



KUCHNIA
bez granic

MENU

PRZYSTAWKI *Starters*

Carpaccio z polędwicy / rukola / pomidory / parmezan / kapary/ pieprz cayenne
Beef filet carpaccio 200g – 37zł

Norweski śledź / zbożowa posypka / kompresowany ogórek / żółtko /szalotka
Norwegian style herring 250g – 27zł

SAŁATKI *Salads*

Krucha sałata / roladka z kurczaka / warzywa / owoce sezonowe/
dressing z mango
Fresh mix salad with seasonal fruits, chicken and mango sauce 180g – 26zł



ZUPY *Soups*


Żurek „Cieszyński” z jajkiem
Local Sour rye soup with egg 250g – 12zł

Zupa dnia
Soup of the day 250g – 12zł

DANIA GŁÓWNE *Main Courses*

Makaron penne / grillowany filet z kurczaka / pesto / pieczony ser górski
Penne pesto pasta with grilled chicken filet, topped with local cheese 400g – 32zł



Chrupiący sandacz / emulsja porowo – kaparowa / kalafior romanesco / pieczone
ziemniaki 
*Crispy zander in leek and caper gravy served with Romanesco cauliflower and
baked potato*  520g – 42zł

Panenka v slaninke – polędwiczka otulona boczkiem / ziemniaki gratin/
warzywa gotowane 
Pork loin wrapped in bacon served with potatoes au gratin and boiled vegetables 450g – 38zł

Panierowany schab z własnej hodowli z kością / pieczony ziemniak/ kapusta
zasmażana
Traditional Breaded pork chop served with stewed cabbage and roasted potato 520g - 32zł

Stek z polędwicy wołowej z własnej hodowli / frytki / sałata
Beef filet steak from our own breeding / French fries ./ salad 380g – 65zł

Burger ze smażonego syra / boczek / frytki 
Grilled local cheese burger and becon served with French frites 350g – 29zł

Pierogi ruskie własny wyrób / cebulka / kwaśna śmietana 
*Dumplings with cottage cheese and potatoes filling served with sour cream and
onion*  280g – 23zł

DESERY *Desserts*

Ciasto z owocami sezonowymi <i>Seasonal fruit homemade pie</i>	200g – 14zł
Lody z gorącymi malinami / bita śmietana <i>Ice cream with warm raspberries</i>	300g – 18zł

MENU DLA DZIECI *Kids menu*

Makaron z sosem pomidorowym <i>Pasta with tomato sauce</i>	230g – 19zł
Nuggetsy z kurczaka z frytkami <i>Chicken nuggets with French fries</i>	200g – 22zł
Naleśniki z owocami i bitą śmietaną <i>Pancakes with fruits and whipped cream</i>	180g – 18zł

NAPOJE *Drinks*

Kawa z ekspresu <i>Coffee</i>	7zł
Herbata <i>Tea</i>	9zł
Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite, tonic) <i>Soft drinks</i>	25cl - 8zł
Sok owocowy <i>Fruit juice</i>	25cl – 8zł
Lemoniada cytrynowo – pomarańczowa z miętą i miodem <i>Lemon and orange lemonade with mint and honey</i>	40cl – 10zł
Woda mineralna <i>Water</i>	33cl – 6zł

ALKOHOLE *alcohol*

O dostępną ofertę zapytaj obsługę
Ask at the bar



SMACZNEGO

Wykaz alergenów dostępny u obsługi
List of allergens available at restaurant service

JESIENNE SMAKI

ZUPA *Soup*

Krem czosnkowy / parmezan / grzanka ziołowa

Roasted garlic soup served with cheese toasts

300g – 12zł

DANIA GŁÓWNE *Main Courses*

Pappardelle / grzyby leśne / wino/ chilli / skórka z cytryny

Pappardelle with Wild Mushroom Ragù

350g – 34zł

Wiener Schitzel – sznycel cielęcy / sałatka ziemniaczana lub frytki 

Wiener Schnitzel - crispy breaded veal cutlet served with potatoes salad or French fries

450g – 45zł



SMACZNEQO

Wykaz alergenów dostępny u obsługi

List of allergens available at restaurant service