

ZIMNE PRZEKAŚKI			COLD STARTERS		
Tatar z wołowiny sezonowanej w asyście chrupiącej cebuli i pikli			C I		34
<i>Beef tartare accompanied by crispy onions and pickles, served with bread and butter</i>					
Filet z lososia skandynawskiego z kawiozem podany na suszonych pomidorach z kaparami i sosem bazyliowym. Otulony dymem z drzewa wiśniowego			C D H I J		38
<i>Fillet of Scandinavian salmon with caviar served on dried tomatoes with capers and basil sauce. Wrapped in smoke from a cherry tree</i>					
Śledź bałtycki marynowany w ziołach podany z sosem śmietanowym			A D H		25
<i>Herring marinated in herbs served with cream sauce, cucumber, chives and croutons</i>					
Carpaccio wołowe na musie chrzanowym z rukolą, kaparami, parmezanem i oliwą			A H		42
<i>Beef carpaccio on horseradish mousse with arugula, capers, parmesan and Peperoncino olive oil</i>					
<i>Do każdej przekąski podajemy zestaw pieczywa z masłem</i>					
<i>For each starter we serve a set of bread with butter</i>					
CIEPŁE PRZEKAŚKI			WARM STARTERS		
Krewetki black tiger duszone w winie i szalotkach z dodatkiem masła			B D E H I N		37
<i>Black tiger prawns braised in wine with shallots with butter</i>					
Ser camembert zapiekany z boczkiem, podany z sosem żurawinowym i sałatką francuską			A H I L		36
<i>Camembert cheese topped with bacon, served with cranberry sauce and French salad</i>					
Grillowana cukinia z pomidorem, serem mozzarella w occie balsamico			A H Y		30
<i>Grilled zucchini with tomato, mozzarella cheese and balsamic vinegar</i>					
<i>Do każdej przekąski podajemy zestaw pieczywa z masłem</i>					
<i>For each starter we serve a set of bread with butter</i>					
ZUPY			SOUPS		
Rosół z makaronem			A C I		15
<i>Chicken soup with noodles</i>					
Krem pomidorowy z serem mozzarella i paluszkami grissini			A G I Y		17
<i>Tomato cream with mozzarella cheese and grissini sticks</i>					
Żurek staropolski na kielbasie, z jajkiem i białym serem			A G H I Y		18
<i>Traditional 'zurek' rye soup with egg and cottage cheese</i>					
Zupa cebulowa z grzankami i serem			A G H I		18
<i>Onion soup with croutons and cheese</i>					
SAŁATKI			SALADS		
Sałatka a'la Cezar z pieczonym kurczakiem i ziołowymi grzankami			A C G H I J		23
<i>Salad à la Caesar with roasted chicken and crouton</i>					
Sałatka brokułowa z serem pleśniowym oraz sosem czosnkowym oprószona płatkami migdała i czosnku			C E F G H J K		27
<i>Broccoli salad with blue cheese, garlic sauce sprinkled with almond and garlic flakes</i>					
Sałatka z wędzonym łososiem, sałatą lodową, pomidorami, czerwoną cebulą, roszponką, pomarańczą, oliwą cytrynową i octem balsamicznym			D L		30
<i>Smoked salmon salad with iceberg lettuce, tomatoes, red onion, lamb lettuce, orange, lemon flavoured olive oil, and balsamic vinegar</i>					

- A** GLUTEN

B SKROUPIAKI

C JAJKO

D RYBY

E ORZECZY

F ORZESZKI ZIEMNE
- G** SOJA

H MLEKO, LAKTOZA

I SELER

J GORCZYCA

K SEZAM
- L** DWUTLENEK SIARKI

M ŁUBIN

N MIĘCZAKI

DANIE MIĘSNE			MEAT DISH		
Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, podany na szpinaku			A G H I J		42
<i>Chicken breast stuffed with sun-dried tomatoes, served on spinach with Gratin potatoes</i>					
Pierś z gęsi owsianej w sosie wiśniowym, z chrupiącym jabłkiem, modrą kapustą i kluskami ziołowymi			A E G I J		52
<i>Breast of oat-fed goose in sea cherry sauce with bright-blue cabbage and herb dumplings</i>					
Żeberka wieprzowe w sosie BBQ podane z kolbą kukurydzy i mixem салат			A E G H I J		49
<i>Pork ribs in BBQ sauce served with corn cob and a mix of lettuces</i>					
Golonka pieczona z kością, podana z kapustą zasmażaną z dodatkiem musztardy, chrzanu i ćwikły			G H I J K L		55
<i>Roast pork knuckle served with fried cabbage, assorted selection of mustards and horseradish</i>					
Sznycel wiedeński z jajkiem sadzonym serwowany z puree ziemniaczanym doprawionym musztardą francuską oraz sałatką z chrupiących ogórków marynowanych w papryce			A C G E H I J		49
<i>Wiener schnitzel and fried egg with mashed potatoes flavoured with French mustard and salad with crispy pickled cucumbers with paprika</i>					
Stek z angusa w sosie Jack Daniel's, podany z frytkami steak house i grillowanymi warzywami			A E G I J		75
<i>Angus steak with a Jack Daniel's sauce served with steak fries and grilled vegetables</i>					
DANIE RYBNE			FISH DISHES		
Dorada pieczona w całości ze świeżymi ziołami, podana z puree z zielonego groszku i pomidorkami zapiekanymi z masłem oraz szalotką doprawioną cydrem gruszkowym			D G H I J L		49
<i>Dorada baked in a whole with fresh herbs, served with tomatoes baked with butter, green peas puree and shallot flavored with pear cider</i>					
Filet z lososia zapiekany z konfiturą z czarnej porzeczki, podany z dzikim ryżem i kalafiorem Romanesco			A D G J K		51
<i>Salmon baked with blackcurrant confiture, served with wild rice and Romanesco cauliflower</i>					
MAKARONY			PASTA		
Tagliatelle ze szpinakiem i łososiem wędzonym oraz parmezanem			A B D G H I		32
<i>Tagliatelle with spinach, smoked salmon and Parmesan cheese</i>					
Czarny makaron z małżami skandynawskimi i krewetkami serwowany z pomidorami koktajlowymi, parmezanem i sosem śmietanowym			A B D G H I N		35
<i>Black pasta with Scandinavian clams and prawns in cream sauce with cherry tomatoes and Parmesan cheese</i>					
Penne carbonara z parmezanem			A C H I J		33
<i>Penne carbonara with Parmesan cheese</i>					
DANIA WEGETARIAŃSKIE			VEGETARIAN DISHES		
Pierogi ze szpinakiem okraszone cebulką i masłem			A C G H I Y		25
<i>Spinach dumplings seasoned with onion and butter</i>					
Ciecierzycza zapiekana z papryką, podana z grillowaną cukinią			E G I J K Y		34
<i>Chickpeas with roasted red pepper, served with grilled zucchini</i>					
DESERY					

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów, jesteśmy do Państwa dyspozycji. Jednocześnie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diet, alergii jak również nietolerancji pokarmowych. Podane ceny są cenami PLN brutto i zawierają należny podatek VAT. Informujemy, że usługa room service jest dodatkowo płatna +15%. Zamówienia na dania przyjmujemy do godziny 21:30.

DESERTS		
Szałwia hiszpańska duszona w mleku kokosowym z puree z mango		
<i>Spanish sage poached in coconut milk with puréed mango</i>	E Y	20
Gorące maliny z lodami wanilowymi		
<i>Hot raspberries with vanilla ice cream</i>	A C E G H I K	19
Puchar lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną		
<i>Cup of ice-cream with fruit and whipped cream</i>	A C E G H I K	18
NAPOJE GORĄCE		
HOT DRINKS		
Herbata / Tèa		8
Americano		9
Espresso		10
Podwójne Espresso / Double Espresso		14
Cappuccino		12
Caffè Latte		14
NAPOJE ZIMNE		
SOFT DRINKS		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Lime	250 ml	8
Fanta, Sprite,	250 ml	8
Kinley (bitter lemon, ginger ale, virgin mojito)	250 ml	8
Kropla Beskidu niegazowana / Still water	330 / 750 ml	6/ 12
Kropla Beskidu Delice gazowana / Sparkling water	330 / 750 ml	6/12
Cappy (pomarańcza, porzeczka, jabłko, pomidor) / (orange, apple, black currant, tomato)	250 ml	7
Fuzetea (cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem) / (lemon, peach)	250 ml	8
Sok ze świeżych owoców / Fresh fruit juice	200 ml	14
Red Bull	250 ml	15
PIWO Z BECZKI		
DRAFT BEER		
Żywiec Białe	500 ml	10
Żywiec Białe	300 ml	8
Żywiec	500 ml	10
Żywiec	300 ml	8
PIWO BUTELKOWE		
BOTTLED BEER		
Paulaner	500 ml	15
Heineken	500 ml	12
Desperados	400 ml	13
Żywiec bezalkoholowe (Żywiec, Żywiec Białe, Żywiec IPA)	500 ml	8
Żywiec Porter	500 ml	12
Warka Radler	500 ml	9
Warka	500 ml	10

If you would like to get more detailed information about individual ingredients of dishes and potential allergens present in them, we are at your disposal. At the same time please forward us any information regarding your diet, allergies and food intolerance (during ordering). All prices are given in Polish zloty (PLN) and include VAT. We would like to inform you that the room service is additionally paid + 15%. Orders for dishes are accepted until 21:30.

APERITIFS		
Aperol	40 ml	10
Martini Extra Dry	100 ml	14
Martini Bianco	100 ml	14
Martini Rosso	100 ml	14
Campari	40 ml	10
LIKIERY, RUMY		
LIQUEURS, RUMS		
Southern Comfort	40 ml	12
Baileys Irish Cream	40 ml	8
Kahula	40 ml	10
Malibu	40 ml	10
Cointreau	40 ml	10
Jägermeister	40 ml	10
Bacardi White	40 ml	11
Bacardi Black	40 ml	12
COGNAC, BRANDY		
Hennessy VS	40 ml	20
Martell VSOP	40 ml	30
Metaxa 5*	40 ml	16
Metaxa 7*	40 ml	19
GIN		
Beefeater	40 ml	14
Seagram's	40 ml	12
WHISKY, WHISKEY, BOURBON		
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 ml	18
Jack Daniel's Tennessee Honey	40 ml	15
Gentelman Jack Rare Tennessee Whiskey	40 ml	24
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey	40 ml	35
Woodford Reserve	40 ml	37
Glendronach Original 12 y.o	40 ml	24
BenRiach 10y.o.	40 ml	22
GlenGlassaugh Torfa	40 ml	24
Johnnie Walker Black Label	40 ml	17
Jameson Irish Whiskey	40 ml	15
Tullamore Dew Irish Whiskey	40 ml	15
Chivas Regal 18 y.o	40 ml	20
WÓDKA		
VODKA		
Finlandia Vodka	40 ml	10
Finlandia (Lime, Grapefruit, Cranberry, Cocount)	40 ml	9
Belvedere Vodka	40 ml	18
Żubrówka z trawą	40 ml	10
Soplica smakowa	40 ml	8
Wyborowa	40 ml	9
TEQUILLA		
el Jimador Blanco	40 ml	10
el Jimador Reposado	40 ml	12
Herradura Reposado	40 ml	18
Herradura Anejo	40 ml	26

