

PIZZA

* * *

Pizza Margherita 30 cm

Sos pomidorowy, ser, oregano

Tomato sauce, cheese, oregano

32,00 zł

* * *

Pizza Capricciosa 30 cm

Sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, oregano

38,00 zł

* * *

Pizza Regionalna 30 cm

Sos pomidorowy, sery regionalne, oscypek, boczek, cebula,

Ogórek konserwowy, oregano

Tomato sauce, regional chesse, smoked cheese, bacon, onion, pickles, oregano

44,00 zł

* * *

Sosy własnej produkcji:

Sos pomidorowy – 3,00 zł

Sos czosnkowy – 3,00 zł

Homemade sauces:

Tomato sauce

Garlic sauce

★ ★ ★

Przystawki

Starters

* * *

Śledź na sałatce z rydzów i cebuli

podawany z pieczywem

Herring with saffron milk cap mushroom salad and onion
served with bread

150 g /38,00 zł

* * *

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z pieczywem

polędwica wołowa, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, cebula, żółtko

Steak tartare
with pickled mushroom, pickled cucumber, onion, yolk egg
served with bread

200 g /56,00 zł

* * *

Wątróbka z sosem wiśniowym

Podawana z chałką oraz serem camembertem

Liver with cherry sauce
Served with challah and camembert cheese

180 g /38,00 zł

* * *

Krewetki duszone w białym winie

Na grzance i szpinaku

Tiger prawns braised in white wine
served with a bread and spinach

6 szt / 49,00 zł

Sałaty

Salads

* * *

Sałaty z wędzoną kaczką

Bukiet sałat, kaczka wędzona, camembert, prażone pestki dyni, gruszka marynowana
podawana z sosem porzeczkowym

Salads with smoked duck

Mixed salads, smoked duck, camembert, pumpkin seeds, marinated pear
served with currant sauce

200 g / 44,00 zł

* * *

Sałaty z grillowanym serem halloumi

Bukiet sałat, ser halloumi, pomidory cherry, ogórek, cebula czerwona
podawana z sosem musztardowo - miodowym

Salads with grilled halloumi cheese

Mixed salads, halloumi cheese, tomatoes cherry, cucumber, red onion
served with honey – mustard sauce

200 g / 40,00 zł

Skład potraw z alergenami z karty menu dostępny na życzenie

Zupy

Soups

* * *

Krem paprykowy z serem feta

Red pepper cream with feta cheese

300 ml / 28,00 zł

Krem z cukinia z serem lazurem

Zucchini cream with blue cheese

300 ml / 28,00 zł

Domowy rosół z makaronem

Homemade
Broth with Noodles

300 ml / 24,00 zł

* * *

Krem z dynii

Pumpkin Cream

300 ml / 28,00 zł

* * *

Dania Mięsne

Meat Dishes

Tradycyjny Kotlet schabowy z kością
podawany z ziemniakami
oraz kapustą zasmażaną

Pork Chop
served with potatoes and cooked (fried) cabbage

380 g / 48,00 zł

* * *

Medaliony wieprzowe zapiekane z serem górskim
podawane na pęczotto
z sosem z młotkowanego pieprzu z mixem warzyw

Pork medallions stuffed with mountain cheese
served on pearl barley
with hammered pepper sauce with mix vegetables

300 g / 58,00 zł

* * *

Żeberka BBQ

podawane z ziemniakami opiekany
oraz surówką Coleslaw

BBQ Ribs
with roasted potatoes, served with Coleslaw salad

320 g / 58,00 zł

* * *

Roladka drobiowa faszerowana serem mozzarella

Podawana na pappardelle ze szpinakiem oraz cukinią i pomidorami

Chicken rolls stuffed with mozzarella

Served on pappardelle with spinach, zucchini and tomatoes

4500 g / 48,00 zł

Filet z kaczki konfitowany

Podawany na puree z batatów, sosem porzeczkowym oraz jabłkiem karmelizowanym

Duck fillet confit

Served on sweet potato puree, currant sauce with caramelized apple

400 g / 62,00 zł

Policzek wołowy

Podawany na puree musztardowym ze szpinakiem oraz grillowanymi szparagami w boczku

Beef cheeks

Served on mustard puree with spinach and grilled asparagus with bacon

400 g / 69,00 zł

* * *

Dania rybne

Fish Dishes

Pstrąg z Czarnego Potoku

smażony pstrąg podawany z puree chrzanowym oraz
bukietem warzyw

Trout from the Black Stream

served with horseradish puree and mixed vegetables

450 g/ 55,00 zł

* * *

Łosoś z grilla

na pomidorowym risotto z sosem rakowym oraz mix warzyw

Grilled salmon

on tomatoe risotto with crayfish sauce and mix vegetables

300 g/ 62,00 zł

* * *

Burger i stek

Burger and Steak

Stek z polędwicy wołowej
podawany na szpinaku, sosem demi glace
i puree z pieczonego czosnku

Beef Tenderloin steak
Served with spinach, demi glace sauce, garlic puree
320 g / 110,00 zł

Burger wołowy regionalny z frytkami
podawany z oscypkiem, boczkiem, sosem tatarskim, ogórkiem
konfiturą z cebuli oraz autorskimi sosami /pikantny i czosnkowy /
bułka burger pszenno żytnia

Beef burger with fries
served with oscypek, bacon, tartar sauce, cucumber, onion jam
and original homemade sauces/spicy and garlic/
wheat-rye burger bun

350 g / 49,00 zł

* * *

Burger wołowy klasyczny z frytkami
podawany z pomidorem, boczkiem, sosem majonezowym, ogórkiem,
cebulą oraz autorskimi sosami /pikantny i czosnkowy /
bułka burger pszenno żytnia

Beef burger with fries
served with tomato, bacon, mayo sauce, cucumber, onion
and original homemade sauces/spicy and garlic/
wheat-rye burger bun

350 g / 49,00 zł

Pierogi i Makaron

Dumplings and Pasta

Penne z kurczakiem wędzonym
Z cukinią w sosie śmietanowo - pomidorowym

Pasta Penne with smoked chicken, courgette
and creamy tomatoe sauce

350 g / 35,00 zł

Pappardelle z polędwicą wołową
i leśnymi grzybami

Pappardelle with beef tenderloin
and forest mushrooms

350 g / 44,00 zł

* * *

Domowe Pierogi z gęsiną w sosie kurkowym

Homemade goose dumplings in chanterelle sauce

10szt / 42,00 zł

* * *

Domowe Pierogi z serem regionalnym i ziemniakami

Dumplings with regional cheese
and potatoes

10 szt / 36,00 zł

* * *

Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Gulasz z grzybów leśnych z plackami ziemniaczanymi
oraz zestawem surówek

Forest mushroom stew with potato pancakes and mix salads

350 g / 48,00 zł

* * *

Gnionchi szpinakowe
w sosie serowy z suszonymi pomidorami

Spinach gnionchi with dried tomatoes, cheese sauce

350 g / 35,00 zł

Desery

Desserts

* * *

Domowa Szarlotka Pegaz

podawana na ciepło z gałką lodów

Hot apple pie

Served with ice cream

32,00 zł

* * *

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Vanilla Ice Cream with hot raspberries

30,00 zł

* * *

Fondant czekoladowy

z gałką lodów, bitą śmietaną

Chocolate fondant

with a scoop of ice cream, whipped cream

30,00 zł

Menu dla dzieci / for children



Rosół z makaronem

Homemade broth with noodles

20,00 zł

* * *

Nuggetsy drobiowe panierowane frytki, surówka z marchwi i jabłka

Breaded chicken nuggets with fries , carrot and apple salad

33,00 zł

* * *

Pizza Margherita

32,00 zł

* * *

Pancake z nutellą

Pancake with nutella

32,00 zł

* * *

Gałka lodów waniliowych

10,00 zł

* * *



Napoje gorące

Hot drinks

Herbata	8,00 zł
Espresso	10,00 zł
Espresso doppio	14,00 zł
Americano	14,00 zł
Kawa z mlekiem	12,00 zł
Cappuccino	14,00 zł
Coffee latte	14,00 zł

Gorąco?

Coś dla chłody

Warming drinks

Lemoniada	18,00 zł
/ woda mineralna, cytryna, lód, syrop cukrowy / Mineral water, lemon, ice, sugar syrup	
Herbata mrożona	18,00 zł
/ iced tea /	
Kawa mrożona	20,00 zł
/ iced coffee /	
Aperol Spritz	31,00 zł
/ aperol, wino musujące, pomarańcza, woda mineralna / Aperol, sparkling wine, orange, mineral water	
Cherry Flower	24,00 zł

Napoje zimne

Cold drinks

Sok ze świeżych owoców

0,2 l

20,00zł

Fresh fruit juices



Coca-Cola
ZERO CUKRU

0,25 l

9,00 zł

Coca-Cola
ORIGINAL TASTE

FANTA

0,25 l

9,00 zł

Sprite

0,25 l

9,00 zł

KINLEY

Tonic

0,25 l

9,00 zł

**KROPLA
BESKIDU**

Naturalna woda

0,33 l

9,00 zł

mineralna niegazowana

0,75l

14,00 zł

still wather

delice KROPLA

Naturalna woda

0,33 l

9,00 zł

mineralna gazowana

0,75 l

14,00 zł

sparkling wather

**fuze
tea**

cytrynowa

0,25 l

9,00 zł

brzoskwiniowa

ice tea, lemon, peach

Cappy

pomarańczowy,

0,25 l

9,00 zł

jabłkowy

orange juice

apple juice

BURN
ENERGY DRINK

0,25 l

14,00 zł

Piwa beczkowe

Draftbeer

Piwo Okocim	0,3 l/0,5 l	14,00 zł / 16,00 zł
-------------	-------------	---------------------

Piwa butelkowe regionalne

Beer in bottle

Pilsvar Grybów	0,5 l	18,00 zł
Pilsvar miód malina	0,5 l	18,00 zł
Pilsvar Zero	0,5 l	18,00 zł

Alkohole

Alcohols/Champagne/Wina musujące

Lamia Prosecco	15 cl/75 cl	20,00 zł/90 zł
Taittinger Brut	75 cl	320,00 zł

Wódka

Finlandia	4 cl/50cl	14,00 zł /140
Amundsen	4 cl/50cl	14,00 zł/140

Gin

Gin Roku	4 cl	20,00 zł
----------	------	----------

Tequila

Tequila	4 cl	18,00 zł
---------	------	----------

Whisky

Chivas Regal 12	4 cl	22,00 zł
Jack Daniels	4 cl	18,00 zł

Brandy

Metaxa*****	4 cl	18,00 zł
Stock	4 cl	16,00 zł

Cocktail Drink

Aperol Spritz	150 cl	31,00 zł
Cuba Libre	150 cl	27,00 zł

* * *

Na bardziej wyszukane alkohole i wyśmienite drinki

Zapraszamy do Coffee Club

For more deluxe beverages and excellent cocktails our Guests are invited to the Coffee Club

* * *

Polecamy Kartę Win

We recommend the Card of Wines * * *