



Bistro

- **Burger klasyk** 45 zł
Bułka naszego wypieku, mięso wołowe ok.200g, opiekany boczek, ser, pomidor, ogórek, sałata, cebula, dip Mio Piano, podany z frytkami
Classic Burger - Homemade bun, beef patties, crispy bacon, cheese, tomato, pickled cucumber, lettuce, red onion, house dip, fries
- **Burger góralski** 49 zł
Bułka naszego wypieku, wołowina, ser panierowany, boczek, sałata, krążki cebulowe, ogórek konserwowy, konfitura z czerwonej cebuli, sos serowy
Special Burger - Homemade bun, beef patties, breaded cheese, crispy bacon, lettuce, red onion jam, cheesy sauce, onion rings
- **Burger wegetariański** 46 zł
Bułka naszego wypieku, grillowany ser halloumi ok. 100g, grillowana kukinia, karmelizowana cebulka, sos szpinakowy, ajvar, podany z frytkami z batatów
Veggie Burger - Homemade bun, grilled halloumi, grilled zucchini, caramelized onions, ajvar, spinach sauce, sweet potato fries
- **Tortilla z grillowanym kurczakiem** **NOWOŚĆ!** 33 zł
Filet z kurczaka 80g, z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, mixem sałat i sosem czosnkowym
Chicken Tortilla - grilled chicken, fresh tomato, cucumber, red onion, lettuce, garlic mayo sauce
- **Krążki cebulowe 8 sztuk** 18 zł
Ze specjalnym dipem Mio Piano i czosnkowym
Onion rings - served with house and garlic mayo dip
- **Frytki z batatów 120g** 18 zł
Z dipami mango i szpinakowym
Sweet potato fries - served with mango and spinach dip

Przystawki / Appetizers

- **Carpaccio wołowe 100g** 45 zł
Rukola, pomidory suszone, kapary, oliwki, płatki grana padano
Beef Carpaccio - sun-blush tomato, capers, arugula, black olives, grana Padano cheese
- **Tatar z polędwicy wołowej 130g z dodatkami** 45 zł
Beef tartare - classic tartare with additives/
- **Tatar z łososia 120g** **NOWOŚĆ!** 43 zł
Z szalotką, ogórkiem konserwowym, kaparami, kawiozem, koprem, podany z pieczywem
Salmon tartare - shallots, pickled cucumber, capers, caviar, dill, homemade bread
- **Grillowane krewetki Black Tiger 8 szt.** 46 zł
W aromacie z białego wina, czosnku i masła
Grilled tiger prawns - Garlic butter and white wine sauce, crispy garlic baguette
- **Wątróbka ok 160g** 36 zł
Na carpaccio z buraczków
Deep fried liver - beetroot carpaccio, rocket, balsamic dip

Zupy / Soups

- **Tajska 250ml** 27 zł
Z kurczakiem i chrupiącymi warzywami
Chicken tai soup - served with crispy vegetables
- **Krem ze świeżych pomidorów 250ml** 24 zł
Z prażonymi migdałami
Tomato soup - with roasted almonds
- **Rosół 250ml** 19 zł / 20 zł
Z makaronem / z kołdunami
Traditional chicken soup - served with noodles or dumplings
- **Barszcz czerwony 200ml** 18 zł / 19 zł
Z pasztecikiem / z kołdunami
Beetroot soup - served with pate roll or dumplings

Sałatki / Salads

- **Cezar z kurczakiem** 42 zł
Grillowana pierś z kurczaka 100g, bekon, pomidorki koktajlowe, grzanki, sałata rzymska, ser grana padano, sos cezar
Cesar salad- Chicken breast, crispy bacon, cherry tomatoes, lettuce, grana Padano cheese, croutions, cesar sauce
- **Sałatka z krewetkami** 46 zł
Grillowane krewetki Black Tiger 5 szt., pomidorki cherry, mango, granat, sałata lodowa, podana z autorskim sosem szpinakowo-pomarańczowym oraz grzanki czosnkowe
Prawn salad - marinated prawns, cherry tomatoes, lettuce, mango, pomegranate, orange-spinach dressing, garlic ciabatta
- **Lazurowa z kurczakiem** 42 zł
Grillowana pierś z kurczaka 100g, ser lazur, gruszka, mix sałat, orzechy włoskie, vinegret miodowy
Chicken salad- grilled chicken breast, blue cheese, pear, mixed salad, walnuts, honey vinaigrette dressing/

Dania główne / Main courses

- **Pieczone żeberka ok. 400g** 56 zł
Z sosem bbq, podane z grillowanymi warzywami i opiekanymi ziemniakami
Ribs - marinated ribs, grilled vegetables, bbq sauce, crispy fried potatoes
- **Polędwiczki wieprzowe ok. 180g** 55 zł
W sosie kurkowym, podane z kluseczkami gnocchi i mixem sałat z sosem vinegrett
Pork tenderloin - slow cooked pork tenderloin, creamy chanterelle sauce, gnocchi, mixed salad, house dressing
- **Stek z polędwicy ok. 230g** 109 zł
Podany z pieczonym ziemniakiem faszerowanym z chorizo, mix sałat ze świeżym vinegrettem, sos pieprzowy, masło czosnkowe
Sirloin steak - potatoes puree, peppercorn sauce, mixed salad, house dressing
- **Zrazy wołowe ok. 200g** 57 zł
W sosie pieczeniowym, podany z karmelizowanymi buraczkami, pieczonym jabłkiem oraz kaszą z grzybami
Beef chops- stuffed with pickled cucumber, bacon, onions, dark sauce, baked apple and caramelized beetroot salad, mushroom groats
- **Pieczone udko z kaczki ok. 250g** 59 zł
Podane na modrej kapuście z kluseczkami gnocchi
Marinated Duck leg - pan-fried red cabbage, gnocchi

Dania rybne / Fish

- **Sandacz smażony ok. 200g** 59 zł
Sos kaparowo-ogórkowy, rosti, fasolka szparagowa
Pan fried zander- caper and cucumber sauce, rosti, green beans
- **Grillowany tosoś ok. 180g** 61 zł
Kuskus pertowy, warzywa grillowane, sos cytrynowy
Grilled salmon - pearl couscous, grilled vegetables, rich lemon sauce
- **Pikantny halibut ok. 200g** 59 zł
Pappardelle z ogórka ze śmietaną, puree z białych warzyw
Pan fried halibut- curry spices, white vegetables puree, creamy cucumber parpadelle

Makarony / Pasta

- **Makaron z borowikami ok. 500g** 45 zł
Makaron pappardelle, borowiki, śmietana, cebula, grana padano, koperek
Mushroom pappardelle - creamy porcini mushroom sauce, onions, grana padano cheese, dill
- **Spaghetti Bolognese ok. 500g** 39 zł
Mięso mielone, sos pomidorowo-warzywny
Spaghetti Bolognese - tomato sauce, italian herbs, pork-beef minced
- **Świeże czarne tagliolini z krewetkami ok. 400g** 49 zł
Z pomidorkami koktajlowymi i rukolą
Black tagliolini with prawns - rich butter and white wine sauce, cherry tomatoes, rocket
- **Gnocchi z kurczakiem ok. 500g** 45 zł
W delikatnym sosie śmietanowo-truflowym i z pieczarkami
Gnocchi with chicken - creamy truffle sauce, mushrooms
- **Gnocchi wegańskie ok. 500g** **NOWOŚĆ!** 43 zł
Czerwone pesto, suszone pomidory, papryka, oliwki, kapary, rukola
Gnocchi w Reggie - red pesto, sun-blush tomato, peppers, olives, capers, arugula

Stodkości / Desserts

- **Ciasto domowe ok. 150g** 25 zł
Zapytaj obsługę o stodkości jakie są dzisiaj dostępne
Homemade cakes - please ask server for daily availability
- **Lody ok. 170g** 21 zł
Z gorącą czekoladą i porzeczkami
Vanillia ice creams served with hot chocolate sauce and blackcurrant jam
- **Suflet ok. 120g** 24 zł
Czekoladowy / **Chocolate soufflé**



Smoothie

- **Miłość** 400ml **NOWOŚCI**22 zł
Mango, gruszka, jabłko, sok z pomarańczy, miód, mięta
Mango, pear, apple, orange juice, honey, mint
- **Rozkosz** 400ml22 zł
Truskawka, banan, mięta, cytryna
Strawberry, banana, mint, lemon

Napoje zimne / Cold drinks

- **Woda mineralna** 0,3l Gazowana, niegazowana 8 zł
Still water / sparkling water
- **Woda mineralna** karafka 1l 17 zł
Gazowana, niegazowana z mięta i cytryną
Still water / sparkling water
- **Toma** 200ml10 zł
Sok pomarańczowy / jabłkowy, Nektar czarna porzeczka
Toma juices - orange, apple, blackcurrant
- **Napoje gazowane** 200ml10 zł
Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up
Fizzy drinks
- **Świeżo wyciskany sok** 400ml19 zł
Pomarańcza, grejfrut
Fresh squeezed juice - orange, grapefruit



Napoje gorące / Hot drinks

- **Espresso** 40ml 10 zł/12 zł
- **Americano** 150ml 11 zł
- **Americano z mlekiem** 150ml 13 zł
- **Cappuccino** 150ml 16 zł
- **Caffe Late Machiato** 250ml 17 zł
- **Flat White** 200ml 18 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** Nebbia Oro White 125ml-16 zł / but. 750ml-69 zł
- **Wino domu czerwone** Nebbia Oro Rosso 125ml-16 zł / but. 750ml-69 zł
- **VSE Chardonnay** - Chile 125ml-18 zł / but. 750ml-85 zł
- **VSE Cabernet Sauvignon** - Chile. 125ml-18 zł / but. 750ml-85 zł
- **LE PETIT CHAVIN Chardonnay** - bezalkoholowe / Nonalcoholic125ml-17 zł
- **LE PETIT CHAVIN Merlot** - bezalkoholowe / Nonalcoholic125ml-17 zł

Piwo beczkowe / Draught beer

- **Peroni Nastro Azzurro** alk. 5 % obj -0.25l - 14 zł / 0.4l - 17 zł



Piwo butelkowe / Bottle beer

- **Pilsner Urquell** alk. 4.4 % obj.0.5l 20 zł
- **Książęce Złote pszeniczne** alk. 4.9 % obj. golden wheat. 0.5l 18 zł
- **Książęce IPA** alk. 5.4 % obj. 0.5l 18 zł
- **Książęce Czerwony Lager** alk. 4.9 % obj. red tag0.5l 18 zł
- **Książęce Ciemne Łagodne** alk. 4.1 % obj. dark mild 0.5l 18 zł
- **Kozel Leżak** alk. 4.6 % obj. 0.5l 18 zł
- **Lech Premium** alk. 5 % obj0.33l / 0.5l 15 zł / 17 zł

Piwo butelkowe bezalkoholowe Non alcoholic beer

- **Peroni Nastro Azzurro** 0 %0.33l 17 zł
- **Lech Free Lager** 0 % **NOWOŚCI**0.33l 15 zł
- **Lech Free Arbuz i Mięta** 0 % 0.33l 15 zł
- **Książęce Złote Pszeniczne** 0.0% 0.5l 18 zł
- **Kozel** 0 %0.5l 18 zł

MENU

