



PRZYSTAWKI ZIMNE

STARTERS

SANDACZ "SPECJAŁ" 60 g 22 PLN

sandacz faszerowany z rodzynkami i migdałami, sos tatarski

PIKLE PERCH "SPECJAŁ"

pike perch (type of fish) stuffed with raisins, tartare sauce

ŚLEDŹ W 3 SMAKACH 18 PLN

w oleju, w śmietanie, po węgiersku

HERRING IN 3 FLAVORS

in oil, in cream, in Hungarian style

BEFSZTYK Tatarski 120 g 28 PLN

udziec wołowy, cebula, ogórek konserwowy, marynowane grzyby

STEAK TARTARE

haunch of beef, onion, pickled cucumber, marinated mushrooms

SMALEC DOMOWY 15 PLN

ogórki małosolne, pieczywo

HOMEMADE LARD

pickled cucumbers, bread



PRZYSTAWKI CIEPŁE

STARTERS

KREWETKI Z CHILLI 6 szt. 32 PLN

smażone w sosie maślano-winnym i czosnkiem, chilli, grzanka

SHRIMPS WITH CHILLI

fried in wine-butter sauce and garlic, chilli, toast

RAVIOLI NERO 3 szt. 18 PLN

czarne ravioli, skorupiaki, sos maślano-winno

RAVIOLI NERO

black ravioli, crustacean, butter-wine sauce

WĄTRÓBKI DROBIOWE 150 g 26 PLN

jabłko, sos malinowy, pieczywo

POULTRY LIVER

apple, raspberry sauce, bread

SZPARAGI 28 PLN

pesto, kozi ser, orzechy włoskie

ASPARAGUS

pesto, goat cheese, Italian nuts



SALATY

SALAD

SALATA Z KREWETKAMI 200 g 33 PLN

sałaty mieszane, avocado

SALAD WITH SHRIMPS

mixed lettuces, avocado

SALATA Z KURCZAKIEM 200 g 33 PLN

rukola, kurczak wędzony, suszone pomidory, parmezan

SALAD WITH CHICKEN

rucola, smoked chicken, sun-dried tomatoes, parmesan

SALATA Z MOZZARELLĄ 200 g 33 PLN

sałaty mieszane, mozzarella, pesto, pestki słonecznika

SALAD WITH MOZZARELLA

mixed lettuces, mozzarella, pesto, sunflower seeds



ZUPY

SOUPS

CHŁODNIK LITEWSKI 250 ml 15 PLN
jajko

LITHUANIAN COLD SOUP
egg

ŻUR STAROPOLSKI 250 ml 15 PLN
na zakwasie, jajko, kiełbasa

POLAND SOUR RYE SOUP
on sourdough, egg, sausage

ROSÓŁ WILANOWSKI 250 ml 15 PLN
domowy makaron

CHICKEN SOUP WILANÓW
home-made pasta

FLAKI Z BOCZNIAKA 250 ml 18 PLN
OYSTER GUTS

KREM Z BIAŁYCH WARZYW 250 ml 15 PLN
oliwa truflowa

CREAM WITH WHITE VEGETABLES
truffle oil



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

FILET Z ŁOSOSIA PO KARDYNALSKU 180 g 43 PLN

łosoś smażony, szparagi, sos cytrynowy, czarny ryż

CARDINAL-STYLE SALMON FILLET

fried salmon, asparagus, lemon sauce, black rice

PIECZONY SANDACZ 150 g 47 PLN

sos cytrynowy, młode ziemniaki z koperkiem, fasolka szparagowa

ROAST ZANDER

lemon sauce, young potatoes with dill, green beans

KACZKA PO POLSKU 300 g 49 PLN

kaczka pieczona na jabłkach i żurawinie, buraczki zasmażane, polskie ziemniaki z koprem

POLISH-STYLE DUCK

roasted duck on apples and cranberries, fried beetroots, Polish potatoes with dill

STEK SCHABOWY Z KOSTKĄ 31 PLN

opiekane ziemniaki, młoda kapusta z koprem

BACON STEAK WITH A CUBE

roasted potatoes, young cabbage with dill

PIECZEŃ Z DZIKA PO MYŚLIWSKU 140 g 43 PLN

udziec z dzika duszony w jarzynach i czerwonym winie, kurki smażone z cebulką, kluski polskie, sos myśliwski

HUNTER WILD BOAR ROAST

wild boar haunch stewed in vegetables and red wine, fried wild mushrooms with onion, Polish dumplings, hunter sauce

STEK Z POŁĘDWICY 200 g 72 PLN

sos bernese, frytki z batatów, sałata z rukolą, suszonymi pomidorami i sosem vinegrette

SIRLOIN STEAK

bernes sauce, sweet potato fries, salad with rucola, sun-dried tomatoes and vinegrette sauce



DESERY
DESSERTS

RACUCHY DROŻDŻOWE Z JABŁKIEM 19 PLN

cukier puder

YEAST PANCAKES WITH APPLE

powdered sugar

LODY WANILIOWE 19 PLN

ciepłe maliny

VANILLA ICE CREAM

warm raspberries

SERNIK 18 PLN

polewa z białej czekolady

CHEESE CAKE

topping with white chocolate

SZARLOTKA 18 PLN

gałka lodów waniliowych

APPLE CAKE

vanilla ice cream

BROWNIE BEZGLUTENOWE 18 PLN

gałka lodów waniliowych

BROWNIE - GLUTEN FREE

vanilla ice cream



MENU DLA DZIECI

KID'S MENU

ZUPA POMIDOROWA	150 ml	10 PLN
<i>makaron / ryż</i>		
TOMATO SOUP		
<i>pasta / rice</i>		
ROSÓŁ	150 ml	10 PLN
<i>kluseczki</i>		
CHICKEN SOUP		
<i>pasta</i>		
KLOPSIKI Z INDYKA	100 g	18 PLN
<i>makaron bezglutenowy, surówka z marchwi i jabłka</i>		
TURKEY MEATBALLS		
<i>pasta - gluten free, carrot salad with apple</i>		
MAKARON Z OWOCAMI	150 g	15 PLN
<i>makaron bezglutenowy, sos ze świeżych owoców, płatki migdałów</i>		
APPLE CAKE		
<i>pasta - gluten free, fresh fruit sauce, almond flakes</i>		
NALEŚNIKI	2 szt.	18 PLN
<i>twarożek waniliowy, świeże owoce</i>		
CREPE		
<i>cottage cheese with vanilla, fresh fruit</i>		
RACUCHY DROŻDŻOWE Z JABŁKIEM	3 szt.	10 PLN
<i>cukier puder</i>		
YEAST PANCAKES WITH APPLE		
<i>powdered sugar</i>		



SOKI JUICE

SOKI OWOCOWE CAPPY

6 PLN

*pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy
0,25l*

FRUIT JUICES

*orange, grapefruit, blackcurrant, apple, tomato
0,25l*

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

15 PLN

pomarańczowy, grejpfrutowy

FRESH FRUIT JUICE

orange, grapefruit

PIWO BEER

ŻYWIEC BECZKOWE

8 / 10 PLN

DRAFT ŻYWIEC

0,33l / 0,5l

BRACKIE

10 PLN

0,5l

ŻYWIEC

8 PLN

*niskoprocentowe/low-interest
0,5l*

PAULANER

12 PLN

*piwo pszeniczne
0,5l*

PAULANER

*wheat beer
0,5l*



SOKI JUICE

SOKI OWOCOWE CAPPY

6 PLN

pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy, pomidorowy
0,25l

FRUIT JUICES

orange, grapefruit, blackcurrant, apple, tomato
0,25l

SOK ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

15 PLN

pomarańczowy, grejpfrutowy

FRESH FRUIT JUICE

orange, grapefruit

PIWO BEER

ŻYWIEC BECZKOWE

8 / 10 PLN

DRAFT ŻYWIEC

0,33l / 0,5l

BRACKIE

10 PLN

0,5l

ŻYWIEC

8 PLN

niskoprocentowe/low-interest

0,5l

PAULANER

12 PLN

piwo pszeniczne

0,5l

PAULANER

wheat beer

0,5l



NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

ESPRESSO	8 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	12 PLN
AMERICANO	9 PLN
CAPPUCINO	10 PLN
LATTE	12 PLN
HERBATA TEA	7 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

LEMONIADA <i>imbir, limonka, mięta</i> 0,4l	10 PLN
LEMONADE <i>ginger, lime, mint</i> 0,4l	
KOMPOT 0,4l	10 PLN
HOMEMADE COMPOTE 0,4l	
WODA MINERALNA KROPLA BESKIDU <i>gazowana, niegazowana</i> 0,3l / 0,7l	5 / 14 PLN
MINERAL WATER KROPLA BESKIDU <i>sparkling, still</i> 0,3l / 0,7l	
NAPOJE GAZOWANE <i>coca-cola, fanta, sprite, tonic kinley</i> 0,25l	6 PLN
FIZZY DRINKS <i>coca-cola, fanta, sprite, tonic kinley</i> 0,25l	

OGRÓD POD KASZTANEM



DANIA Z GRILLA

ZIEMNIAK Z MASŁEM CZOSNKOWYM	5 PLN
SMALEC 50 g	10 PLN
KARKÓWKA 200 g	20 PLN
PIERŚ Z KURCZAKA 200 g	18 PLN
KIEŁBASA 200 g	15 PLN
KASZANKA 200 g	13 PLN
GRILLOWANY BAKŁAŻAN 200 g	25 PLN
<i>ser feta, papryka, zioła</i>	
WARZYWA 200 g	20 PLN
BURGER WOŁOWY 200 g	28 PLN
<i>karmelizowana cebula, ser mimolette, sałata, ogórek konserwowy, sos, frytki</i>	
BURGER WEGE 200 g	25 PLN
<i>ciociorka z cukinią, papryka grillowana, sałata, sos, frytki z batatów</i>	
COLESŁAW 100 g	7 PLN
OGÓRKI MAŁOSOLNE 150 g	5 PLN
KOSZYK PIECZYWA	5 PLN
FRYTKI 150 g	7 PLN

OGRÓD POD KASZTANEM



KARTA WIN

PROSECCO ASOLO SUPERIOR <i>Spumante Extra Dry</i>	<i>0,75l but.</i>	78 PLN
DELLE VENEZIE <i>Pinot Grigio</i>	<i>0,75l but.</i>	65 PLN
CUVE'E JEAN-PAUL <i>Gascogne Demi-Sec.</i>	<i>0,75l but.</i>	65 PLN
CUVE'E JEAN-PAUL <i>Gascogne Rose</i>	<i>0,75l but.</i>	65 PLN
POGGIO PASANO <i>Primitivo</i>	<i>0,75l but.</i>	75 PLN
OLLYMPICUS <i>Primitivo Terre Nobili</i>	<i>1,5l but.</i>	130 PLN
RITARDATARIO <i>Primitivo di Manduria</i>	<i>0,75l but.</i>	130 PLN
RUGGER HILL <i>Chardonnay South Eastern Australia</i>	<i>0,187l but.</i>	15 PLN
RUGGER HILL <i>Schiraz South Eastern Australia</i>	<i>0,187l but.</i>	15 PLN
RADIO BOCA <i>Verdejo White Wine</i>	<i>0,15l kieliszek</i>	11 PLN
CAPA <i>Tempranillo De Castilla</i>	<i>0,15l kieliszek</i>	11 PLN