



Bistro

- **Burger klasyk** 38 zł
 Bułka naszego wypieku, mięso wołowe ok.200g, opiekany boczek, ser, pomidor, ogórek, sałata, cebula, podany z frytkami
Classic Burger - Homemade roll, beef approx. 200g, roasted bacon, cheese, tomato, cucumber, lettuce, onion, served with fries
- **Burger góralski** 46 zł
 Bułka naszego wypieku, wołowina, ser panierowany, boczek, sałata, krążki cebulowe, ogórek konserwowy, konfitura z czerwonej cebuli, sos
Mountainer Burger - Homemade roll, beef, breaded cheese, bacon, lettuce, onion rings, pickled cucumber, red onion jam, sauce
- **Burger wegetariański** 39 zł
 Bułka naszego wypieku, grillowany ser halloumi ok. 100g, grillowana cukinia, karmelizowana cebulka, sos vinegret, podany z frytkami z batatów
Vegetarian Burger - Homemade roll, grilled halloumi cheese approx. 100g, grilled zucchini, caramelized onion, vinaigrette sauce, served with sweet potato fries
- **Tortilla z grillowanym kurczakiem** **NOWOŚĆ!** 29 zł
 Filet z kurczaka 80g, z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, mixem sałat i sosem czosnkowym
Tortilla with grilled chicken - Chicken 80g, with tomato, cucumber, red onion, lettuce mix and garlic sauce
- **Krążki cebulowe** 8 sztuk 18 zł
 Ze specjalnym dipem Mio Piano i czosnkowym
Onion rings - With special Mio Piano and garlic dip
- **Frytki z batatów** 120g 18 zł
 Z dipami mango i szpinakowym
Batav fries - With mango and spinach dips

Przystawki / Appetizers

- **Carpaccio wołowe** 100g 45 zł
 Rukola, pomidory suszone, kapary, oliwki, płatki parmezanu
Beef carpaccio - Arugula, sun-dried tomatoes, capers, olives, and Parmesan cheese flakes
- **Tatar z polędwicy wołowej** 150g z dodatkami 45 zł
Raw beef with additives
- **Tatar z łososia** 120g **NOWOŚĆ!** 39 zł
 Z szalotką, ogórkiem konserwowym, kaparami, kawiolem, koprem, podany z pieczywem
Salmon tartare with shallots, pickled cucumber, capers, caviar, dill, served with bread
- **Grillowane krewetki Black Tiger** 8 szt. 46 zł
 W aromacie z białego wina, czosnku i masta
Grilled Black Tiger shrimps in the aroma of white wine, garlic and butter
- **Wątróbka** ok 190g 33 zł
 Na carpaccio z buraczków
Liver on beetroot carpaccio

Zupy / Soups

- **Tajska** 250ml 22 zł
 Z kurczakiem i chrupiącymi warzywami
Tai soup with chicken and crispy vegetables
- **Krem ze świeżych pomidorów** 250ml 19 zł
 Z prażonymi migdałami
Fresh tomatoes creme with roasted almonds
- **Rosół** 250ml 17 zł / 18 zł
 Z makaronem / z kołdunami
Chicken broth with noodles / with dumplings
- **Barszcz czerwony** 200ml 16 zł / 17 zł
 Z pasztecikiem / z kołdunami
Borscht with patty / with dumplings

Sałatki / Salads

- **Cesar z kurczakiem** 38 zł
 Grillowana pierś z kurczaka 100g, bekon, pomidorki koktajlowe, grzanki, sałata rzymska, ser grana padano, sos cesar
Cesar with chicken - Grilled chicken breast 100g, bacon, cherry tomatoes, croutons, Romaine lettuce, Grana Padano cheese, Caesar sauce
- **Sałatka z krewetkami** 41 zł
 Grillowane krewetki Black Tiger 5 szt., pomidorki cherry, mango, granat, sałata lodowa, podana z autorskim sosem szpinakowo-pomarańczowym oraz grzanki czosnkowe
Salad with shrimps - Grilled Black Tiger prawns 5 pcs., cherry tomatoes, mango, pomegranate, iceberg lettuce, served with original spinach-orange sauce and garlic croutons
- **Lazurowa z kurczakiem** 38 zł
 Grillowana pierś z kurczaka 100g, ser lazur, gruszką, mix sałat, orzechy włoskie, vinegret miodowy
Lazur with chicken - Grilled chicken breast 100g, blue cheese, pear, salad mix, walnuts, honey vinaigrette

Dania główne / Main dish

- **Pieczone żeberka** ok. 400g 54 zł
 Z sosem bbq, podane z grillowanymi warzywami i opiekany ziemniakami
Roasted ribs with bbq sauce, served with grilled vegetables and roasted potatoes
- **Polędwiczki wieprzowe** ok. 180g 52 zł
 W sosie kurkowym podane z kluseczkami i fasolką szparagową
Pork tenderloin in chanterelle sauce served with dumplings and green beans
- **Stek z polędwicy** ok. 230g 99 zł
 Podany z pieczonym ziemniakiem faszerowanym z chorizo, mix sałat ze świeżym vinegrettem, sos pieprzowy, masło czosnkowe
Sirloin steak served with baked potato stuffed with chorizo, salad mix with fresh vinaigrette, pepper sauce, garlic butter
- **Zrazy wołowe** ok. 200g 52 zł
 W sosie pieczeniowym, podany z karmelizowanymi buraczkami, pieczonym jabłkiem oraz kaszą z grzybami
Beef chops in roast sauce, served with caramelized beets, baked apple and groats with mushrooms
- **Pieczone udko z kaczki** ok. 250g 52 zł
 Podane na modrej kapuście z kluseczkami
Roasted duck leg served on red cabbage with dumplings

Dania rybne / Fish

- **Pieczona Dorada** 300g **NOWOŚĆ!** 64 zł
 Podana z pieczonymi ziemniakami i sałatką
Baked sea bream Served with baked potatoes and salad
- **Filet z sandacza** ok. 200g 57 zł
 Na sosie ogórkowo-kaparowym podany na rosti z fasolką szparagową
Zander fillet on cucumber and caper sauce served on rosti with green beans
- **Grillowany tosoś** ok. 180g 59 zł
 Kuskus perłowy, warzywa grillowane, sos cytrynowy
Grilled salmon on pearl couscous, grilled vegetables, and lemon sauce
- **Pikantny halibut** ok. 200g 57 zł
 Parpadelle z ogórka, puree z białych warzyw
Spicy Halibut on cucumber parpadelle, white vegetable puree

Makarony / Pasta

- **Carbonara** ok. 480g 37 zł
 Makaron linguine, pancetta, parmezan
Carbonara - linguine pasta, pancetta, parmesan cheese
- **Bolognese** ok. 550g 36 zł
 Mięso mielone, sos pomidorowo-warzywny
Bolognese - minced meat, tomato-vegetable sauce
- **Świeże czarne tagliolini z krewetkami** ok. 400g 49 zł
 Z pomidorkami koktajlowymi i rukolą
Fresh black tagliolini with shrimps with cherry tomatoes and arugula
- **Gnocchi z kurczakiem** ok. 550g 41 zł
 W delikatnym sosie śmietanowo-truflowym i z pieczarkami
Gnocchi with chicken in a delicate cream-truffle sauce and mushrooms

Dania dla dzieci / Menu for kids

- **Rosół** 200ml 16 zł
 Z makaronem **Chicken noodle soup**
- **Sznicelki drobiowe** ok. 90g 30 zł
 Podane z frytkami **Poultry schnitzels** served with fries

Stodkości / Desserts

- **Ciasta** ok. 150g 22 zł
 Rzemieślnicze / **Artisan cakes**
- **Lody** ok. 170g 19 zł
 Z gorącą czekoladą i porzeczkami / **Ice cream with hot chocolate and currants**
- **Suflet** ok. 120g 22 zł
 Czekoladowy / **Chocolate soufflé**





Smoothie

- **Miłość** 400ml **NOWOŚĆ** 21 zł
Mango, gruszka, jabłko, sok z pomarańczy, miód, mięta
Mango, pear, apple, orange juice, honey, mint
- **Rozkosz** 400ml 21 zł
Truskawka, banan, mięta, cytryna / Strawberry, banana, mint, lemon

Napoje zimne / Cold drinks

- **Woda mineralna 0,3l** / Mineral water 8 zł
Gazowana, niegazowana / Carbonated, non-carbonated
- **Woda mineralna 1l** / Mineral water 15 zł
Gazowana, niegazowana z mięta i cytryną / Carbonated, non-carbonated, with mint and lemon
- **Cappy** 250ml / Cappy juices 9 zł
Pomarańcza, jabłko, grejpfrut, czarna porzeczka / Orange, apple, grapefruit, blackcurrant
- **Napoje gazowane** 250ml / carbonated drinks 9 zł
Coca cola, Sprite, Fanta
- **Świeżo wyciskany sok** 400ml / freshly squeezed juice 19 zł
Pomarańcza, grejpfrut / Orange, grapefruit

Napoje gorące / Hot drinks

- **Espresso** 40ml 9 zł / 11 zł
- **Caffe Creme** 150ml 10 zł
- **Caffe Creme z mlekiem** 150ml / With milk 12 zł
- **Cappuccino** 150ml 15 zł
- **Caffe Late Machiato** 250ml 16 zł
- **Flat White** 200ml 17 zł
- **Herbata czarna** 350ml / Black tea 12 zł
- **Herbata smakowa** 350ml / Flavoured tea 14 zł
- **Herbata sezonowa** 350ml / Seasonal tea 18 zł

Wino / Wine

- **Wino domu białe** Castilo Turis / White home wine 150ml-15 zł / 0,5l-40 zł
- **Wino domu czerwone** Castilo Turis / Red home wine 150ml-15 zł / 0,5l-40 zł
- **Icalma Sauvignon Blanc** - Chile 150ml-16 zł
- **Icalma Cabernet Sauvignon** - Chile 150ml-16 zł
- **Montalto Bio pinot grigio** - Włochy / Italy 150ml-17 zł
- **Montalto Bio Nerod'avola** - Włochy / Italy 150ml-17 zł
- **Wino zero white** - bezalkoholowe / Nonalcoholic 150ml-15 zł
- **Wino zero red** - bezalkoholowe / Nonalcoholic 150ml-15 zł

PERONI Piwo beczkowe / Barel beer

- **Peroni Nastro Azzurro** 0.25l - 9 zł / 0.4l - 14 zł

Piwo butelkowe / Bottled beer

- **Pilsner Urquell** 0.5l 16 zł
- **Książęce Złote pszeniczne** / golden wheat 0.5l 15 zł
- **Książęce IPA** 0.5l 15 zł
- **Książęce Czerwony Lager** / red lager 0.5l 15 zł
- **Książęce Ciemne Łagodne** / dark mild 0.5l 15 zł
- **Grolsh** 0.450 ml 17 zł
- **Lech Premium** 0.33l / 0.5l 12 zł / 14 zł

Piwo bezalkoholowe / Non alcohol beer

- **Peroni Nastro Azzurro 0%** 0.33l 14 zł
- **Lech Free Lager 0%** 0.33l 12 zł
- **Lech Free Arbuz i Mięta** **NOWOŚĆ** 0.33l 12 zł
- **Książęce Złote Pszeniczne 0.0%** 0.5l 15 zł

MENU

