

PIZZA

Pizza Margherita 30 cm

Sos pomidorowy, ser, oregano

30,00 zł

Pizza Capricciosa 30 cm

Sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano

36,00 zł

Pizza Regionalna 30 cm

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

42,00 zł

Sosy własnej produkcji:
Sos pomidorowy – 3,00 zł
Sos czosnkowy – 3,00 zł

★ ★ ★

Zakąski Zimne

Cold 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 /35,00 zł

Tatar z polędwicy wołowej

podawany z pieczywem

polędwica wołowa, borowik marynowany, ogórek konserwowy, cebula, anchois, żółtko

Steak tartare
served with bread

200 g /54,00 zł

Zakąski Ciepłe

Hot Starters

Wątróbka drobiowa z grzanką

cebula, jabłkiem i sosem balsamicznym

Poultry liver with toast
onion, apple and balsamic sauce

180 g /36,00 zł

Krewetki duszone w białym winie

Na grzance i szpinaku

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

6 szt / 49,00 zł

Sałaty

Salads

* * *

Ciepło zimna sałata z łososiem

Bukiet sałat, łosoś ,oliwki, kapary, rzodkiewka z sosem miodowo musztardowym
podawana z grissini

Warm- cold salad with salmon
Mixed salads, salmon, olives, capers, radish
with mustard - honey sauce served with the grissini

200 g / 46,00zł

* * *

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 / 42,00 zł

* * *

Sałata z polędwicą wołową

Bukiet sałat, pomidory cherry, ogórek, cebula, polędwica wołowa
podawana z sosem majonezowo - pieprzowym

Salads with beef tenderloin
Mixed salads, cherry tomatoes, cucumber, onion, beef tenderloin,
with mayonnaise and pepper sauce

200 g / 47,00 zł

Skład potraw z karty menu dostępny na życzenie

Zupy

Soups

Botwinka

z jajkiem przepiórczym

Beet greens soup
with quail egg

300 ml / 25,00 zł

Chłodnik z ogórka

Czosnek, rzodkiewka, jajko przepiórcze, jogurt naturalny, chrzan

Cold cucumber soup
garlic, radish, quail egg, natural yogurt, horseradish

300 ml / 25,00 zł

Domowy rosół z makaronem

Homemade
Broth with Noodles

300 ml / 22,00 zł

Krem paprykowy

z naleśnikiem z ricottą

Red pepper cream
with pancake and ricotta cheese

300 ml / 27,00 zł

Pomidorowa z makaronem

Tomatoes soup

300 ml / 24,00 zł

Dania Rybne

Fish Dishes

Pstrąg z Czarnego Potoku

smażony pstrąg podawany z pieczonymi ziemniakami oraz
bukietem warzyw

Trout from the Black Stream

served with roasted potatoes and mixed vegetables

450 g/ 55,00 zł

Łosoś z grilla

na ziemniakach duszonych w gorczycy ze szparagami

Grilled salmon

on potatoes braised in mustard and asparagus

300 g/ 59,00 zł

Dania z Drobiu

Poultry Dishes

Udo kaczki konfitowane

podawane z jabłkiem łąckim, frytkami z batatów oraz sosem z rokitnika

Confit duck thigh

served with apple and roasted sweet potatoes
with rowanberry sauce

300 g / 58,00 zł

Filet drobiowy z kostką

Podawany na szpinaku oraz gniocchi w sosie serowym

Chicken fillet with bone

Served on spinach and gniocchi with cheese sauce

400 g / 42,00 zł

Dania z Wołowiny

Beef Dishes

* * *

Stek z polędwicy wołowej

podawany na szpinaku z borowikami, sosem demi glace
i puree z pieczonego czosnku

Beef Tenderloin steak

320 g / 105,00 zł

* * *

Burger wołowy 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 sauces/spicy and garlic
wheat-rye burger bun

350 g / 49,00 zł

* * *

Dania z Wieprzowiny

Pork

Tradycyjny Kotlet schabowy z kością
podawany z ziemniakami
oraz kapustą zasmażaną

Pork Chop
served with potatoes and cooked (fried) cabbage

380 g / 46,00 zł

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
podawane na plackach ziemniaczanych
z ratatouille

Pork tenderloin in boletus sauce
served on potato pancakes
with ratatouille

300 g / 58,00 zł

Żeberka BBQ

podawane z ziemniakami opiekаныmi
oraz surówką Coleslaw

BBQ Ribs
with roasted potatoes, served with Coleslaw salad

320 g / 56,00 zł

Bułka BAO z szarpaną wieprzowiną
Podawana z sałatą oraz frytkami belgijskimi

Bao rolls with pulled pork
served with lettuce and belgian fries

300 g / 48,00 zł

Makarony/Pierogi domowe

Pasta/ Dumplings

Makaron Papardella

Z polędwicą wołową, borowikami
w sosie śmietanowym
Pasta Papardella with beef tenderloin, mushrooms
in cream sauce

350 g / 40,00 zł

Makaron Penne

z wędzonym kurczakiem, cukinią, pomidorami cherry
w sosie pomidorowo-bazyliowym

Pasta Penne
with smoked chicken, courgette
in tomato and creamy sauce

350 g / 38,00 zł

Domowe Pierogi z gęsiną w sosie kurkowym

Homemade goose dumplings in chanterelle sauce

10szt / 40,00 zł

Domowe Pierogi z serem regionalnym i ziemniakami

Dumplings with regional cheese
and potatoes

12 szt / 35,00 zł

Dania wegetariańskie

Vegetarian dishes

Gulasz z grzybów leśnych z plackami ziemniaczanymi
oraz zestawem surówek

Mushroom stew with potato pancakes and mix salads

350 g / 48,00 zł

* * *

GnIOCchi szpinakowe
w sosie serowy z suszonymi pomidorami

Spinach gnIOCchi with dried tomatoes, cheese souce

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

* * *

Sernik z masą waniliowo migdałową
z sosem truskawkowym

Traditional Cheese Cake
with strawberry sauce

30,00 zł

* * *

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Vanilla Ice Cream with hot raspberries

28,00 zł

* * *

Fondant czekoladowy
z gałką lodów, bitą śmietaną

Chocolate fondant
with a scoop of ice cream, whipped cream

30,00 zł

* * *

Naleśniki z serem
Pancakes with sweet white cheese

35,00 zł

Menu dla dzieci / for children



ZUPY

Rosół z makaronem

Homemade broth with noodles

18,00 zł

* * *

Pomidorowa z makaronem

Tomatoe soup with noodles

18,00 zł

* * *

DANIA GORĄCE

Nuggetsy drobiowe panierowane frytki, surówka z marchwi i jabłka

Breaded chicken nuggets with fries , carrot and apple salad

32,00 zł

* * *

Pizza Margherita

30,00 zł

* * *

Spagetti bolognese

Spagetti with bolognese sauce

25,00 zł

* * *

DESER

Naleśnik z serem, bitą śmietaną

Pancake with whipped cream

25,00 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 ochłody

Piwo beczkowe Okocim 0,5l	16,00 zł
Piwo beczkowe Okocim 0,3 l	14,00 zł
Piwo Somersby, Desperados	15,00 zł
Lemoniada	18,00 zł
/ woda mineralna, cytryna, lód, syrop cukrowy /	
Aperol Spritz	31,00 zł
/ wino musujące, aperol, woda, pomarańcza /	
Crodino	26,00 zł
/ drink bezalkoholowy /	

Napoje zimne

Sok ze świeżych owoców 0,2 l 18,00zł



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
mineralna niegazowana

0,33 l 9,00 zł
0,75 l 14,00 zł

délice
KROPLA

Naturalna woda
mineralna gazowana

0,33 l 9,00 zł
0,75 l 14,00 zł

**fuze
tea**

cytrynowa
brzoskwiniowa

0,25 l 9,00 zł

Cappy

pomarańczowy,
jabłkowy

0,25 l 9,00 zł

 **BURN**
ENERGY DRINK

0,25 l 14,00 zł

Piwa beczkowe

Draftbeer

Piwo Okocim	0,5 l	16,00 zł
Piwo Okocim	0,3 l	14,00 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	20,00 zł
Lamia Prosecco	75 cl	90,00 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

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 ***