



*Godziny otwarcia:*

OD PONIEDZIAŁKU DO NIEDZIELI  
12:00 - 21:00

ZAMÓWIENIA PRZYJMUJEMY DO GODZ. 20:30

*Rezerwacje:*

POD NUMEREM: 77 40 33 919

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



# Przystawki

VORSPEISEN / APPETIZERS

## PODWĘDZANY BEFSZTYK TATARSKI | 42 ZŁ (110G\* | 300G\*\*)

podawany z masłem i pieczywem

*geräuchertes Tatar serviert mit Butter und Brot |  
smoked beef tartar served with butter and bread*

## SMAŻONE KREWETKI W CHILLI | 44 ZŁ (5SZT | 200G\*\*)

na grillowanej cukinii z ciepłym pieczywem

*Gebratene Garnelen in Chili auf gegrillter Zucchini serviert mit warmem Brot |  
fried shrimps in chilli on grilled zucchini served with warm bread*

## AROMATYCZNY BURAK Z SEREM FETA | 24 ZŁ (200G\*\*)

z rukolą i prażonymi orzechami

*Aromatische Rote Bete mit Ziegenkäse, Rucola und gerösteten Nüssen |  
aromatic beetroot with goat cheese, arugula and roasted nuts*

\*waga mięsa

\*\*waga całego dania

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



## *Zupy* (300 ML) SUPPEN / SOUPS

### **ZŁOCISTY ROSÓŁ | 18ZŁ**

z makaronem

*Hühnernudelsuppe | chicken noodle soup*

### **FLACZKI WOŁOWE | 24 ZŁ**

*Rinderpansen | Beef tripe*

### **TRADYCYJNY ŻUREK ŚLĄSKI | 24 ZŁ**

z białą kielbasą

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

### **ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH | 28 ZŁ**

*Waldpilzsuppe | mushroom soup*

### **KREM Z BURAKA | 16 ZŁ**

z pieczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną

*Rote-Bete-Creme-Suppe mit Ofenkartoffeln und Sauerrahm |  
beetroot cream soup with baked potatoes and sour cream*

### **CHŁODNIK Z BOTWINKI | 26 ZŁ**

z jajkiem przepiórczym

*kalte Rübensuppe mit Wachtelei |  
cold beet soup with quail egg*



# Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

## **FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ | 58 ZŁ (150G\* | 450G\*\*)**

na gnocchi w sosie borowikowym, z nutą  
truflową, orzeszkami piniowymi i bukietem sałat

*Hühnerfilet gefüllt mit Spinat und Gorgonzola  
serviert mit Gnocchi, Steinpilz-Sauce, Pininüsse und Salat |  
chicken fillet stuffed with spinach and gorgonzola cheese  
served with gnocchi, mushroom sauce, pine nuts and salad*

## **DE VOLAILLE Z SEREM | 42 ZŁ (150G\* | 450G\*\*)**

z frytkami i zestawem surówek

*De volaille mit Käse  
serviert mit Pommes und eine Reihe von Salaten |  
De volaille with cheese  
served with french fries and side salads*

## **KOTLET DROBIOWY W CHRUPIĄCEJ PANIERCE | 41 ZŁ (150G\* | 450G\*\*)**

z frytkami i zestawem surówek

*Geflügelkotelett in knusprigem Paniermehl  
serviert mit Pommes und eine Reihe von Salaten |  
poultry cutlet in crispy breadcrumbs  
served with french fries and side salads*

## **FILET Z INDYKA GRILLOWANY | 46 ZŁ (130G\* | 400G\*\*)**

z ziemniakami, zapiekany z cukinią,  
pomidorem, mozzarellą i pesto bazyliowym

*Gegrilltes Putenfilet gebacken mit Zucchini, Tomate, Mozzarella  
und Basilikumpesto serviert mit Kartoffeln |  
Grilled turkey fillet baked with zucchini, tomato, mozzarella and  
basil pesto served with potatoes*

\*waga mięsa

\*\*waga całego dania

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



# Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

## **POŁÓWKA KACZKI GLAZUROWANA MIODEM | 75 ZŁ (600G\* | 900G\*\*)**

z pieczonymi jabłkami i kluskami śląskimi  
*halbe Ente glasiert mit Honig und Kräutern  
serviert mit Bratäpfel und schlesische Knödeln |  
half a duck glazed with honey and herbs  
served with baked apples and Silesian dumplings*

## **PIERŚ Z KACZKI | 55 ZŁ (210G\*\*\* | OK.500G\*\*)**

z kluskami leniwymi, buraczkami na ciepło  
i ciemnym sosem

*Entenbrust serviert mit Quarkknödeln,  
warme Rote Bete und Soße |  
duck breast served with cottage cheese dumplings,  
warm beetroots and gravy*

## **TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 44 ZŁ (180G\* | 480G\*\*)**

z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną  
*Traditionelles Schweinekotelett mit Knochen  
serviert mit Kartoffeln puree und gebratener Kohl |  
traditional pork chop with bone  
served with mashed potatoes and fried cabbage*

## **ROLADA ŚLĄSKA WIEPRZOWA | 39 ZŁ (170G\* | 500G\*\*)**

z kluskami i modrą kapusta  
*traditionelle schlesische Schweinefleisch Roulade  
serviert mit schlesische Knödeln und Rotkohl |  
traditional Silesian pork roulade  
served with Silesian dumplings and red cabbage*

## **ROLADA ŚLĄSKA WOŁOWA | 49 ZŁ (170G\* | 500G\*\*)**

z kluskami i modrą kapusta  
*traditionelle schlesische Rindfleisch Roulade  
serviert mit schlesische Knödeln und Rotkohl |  
traditional Silesian beef roulade  
served with Silesian dumplings and red 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\*\*)

z ziołami prowansalskimi, na sosie z grzybów leśnych  
z placuszkami ziemniaczanymi  
oraz bukiet sałat z sosem cytrusowym

*Schweinefilet im Speckmantel mit provenzalischen Kräutern an  
Waldpilzsoße dazu Kartoffelpuffer und Salatmix mit Zitrussoße |  
pork tenderloin in bacon with provence herbs  
served with forest mushroom sauce, fried potatoe pancakes  
and salad with citrus dressing*

## POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE NA RAVIOLI | 56 ZŁ

(140G\* | 410G\*\*)

ze szpinakiem i ricottą, bukiet sałat

*Schweinefilet auf Ravioli mit Spinat und Ricotta serviert mit Salat |  
Pork tenderloin on ravioli with spinach and ricotta served with salad*

## ROLADA Z JELENIA | 64 ZŁ

(160G\* | 520G\*\*)

w sosie z grzybów leśnych, z kluskami,  
modrą kapustą i gruszką

*Hirschroulade  
serviert mit Waldpilzsoße, schlesische Knödeln, Rotkohl und Birne |  
deer roulade served with forest mushroom sauce,  
Silesian dumplings, red cabbage and pear*

## STEK Z POŁĘDWICY | 109 ZŁ

(210G\*\*\* | OK. 400G\*\*)

z frytkami steakhouse i bukietem sałat

*Rindersteak  
serviert mit steakhouse Pommes und Salat |  
beef steak  
served with steakhouse fries and salad*

## STEK Z WOŁOWINY ANGUS | 109 ZŁ

(240G\*\*\* | OK. 430G\*\*)

ziemniaki crispy, bukiet sałat i masło czosnkowe

*Angus Beefsteak serviert mit knusprigen Kartoffeln,  
Salat und Knoblauchbutter |  
Angus beef steak served with crispy potatoes, salad  
and garlic butter*

\*waga mięsa

\*\*waga całego dania

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



# Dania Główna

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

## STEK Z HALIBUTA | 74 ZŁ

(180G\* | 450G\*\*)

batat pieczony, szparagi i sos kurkowy

*Heilbuttsteak serviert mit gebackener Süßkartoffel,  
Spargel und Pfifferlingssauce*

*Halibut steak served with baked sweet potato, asparagus and  
chanterelle sauce*

## 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*

## SAŁATKA A'LA CEZAR | 38 ZŁ

(80G/30G | 250G\*\*)

z kurczakiem i bekonem, mixem sałat,  
parmezanem i grzankami

*a'la Caesar Salat  
mit Hühnchen und Speck, Salat, Parmesan und Croutons |  
a'la caesar salad with chicken breast and bacon, mix of salads,  
parmesan cheese and croutons*

\*waga mięsa

\*\*waga całego dania

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



# Dania Vege

HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

## BAKŁAŻAN Z BIAŁĄ MOZARELLĄ LUB TOFU | 39 ZŁ (300G\*\*)

zapiekany z sosem pomidorowym

*Aubergine gebacken mit Tomatensauce und weißem Mozzarella or Tofu |  
eggplant baked with tomatoe sauce and white mozzarella or Tofu*

## GNOCCHI | 55 ZŁ (400G\*\*)

w sosie borowikowym z parmezanem oraz bukiet sałat

*Gnocchi in Steinpilzsoße mit Parmesankäse |  
Gnocchi in boletus sauce with parmesan cheese*

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

w sosie z sera plesniowego

*Blumenkohlkoteletts in Blauschimmelkäsesauce |  
Cauliflower cutlets in blue cheese sauce*

# Zestawy dla dzieci

KINDERMENÜ / CHILDREN MENU

## ROSOŁEK Z MAKARONEM | 12 ZŁ (200ML) *Hühnernudelsuppe | Chicken noodle soup*

## POPSY Z KURCZAKA | 24 ZŁ (70G\* | 220G\*\*)

z frytkami i surówką

*Hühnernuggets serviert mit Pommes und Salat |  
chicken nuggets served with french fries and salad*

## SPAGHETTI BOLOGNESE | 24 ZŁ (250G\*\*)

## PALUSZKI RYBNE | 34 ZŁ (100G\* | 150G\*\*)

ziemniaki puree, surówka z kapusty

*Fischstäbchen serviert mit Kartoffelpüree und Krautsalat |  
Fish fingers served with mashed potatoes and cabbage salad*

\*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, czarna porzeczka, grejpfrutowy             | 0,25 l | 10 ZŁ |
|  | napój energetyzujący                                                              | 0,25 l | 18 ZŁ |

COCA-COLA, FANTA, SPRITE, KINLEY, CAPPY oraz BUTELKA KONIURÓWA są zastrzeżonymi znakami towarowymi i nie Coca-Cola Company. ©2020 DP Beverages. FUZE TEA jest zastrzeżonym znakiem towarowym DP Beverages.

### POLECAMY ZESTAW:

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 44 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 | 15 ZŁ

CAPPUCCINO | 15 ZŁ

FLAT WHITE | 16 ZŁ

MOCCA | 18 ZŁ

ESPRESSO TONIC | 18 ZŁ

IRISCH COFFEE | 25 ZŁ



## *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

WARKA RADLER 3,5% 0,5L | 13 ZŁ



## *Wódki*



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**

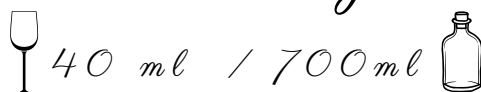
**BULLDOG | 20 ZŁ**

**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 | 22 ZŁ**

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

## **CAMPARI ORANGE | 22 ZŁ**

Campari (40ml) / sok pomarańczowy (120ml) /  
pomarańcza

## **TEQUILA SUNRISE | 22 ZŁ**

Tequila (40ml) / sok pomarańczowy (100ml) /  
grenadyna (20ml)

## **GIN & TONIC | 22 ZŁ**

Gin (40ml) / tonik (120ml)

## **NEGRONI | 25 ZŁ**

Campari (30ml) / Martini Bianco (30ml) / Gin (30ml)



## Desery



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

Pomarańczowy  
Pomarańczowo - Grejpfrutowy  
Jabłkowo - Marchewkowy



### KAWA MROŻONA | 24 ZŁ (280ML)

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





## Desery



### **SUFLET CZEKOLADOWY | 24 ZŁ (170G)**

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



### **SZARLOTKA JABŁKOWA | 24 ZŁ (250G)**

z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną



# Desery



**MALINY NA CIEPŁO | 27 ZŁ (200G)**

z lodami waniliowymi



**LODOWA RÓŻA | 27 ZŁ (280G)**

z lodami waniliowymi  
musem truskawkowym  
bitą śmietaną i kawałkami truskawek



# Desery



**PUCHAR LEŚNY | 27 ZŁ (280G)**

z lodami owocowymi  
owocami leśnymi i bitą śmietaną



**PUCHAR CZEKOLADOWY | 27 ZŁ (200G)**

z lodami czekoladowymi  
polewą czekoladową,  
bitą śmietaną i kawałkami czekolady