

## **Szef Kuchni poleca:**

*Chef's suggestions:*



500/300/200 g

### **Gorący półmisek z trzech mięs z rusztu dla dwóch osób**

*Polędwiczka wieprzowa, filet z kurczaka oraz kielbaska jagnięca z grilla podane z domowej roboty musztardą gruszkową, ziemniakami po krakowsku lub frytkami i sałatą mieszaną.*



### **Hot plate with three kinds of grilled meat for two**

*Grilled: pork loin, chicken fillet and lamb sausage, served with homemade pear chutney, baked potatoes or French fries and salad.*

69 zł



500/300/200 g

### **Gorący półmisek rybaka dla 2 osób**

*Krewetki tygrysie, sola, dorsz i losoś z patelni podane z zapiekanymi ziemniakami lub frytkami i sałatą.*



### **Fisherman's hot plate for two**

*Black tiger prawns and three kinds of pan-fried fish: sole, cod-fish and salmon served with French fries or potatoes and chef's salad.*

69 zł

## ZAKĄSKI ZIMNE ❁ COLD STARTERS

250 g	<i>Sałatka koktajlowa z rakami i koperkiem</i> <i>Coctail salad with crayfish and fresh dill</i>	16 zł
250 g	<i>Śledź w oleju lnianym z cebulką i borowikami</i> <i>Herring with linen oil, onions and pickled boletuses</i>	12 zł
250 g	<i>Śledź po krakowsku w śmietanie</i> <i>Local – style herring with onions and cream</i>	9 zł
100 g	<i>Befszyk tatarski z polędwicy</i> <i>Tatar beef – local starter made from fresh tenderloin</i>	19 zł

## ZAKĄSKI GORĄCE ❁ HOT STARTERS

150 g	<i>Krewetki tygrysie z czosnkiem i białym winem</i> <i>Fried tiger-prawns with garlic and white wine</i>	29 zł
150 g	<i>Borowiki z patelni w czosnkowej okrasie</i> <i>Pan-fried boletuses with butter and garlic</i>	21 zł
250 g	<i>Placek z wędzonym łososiem, śmietaną i świeżym koperkiem</i> <i>Pan-fried potato-cake with salmon, sour-cream and fresh dill</i>	15 zł
250 g	<i>Wątróbka marynowana w wiśniówce duszona z jabłkiem</i> <i>Poultry liver stewed with apple marinated in cherry liqueur</i>	15 zł

## SALAŃKI ❁ SALADS

250 g	<i>Sałatka Nicejska z tuńczykiem i anchois</i> <i>Nicoise salad with tuna and anchovies</i>	18 zł
250 g	<i>Sałatka z krewetkami tygrysimi i imbirem</i> <i>Tiger prawns salad with ginger and balsamic dressing</i>	19 zł
250 g	<i>Sałatka z gruszką i rukolą</i> <i>Pear and gorgonzola salad with rucola</i>	16 zł
250 g	<i>Sałatka z gorącymi płatkami kurczaka</i> <i>Grilled chicken breast on mixed lettuces with garlic-yogurt sauce</i>	16 zł
250 g	<i>Sałatka z ciecierzycą z sosem tahini i prażonymi ziarnami</i> <i>Chick peas salad dressed with linen oil, tahini and roasted seeds</i>	16 zł

## ZUPY 🍴 SOUP

300 ml	<i>Rosół domowy z kołdunami lub z makaronem</i> <i>Home made bouillon with meat dumplings</i>	6 zł
200 ml/szt	<i>Barszcz z kulebiakiem</i> <i>Beetroot soup with croquette</i>	6 zł
300 ml	<i>Barszcz z uszkami</i> <i>Beetroot soup with home-made dumplings</i>	6 zł
300 ml	<i>Żurek krakowski z jajkiem i białą kielbasą</i> <i>Polish sour soup "żurek" with egg and sausage</i>	6 zł
300 ml	<i>Flaczki wołowe z parmezanem</i> <i>Beef tripes soup</i>	9 zł
300 ml	<i>Zupa dnia</i> <i>Soup of the day</i>	6 zł

## RYBY 🍴 FISH

100 g	<i>Świeży pstrąg z grilla podany z masłem i płatkami migdałów</i> <i>Grilled fresh trout served with butter, lemon and almonds</i>	6 zł
		100 g
200/150 g	<i>Łosoś z rusztu z grillowanymi warzywami i cytryną</i> <i>Grilled salmon served with roasted vegetables</i>	24 zł
150/100 g	<i>Sola z patelni w sezamie na szpinaku z suszonymi pomidorami</i> <i>Fried sole fillet served on spinach with dried tomatoes</i>	24 zł
150/100 g	<i>Sandacz w sosie winno - kaparowym</i> <i>Pike-perch fillet with creamy wine and caper sauce</i>	26 zł
150/100 g	<i>Dorsz w sosie z pieprzu i koniaku</i> <i>Cod fillets in pepper and brandy sauce</i>	20 zł

## WOŁOWINA 🍴 BEEF

300 g	<i>Chateaubriand</i> <i>Grilled tenderloin „Chateaubriand”</i>	45 zł
200 g	<i>Polędwica z grilla z borowikami</i> <i>Grilled sirloin with creamy wild mushrooms sauce</i>	38 zł
200/100 g	<i>Polędwica w sosie pieprzowo-koniakowym</i> <i>Pan-fried sirloin steak with creamy pepper and brandy sauce</i>	38 zł
200 g	<i>Zraz polski z wołowiny</i> <i>Beef stuffed with bacon in creamy sauce</i>	21 zł
200/150 g	<i>Placki ziemniaczane z gulaszem</i> <i>Crunchy potato pan-cakes with beef stew</i>	18 zł

## CIELECINA I JAGNIĘCINA 🍴 VEAL & LAMB

200/100g	<i>Pieczeń z jagnięcia w sosie winno-rozmarynowym</i> <i>Lamb roast with rosemary and wine sauce</i>	32 zł
200 g	<i>Roladki z cielęciny z wędzoną szynką i suszonymi pomidorami</i> <i>Veal stuffed with smoked ham and dried tomatoes</i>	22 zł
200 g	<i>Eskalopki cielęce</i> <i>Battered veal burgers</i>	17 zł
200/50 g	<i>Bryzol cielęcy z pieczarkami</i> <i>Pan-fried veal burger with mushrooms</i>	17 zł

## WIEPRZOWINA 🍴 PORK

700 g	<i>Golonka podwędzana zapiekana w piecu</i> <i>Roasted and smoked pork shank with horseradish and mustard</i>	28 zł
200/50 g	<i>Polędwiczka wieprzowa z rusztu podana z domowej roboty musztardą gruszkową</i> <i>Grilled pork loin with homemade pear chutney</i>	25 zł
200 g	<i>Kotlet po góralsku z boczkiem i óscypkiem</i> <i>Pork chop fillet stuffed with bacon and local sheep cheese</i>	17 zł
200 g	<i>Kotlet schabowy na cały talerz</i> <i>Breaded pork chop cutlet</i>	14 zł

## DRÓB POULTRY

200 g	<i>Pierś kaczki podana z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny</i> <i>Baked duck's breast served with apples and cranberry sauce</i>	26 zł
1/2 szt	<i>Złocisty kurczak faszerowany po polsku (½ szt.)</i> <i>Traditional polish style chicken stuffed and oven-backed (1/2pc)</i>	19 zł
200 g	<i>Płatki z indyka z czosnkiem i curry</i> <i>Grilled chicken's breast slices with garlic and curry</i>	16 zł
200 g	<i>Kurczak nadziewany fetą i szpinakiem</i> <i>Chicken's breast stuffed with feta, spinach and dried tomatoes</i>	16 zł
200 g	<i>Kotlet De Volaille</i> <i>De Volaille chicken</i>	14 zł

## DLA DZIECI CHILDRENS'S MENU

200 ml	<i>Rosółek z makaronem</i> <i>Bouillon with pasta</i>	4 zł
100 g	<i>Indyk z grilla z ananasem podany z ziemniaczkami</i> <i>Grilled chicken breast with pineapple served with potatoes as carrot</i>	10 zł
100/100g	<i>Klopsiki z cielęciny z kaszą gryczaną i surówką</i> <i>Veal meat balls with buckwheat groats</i>	10 zł
200 g	<i>Naleśnik z orkisz z jabłkami i żurawiną</i> <i>Spelt pancake with millet, apples and cranberries</i>	8 zł
200 g	<i>Makaron razowy z sosem pomidorowym i serem</i> <i>Pasta integral with tomato sauce and cheese</i>	8 zł

## MAKARONY I DANIA JARSKIE



### PASTA & VEGETARIAN DISHES

350 g	<i>Makaron z suszonymi pomidorami i brokułami w sosie ze szpinaku, czosnku i oliwy</i> <i>Pasta with dried tomatoes, broccoli, spinach, garlic and olive oil</i>	19 zł
350 g	<i>Kokardki z kurczakiem i borowikami w sosie śmietanowym</i> <i>Farfalle with creamy boletuses sauce and chicken</i>	21 zł
200/100 g	<i>Gołąbki z ryżem brązowym i soczewicą na sosie z pomidorów</i> <i>Stuffed cabbage with brown rice and lentils served on tomato sauce</i>	15 zł
12 szt	<i>Pierogi ruskie z ziemniakami i serem</i> <i>Traditional dumplings stuffed with potatoes, cheese and onions</i>	15 zł
200 g	<i>Naleśniki orkiszowe z jabłkami i leśną żurawiną</i> <i>Spelt pancakes with apples and cranberries</i>	15 zł
200 g	<i>Naleśniki ze szpinakiem i sosem czosnkowym</i> <i>Pancakes with spinach and cream-garlic sauce</i>	15 zł

## DESERY SWEETS

150 g	<i>Mus z białej i ciemnej czekolady z bakaliami</i> <i>White and bitter dark chocolate mousse served with nuts and figs</i>	12 zł
150 g	<i>Tort „Czarny Las” domowej roboty</i> <i>Home made layer-cake “Black Forrest”</i>	9 zł
250 g	<i>Złota reneta pieczona z musem sezamowym i bakaliami</i> <i>podana z sosem z różanej konfitury</i> <i>Apple baked with sesame pasta and rose chutney</i>	9 zł
150 g	<i>Babeczka imbirowa podana z winem korzennym</i> <i>Home made ginger muffin served with hot wine sauce</i>	12 zł
200 g	<i>Puchar lodowy z owocami, likierem i bitą śmietaną</i> <i>Ice-cream cup with fruits, cream and liqueur</i>	8 zł
250 g	<i>Gorąca szarlotka w sosie waniliowym i gałką lodów</i> <i>Apple pie served hot with vanilla sauce and ice-cream</i>	8 zł

## ZIMOWE NAPOJE



### HOT DRINKS FOR WINTER TIME

200 ml	<i>Herbata ze świeżym imbirem, miodem i pomarańczą</i> <i>Tea with ginger slices, orange and honey</i>	10 zł
200 ml	<i>Herbata z goździkami, cytryną i konfiturą różaną</i> <i>Tea with lemon and Wild rose jam</i>	10 zł
200 ml	<i>Wino grzane z rozgrzewającymi ziołami i miodem</i> <i>Wine served hot with herbs and honey</i>	10 zł

### DODATKI VEGETABLES AND SALADS

200 g	<i>Ziemniaki</i> <i>Potatoes</i>	4,00 zł
200 g	<i>Ziemniaki zapiekane po krakowsku</i> <i>Pan fried potatoes with bacon</i>	5 zł
150 g	<i>Frytki</i> <i>French fries</i>	5 zł
150 g	<i>Kasza gryczana z masłem</i> <i>Buckwheat groats with butter</i>	5 zł
150 g	<i>Ćwikła z chrzanem</i> <i>Beetroot salad with horseradish</i>	5 zł
150 g	<i>Salata mieszana z oliwkami i winogretem</i> <i>Mixed salad with olives</i>	8 zł
150 g	<i>Salata po polsku z jajkiem i śmietaną</i> <i>Lettuce with sour-cream and egg</i>	5 zł
200 g	<i>Zestaw surówek</i> <i>Salad set</i>	5 zł
200 g	<i>Kapusta zasmażana</i> <i>Cooked cabbage</i>	5 zł
200 g	<i>Warzywa gotowane z masłem</i> <i>Boiled vegetables with butter</i>	8 zł
150 g	<i>Szpinak domowy duszony na maśle z czosnkiem</i> <i>Spinach with butter and garlic</i>	8 zł
150 g	<i>Pieczarki z patelni z masłem czosnkowym</i> <i>Garlic mushrooms from frying-pan</i>	8 zł

## NAPOJE GORAŁCE ❁ HOT BEVERAGES

200 ml	<i>Herbata (czarna, Earl Grey, zielona, owocowa)</i> <i>Tea (black, Earl Grey, green, fruit)</i>	5 zł
200 ml	<i>Herbata z rumem</i> <i>Tea with rum</i>	8 zł
200 ml	<i>Herbata z sokiem malinowym</i> <i>Tea with raspberry juice</i>	6 zł
150 ml	<i>Kawa z ekspresu</i> <i>Espresso</i>	6 zł
200 ml	<i>Kawa latte</i> <i>Cafe Latte</i>	9 zł
200 ml	<i>Cappuccino</i>	7 zł
200 ml	<i>Kawa z likierem</i> <i>Coffee with liqueur</i>	10 zł
200 ml	<i>Irish coffee</i>	12 zł

## NAPOJE ZIMNE ❁ COLD DRINKS

0,33 l	<i>Woda mineralna / mineral water</i>	3 zł
0,2 l	<i>Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic</i>	3,50 zł
0,25 l	<i>Sok / juice</i>	4 zł
0,25 l	<i>Nestea</i>	4 zł
0,25 l	<i>Red Bull</i>	9 zł

POLECAMY SZEROKI WYBÓR Z NASZEJ KARTY WIN



WE RECOMMEND OUR SELECTION OF WINES.  
ASK OUR WINE CARD PLEASE!

## PIWA BEER

0,5 l	<i>Okocim Premium (beczka / draught)</i>	6 zł
0,3 l	<i>Okocim Premium (beczka / draught)</i>	5 zł
0,5 l	<i>Carlsberg, Kasztelan, Okocim Mocne (butelka / bottled)</i>	6 zł
0,33 l	<i>Carlsberg (butelka / bottled)</i>	5 zł
0,33 l	<i>Piwo bezalkoholowe / alcohol-free beer</i>	5 zł

## APERITIFF

5 cl	<i>Campari bitter</i>	8 zł
10 cl	<i>Martini</i>	7 zł
5 cl	<i>Gin</i>	7 zł

## WÓDKI SPIRITS

5 cl	<i>Luksusowa</i>	6 zł
5 cl	<i>Wyborowa</i>	6 zł
5 cl	<i>Smirnoff</i>	7 zł
5 cl	<i>Finlandia</i>	7 zł
5 cl	<i>Absolut</i>	7 zł
5 cl	<i>Żubrówka</i>	7 zł
5 cl	<i>Krupnik</i>	7 zł
5 cl	<i>Jarzębiak</i>	7 zł
5 cl	<i>Wiśniówka</i>	7 zł
5 cl	<i>Bailey's</i>	8 zł

## WHISKY

5 cl	<i>Johnnie Walker Black</i>	20 zł
5 cl	<i>Johnnie Walker Red</i>	15 zł
5 cl	<i>Ballantine`s</i>	15 zł

## COGNAC & BRANDY

5 cl	<i>Hennessy</i>	20 zł
5 cl	<i>Stock</i>	10 zł

## RUM

5 cl	<i>Bacardi</i>	8 zł
5 cl	<i>Malibu</i>	8 zł

## DRINKI DRINKS

15 cl	<i>Soft mojito (bezalkoholowy)</i>	12 zł
15 cl	<i>Mojito (biały rum, limonka, mięta, syrop cukrowy, woda gazowana)</i>	15 zł
15 cl	<i>Szarlotka (żubrówka, sok jabłkowy, lód)</i>	12 zł
15 cl	<i>Vodka Sunrise (wódka, syrop malinowy, sok pomarańczowy, lód)</i>	12 zł
15 cl	<i>Kamikaze (wódka, blue curacao, sok cytrynowy)</i>	12 zł
20 cl	<i>Cherry orange (sok pomarańczowy, gin, wiśniówka, syrop, cytryna)</i>	15 zł
7 cl	<i>Crazy shot (wódka, syrop malinowy, tabasco)</i>	10 zł
15 cl	<i>Malibu (malibu, mleko)</i>	12 zł
15 cl	<i>Gin fizz (gin, sok cytrynowy, syrop, woda gazowana)</i>	12 zł
70 cl	<i>Manhattan (whisky, martini)</i>	15 zł