

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

**Szef kuchni dzisiaj poleca:**

*Chef recommends today:*

**Barszcz czerwony z krokietem** 10,00 zł  
*Beetroot soup with croquette*

**Spaghetti a'la Bolognese z serem** 17,00 zł  
*Spaghetti a'la Bolognese with chesse*

**Placki ziemniaczane z gulaszem** 20,00 zł  
*Potoato pancakes with goulash*

**Kotlet schabowy panierowany  
z kapustą i ziemniakami** 25,00 zł  
*Breaded and fried pork chop  
with sauerkraut and potatoes*

## **Zupy** Soups

<b>Rosół z makaronem</b> <i>Bouillon with noodle</i>	<b>5 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z krokietem</b> <i>Polish Beetroot soup with croquette</i>	<b>10 zł</b>
<b>Żurek staropolski z jajkiem</b> <i>Polish soup „Żurek” with egg</i>	<b>8 zł</b>
<b>Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym</b> <i>Boletus (mushroom) soup</i>	<b>10 zł</b>
<b>Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym</b> <i>Broccoli soup</i>	<b>10 zł</b>
<b>Krem cebulowy z krewetkami i groszkiem ptysiowym</b> <i>Onion soup with shrimps</i>	<b>12 zł</b>

## **Zakąski gorące** Hot starters

<b>Żołądki drobiowe po nelsonsku</b> <i>Chicken stomachs a'la Nelson</i>	<b>10 zł</b>
<b>Boeve Strogonov</b> <i>Beef Strogonov</i>	<b>15 zł</b>
<b>Flaki wołowe na rosole</b> <i>Beef tripe</i>	<b>10 zł</b>
<b>Fasolka po bretońsku</b> <i>Bean a'la Bretonne</i>	<b>8 zł</b>
<b>Gołąbki z mięsem i ryżem, sos pomidorowy</b> <i>Cabbage leaves stuffed with rice and minced meat, tomato sauce</i>	<b>12 zł</b>

## **Dania jarskie (mączne)**

*Vegetarian dishes*

<b>Półmisek jarzyn</b> <i>(brokuły, kalafior, fasolka szparagowa, marchewka, brukselka)</i> <i>Vegetables platter (broccoli, cauliflower, French beans, carrot, Brussels sprout)</i>	<b>14 zł</b>
<b>Brokuły pod beszamelem</b> <i>Broccoli with bechamel sauce</i>	<b>16 zł</b>
<b>Pierogi ruskie z cebulką (15 szt.)</b> <i>Pierogi in Russian style with fried onion (15 pcs)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Pierogi z kapustą i grzybami (15 szt.)</b> <i>Pierogi with cabbage and mushrooms (15 pcs)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Pierogi z owocami (sezon) (15 szt.)</b> <i>Pierogi with fruits (season) (15 pcs)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Jajka sadzone z kalafiorem</b> <i>Fried eggs with cauliflower</i>	<b>10 zł</b>
<b>Omlet z pieczarkami</b> <i>Champignons omelette</i>	<b>12 zł</b>
<b>Omlet ze szpinakiem</b> <i>Spinach omelette</i>	<b>14 zł</b>
<b>Jajecznica z 3 jaj z masłem</b> <i>Scrambled eggs (3 pcs) with butter</i>	<b>8 zł</b>
<hr/>	
<b>Pierogi z mięsem i cebulką (15 szt.)</b> <i>Pierogi with meat and fried onion (15 pcs)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Spaghetti a'la Bolognese z serem</b> <i>Spaghetti a'la Bolognese with chesse</i>	<b>17 zł</b>
<b>Spaghetti ze szpinakiem</b> <i>Spaghetti with spinach</i>	<b>16 zł</b>

## Dania mięsne

Meat dishes

<b>Kotlet schabowy panierowany</b> <i>Breaded and fried pork chop</i>	<b>16 zł</b>
<b>Pieczeń wieprzowa, sos</b> <i>Roast pork with sauce</i>	<b>15 zł</b>
<b>Gulasz wieprzowy</b> <i>Pork goulash</i>	<b>13 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane z gulaszem</b> <i>Potato pancakes with goulash</i>	<b>20 zł</b>
<b>Żeberka wieprzowe z rusztu</b> wg wagi (100g) <i>Grilled Spare ribs (per portion)</i>	<b>7 zł</b>
<b>Golonko wieprzowe gotowane</b> wg wagi (100g) <i>Knuckle of pork (per portion)</i>	<b>6 zł</b>
<b>Gicz cielęca</b> wg wagi (100g) <i>Braised calfs leg (per portion)</i>	<b>9 zł</b>

## Dania z drobiu

Poultry dishes

<b>Panierowany filet z kurczaka</b> <i>Breaded and fried poultry entrecote</i>	<b>15 zł</b>
<b>Grillowana pierś z kurczaka</b> <i>Grilled poultry entrecote</i>	<b>17 zł</b>
<b>Eskalopki z indyka</b> (jabłko pieczone, żurawina) <i>Chicken escallops coated in egg (apple, cranberry sauce)</i>	<b>19 zł</b>
<b>Szaszłyk z indyka</b> <i>Turkey sheskebab</i>	<b>18 zł</b>
<b>Medalion z indyka w grzankach</b> (jabłko pieczone, żurawina) <i>Turkey coated in breadcrumbs (apple, cranberry sauce)</i>	<b>18 zł</b>
<b>Kotlet de Volaille</b> (jabłko pieczone, żurawina) <i>Chicken cutlet de Volaille stuffed with butter (apple, cranberry sauce)</i>	<b>22 zł</b>
<b>Udko z gęsi pieczone</b> (jabłko pieczone, żurawina) <i>Thigh baked from the goose (apple, cranberry sauce)</i>	<b>36 zł</b>
<b>Kaczka pieczona z owocami</b> (1/2 kaczki) <i>Roast duck with fruits</i>	<b>40 zł</b>

## Dania rybne

*Fishn dishes*

<b>Pstrąg gotowany w jarzynach z masłem</b> wg wagi (100 g) <i>Trout boiled in vegetables (per portion)</i>	<b>10 zł</b>
<b>Pstrąg saute</b> wg wagi (100 g) <i>Trout saute (per portion)</i>	<b>8 zł</b>
<b>Dorsz bałtycki w pomidorach i jarzynach</b> <i>Cod in tomatoes and vegetables</i>	<b>30 zł</b>
<b>Łosoś (dzwonko) w sosie paprykowo-bazyliowym</b> <i>Salmon in paprika-basil sauce</i>	<b>30 zł</b>
<b>Sola florentyna na szpinaku z cytryną</b> <i>Sole Florentyna with spinach and lemon</i>	<b>30 zł</b>
<b>Sandacz w sosie borowikowym</b> <i>Zander in mushrooms (boletus) sauce</i>	<b>40 zł</b>
<b>Krewetki panierowane z sosem czosnkowym</b> <i>Shrimps in breadcrumbs and garlic sauce</i>	<b>40 zł</b>
<b>Panierowany filet z morszczuka</b> <i>Breaded filet hake</i>	<b>15 zł</b>

## Potrawy z grilla

*Grilled dishes*

<b>Mix Grill z sosami</b> <i>Mixed grill and sauces</i>	<b>50 zł</b>
<b>Stek wieprzowy (karczek)</b> <i>Grilled pork steak</i>	<b>20 zł</b>
<b>Stek cielęcy z jajkiem sadzonym</b> <i>Veal steak and fried egg</i>	<b>35 zł</b>
<b>Stek z polędwicy woł. „Trzy kolory”</b> <i>Sirlon of beef „Three colours”</i>	<b>40 zł</b>
<b>Stek z polędwicy woł. w sosie z zielonego pieprzu</b> <i>Sirlon of beef in green peppercorn sauce</i>	<b>45 zł</b>
<b>Polędwica wołowa w sosie z grzybów leśnych</b> <i>Sirlon of beef in forest mushrooms sauce</i>	<b>45 zł</b>
<b>Polędwica wołowa a’la Chateaubriand, sos bearneski</b> <i>Sirlon of beef a’la Chateaubriand, bearns sauce</i>	<b>45 zł</b>

## **Desery**

Desserts

<b>Talerz owoców z serem i bitą śmietaną</b> <i>Fruits plate with cottage cheese and whipped cream</i>	<b>15 zł</b>
<b>Lody w pucharkach z owocami</b> <i>Ice cream with fruits</i>	<b>12 zł</b>
<b>Szarlotka na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Apple pie on vanilla sauce with ice cream</i>	<b>15 zł</b>
<b>Sernik „Mistrza” na sosie waniliowym z gałką lodów</b> <i>Cheese cake on vanilla sauce with ice cream</i>	<b>15 zł</b>
<b>Naleśniki z jabłkami i konfiturą z dzikiej róży na sosie waniliowym z bitą śmietaną</b> <i>Pancakes with apple and rose wild jam on vanilla sauce and whipped cream</i>	<b>18 zł</b>
<b>Naleśniki z serem i owocami leśnymi na sosie waniliowym i bitą śmietaną</b> <i>Pancakes with cottage cheese and forest fruits on vanilla sauce and whipped cream</i>	<b>19 zł</b>
<b>Truskawki a’la Romanow z cherry i bitą śmietaną</b> <i>Strawberries a’la Romanow with cherry and whipped cream</i>	<b>20 zł</b>

## **Dodatki**

Extras

<b>Frytki</b> <i>French Fries</i>	<b>6 zł</b>
<b>Ziemniaki</b> <i>Potatoes</i>	<b>6 zł</b>
<b>Ryż</b> <i>Rice</i>	<b>6 zł</b>
<b>Kluski śląskie</b> <i>Traditional Silesian dumplings</i>	<b>6 zł</b>
<b>Jarzynka gotowana</b> <i>Vegetables with butter</i>	<b>6 zł</b>
<b>Kapusta zasmażana</b> <i>Sauerkraut</i>	<b>6 zł</b>
<b>Szpinak</b> <i>Spinach</i>	<b>6 zł</b>
<b>Zestaw surówek</b> <i>Choice of salad</i>	<b>6 zł</b>
<b>Salatka mix z octem winnym i oliwką</b> <i>Mixed salad with vinegar and olive</i>	<b>6 zł</b>
<b>Salata zielona z sosem czosnkowym</b> <i>Lettuce and garlic sauce</i>	<b>6 zł</b>
<b>Salatka z pomidorów z cebulką</b> <i>Tomato-salad with chopped onions</i>	<b>6 zł</b>
<b>Mizeria ze śmietaną</b> <i>Cucumber salad with sour cream</i>	<b>6 zł</b>
<b>Surówka z marchwi i jabłek</b> <i>Carrot and apple salad</i>	<b>6 zł</b>
<b>Surówka z selera</b> <i>Celery salad</i>	<b>6 zł</b>
<b>Szparagi z masłem i bułeczką</b> <i>Asparagus with butter</i>	<b>12 zł</b>

<b>Pieczarki z patelni</b> <i>Fried champignons</i>	<b>12 zł</b>
<b>Chrzan</b> <i>Horseradish</i>	<b>5 zł</b>
<b>Sos tatarski</b> <i>Tatar sauce</i>	<b>5 zł</b>
<b>Sos cumberland</b> <i>Cumberland sauce</i>	<b>5 zł</b>
<b>Żurawina</b> <i>Cranberry</i>	<b>5 zł</b>
<b>Masło</b> <i>Butter</i>	<b>2 zł</b>
<b>Pieczyno</b> <i>Bread</i>	<b>2 zł</b>
<b>Cytryna</b> <i>Lemon</i>	<b>2 zł</b>

## **Napoje gorące**

*Hot drinks*

<b>Miód grzany „trójniak”</b> <i>Mulled mead „trójniak”</i>	<b>12 zł</b>
<b>Grzaniec</b> <i>Mulled wine</i>	<b>10 zł</b>
<b>Herbata z cytryną</b> <i>Tea with lemon</i>	<b>6 zł</b>
<b>Herbata z rumem</b> <i>Tea with rum</i>	<b>15 zł</b>
<b>Kawa parzona</b> <i>Coffe (Turkish)</i>	<b>8 zł</b>
<b>Kawa z ekspresu</b> <i>Coffee Espresso</i>	<b>8 zł</b>
<b>Kawa cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>10 zł</b>
<b>Kawa latte</b> <i>Coffee latte</i>	<b>12 zł</b>
<b>Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną</b> <i>Iced coffee with cream</i>	<b>15 zł</b>
<b>Kawa „Fiakier” (25 ml. brandy)</b> <i>„Fiakier” coffee (25 ml. Brandy)</i>	<b>15 zł</b>
<b>Kawa Nescafe - rozpuszczalna</b> <i>Nescafe Classic (instant)</i>	<b>7 zł</b>
<b>Śmietanka porcjowa</b> <i>Cream</i>	<b>1 zł</b>

## **Napoje zimne**

*Cold drinks*

<b>Woda mineralna gazowana „Sanpellegrino”</b> <i>Sparkling mineral water „Sanpellegrino”</i>	1 but.	<b>10 zł</b>
<b>Woda mineralna gazowana „Perier”</b> <i>Sparkling mineral water „Perier”</i>	1 but.	<b>10 zł</b>
<b>Woda mineralna niegazowana „Evian”</b> <i>Still mineral water „Evian”</i>	1 but.	<b>8 zł</b>
<b>Woda mineralna niegazowana, gazowana „Ustronianka”</b> <i>Still mineral water or sparkling „Ustronianka”</i>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Tonic</b>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Coca-Cola</b>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Pepsi</b>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Sok pomidorowy</b> <i>Tomato juice</i>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Sok jabłkowy</b> <i>Apple juice</i>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Sok pomarańczowy</b> <i>Orange juice</i>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Sok z czarnej porzeczki</b> <i>Blackcurrant juice</i>	1 but.	<b>5 zł</b>
<b>Sok grapefruitowy</b> <i>Grapefruit juice</i>	1 but.	<b>5 zł</b>