

## *Przystawki zimne*

Cold appetisers

### *Tatar wołowy z bułeczką*

Beef tartare

**Jajko przepiórcze / cebula / ogórek konserwowy / pieczarka konserwowa /**  
Quail egg / shallot / parmesan chips / French mustard / radish

**34zł**



### *Fileciki śledziowe z chrupiącą cebulką skropione*

#### *Olejem lnianym*

Herring fillets with crunchy onion, drizzled with linseed oil

**17zł**



### *Gruszka z serem lazur w kompozycji sosu*

#### *Pera e noci*

Pear with lazur cheese in the composition of the sauce Pera e noci

**21zł**

### *Deska serów francuskich*

French cheese platter

**28zł**



## ***Przystawki ciepłe***

Warm appetisers

### ***Kozia rolada na warzywach grillowanych***

*Goat cheese baked on grilled vegetables*

**20zł**



### ***Pierozki z lososia***

Salmon dumplings

### **Suszony pomidor / szpinak / anachiois**

Sun-dried tomatoes / spinach / anchovy

**28zł**



### ***Wątróbka drobiowa***

Poultry liver

### **Wiśnia / kruszonka z orzecha laskowego**

Goat cheese / arugula / walnuts

**25zł**



## **Zupy**

Soups

### ***Krem z borowika szlachetnego z grzankami***

Boletus cream with croutons

**22zł**



### ***Krem szpinakowy z filecikami grillowanymi z indyka***

Spinach cream with grilled turkey fillet

**23zł**

### ***Domowy rosół***

Homelike broth

### ***Swojski makaron / natka pietruszki / marchew***

Homelike pasta / giblets / parsley / carrot

**14zł**



### ***Żurek***

Sour soup

### ***Zakwas żytni / jajo przepiórcze / fondant ziemniaczany / chrzan / kielbasa śląska***

Rye sourdough / quail egg / potato fondant / horseradish / Silesian sausage

**22zł**



## ***Dania główne***

Main course

### ***Policzki wołowe***

Beef cheeks

**Puree z selera / czarnuszka / grillowana marchew / jabłko**

Celery purée / nigella / glazed carrot / apple

**39zł**



### ***Kaczka połówka***

Half duck

**Kapusta czerwona / gruszka / żurawina / majeranek /  
miód / kluski śląskie**

Red cabbage / pear / cranberry / marjoram / buckwheat honey / Silesian dumplings

**52zł**



### ***Sznicel wieprzowy***

Pork schnitzel

**Jajko sadzone / pikle / trufla / puree ziemniaczano- borowikowe**

Fried egg / pickles / truffle / potato and porcini mushroom purée

**36zł**



***Pan Schabowy z kością na kapuście zasmażanej  
z puree ziemniaczanym***

*pork chop/fried cabbage/mashed potato*

**28zł**



***Stek w sosie brandy***

Steak in brandy sauce

**Pomidorki w rozmarynie / ziemniaki pieczone**

Cherry tomatoes in rosemary / baked potatoes

**74zł**



***Poławdiczki wieprzowe nadziewane leśnymi grzybami z kaszą  
gryczaną z glazurowanymi buraczkami***

*Pork tenderloins stuffed with mushrooms with buckwheat groats and glazed  
beetroots*

**37zł**



***Filet z kurczaka w wódce żurawinowej z kaszą bulgur  
W towarzystwie surówki z selera naciowego***

*Chicken fillet marinated in cranberry vodka with bulgur grits and celery salad*

**33zł**



## ***Ryby***

Fish

### ***Pstrąg pieczony w maśle czosnkowym***

Baked garlic butter trout

### **Chrupiąca fasolka szparagowa / ziemniaki pieczone/ surówka z kiszonej kapusty**

Crunchy green beans / potatoes / sauerkraut

**37zł**



### ***Łosoś***

Salmon

### **Szparagi zielone / bernese**

Green  
asparagus / bernese

**47zł**



### ***Spaghetti Krewetki***

Shrimp

### **Oliwa z oliwek/ czosnek / szpinak/ chilli / makaron spaghetti**

Butter / garlic / coriander / chili / spaghetti pasta

**37zł**



## ***Pasta***

Pasta

### ***Ravioli***

Ravioli

**Ricotta / borowik / oliwa z oliwek / pomidor / rukola / parmezan**

Ricotta / porcini mushroom / oil / tomato / arugula / parmesan

**33zł**



### ***Tagliatelle ze szpinakiem w sosie smietanowym***

*Tagliatelle/spinach/sour cream/cheese*

**22zł**

### ***Spaghetti***

Spaghetti

**Pesto bazyliowe / masło / szpinak**

Basil pesto / butter /

**24zł**



***Pierogi ruskie***

Cheese and potato dumplings

**17zł**



***Pierogi ruskie smażone***

*Fried Dumplings with potato and cottage cheese stuffing*

**19zł**



***Pierogi z kapustą i grzybami***

*Dumplings with cabbage and mushrooms*

**19zł**



***Pierogi z mięsem***

*Dumplings with meat*

**22zł**





## *Salatki*

Salads

### *Cesarska*

Caesar salad

**Kurczak zagrodowy / parmezan / salata rzymska / grzanki / boczek / sos Worcester**  
Farmhouse chicken / parmesan / cos lettuce / toast / bacon / Worcestershire sauce

**25zł**



### *Salatka z wątróbką*

Liver salad

**Mix салат / miód / brandy / malina / vinegrette / boczek**  
Lettuce mix / honey / brandy / raspberry / vinaigrette /

**25zł**



***Kompozycja salat oraz rukoli podana z gruszkami, serem pleśniowym i orzechami włoskimi skropione kremem balsamiczno – orzechowym***

*Composition of lettuce, arugula served with pears, blue cheese, walnuts in balsamic-nut cream*

**25zł**



## *Desery*

Desserts

### *Fondant orzechowy*

Nut fondant

**Lody waniliowe**

Vanilla ice-cream

**16zł**



### *Pieczony rabarbar*

Roasted rhubarb

**Lody / kruche ciasto**

ice-cream / shortbread

**15zł**



### *Domowe ciasto sezonowe*

Seasonal cake

**12zł**



### *Puchar lodowy*

Ice cream

**Trzy gałki lodów / ananas / mięta/bita śmietana**

Three scoops of ice cream / pineapple / mint

**17zł**



***Panna Cotta z malinami***

***14zł***



***“Jabluszko Ewy”***

***Jabłko z żurawiną oblane sosem karmelowym z szczyptą soli morskiej i lodami waniliowymi***

*Apple with cranberry topped with carmel sauce*

***17zł***



## ***Dodatki***

*Condiments*

### ***Kluski śląskie***

Silesian noodles

**9zł**

### ***Ziemniaki z koperkiem***

Potatoes with dill

**6zł**

### ***Ziemniaki pieczone***

Baked potatoes

**7zł**

### ***Ziemniaki z serkiem czosnkowym***

Potatoes with garlic cheese

**9zł**

### ***Frytki***

Chips

**6zł**

### ***Szparagi na parze***

Steamed asparagus

**9zł**

### ***Salatka vinegret***

Vinaigrette salad

**15zł**



**Salatka z pomidorów**

*Tomato salad*

**9zł**

**Mizeria**

*Cucumber salad*

**9zł**

**Ryż paraboliczny**

*Paraboiled rice*

**6zł**

**Kasza bulgur**

**6zł**

**Kasza gryczana**

*buckwheat groats*

**6zł**

**Papryka w miodzie z rozmarynem**

*Peppers in honey and rosemary*

**12zł**

**Buleczka gorąca**

*Hot roll*

**2zł**

**Pieczyno**





**PROVENCE**  
Restauracja  
*Bread*

*4zł*

***Ketchup***  
*Tomato sauce*

*3zł*

***Chrzan***  
*Horseradish*

*3zł*

***Śmietana***  
*Cream*

*3zł*

***Musztarda***  
*Mustard*

*3zł*

