberry</i>	50 g	<b>5 zł</b>
<b>Masło</b> <i>Butter</i>	50 g	<b>2 zł</b>
<b>Pieczыwo</b> <i>Bread</i>	100 g	<b>2 zł</b>
<b>Cytryna</b> <i>Lemon</i>	15 g	<b>2 zł</b>