

## Na dobry początek

For a good start

Crostini misti – grzanki w trzech smakach – gorgonzola i gruszka, pieczarki portobello i ricotta, szynka parmeńska i ricotta 41,-

Variety of italian toasts - gorgonzola cheese and pear, portobello mushroom and ricotta, parma ham and ricotta

Delikatne krewetki smażone na oliwie z czosnkiem podane na liściach rukoli 56,-

Delicate prawns fried in olive oil with garlic, served on a bed of rucola lettuce with vinaigrette

Tatar wołowy tradycyjny z cebulką, ogórkami, grzybkami i tuńczykiem 57,-

Traditional beef tartare, served with onion, pickled cucumber, mushrooms and tuna

Tatar z łososia z guacamole i zieloną oliwą 49,-

Salmon tartare with guacamole and green olive oil

## Sałaty

Salads

Sałata z kurczakiem marynowanym w occie balsamicznym z awokado i płatkami migdałów 52,-

Salad with chicken breast marinated in balsamico with avocado and almond flakes

Malinowe pole - plastry grillowanej polędwicy wołowej na liściach sałat z malinowym sosem 58,-

Slices of grilled beef tenderloin on the lettuce leaves with raspberry sauce

Carpaccio z żółtego buraka, z grillowanym kozim serem i frużeliną z malin 46,-

Yellow beetroot carpaccio with goat cheese and raspberry jam

## Zupy

Soups

Rosół z makaronem i świeżą pietruszką 25,-

Chicken broth with noodles and fresh parsley

Żur wiejski z jajkiem i białą kiełbaską w razowcu z własnego wypieku 35,-

Traditional Polish soup made from fermented rye with white sausages and an egg. Served authentically in a bread bowl

Aksamitny krem pomidorowy z ricottą i rukolą 29,-

Tomato cream soup with ricotta and rucola



## miód malina

RESTAURACJA

## Dania główne / Main courses

Pół kaczki pieczone na rumiano z majerankiem podane z pieczonym jabłkiem i żurawiną 69,-

Roasted half duck with marjoram, served with roasted slices of apples and cranberry jelly

Polędwica wołowa z sosem z zielonego pieprzu, żółtą fasolką i peperonata paprykową 98,-

Beef tenderloin with green pepper sauce served with yellow beans and peppers peperonata

Policzki wołowe z kluskami śląskimi i pieczoną młodą marchewką 67,-

Beef cheeks served with silesian noodles and baby carrots

Chrupiące placki ziemniaczane serwowane z gulaszem z mięsa najprzedniejszego gatunku z dodatkiem pieczarki portobello 55,-

Fried potato pancakes served with great quality meat stew served with portobello champignon

Schabowy tradycyjny z kostką podany z kapustą zasmażaną i pieczonym ziemniakiem 53,-

Traditional breaded pork chop with bone served with fried cabbage and baked potato

Żeberka wieprzowe pieczone w barbecue z ziemniakiem z popiołu i macerowaną czerwoną cebulą 49,-

Barbecue pork ribs served with baked potato and macerated red onions

Delikatna gicz cielęca pieczona z rozmarynem na naturalnym sosie pieczeniowym z puree ziemniaczanym z parmezanem 75,-

Delicate roasted veal knuckle with natural gravy sauce, rosemary and mashed potatoes with Parmesan

## U rybaka

From the sea

Sandacz na czarnym tagliolini ze szpinakiem baby i sosem maślanym 63,-

Zander fillet with black tagliolini with baby spinach and mild butter sauce

Łosoś grillowany podany na puree z zielonego groszku z sosem cytrynowym 68,-

Grilled salmon served with pea puree with lemon sauce

## Wyborne pierogi

Stuffed Dumplings

Pierogi z twarogiem i ziemniakami ze smażoną cebulką na maśle 35,-  
Dumplings with cottage cheese and potatoes topped with butter and onion

Pierogi z farszem z kaczki na sosie z francuskiej musztardy 46,-  
Dumplings stuffed with duck served with mustard sauce

## Makarony

Pasta

Rigatoni con manzo - makaron z polędwicą wołową, listkami rukoli i pomidorkami koktajlowymi w lekko pikantnym sosie 62,-  
Rigatoni pasta with spicy beef tenderloin with rucola and cherry tomatoes

Tagliolini czarne z krewetkami, szpinakiem baby, pomidorkami cherry i papryką peperoni 56,-  
Black tagliolini with prawns, baby spinach, cherry tomatoes and red peppers

Pappardelle z borowikiem, suszonymi pomidorami w winno maślanym sosie z jarmuzem 54,-  
Pappardelle with wild mushroom, sun dried tomatoes, kale with wine butter sauce

## Dodatki / Side dishes

Kapusta zasmażana / Warzywa na parze / Kluski śląskie / Puree ziemniaczane 15,-  
Fried cabbage / Steamed vegetables / Silesian noodles / Mashed potato

Sałatka wiosenna z rzodkiewką, świeżym ogórkiem i pomidorkiem z sosem vinaigrette 19,-  
Salad with radish, cucumber, tomatoes with vinaigrette

## Łakocie / Desserts

Chrupiące racuchy z jabłkami z sosem waniliowym i karmelowym na ciepło 36,-  
Traditional apple pancakes with a mouth watering blend of caramel and vanilla sauce

Ciasto pistacjowe z malinowym coulis 32,-  
Pistachio cake with raspberry coulis

Szarlotka domowa z karmelem i lodami o smaku wanilli 26,-  
Apple pie served with caramel and vanilla ice cream

## Kawa / Coffee

Espresso	30 ml	13,-
Podwójne Espresso	70 ml	15,-
Czarna / Black coffee	80ml	13,-
Americana	280 ml	13,-
Czarna z mleczkiem / Coffee with milk	80/80ml	15,-
Cappuccino	280 ml	15,-
Con Panna	200ml	15,-
Latte	250ml	17,-
Kawa Miód Malina z bitą śmietaną i ajerkoniakiem		19,-
<i>Coffee with cream and advocat liqueur</i>		
Irish coffee	120ml/40ml	35,-

## Napoje zimne / Cold drinks

 	250ml	11,-
   	250ml	11,-
Soki owocowe 	200ml	11,-
Kropla Beskidu / Kropla Delice	0,33l	11,-
Kropla Beskidu / Kropla Delice	0,75l	17,-
Cisowianka Classic / Perlage	0,30l	12,-
Cisowianka Classic / Perlage	0,70l	18,-
Red Bull 		18,-
Sok ze świeżych owoców, pomarańczowy lub grapefruitowy	0,20l	22,-
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>		

## Napitki gorące / Hot drinks

Wyborne herbaty Ronnefeldt Herbata z czajniczką / Tea pot	250ml	14,-
Herbata na sposób Miód Malina z miodem lub konfiturą		18,-
<i>Tea with honey or preserve</i>		
Czekolada mleczna na gorąco	170ml	18,-
<i>Hot velvety milky chocolate</i>		

## Piwo beczkowe / Draft beer

Pilsner Urquell	0,4l	18,-
Książęce Złote Pszeniczne	0,5l	18,-
Książęce Złote Pszeniczne	0,3l	16,-
Tyskie Gronie	0,5l	18,-
Tyskie Gronie	0,3l	16,-

## Piwo butelkowe / Bottled beer

Peroni Nastro Azzuro	0,33l	17,-
Książęce IPA	0,50l	19,-
Książęce Porter Bałtycki	0,50l	19,-
Książęce Czerwony Lager	0,50l	19,-
Książęce Ciemne Łagodne	0,50l	19,-
Grolsch	0,45l	21,-
Captain Jack Exotic Daiquiri	0,40l	16,-
Hardmade Pear Crush	0,40l	16,-
Hardmade Grapefruit Crush	0,40l	16,-

## Piwo bezalkoholowe / non-alcoholic beer

Peroni Nastro Azzuro	0,33l	15,-
Lech Free	0,33l	15,-
Lech Free smakowy, limonka z mięta	0,33l	15,-
Lech Free smakowy, arbuż i mięta	0,33l	15,-
Hardmade Strawberry Crush	0,40l	16,-
Hardmade Rhubarb Crush	0,40l	16,-
Książęce Złote Pszeniczne	0,50l	16,-
Książęce IPA	0,50l	16,-

## Cydr / Cider

Green	270ml	16,-
-------	-------	------

## Nalewki

Etiuda Jagoda Kamczacka	40 ml	19,-
Etiuda Jeżyna	40 ml	19,-
Etiuda Korzenna	40 ml	19,-
Etiuda Kwiat Czarnego Bzu	40 ml	19,-
Etiuda Porzeczka	40 ml	19,-



## Wódki

Chopin Żytni	40 ml	19,-
Chopin Pszeniczny	40 ml	29,-
Chopin Blended Gold	40 ml	33,-
Cytrynowka	40 ml	15,-
Krupnik miodowy	40 ml	15,-
Żubrówka	40 ml	15,-
Śliwowica	40 ml	26,-
Młody Ziemniak Potato Vodka	40 ml	33,-



## Whisky / Bourbon

Chopin Vintage	40 ml	37,-
Chopin Vintage Young Potato	40 ml	52,-
Jack Daniels	40 ml	27,-
Jameson	40 ml	23,-
Glenmorangie 18 Single malt	40 ml	61,-
Talisker 10 Single malt	40 ml	40,-
Ardbeg 10	40 ml	39,-

## Cognac / Brandy

Remy Martin VSOP	40 ml	56,-
Metaxa *****	40 ml	30,-
Martell VSOP	40 ml	56,-
Hennessy VS	40 ml	34,-

## Gin

Gordons	40 ml	21,-
Bombay	40 ml	28,-

## Rum

Bacardi White	40 ml	16,-
Bacardi Black	40 ml	18,-
Kasama	40 ml	34,-

## Vermouth

Martini Bianco	100 ml	23,-
Martini Rosso	100 ml	23,-
Martini Extra Dry	100 ml	23,-
Campari	40 ml	23,-



## Likiery

Chopin czekoladowy	20 ml	19,-
Chopin karmelowy z solą morską	20 ml	19,-
Chopin kokosowy	20 ml	19,-
Chopin czekoladowy z chilli	20 ml	19,-
Bailey's	20 ml	17,-
Limoncello	20 ml	20,-
Jagermeister	20 ml	17,-

## Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml	22,-
Jose Cuervo Gold	40 ml	24,-