





MENU BRUNCHOWE/ BRUNCH MENU

Serwowane w godzinach 11.00-13.00/ Served between 11.00-13.00

Sernik na ciepło z sosem malinowym | Sernik/ maliny 28 PLN   

Cheese cake served hot with raspberry sauce | Cheese cake/ raspberries




Kanapka klubowa | Jajko/ bekon/ sałaty / frytki 32 PLN  

Club sandwich | Egg/ bacon/ lettuces/ french fries

MENU A'LA CARTE

Serwowane od 13.00/ Served from 1pm




Przystawki / Starters

Wątróbka drobiowa na sposób francuski | Wątróbka drobiowa /boczek/pieczarka/śmietana/sałaty/grzanka 25 PLN   

The french way poultry liver | Chicken liver/ bacon/ champignon/ cream/ lettuce/ toast

Pieczony camembert | Wędzony camembert/ konfitura z żurawiny/ croissant 29 PLN  

Baked camembert | Smoked camembert/ cranberry jam/ croissant

Tatar wołowy | Polędwica wołowa/ żółtko plastyczne/ pikle/ anchois/ grzanka/grzyby 44 PLN   

Beef tartare | Beef tenderloin/ yolk/ pickles/ anchovies/ toast/ mushrooms

Zupy / Soups

Francuska zupa cebulowa | Ser pleśniowy/grzanka/wino 21 PLN  

French onion soup | Blue Cheese/ toast/ wine



Zupa rybna | Owoce morza/ szafran/ pomidory/grzanka 38 PLN   

Fish soup | Seafood/ saffron/ tomatoes/ toast



Dania główne / Main courses

Gnocchi z krewetkami | Krewetki tygrysie/ pomidor secchi/ szpinak/ wino 45 PLN    



Gnocchi with shrimps | Black tiger shrimps/ secchi tomato/ spinach/ wine

Filet z kurczaka z kością | Filet z kurczaka/batat/ brokuł/ migdały 48 PLN  


Chicken fillet with bone | Chicken fillet/ sweet potato/ broccoli/ almonds

Filet z kaczki sous – vide | Kaszanka/ jabłko/ cremme fraiche 58 PLN  

Duck fillet sous – vide | Blood sausage/ apple/ cremme fraiche

Risotto z łososiem | Arborio/ szafran/ pomidor cherry/ wino 59 PLN  




Risotto with salmon | Arborio rice/ saffron/ cherry tomato/ wine

Stek z tuńczyka | Czarna soczewica/ pomidor cherry/ sałaty 63 PLN 

Tuna steak | Black lentils/ cherry tomato/ lettuces

Ośmiornica grillowana | Macka ośmiornicy/ szpinak/ gorgonzola/ ziemniak/ chilli 79 PLN   

Grilled octopus | Octopus tentacle/ spinach/ gorgonzola cheese/ potato/ chilli




Stek z polędwicy wołowej | Polędwica polska/ grillowany ziemniak/ sałaty/ zielony pieprz/miód 92 PLN   

Beef tenderloin steak | Polish beef/ grilled potato/ lettuces/ green pepper/ honey

Desery / Desserts

Creme brulee | Jajka/ śmietana/ cukier karmelizowany 19 PLN  

Creme brulee | Eggs/ cream/ caramelized sugar

Fondant czekoladowy | Czekolada ciemna/ lody/ maliny 22 PLN   

Chocolate fondant | Dark chocolate/ ice cream/ raspberries



MENU A'LA CARTE

Makarony / Pasta

- Spaghetti aglio olio | Oliwa/ czosnek/ chili/ pietruszka **29 PLN** 
Spaghetti aglio olio | Olive oil/ garlic/ chili pepper/ parsley
- Tagliolini z owocami morza | Krewetka/ kalmar/ mule/ wino/ czosnek **48 PLN**   
Tagliolini with seafood | Shrimp/ squid/ mules/ wine/ garlic

Sałatki / Salads

- Sałatka z kozim serem | Rolada serowa/ burak karmelizowany/ gruszka/ orzech włoski **34 PLN**   
Salad with goat cheese | Cheese roulade/ carmelized beet/ pear/ walnut
- Sałatka nicejska | Tuńczyk/ sałata/ ziemniak/ oliwki/ vinaigrette **36 PLN**   
Nice salad | Tuna/ lettuce/ potato/ olives/ vinaigrette sauce
- Sałatka z grillowaną ośmiornicą | Marynowana ośmiornica/ ziemniak/ kapary/ czosnek/ chilli **48 PLN** 
Salad with grilled octopus | Pickled octopus/ potato/ capers/ garlic/ chilli

ŚLĄSKIE SMAKI/ SILESIA FLAVORS





Przystawka / Starter

- Sznita z tustym | Chleb wiejski/ smalec/ ogórek kiszony **19 PLN** 
Slice of bread with lard | Country bread/ lard/ sour cucumber






Zupa / Soup

- Żur żyniaty | Żurek/kiełbasa/jajko **25 PLN**   
Silesian sour rye soup | Typical sour flour-based soup/ sausage/ egg

Dania główne / Main courses

- Rolada śląsko, gumiklyzy i modro kapusta | Rolada śląska/ kluski śląskie / czerwona kapusta **53 PLN**    
Beef roulade | Beef roulade/ potato dumplings and red cabbage

ALERGENY/ ALLERGENS

-  jajka / eggs  gluten  laktoza / lactose  grzyby / mushrooms  skorupiaki / crustaceans  ryby / fish  seler / celery
-  soja / soy  nasiona sezamu / sesame seeds  gorczyca / mustard  łubiny / lupins  dwutlenek siarki / sulphur dioxide
-  orzechy / nuts  orzechy ziemne / peanuts  czekolada / chocolate  miód / honey

Drogi Gościu, dziękujemy, że zawitałeś do naszej restauracji.
Wspólnie z Szefem kuchni przygotowaliśmy specjalnie dla Ciebie wyjątkową kartę dań.

Dear Guest, We would like to thank you for your visiting our restaurant.
Specially for you our Chef has prepared an exceptional menu card.

Podziel się swoją opinią i opowiedz o swoich wrażeniach.
Share your opinion and impressions

