



Szef Kuchni

Arkadiusz Matuła poleca:

Chef recommends / Der Küchenchef empfiehlt

Bryzol z polędwicy wołowej z kurkami, podany na ziemniaczanym puree z bukietem sałat

*Beef bryzol with chantrelle mushrooms, served with mashed potato and side salad/
Rinderlende mit Pfifferlingen serviert mit Püree und Gemüseplatte*

48,00 zł

Tournedos - plastry polędwiczki wieprzowej oplecione boczkiem, podane na puree z sosem z zielonego pieprzu w towarzystwie fasolki szparagowej

*Pork loin wrapped with bacon served on mashed potato with green pepper sauce & green beans/
Tournedos – Scheiben Schweinelende umhüllt in Speck serviert mit Püree und grüner Pfeffersauce in Begleitung von grünen Bohnen*

26,50 zł

Wątróbka drobiowa smażona z czerwoną cebulą, podlewana polską wiśniówką (dodatki do wyboru)

Fried poultry liver with red onion & cherry vodka/Gebratene Hühnerleber mit roter Zwiebel begossen mit polnischem Kirschlikör

14,00 zł

Do naszych potraw i deserów polecamy wina zaprezentowane w Karcie Win



Obiady rodzinne w zestawach Familien- Mittagessen

Obiad śląski tradycyjny:

29,00 zł

**Rosół niedzielny, śląska rolada wołowa, kluski,
czerwona kapusta z boczkiem**

*Silesian Chicken soup with noodel's, Traditional Silesian Roulade, Noodels, Red Cabbage,
Sonntagsbrühe, schlesische Rindroulade, Klöße, Rotkohl mit Speck*

Obiad domowy:

29,00 zł

**Żurek śląski, kotlet de Volaille, frytki, surówka
z białej kapusty**

*Silesian sausage & egg soup, De Volaille, Chips, Cabbage Salad
Schlesische saure Mehlsuppe, Kotelett de Volaille, Pommes frites, Weißkohl-Rohkost*

Obiad dla dziecka

19,00 zł

**Rosół z makaronem, nuggetsy z kurczaka, frytki, keczup
surówka z marchewki z jabłkiem**

*Chicken Soup with Noodle's, Chicken Nugget's, Chips, Carrot's&Apple salad
Brühe mit Nudeln, Hähnchen Nuggets, Pommes frites, Sauce, Karotten-Apfel- Rohkost*

Rozmaitości na zwykły dzień (podawane od wtorku do piątku)

Weekly set menu/Allerlei für den Alltag

Gołąbki w kapuście włoskiej z pomidorowym sosem

10,00 zł

*Stuffed cabbage leaf with meat & rice in tomato sauce
Tauben in italienischem Salat und Tomatensauce*

Placek po węgiersku

14,00 zł

Hungarian Potato Pancake/ Ungarischer Kartoffelpuffer

Barszcz czerwony z krokietem

14,00 zł

Beetroot soup with meat croquette / Rote-Rüben-Suppe mit Krokette

Dla Wegetarianina polecamy:

Vegetarian dishes/Für den Vegetarier

Omlet ze szpinakiem

Egg Omlette with spinach/Omelett mit Spinat

12,00 zł

Camembert na warzywnym ratatouille

Cammebert Chees fried served with vegetable Ratatouille/Camembert auf Gemüse Ratatoille

17,00 zł

Rissotto z warzywami

Vegetable Rissotto/Risotto mit Gemüse

10,00 zł



Przystawki/Starters /Vorspeisen

Zimne /Cold / Kalte

Befsztyk tatarski na sposób Szefa Kuchni

Chefs Tatar Beefsteak/ Tatar-Beefsteak nach Art des Küchenchefs serviert

23,50 zł

Róża z łososia wędzonego oprószonego parmezanem

Salmon smoked served with fresh parmesan cheese/ Geräucherter Lachs mit geriebenem Parmesan

14,50 zł

Śledź w sosie śmietanowo - jogurtowym z jabłkiem

Herring in cream sauce with fresh apple/ Hering mit Sahne-Joghurtsauce und Apfel

11,00 zł

Fileciki marynowanego kurczaka na sałatach, z oliwką i orzechem włoskim

*Marinade Chicken Pieces served with letteus, nut's & olive oil drizzle
Mariniertes Hähnchenbrustfilet am Salat mit Olive und Walnuss*

16,50 zł

Cieple / Hot /Warme

Śliwka z serem zapiekana w otoczce z boczku

Plum with cheese baked in bacon/ Pflaume mit Käse überbacken mit Speck

11,00 zł

Ser kozi zapiekany na grzance

Fried Goat Cheese served on Toast/Ziegenkäse überbacken am Toast

19,50 zł

Smazone krewetki Black Tiger z czosnkiem i zieleniną

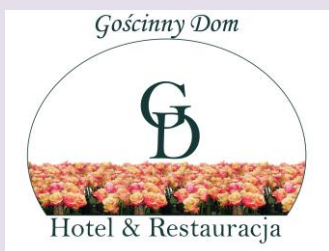
Black Tiger Prawns Fried with Garlic & Herb's /Gebratene Schrimps Black Tiger mit Knoblauch und Grünzeug

30,00 zł

Liście szpinaku z wiórkami parmezanu zapiekane na grzance

Spinach leaves with parmesan cheese served on toast/Spinatblätter mit Parmesan überbacken am Toast

8,00 zł



Zupy/Soups/Suppen

Rosół śląski niedzielny

Silesian buillon/ Schlesische Sonntagsbrühe

8,00 zł

Żurek śląski

Traditionale Silesian sausage & egg soup/ Schlesische saure Mehlsuppe

9,00 zł

Krem z grzybów leśnych z łyżką słodkiej śmietanki

Wild Mushroom's Cream Soup/ Waldpilzcreme mit süßer Sahne

13,00 zł

Krem z pomidorów z listkiem świeżej bazylii

Delicious tomato cream soup with fresh basil/ Tomatencreme mit frischem Basilikum

11,00 zł

Krem ze szpinaku z chrupiącą grzanką

Spinache Cream Soup served with Crouton's/Spinatcreme mit knusprigem Toast

7,50 zł

Salatki/Salads/Salate

Chrupiąca sałatka z polędwicą wołową

Crispy Beef Salad/Knuspriger Salat mit Rinderlende

27,00 zł

Sałatka CESAR z kurczakiem i bekonem

Cesar Salad with Chicken & Bacon/CESAR-Salat mit Hähnchen und Schinkenspeck

20,00 zł

Kolorowa sałatka z tuńczykiem w roli głównej

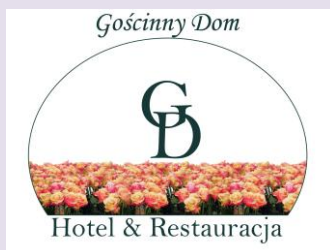
Nice Salad/Bunter Salat mit dem Thunfisch in der Hauptrolle

15,50 zł

Sałatka grecka

"Greek" salad/"Griechischer" Salat

14,00 zł



Drób/Poultry/Geflügel

Kotlet de Volaille

De Volaille cutlet/Kotelett de Volaille

15,00 zł

Pierś kurczaka gotowana na parze z warzywami

Steaming Chicken Breast served with Boiled Vegetable/Hähnchenbrustfilet gekocht mit Dampf mit Gemüse

15,00 zł

Sznycel z indyka na sosie grzybowym podany

Turkey Schnitzel in mushroom sauce/Puterschnitzel mit Pilzsauce

18,50 zł

Kacze udko pieczone z dodatkiem wytrawnego wina

Duck Leg baked with red wine/Gebackene Entenkeule mit trockenem Wein

24,00 zł

Pierś kaczki pieczona, podawana z wybranym sosem

(grzybowym lub żurawinowo)

Duck Breast baked & served with sauce/Gebackene Entenbrust mit von Ihnen ausgewählten Sauce

27,00 zł /33,00 zł (cena z sosem)

Dziczyzna/Venison/Wildfleisch

Gulasz z jelenia doprawiony czerwonym wytrawnym winem podawany z pieczywem

Dear Stew with red wine / Hirschgulasch gewürzt mit Rotwein

20,00 zł

**Do wszystkich dań Szef Kuchni poleca szeroką gamę dodatków jarzynowych,
skrobiowych oraz wybornych sosów ciepłych i na zimno wg Państwa
uznania i smaku.**

*For all of the dishes, our Chef recommends a great variety of fresh vegetables, starch additives and delicious sauces
made on Your wish duly with Your taste .*

*Zu allen Gerichten empfiehlt der Küchenchef eine große Auswahl vom Gemüse, Stärke und verschiede
ausgezeichnete Saucen warm oder kalt serviert, nach Ihrem Geschmack und Wünschen.*



Wołowina i Cielęcina ***Beef & Veal / Rind- und Kalbfleisch***

Tradycyjna rolada śląska

Traditional Silesian Beef Roulade
Schlesische Roulade

18,00 zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym

Beef Steak with Garlic Butter / Rinderlendensteak mit Knoblauchbutter

34,00 zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu

Beef Steak in green Pepper Sauce / Rinderlendensteak mit grüner Pfeffer sauce

34,00 zł

Bryzol z polędwicy wołowej z kurkami

Beef Bryzol with Chantrelle Mushrooms/Rinderlende mit Pfefferlingen

39,00 zł

Sznicel cielęcy z oliwkami

Veal Schnitzel served with Olives/Kalbfleischschnitzel mit Oliven

34,00 zł

Sznicel cielęcy panierowany

Breaded Veal Schnitzel/Paniertes Kalbfleischschnitzel

29,00 zł

Pulpeciki cielęce w sosie pomidorowym z listkiem bazylii

Veal cecils in tomato sauce served with fresh basil

Kalb-Knödeln mit Tomatensauce und Basilikum

24,00 zł

Do wszystkich dań Szef Kuchni poleca szeroką gamę dodatków jarzynowych, skrobiowych oraz wybornych sosów ciepłych i na zimno wg Państwa uznania i smaku.

For all of the dishes, our Chef recommends a great variety of fresh vegetables, starch additives and delicious sauces made on Your wish duly with Your taste .

Zu allen Gerichten empfiehlt der Küchenchef eine große Auswahl vom Gemüse, Stärke und verschiedene ausgezeichnete Soßen warm oder kalt serviert, nach Ihren Geschmack und Wünschen.



Wieprzowina/Pork/Schweinefleisch

Rolada wieprzowa na sposób śląski z sosem

*Silesian Style Pork Roulade served with Gravy Sauce
Schweineroulade auf schlesische Art Und Weise zubereitet*

14,00 zł

Tradycyjny schabowy bez kości

Traditional Breaded Pork Chops / Traditioneller Schweinskotelett

12,00 zł

Schabowy faszerowany serem

Breaded Pork Stuffed with Cheese/Schweinskotelett gefüllt mit Käse

14,00 zł

Golonka pieczona (wg wagi)

Baked Pork Knuckle/Gebratenes Eisbein

5,50 zł/100 g

Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami i szpinakiem, podana z sosem grzybowym

Pork sirloin stuffed with mushrooms & spinach/ Schweinelende mit Pilzen und Spinat

24,00 zł

Tournedos- plastry polędwiczki wieprzowej owinięte boczkiem, podane na sosie z zielonym pieprzem

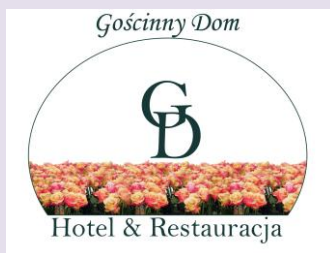
*Tournedos – Pork Loin wrapped with Bacon, served on green Pepper Sauce
Tournedos – Scheiben Schweinelende umhüllt in Speck serviert mit grüner Pfeffer sauce*

19,50 zł

**Do wszystkich dań Szef Kuchni poleca szeroką gamę dodatków jarzynowych,
skrobiowych oraz wybornych sosów ciepłych i na zimno wg Państwa
uznania i smaku.**

*For all of the dishes, our Chef recommends a great variety of fresh vegetables, starch additives and delicious sauces
made on Your wish duly with Your taste .*

*Zu allen Gerichten empfiehlt der Küchenchef eine große Auswahl vom Gemüse, Stärke und verschiede
ausgezeichnete Soßen warm oder kalt serviert, nach Ihren Geschmack und Wünschen.*



Ryby/Fishes/Fische

Łosoś w sosie cytrynowym ze świeżymi ziołami

Baked Salmon in lemon souce/Lachs mit Zitronensauce

34,00 zł

Grillowany filet z sandacza

Grilled Sander fillet / Gegrillter Zander

34,00 zł

Pstrąg pieczony z ziołami

Fried Trout with herb's /Forelle mit Kräutern

23,00 zł

Roladka z soli ze szparagami na delikatnym sosie

Sole Fish with asparagus served with delicate sauce

Seezunge mit Spargeln mit zarter Sauce

25,00 zł

Filet Barramundi smażony na maśle

(najpopularniejsza ryba Australii, smaczna i zdrowa, białe i delikatne mięso bez drobnych ości)

Fillet of Barramundi fried on butter/Barramundi in Butter Gebraten

28,00 zł

Do wszystkich dań Szef Kuchni poleca szeroką gamę dodatków jarzynowych, skrobiowych oraz wybornych sosów ciepłych i na zimno wg Państwa uznania i smaku.

For all of the dishes, our Chef recommends a great variety of fresh vegetables, starch additives and delicious sauces made on Your wish duly with Your taste .

Zu allen Gerichten empfiehlt der Küchenchef eine große Auswahl vom Gemüse, Stärke und verschiede ausgezeichnete Soßen warm oder kalt serviert, nach Ihren Geschmack und Wünschen.

***Do naszych potraw polecamy wina
zaprezentowane w Karcie Win***



Dodatki/Extras/Beilagen

Surówka z marchewki z jabłkiem <i>Vegetable additions: carrots&apples Salad</i> <i>Karotte-Apfel-Rohkost</i>	5,00 zł
Surówka z białej kapusty <i>Vegetable additions: white cabbage Salad</i> <i>Weißkohl-Rohkost</i>	4,00 zł
Surówka z porów <i>Leeks Salad/Porree-Rohkost</i>	5,00 zł
Surówka z selera z orzechami <i>Celery & Nut's Salad / Sellerie-Nuss-Rohkost</i>	6,00 zł
Surówka z ogórków i pomidorów <i>Tomato & Cucumber Salad/ Gurken –Tomaten–Rohkost</i>	5,00 zł
Surówka z kiszonej kapusty <i>Sauerkraut/ Sauerkraut-Rohkost</i>	3,00 zł
Kapusta czerwona duszona z boczkiem <i>Red Cabbage baked with Bacon/ Rotkohl gedünstet mit Speck</i>	4,00 zł
Kapusta zasmażana z grzybami <i>Baked Cabbage with mushrooms/Sauerkraut mit Pilzen</i>	9,00 zł
Buraczki z cebulką <i>Beetroot Salad with onion/Rüben mit Zwiebel</i>	3,00 zł
Szpinak duszony na śmietanie <i>Spinach Stewed with Cream/Spinat in Sahne gedünstet</i>	8,00 zł
Bukiet warzyw z masłem migdałowym <i>Boiled vegetables with almonds butter/</i> <i>Gemüsebouquet mit Mandelnbutter</i>	9,00 zł



Dodatki/Extras/Beilagen

Puree ziemniaczane <i>Mashed Potato/Kartoffelpuree</i>	4,00 zł
Ziemniaki z wody <i>Boiled Potato/Gekochte Kartoffeln</i>	3,00 zł
Opiekane ćwiartki ziemniaka <i>Potato Wedges/Gebratene Kartoffelviertel</i>	5,00 zł
Talarki ziemniaczane pieczone <i>Sliced Baked Potato/Gebratene Kartoffelscheiben</i>	5,00 zł
Frytki <i>Chips/Pommes frites</i>	5,00 zł
Douphine <i>Douphines/Douphines</i>	6,00 zł
Kluski śląskie <i>Traditional Silesian Noodles/Schlesische Klöße</i>	5,00 zł
Risotto warzywne <i>Vegetable Risotto /Risotto mit Gemüse</i>	7,00 zł
Kus Kus z warzywami <i>Kus Kus with Vegetable/Kus Kus mit Gemüse</i>	6,00 zł

Sosy /Sauces / Saucen

Sos grzybowy <i>Wild Mushrooms Sauce /Pilzen\sauce</i>	6,00 zł
Śmietanowy z kurkami <i>Chanterelle with creamy sauce / Sahnesauce mit Pfifferlingen</i>	9,00 zł
Pieczeniowy ze śmietaną <i>Rich Gravy Sauce / Dunkle Sauce mit Rahm</i>	2,50 zł
Żurawinowy <i>Cranberry Sauce / Moosbeere Sauc</i>	8,00 zł
Sosy zimne: <i>Cold Sauce's/ Kalte Soßen</i>	
• Miodowo-musztardowy <i>Honey & Mustard Sauce / Honig-Knoblauchsauce</i>	2,50 zł
• Czosnkowy <i>Garlic sauce/Knoblauchsauce</i>	2,50 zł
• Tatarski <i>"Tatarian" sauce /"Tatarsauce"</i>	2,50 zł
• Salsa pomidorowa <i>Tomato Salsa Sauce/ Tomatensalsa</i>	3,00 zł



Desery i ciasta Deserts & Cakes /Nachspeisen & Kuchen

Lodowe /Ice Cream /Eis

Lodowa maskotka dla milusińskich **9,00 zł**

Melba „Czar tropików” **14,00 zł**

Lody cytrynowe, waniliowe i czekoladowe
z tropikalnymi owocami, bitą śmietaną i wiórkami czekoladowymi

Lody śmietankowe z gorącą czekoladą, z rumem **15,00 zł**

i z rodzynkami w rumie – *tylko dla dorosłych*

Płonąca melba „Cherry Brandy” **15,00 zł**

Lody waniliowe z wiśniami, wiśniówką i śmietaną – *tylko dla dorosłych*

Pijane śliwki kalifornijskie **14,00 zł**

Śliwki kalifornijskie macerowane w Brandy w lodach waniliowych - *tylko dla dorosłych*

Kremowe i owocowe /Cream & Fruits /Crème & Früchte

Delicja z brzoskwinią **9,00 zł**

Brzoskwinie w kremie z ajerkoniakiem – *tylko dla dorosłych*

Tiramisu- *tylko dla dorosłych* **9,00 zł**

Owocowe wariacje **8,00 zł**

Tęczowa galaretka z owocami **6,50 zł**

Kolorowe galaretki z owocami

Ciasta, omlety, naleśniki/ Cakes / Kuchen

Szarlotka na kruchym cieście, **9,00 zł**

podawana na ciepło z galką lodów na sosie czekoladowym

Torcik miodowo – orzechowy **6,50 zł**

z lekka bitej śmietany

Torcik czekoladowo – adwokatowy **6,50 zł**

Omlet z leśnymi owocami **14,00 zł**

Crepes Suzette **14,50 zł**

– naleśnik z pomarańczami

Naleśnikowa sakiewka z truskawkami i lodami **11,50 zł**



Przysmaki dla dzieci

• *Mięsa i ryby*

<i>Nuggetssy z kurczaka (110 g)</i>	8,00 zł
<i>Rolada jak u babci</i>	9,00 zł
<i>Skrzydółko diabelka (1 szt)</i> <i>Skrzydółko kurczaka, panierowane</i>	3,50 zł
<i>Maczuga Shreka (1 szt)</i> <i>Podudzie kurczaka w płatkach kukurydzianych</i>	6,00 zł
<i>Panierowany filecik z dorsza</i>	7,50 zł

• *Dodatki do dziecięcych przysmaków:*

<i>Skarby Alibaby (Frytki 100 g)</i>	2,50 zł
<i>Smerfne kule (Doughine 100 g)</i>	3,00 zł
<i>Kopczyk Krecika (Puree z ziemniaków)</i>	2,00 zł
<i>Kluski jak u babci (Kluski śląskie)</i>	2,50 zł
<i>Wesołe słoneczko (słoneczko z gotowanych marchewek)</i>	3,00 zł
<i>Księżycowy puszek (Tarte warzywa świeże)</i>	3,00 zł
<i>Czarodziejski kwiat (różne świeże warzywa układane w kwiat)</i>	3,00 zł
<i>Zaczarowany koszyczek (sałatka owocowa w koszyczku)</i>	4,00 zł
<i>Pychotka (surówka z marchewki z pomarańczą)</i>	3,00 zł
<i>Diamentowa piramidka (tarte buraczki)</i>	1,50 zł
<i>Przysmak Króliczka (surówka z b. kapusty z jabłkiem)</i>	1,50 zł
<i>Kapusta jak u babci (kapusta czerwona)</i>	1,50 zł
<u>Sosy dla dzieci:</u>	
<i>Sosik Kubusia Puchatka (Sos miodowo-musztardowy)</i>	1,50 zł
<i>Mikstura Tygryska (ketchup)</i>	1,00 zł
<i>Sosik jak u babci (sos pieczeniowy)</i>	1,00 zł



Przysmaki dla dzieci

Desery

Kolorowy przysmak <i>Galaretki z owocami i bitą śmietaną</i>	4,50 zł
Lodowa Myszka <i>Deser lodowo-śmietanowy – lody owocowe</i>	8,00 zł
Róg obfitości <i>Deser lodowo-owocowy</i>	8.00 zł

Zupy

Rosółek jak u babci <i>Rosół z makaronem</i>	4,50 zł
Pomidorowa dziadka <i>Zupa pomidorowa</i>	5,00 zł

Dania na zamówienie i specjalne okazje: Dishes on request & Special occasions / Gerichte für spezielle Empfänge

**Kaczka faszerowana jabłkami, z żurawiną
serwowana w całości (danie dla 4-6 osób)**
*Duck baked with Apples & Cranberries. (4-6 portions)/ Ganze gebratene Ente mit Äpfeln,
serviert mit Moosbeere (4-6 Portionen)*
116,00 zł

Cała polska gęś wg receptury Szefa Kuchni (około 3,5 kg)
*Goose served traditionally by Old Polish Recipe. (3,5 kg)/ Ganze polnische Gans auf
altpolnischer Art und Weise zubereitet (3,5 kg)*
170,00 zł

**Łosoś pieczony w całości (około 2,50 kg), podany na
warzywnym risotto z sosem szafranowym**
Whole Salmon Baked, served with vegetable Risotto & Safran Sauce
Ganzer gebackener Lachs mit Gemüse- risotto und Safransauce
280,00 zł