

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

* * *

Tost z plastrami wołowiny

Podawany z sosem serowym oraz pomidorami cherry na sałacie

Toast with sliced beef
Served with cheese sauce and cherry tomatoes on lettuce

180 g /38,00 zł

* * *

Krewetki duszone w białym winie

Na grzance i szpinaku

Tiger prawns braised in white wine
served with bread and spinach

6 szt / 49,00 zł

Sałaty

Salads

* * *

Sałaty z serem górskim

Bukiet sałat, chipsy z boczku, pomidory cherry, ogórek, cebula,
podawana z sosem balsamiczno żurawinowym

Salad with mountain cheese

Mixed salads, becon chips, cherry tomatoes, cucumber, onion
Served with balsamic cranberry sauce

200 g / 40,00zł

* * *

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 / 44,00 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

Domowy rosół z makaronem

Homemade
Broth with Noodles

300 ml / 24,00 zł

* * *

Żurek z puree z wędzonką

Sour rye soup
with puree and smoked meat

300 ml / 25,00 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 Coseław

BBQ Ribs
with roasted potatoes, served with Coseław salad

320 g / 58,00 zł

* * *

Filet drobiowy
Podawany na tagiatelli ze szpinakiem oraz zapiekany
pieczarkami z serem

Chicken breast
Served on tagliatelle with spinach, roasted mushrooms with cheese

400 g / 42,00 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 puree and mixed vegetables

450 g/ 55,00 zł

* * *

Łosoś z grilla

na pomidorowym risotto z sosem rakowym oraz mix warzyw

Grilled salmon
on tomatoes 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 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

* * *

Pierogi i Makaron

Dumplings and Pasta

Makaron a'la Carbonara

Z guancello i pecorino romano
w sosie śmietanowym

Pasta Carbonara with guancello, pecorino romano
in cream sauce

350 g / 35,00 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

* * *

GnIOCchi szpinakowe
w sosie serowy z suszonymi pomidorami

Spinach gnIOCchi 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

Zimno?

Coś na rozgrzanie

Warming drinks

Grzane Piwo z miodem 0,5l	24,00 zł
/ Piwo Okocim, Miód, Goździki, Cynamon, Pomarańcza / Mulled Beer with honey, cloves, cinnamon, orange slice	
Herbata z malinami	26,00 zł
/ Herbata, maliny, miód, goździki, cytryna / Raspberry tea with honey, cloves, lemon	
Herbata góralska	28,00 zł
/ Śliwowica, Herbata, Cytryna, Sok malinowy / Mountains tea, regional plum moonshine, lemon, raspberry syrup	
Grzaniec na żołądkowej	27,00 zł
/ Żołądkowa, Sok jabłkowy, Goździki, Cynamon / Mulled on traditional bitter vodka, apple juice, cloves, cinnamon	
Grzane wino	22,00 zł
Mulled wine	

Napoje zimne

Cold drinks

Sok ze świeżych owoców
Fresh fruit juices

0,2 l

20,00zł



0,25 l

9,00 zł



0,25 l

9,00 zł



0,25 l

9,00 zł



Tonic

0,25 l

9,00 zł



Naturalna woda
mineralna niegazowana
still wather

0,33 l

9,00 zł

0,75l

14,00 zł



Naturalna woda
mineralna gazowana
sparkling wather

0,33 l

9,00 zł

0,75 l

14,00 zł



cytrynowa
brzoskwiniowa
ice tea, lemon, peach

0,25 l

9,00 zł



pomarańczowy,
jabłkowy
orange juice
apple juice

0,25 l

9,00 zł



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 * * *