







PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy Kurki / ogórek kiszony / cebula / jajko / oliwa ziołowa
 Steak tartare Chanterelle mushrooms / pickled cucumber / egg / herbal olive oil 37 PLN 
 Ser kozi Burak/ oliwa ziołowa / jarmuż / Goat cheese Beetroot / herbal oil / kale 21 PLN 

ZUPY / SOUPS

Żurek Śląski na własnym zakwasie / Homestyle Silesian sour rye soup 19 PLN 
 Krem z zielonego groszku Śmietana kremówka/ oliwa ziołowa/ szpinak baby / maślanka
 Cream of green peas soup Cream/ herbal oil / baby spinach / buttermilk 15 PLN 
 Tradycyjny rosół z domowym makaronem / Chicken broth with homemade noodles 16 PLN 









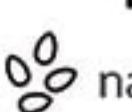





SAŁATKI / SALADS

Salatka Cezar Kurczak / sezonowe sałaty / kapary / anchois / pomidorki koktajlowe / grzanki ziołowe
 Caesar salad Chicken / salad mix / capers / anchovies / cherry tomatoes / herb croutons 31 PLN 

MAKARONY / PASTA

Tagliatelle z kurkami Szpinak baby/ ser lazur / Tagliatelle with mushroom Chanterelles/
 baby spinach/ azure cheese 31 PLN 
 Tagliatelle z kurczakiem i kurkami Szpinak baby/ ser lazur / Tagliatelle with chicken and mushroom
 Chanterelles / baby spinach/ azure cheese 35 PLN 



ALERGENY/ ALLERGENS

 jajka / eggs  gluten  laktoza / lactose  grzyby / mushrooms  skorupiaki / shellfish  ryby / fish  seler / celery
 soja / soy  nasiona sezamu / sesame seeds  gorczyca / mustard  łubiny / lupins  dwutlenek siarki / sulphur dioxide
 orzeszki ziemne / peanuts  orzechy / nuts

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Stek z polędwicy wołowej / frytki steak house / mini cukinia grillowana / sos z zielonego pieprzu  81 PLN
 Beef tenderloin steak / steak house fries / grilled mini zucchini / green pepper sauce 81 PLN
 Filet z kurczaka purée z zielonego groszku / karmelizowane młode marchewki
 Chicken fillet green peas purée / caramelized young carrots 37 PLN 
 Rolada wołowa z modrą kapustą i gumiklejzami
 Silesian beef roll stuffed with sausage, pickles and bacon Served with Silesian potato dumplings and red cabbage 45 PLN 
 Pieczony łosoś Purée z batata / ziołowa kruszonka / groszek cukrowy / żel z cytryny
 Baked Salmon Sweet potato purée / herbal crumble / snow peas / lemon jelly 51 PLN 
 Kotlet schabowy Ziemniaki opiekane / kapusta zasmażana
 Pork chop Baked potatoes / fried cabbage 38 PLN 

DESERY / DESSERTS

Beza Pavlova Mascarpone/ sezonowe owoce
 Pavlova Mascarpone / seasonal fruit 20 PLN 
 Fondant czekoladowy Mus z czerwonych owoców / sorbet marakuja
 Chocolate fondant Red fruit mousse / passion fruit sorbet 21 PLN 

ŚNIADANIA / BREAKFAST

Bufet – od poniedziałku do piątku – 6:30-10:00, Weekendy i Święta – 8:00-11:00
 Breakfast – From Monday to Friday 6:30 a.m.-10:00 a.m., Weekends and Holidays 8:00 a.m.-11:00 a.m. 45 PLN

PIZZA


 Pizza Margherita sos pomidrowy/ ser mozzarella/ bazylia Tomato sauce/ mozzarella cheese/ basil 23 PLN
 Pizza Capriciosa sos pomidrowy/ ser mozzarella/pieczarki/ szynka
 Tomato sauce/ mozzarella cheese/ mushrooms/ ham 26 PLN
 Pizza Parma sos pomidrowy/ser mozzarella/ szynka parma/ rukola/ pomidor koktajlowy
 Tomato sauce/ mozzarella cheese/ parma ham/ rucola/ cherry tomatoes 31 PLN



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

KAWA / COFFEE

- Kawa czarna *Black coffee* 150 ml 8 PLN
- Kawa biała *White coffee* 135 ml 9 PLN
- Espresso 35 ml 8 PLN
- Espresso Macchiato 70 ml 9 PLN
- Podwójne Espresso *Double Espresso* 70 ml 12 PLN
- Cappuccino 250 ml 12 PLN
- Caffe Latte 200 ml 12 PLN
- Kawa mrożona *Iced Coffee* 300 ml 15 PLN
- Irish Coffee 160 ml 18 PLN

HERBATA / TEA

- Herbata Herbapol 400 ml 8 PLN
- Czarna, Zielona, Owocowa, Miętowa / *Black, Pure green, Fruit, Mint*

NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

- Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml
- Water still/ sparkling* 8 PLN
- Coca-Cola / Light 200 ml 8 PLN
- Fanta 200 ml 8 PLN
- Sprite 200 ml 8 PLN
- Kinley Tonic 200 ml 8 PLN
- Fuzetea 250 ml 8 PLN
- Sok owocowy / *Juice* 200 ml 8 PLN
- Pomarańcza/ Grejfrut/ Czarna porzeczka/ Jabłko/ Pomidor
- Orange/Grapefruit/Black currant/ Apple/ Tomato*
- Sok świeżo wyciskany / *Freshly squeezed juice* 200 ml 14 PLN
- pomarańcz, grejfrut / orange, grapefruit

PIWO LANE / DRAFT BEER

- Tyskie Gronie 500 ml 9 PLN
- Tyskie Gronie 300 ml 7 PLN
- Pilsner Urquell 500 ml 14 PLN
- Pilsner Urquell 300 ml 12 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

- Grolsch 450 ml 15 PLN
- Lech Premium 500 ml 11 PLN
- Lech Free 300 ml 9 PLN
- Książęce (Czerwone, Pszeniczne, Ciemne) 500 ml 11 PLN
- Książęce (IPA, Weizen) 500 ml 13 PLN
- Książęce Porter 500 ml 16 PLN
- Pilsner Urquell 500 ml 14 PLN

WÓDKA / VODKA 40 ml

- Wyborowa 10 PLN
- Finlandia 13 PLN
- Żubrówka 10 PLN

RUM 40 ml

- Bacardi Carta Blanca 13 PLN
- Bacardi Black 17 PLN

BURBON 40 ml

- Jack Daniel's 18 PLN
- Jack Daniel's Gentleman Jack 26 PLN
- Jack Daniel's Single Barrel 33 PLN

WHISKY 40 ml

- SINGLE MALT**
- Singelton 15 yo 30 PLN
- Singelton 18 yo 37 PLN
- BLENDED SCOTCH**
- Chivas Regal 12 yo 23 PLN
- Chivas Regal 18 yo 29 PLN
- Johnnie Walker Red Label 15 PLN
- Johnnie Walker Black Label 12 yo 22 PLN

IRISH WHISKEY

- Bushmills Original 18 PLN
- Bushmills Black Bush 21 PLN
- Jameson 18 PLN

BRANDY & COGNAC 40 ml

- Metaxa 5* 16 PLN
- Martell VS 33 PLN

GIN 40 ml

- Gordon's 12 PLN
- Bombay Sapphire 18 PLN

TEQUILA 40 ml

- Olmecca Silver 15 PLN
- Olmecca Gold 17 PLN

APERITIF & LIQUERS

- Martini Bianco 100 ml 16 PLN
- Amaretto 40 ml 10 PLN
- Jegermeister 40 ml 16 PLN
- Beherovka 40 ml 10 PLN
- Sambuca Molinari 40 ml 16 PLN

