

Poznaj nowe menu

DANIA GŁÓWNE

De volaille (160g)
indyk, mix salat, surówka wiosenna
i surówka z marchewki
40 zł

Łosoś (200g)
w sosie serowo-szpinakowym
z blanszowanymi warzywami
i ziemniakami
55 zł

Pieczony Sandacz (200g)
na puree z białych warzyw,
pieczone ziemniaki, mix salat
z sosem mango
55 zł

Colanka po bawarsku (700g)
pieczone ziemniaki, warzywa
w sosie, chrzan, musztarda
59 zł

Żeberka (350g)
w sosie własnym, z puree
ziemniaczanym, mix salat
z sosem mango
63 zł

Kaczka (800g)
z puree ziemniaczanym
i modrą kapustą
67 zł

Danie dnia - Zapytaj obsługę

"Kulinarna harmonia
w najlepszym wydaniu"



Kaczka z puree ziemniaczanym
i modrą kapustą



Złota Róża

„Perfekcja w każdym detalu,
od pierwszego spojrzenia po ostatni kęs”



Carpaccio z buraka z karmelizowaną gruszką,
kozim serem i orzechami

P R Z Y S T A W K I

Bruschetta (4 grzanki)

podana ze świeżą bazylią

24 zł

Carpaccio z buraka

z karmelizowaną gruszką,
kozim serem i orzechem włoskim

30 zł

Tatar z łososia (120g)

podawany ze świeżym ogórkiem
i domowymi chipsami

34 zł

Tatar wołowy (120g)

podawany z wiejskim chlebem

40 zł

Krewetki na maśle (14 szt.)

podawane z grzankami

49 zł

Z U P Y

Rosół drobiowy z makaronem 18 zł

Krem z pomidorów 20 zł

Krem z borowików 24 zł

D A N I A D L A D Z I E C I

Spaghetti Napoli (120g) 26 zł

Pierś z kurczaka kukurydzianego
w panko (120g), frytki, mix sałat 32 zł

„Kulinarna harmonia
w najlepszym wydaniu”



Kaczka z purée ziemniaczanym
i kapustą zasmażaną

D A N I A G Ł Ó W N E

De volaille (160g)

frytki, mix sałat, surówka wiosenna
40 zł

Łosoś (200g)

w sosie serowo-szpinakowym
z blanszowanymi warzywami
i ziemniakami
55 zł

Pieczony Sandacz (200g)

na purée z białych warzyw,
pieczone ziemniaki, mix sałat
z sosem mango
55 zł

Golonka po bawarsku (700g)

pieczone ziemniaki, warzywa
w sosie, chrzan, musztarda
59 zł

Żeberka (350g)

w sosie własnym, z purée
ziemniaczanym, mix sałat
z sosem mango
63 zł

Kaczka (800g)

z purée ziemniaczanym
i kapustą zasmażaną
67 zł

Danie dnia - Zapytaj obsługę

„Odkryj prawdziwą finezję smaku”



Pierogi z warzywami na purée z batata
i marchewki w mleku kokosowym

S A Ł A T K I

Sałatka z krewetkami (6 szt.)

w panko, z mozzarellą, cebulą, podawana
z sosem mango i sezamem

42 zł

Sałatka Cezar

podana na rzymskiej sałacie
z pieczonym kurczakiem, prażonym
boczkiem, grzankami i sosem cezarskim

40 zł

Mix sałat

z pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,
podawany z autorskim sosem winegret

16 zł

M A K A R O N Y

Tagliatelle Carbonara (150g)

z boczkiem i świeżo mielonym pieprzem

40 zł

Spaghetti Bolognese (150g)

przyrządzone na czerwonym winie

40 zł

Makaron z krewetkami (10 szt.)

w sosie maślanym z dodatkiem chili

59 zł

P I E R O G I

Pierogi z twarogiem i ziemniakami

podawane z zasmażaną cebulką
i boczkiem

32 zł

Pierogi z warzywami

na purée z batata i marchewki
w mleku kokosowym

32 zł

„Słodycz, która rozpieszcza”



Malinowa Chmurka podana na musie malinowym z kruszonką i owocami

D E S E R Y

Sernik

podany na musie z owoców leśnych, kruszonka, owoce

18 zł

Malinowa Chmurka

podana na musie malinowym, kruszonka, owoce

20 zł

Crème brûlée

z konfiturą z malin

23 zł

Lody rzemieśnicze (3 gałki)

23 zł

Deser dnia - Zapytaj obsługę

N A P O J E

Z I M N E

Coca-cola/ Coca-cola Zero,	8zł / 0,25l	20zł / 0,85l
Fanta, Sprite, Kinley,		
Burn Original	12zł / 0,25l	
Cappy Pomarańczowy, Jabłkowy	8zł / 0,25l	25zł / 1l
Kropla Beskidu	8zł / 0,33l	18zł / 0,75l
Lemoniada rzemieśnicza z cytryn, limonki oraz mięty	15zł / 0,25l	50zł / 1,25l

G O R A C E

Kawa czarna/ Herbata	10zł
Americano/ Espresso	10zł
Caffe latte/ Cappuccino	12zł



P I W A

Książęce Lager beczkowe	13zł / 0,3l	17zł / 0,5l
Książęce IPA/Ciemne/Złote pszeniczne		18zł / 0,5l
Kozel Ležák/Kozel Černý		18zł / 0,5l
Corona		18zł / 0,33l
Hardmade		18zł / 0,4l
Lech		18zł / 0,5l
Książęce IPA/Złote pszeniczne 0.0%		18zł / 0,5l
Kozel 0.0%		18zł / 0,5l
Corona Cero 0.0%		18zł / 0,33l
Hardmade 0.0%		18zł / 0,4l
Lech free 0.0%		18zł / 0,5l

S Z A M P A N

Moët & Chandon Brut Impérial	340zł / 0,75l
Moët & Chandon Rosé Impérial	370zł / 0,75l
Moët & Chandon Ice Impérial	420zł / 0,75l
Veuve Clicquot Brut	400zł / 0,75l
Dom Perignon Blanc Vintage	2100zł / 0,75l

W H I S K Y / W H I S K E Y

Ballantine's	130zł / 0,7l	100zł / 0,5l	18zł / 40ml
Jack Daniel's	160zł / 0,7l	130zł / 0,5l	20zł / 40ml
Gentlemen Jack	200zł / 0,7l		25zł / 40 ml
Bushmills 10 yo	200zł / 0,7l		27zł / 40ml
Glenfiddich 12yo	280zł / 0,7l		30zł / 40ml

W Ó D K A

Stumbras	110zł / 0,7l	85zł / 0,5l	10 zł / 40ml
Finlandia	140zł / 0,7l	110zł / 0,5l	12 zł / 40ml
Ostoya	190zł / 0,7l	150zł / 0,5l	15 zł / 40ml
Belvedere	300zł / 0,7l		20 zł / 40ml

„Idealna harmonia smaków”



Orzeźwiający Aperol Spritz
z nutą pomarańczy

K O K T A J L E

Mohito 26zł

Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Cuba Libre 26zł

Rum, coca-cola, sok z limonki

Elderflower Gin 28zł

Pink Gin, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, białko wegańskie

Hugo 28zł

Prosecco, woda gazowana, syrop z czarnego bzu, mięta, limonka

Whisky Sour 30zł

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko wegańskie

Aperol Spritz 32zł

Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza

Pornstar Martini 32zł

Wódka waniliowa, Prosecco, sok z cytryny,
purée z marakui, syrop waniliowy

Long Island Ice Tea 35zł

Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, sok z cytryny,
syrop cukrowy, coca-cola

K O K T A J L E 0 %

Blue Lagoon 20zł

Likier Blue Curacao, Sprite, sok z cytryny

Passion Fruit Mohito 23zł

Purée z marakui, limonka,
mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana

Mohito Malinowe 25zł

Mus malinowy, sok z cytryny, mięta, woda gazowana

Aperol Spritz 0% 25zł

Prosecco 0%, Orange Spritz, woda gazowana, pomarańcza

Virgin Hugo 25zł

Prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, mięta, limonka



W I N A M U S U J A C E

Cava Bella Mistala Brut Organic, Walencja,
Cavas Marevia, Hiszpania

BIAŁE, WYTRAWNE

Stworzona metodą szampańską z organicznych gron Macabeo i Chardonnay.
Posiada aromat białych owoców, cytrusów i świeżo pieczonego ciasta.

700ml - 85zł / 125ml - 19zł

W I N A B I A Ł E

Novantaceppi Sauvignon Blanc, DOC Friuli,
Latentia Winery, Włochy

BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE

Pięknie pachnące wino z nutą owoców tropikalnych na podniebieniu.
Nos pełen agrestu, miodowego melona oraz dojrzałych cytrusów

95zł / 22zł

Sauvignon Blanc, Nelson, Anchorage Family
Estate, Nowa Zelandia

BIAŁE, WYTRAWNE

Klasyczne Sauvignon z Nowej Zelandii o urzekającym zapachu marakuji
i owoców tropikalnych z odrobiną porzeczek. W smaku dojrzałe owoce
cytrusowe, zielone jabłko i zioła.

105zł / 25zł

Chardonnay Coleccion, Colchagua Valley,
Casa Silva, Chile

BIAŁE, WYTRAWNE

Wino o złocisto żółtej barwie, zachwyca aromatem limonki, jabłek,
pomarańczy z nutą karmelu. W smaku wytrawne, dość lekkie, z delikatnie
mineralnym akcentem, świeżą kwasowością i przyjemnym zakończeniem.

85zł / 19zł

Pinot Gris, Nelson, Anchorage Family
Estate, Nowa Zelandia

BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE

Ciepłe nuty słodkich gruszek, pieczonego jabłka, brzoskwiń, przypraw
i białych kwiatów zapowiadają bogaty smak łączący soczystość owocu
z odrobiną słonecznej słodyczy.

105zł / 25zł

Amalaya Blanco Dulce de Corte,
Bodega Amalaya, Argentyna

BIAŁE, SŁODKIE

Wino z odmian Torrontes i Riesling. Posiada owocowe aromaty z nutami
banana i ananasa, które pięknie łączą się z delikatną kwiatową świeżością.

85zł / 19zł

W I N A R Ó Ż O W E

Amalaya Rose, 2023, Salta, Bodega Amalaya, Argentyna

RÓŻOWE, WYTRAWNE

Unikalna mieszanka gron Malbec (90%) i Torrontes (10%). W nosie bardzo
subtelny aromat kwiatów pomarańczy, pochodzący od szczepu Torrontés oraz
wiśniowych i truskawkowych nut.

85zł / 19zł



W I N A C Z E R W O N E

Porto Ruby, NV, Douro, Quinta do Infantado,
Portugalia

CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE

Najbardziej podstawowe porto - Ruby - wytwarzane jest z tradycyjnych odmian winogron w stalowych kadziach, wyłącznie przy użyciu dzikich drożdży. Doskonale zarówno z pikantnymi serami, jak i z deserami na bazie czekolady albo do picia na kieliszki, gdyż jego lekkość i owocowy charakter nie domaga się towarzystwa posiłku.

120zł / 27 zł

Novantaceppi Appassimento Rosso, IGT Apulia,
Latentia Winery, Włochy

CZERWONE, WYTRAWNE

Wspaniałe wino o intensywnym smaku, który zawdzięcza procesowi suszenia winogron. Kolor wina jest intensywny, zawiera nuty suszonych owoców, przypraw i czekolady

95zł / 22zł

Mulberry Tree Cabernet Sauvignon, Langhorne Creek,
Bleasdale, Australia

CZERWONE, WYTRAWNE

Pełen smaku i elegancki Cabernet o intensywnych aromatach jagód, leśnych ziół, ciemnej czekolady i fiołków. Podniebienie jest gładkie i trwałe, z posmakiem czarnej porzeczki i wyraźnym dębem, zakończone miękkimi taninami. Dojrzało przez 12 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

105zł / 25zł

Malbec, Salta, Colome Estate, Argentyna

CZERWONE, WYTRAWNE

Wino powstaje w Andach, w jednej z najwyższych położonych winnic na świecie. Kusi zmysły pięknymi aromatami jeżyn, czerwonych owoców i egzotycznych nut kwiatowych. Wino dojrzało przez 15 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu.

130zł / 30zł

W I N A B E Z A L K O H O L O W E

Night Orient Sauvignon Blanc, Niemcy

BIAŁE, PÓŁWYTRAWNE

To słomkowo żółte wino otwiera się nutami dojrzałych białych owoców i cytrusów z akcentami kwiatowymi. Doskonale pasuje do białych mięs i owoców morza.

85zł / 19zł

Night Orient Merlot, Niemcy

CZERWONE, PÓŁWYTRAWNE

Wino o pięknej rubinowej szacie. W nosie wyczuwalne jagody, maliny, czarne porzeczki i fiołki. Pasuje do mięs w sosie i dziczyzny.

85zł / 19zł