

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Humus z ciecierzycy z masłem orzechowym
(humus, masło orzechowe, prażone orzechy włoskie, szczypior,
papryczka chilli, rukola, oliwa sezamowa, sezam, grzanki) – 43 zł

CHICKPEA HUMMUS WITH PEANUT BUTTER

(hummus, peanut butter, roasted walnuts, chives, chili pepper, arugula, sesame oil, sesame, croutons)

Camembert na chałce
(chałka smażona na maśle, rukola, pieczony camembert, sos jeżynowy,
karmelizowane jabłka, prażone orzechy włoskie) – 45 zł

CAMEMBERT ON CHALLAH,

(challah fried in butter, arugula, baked camembert, blackberry sauce, caramelized apples, roasted walnuts)

Tatar wołowy z marynatami
(tatar wołowy, marynowane kurki, ogórki konserwowe, cebula,
masło, żółtko, pieczywo) -54 zł

BEEF TARTARE WITH PICKLES

(beef tartare, pickled chanterelles, pickled cucumbers, onions, butter, egg yolk, bread)

Carpacio wołowe z rukolą
kapary, oliwki, sos musztardowo- miodowy, balsamico malinowe,
parmezan, grzanki -53 zł

BEEF CARPACIO WITH ARUGULA

*(capers, olives, honey mustard sauce, arugula, parmesan cheese,
raspberry balsamico, croutons)*

ZUPY

SOUPS

Krem z białych warzyw
(oliwa szczypiorkowa, słonecznik prażony, chips pietruszkowy) – 31 zł

WHITE VEGETABLE CREAM SOUP

(chives olive oil, roasted sunflower seeds, parsley chips)

Zupa cebulowa
na białym winie z tymiankiem i grzanką serową - 29 zł

ONION SOUP

with white wine with thyme and cheese toast

Barszczyk czerwony z uszkami lub krokietami - 25/28 zł

Red borscht with ravioli or croquettes

Rosół z makaronem (tylko w niedzielę) - 21 zł

Chicken broth (Sunday-only)

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

Polik wołowy w sosie własnym,
z puree ziemniaczanym z musztardą francuską, marchwią
i fasolką szparagową smażoną na maśle oraz kiszoną rzodkiewką – 65 zł

BEEF CHEEK

*in gravy with mashed potatoes with French mustard,
carrots and green beans fried in butter and pickled radish)*

Cepeliny ze szpinakiem i warzywami
z sosem pomidorowym, smażoną cebulą oraz z chrustem z selera – 48 zł

ZEPPELINS WITH SPINACH and vegetables

(with tomato sauce, fried onion and celery chips)

Pieczona golonka w glazurze Hoisin
z zapiekanką ziemniaczaną z boczkiem i cebulką, puree z groszku z wasabi,
zasmażaną – 60 zł

kapustą

ROASTED PORK KNUCKLE IN HOISIN GLAZE

(with potato casserole with bacon and onion, pea puree with wasabi and fried cabbage)

Pierś z kurczaka supreme
z puree ziemniaczanym, sosem kurkowym, z gotowaną marchwią,
groszkiem i brokułem – 58 zł

SUPREME CHICKEN BREAST

with mashed potatoes (with chanterelle sauce, cooked carrot, green peas and broccoli)

Pierś z kaczki z sosem jeżynowym,
(panierowany kalafior, marchew, puree z pietruszki z kawą,
puree z groszku z wasabi) - 65 zł

DUCK BREAST WITH BLACKBERRY SAUCE

(blackberry sauce, breaded cauliflower and carrots, parsley puree with coffee, pea puree with wasabi)

Gulasz wołowy
z marchewką, selerem, pieczarkami i papryką, oraz z kluskami śląskimi – 67 zł

BEEF STEW

with carrots, celery, mushrooms and peppers and silesian dumplings

Żeberka w sosie teriyaki
z sezamem, szczypiorkiem, papryczką chili, frytkami z batatów i mixem sałat
z dresingiem azjatyckim – 65 zł

PORK RIBS IN TERIYAKI SAUCE

*(with sesame, chives, chili pepper, sweet potato fries and salad mix
with Asian dressing)*

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami, koperkiem
i kapustą zasmażaną – 49 zł

Traditional pork chop served with boiled potatoes with dill and sauteed cabbage

Shoarma - opiekane kawałki mięsa drobiowego lub wieprzowego
z frytkami lub ryżem oraz surówką z białej kapusty – 49 zł

*Shoarma – roasted pieces of poultry or pork served with
French fries or rice with side salad*

DANIA RYBNE

FISH DISHES

Łosoś marynowany pieczony w sosie teriyaki
makaron orzo z chorizo i szczypiorem, fasolka szparagowa – 72 zł

*Roasted salmon marinated in teriyaki sauce,
orzo pasta with chorizo and chives, green beans*

Pieczony halibut
z sosem maślano-cytrynowym, sałatka z rukoli, fenkułem,
z filedami z pomarańczy i miętą oraz z dresingiem ze świeżych cytrusów
puree ziemniaczane - 68 zł

BAKED HALIBUT

*with buttery lemon sauce, arugula, fennel, segmented orange salad with
mint and fresh
citrus dressing, mashed potatoes*

Krewetki w curry
w sosie pomidorowym z groszkiem cukrowym, cukinią, papryczką chili, cebulą, chorizo i z
grzankami czosnkowymi – 83 zł

SHRIMP IN CURRY

*with tomato sauce with sugar snap peas, zucchini, chili pepper, onion,
chorizo sausage and garlic croutons*

Mule z warzywami
(śmietanka, groszek cukrowy, cukinia, pomidorki koktajlowe,
cebulka, czosnek, papryczka chili, natka pietruszki
i grzanki czosnkowe) - 65 zł

MUSSELS WITH VEGETABLES

*(cream, sugar snap peas, zucchini, cherry tomatoes, onion, chili pepper,
parsley and garlic croutons)*

STEAKI i BURGERY

STEAKS and BURGERS

Polędwica wołowa

z sosem pieprzowym, sałatką winegret, puree z pietruszki z kawą, - 115 zł

BEEF TENDERLOIN

with pepper sauce, vinaigrette salad, parsley puree with coffee

Stek z angusa

z masłem czosnkowym, grillowanymi ziemniakami i sałatką

z sosem winegret – 110 zł

*Angus steak with garlic butter served with grilled potatoes
and salad with vinaigrette sauce*

Soczysty rib-eye stek

frytkami z batatów, z jogurtem i granatem, mix sałat - 87 zł

*Juicy rib-eye steak served with sweet potato fries with yoghurt,
pomegranate and salad mix*

Burger wołowy

frytki steak-house, mix sałat, pomidor, ogórek piklowany, czerwona cebula,
grillowany boczek, jajko sadzone - 56 zł

Beef burger with steak house fries and salad mix

(beef burger 180g, tomato, pickle, red onion, grilled bacon, fried egg)

Burger wegetariański

frytki steak-house, burger z czerwonej fasoli z sosem BBQ,
ogórek piklowany, pomidor, konfitura z czerwonej cebuli,
mix sałat, pieczony camembert - 49 zł

Veggie burger with steak house fries and salad mix

*(red-bean burger with BBQ sauce, tomato, pickle, red onion jam,
salad mix, roasted camembert cheese)*

Burger z krewetkami frytki z batatów, smażone krewetki,
sos koktajlowy, sałata rzymska, pomidor,
ogórek piklowany, jalapeno - 55 zł

Prawn burger with sweet potato fries

*(fried prawns, cocktail sauce, romaine lettuce, tomato,
pickled cucumber, jalapeno)*

UWAGA

W NIEDZIELĘ ZE WZGLĘDÓW ORGANIZACYJNYCH BURGERY NIE SĄ PODAWANE

MAKARONY I RISOTTA

PASTA AND RISOTTO

Tagliatelle z kurczakiem

z cebulą, czosnkiem, suszonymi pomidorami, cukinią, czarnymi oliwkami w sosie śmietanowym,
ze szpinakiem i parmezanem -51 zł

*TAGLIATELLE WITH CHICKEN,
in a creamy sauce with onion, garlic, sun-dried tomatoes, zucchini, black olives ,
spinach and Parmesan cheese*

Ravioli z grzybami i ricottą

z sosem śmietanowo-grzybowym, puree z groszku i wasabi,
z oliwą szczypiorkową – 49 zł

*RAVIOLI WITH MUSHROOMS AND RICOTTA
in cream and mushroom sauce, pea puree with wasabi, chive oil*

Gnocchi z gorgonzolą

ze śmietanką, gorgonzolą, orzechami włoskimi, szpinakiem i parmezanem – 48 zł

*GNOCCHI WITH GORGONZOLA
with cream, spinach, walnuts and Parmesan cheese*

Risotto buraczane z gorgonzolą

ryż arborio, buraki, gorgonzola, śmietanka, rukola, parmezan – 47 zł

*BEETROOT RISOTTO WITH GORGONZOLA
Arborio rice, beetroot, gorgonzola, cream, arugula, Parmesan cheese*

SAŁATKI

SALADS

Sałatka z kurczakiem

pierś z kurczaka, mix sałat z sosem winegret, pomidory, grillowana cukinia,
kiszona rzodkiewka, słonecznik, grzanki – 48 zł

*CHICKEN SALAD
grilled chicken breast, mixed salad with vinaigrette dressing, tomatoes, grilled zucchini,
pickled radish, sunflower seeds*

Sałatka z pieczonym łososiem

łosoś, mix sałat z sosem sezamowym, pomidorki koktajlowe, ogórek,
oliwki czarne, cebula czerwona, sezam, grzanki - 50 zł

*SALAD WITH BAKED SALMON
salmon, mixed salad with sesame sauce, cherry tomatoes, black olives, red onion, sesame, croutons*

Sałatka wegetariańska

wolno gotowana gruszka w czerwonym winie, mix sałat z sosem winegret,
gorgonzola, orzechy włoskie, winogrono, grzanki – 49 zł

*VEGETARIAN SALAD
slow-cooked pear in red wine, mixed salad with vinaigrette dressing, gorgonzola, walnuts,
grapes, croutons*

PIZZA

1. MARGHERITA – sos pomidorowy, mozzarella di bufala lub fior di latte, oliwa, bazylia – 35/30 zł
2. PROSCIUTTO COTTO – sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto – 42 zł
3. CAPRICCIOSA – sos pomid., mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki, jajko – 45 zł
4. SALAME – sos pomidorowy, mozzarella, włoskie salami Spianata Romana – 46 zł
5. SALAME E POMODORI SECCHI – sos pomidorowy, mozzarella, salami włoskie, suszone pomidory, ser pleśniowy, oliwki – 52 zł
6. DIAVOLA – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, oliwki – 48 zł
7. BOSCAIOLA – sos pomid., mozzarella, bakłażan, pieczarki, boczek, groszek – 44 zł
8. QUATTRO STAGIONI – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki, oliwki, karczochy, szpinak – 51 zł
9. LA NORMA – sos pomidorowy, ricotta słona, bakłażan smażony, bazylia – 45 zł
10. TONNO – sos pomidorowy, mozzarella, tuńczyk, cebula, oliwki – 45 zł
11. RUSTICA - sos pomidorowy, anchois, oliwki, kapary – 42 zł
12. E DIABLO – sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, papryka świeża, cebula czerwona, papryczki chili – 48 zł
13. PARMIGGIANA – sos pomidorowy, bakłażan, prosciutto cotto, jajko gotowane, grana padano – 49 zł
14. PIZZA ALLA LUIGI – sos pomidorowy, mozzarella fior di latte, grzyby, prosciutto crudo, ser grana padano – 51 zł
15. DON CAMILLO – sos pomidorowy, mozzarella, salsiccia, grzyby, grana padano – 51 zł
16. LUNA ROSSA – sos pomidorowy, mozzarella, szynka, oliwki, szpinak – 38 zł

PIZZA BIANCA

17. ALBA CHIARA – mozzarella, ziemniaki pieczone, cebula, rozmaryn, boczek, grana padano – 44 zł
18. SICILIANA – ser tuma, anchois, oliwki, cebula, oregano – 43 zł
19. PROSCIUTTO CRUDO – pomidorki koktajlowe, mozzarella fior di latte, prosciutto di parma, rukola, grana padano – 54 zł
20. QUATTRO FORMAGGI – mozzarella, gorgonzola, cheddar, grana padano – 47 zł
21. WEGETARIANA – mozzarella, pomidorki, kukurydza, grana padano, rukola – 43 zł
22. FRUTTI DI MARE – pomidorki koktajlowe, owoce morza, zielona pietruszka – 59 zł
23. SPEK – pomidorki, mozzarella, grana padano, boczek -44 zł
24. LUNA BIANCA – ser tuma, anchois, oliwki – 38 zł

DESERY

DESSERTS

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 180 g - 28 zł

Warm Apple Pie with vanilla ice-cream and whipped cream

Brownie ze śliwkami flambirowanymi, sorbetem z malin
i kremem waniliowym 140 g - 29 zł

Brownie with flambbed plums, raspberry sorbet and vanilla cream

Sernik wiedeński z sosem z leśnych owoców i gałka
lodów waniliowych 150 g - 28 zł

Vienna Cheesecake with forest fruit sauce and one scoop of vanilla ice-cream

DESERY LODOWE

ICE-CREAM

OGRÓD OWOCOWY

FRUIT GARDEN

sałatka owocowa, lody owocowe, bita śmietana, owoce, polewa owocowa 300g - 29 zł

fruit salad, fruit ice-cream, whipped cream, fruits, fruit topping

CONFETTI

CONFETTI

lody waniliowe z polewą czekoladową, bita śmietana, bezy 150g - 23 zł

vanilla ice-cream with chocolate topping, whipped cream, meringue

ULICA BAKALIOWA

STREET OF DRIED FRUITS AND NUTS

lody bakaliowe, czekoladowe i słony karmel, bita śmietana, orzechy,
rodzynki, polewa czekoladowa 280g - 28 zł

*mixed dried fruit and nuts, chocolate and salted caramel ice-cream,
whipped cream, nuts, raisins, chocolate topping*

BIAŁA DAMA

WHITE LADY

lody waniliowe, bita śmietana, likier jajeczny, brzoskwinie 270g - 28 zł

vanilla ice-cream, whipped cream, egg liqueur, peaches