






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/ lettuce/ fries




MENU A'LA CARTE

Serwowane od 13.00/ Served from 1pm



Przystawki / Starters




Szparagi z sosem berneńskim | Szparagi/ jajko poche/ grzanka 35 PLN    
Asparagus with berne sauce | Asparagus/ poached egg /toast

Tatar wołowy | Polędwica wołowa/ żółtko plastyczne/ pikle/ anchois/ grzanka /grzyby 44 PLN    
Beef tartare | Beef tenderloin/ yolk/ pickles/ anchovies/ toast/ mushrooms





Carpaccio z ośmiornicy | Macka ośmiornicy /sorbet mango / grzanka 55 PLN   
Octopus carpaccio | Octopus tentacle / mango sorbet / toast



Zupy / Soups





Francuska zupa cebulowa | Ser pleśniowy/ grzanka/ wino 21 PLN  
French onion soup | Blue Cheese/ toast/ wine




Krem z zielonego groszku | Creme fraiche/ szynka dojrzewająca 23 PLN   
Cream soup of green peas | Creme fraiche / ripened ham





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 kukurydziany sous-vidé | Filet z kurczaka kukurydzianego/młody ziemniak/ fasolka szparagowa/ jajko 57 PLN  
Corn chicken breast sous -vide | Corn chicken breast/ young potatoes/ green beans/ egg




Filet z kaczki sous - vide | Filet z kaczki/ ziemniak fondant/ rabarbar/ puree z buraka/ wino 59 PLN    
Duck fillet sous - vide | Duck fillet/ potato fondant/ rhubarb/ beetroot puree/ wine

Bacon stek | Bacon stek/ młody ziemniak/ fasolka szparagowa/ jajko 59 PLN   
Bacon steak | Bacon steak/ young potatoes/g reen beans/ egg





Risotto z owocami morza | Krewetki/ kalmar/ mule/ wino 59 PLN    
Seafood risotto | Shrimps/ calmar/ mule/ wine




Halibut bastowany masłem | Halibut/ polenta/ szparagi zielone/ pomidor cherry/ wino 69 PLN    
Halibut basted with butter | Halibut/ polenta/ green asparagus/ cherry tomato/ wine

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

Fondant czekoladowy | Czekolada ciemna/ lody/ maliny/ czekolada/ chocolate 22 PLN    
Chocolate fondant | Dark chocolate/ ice cream/ raspberries

Tarta cytrynowa | Beza/ lemon curd 25 PLN   
Lemon tart | Meringue/ lemon curd






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/ caramelized beet/ pear/ walnut

Sałatka ze szparagami | Szparagi/ truskawki/ arbuz/ ser feta/ grzanka **35 PLN**   

Salad with asparagus | Asparagus/ strawberries/ watermelon/ feta cheese/ toast

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

