



DROBIAZGI – APPETIZERS – AMUSE-GUÊTES

Smalec z pieczywem <i>Bread with lard</i> <i>Lard fondue servi avec le pain</i>	5,-
Masełko czosnkowe z bułeczką <i>Garlic butter with roll</i> <i>Beurre à l'ail, baguette</i>	6,-
Miseczka oliwy z czosnkiem i bagietką <i>Baguette with olive oil garlic bowl</i> <i>Huil d'olive à l'ail, baguette</i>	7,-
Śliwki w boczku (6 szt.) <i>Plums wrapped in bacon (6 pcs.)</i> <i>Pruneaux lardés grillés</i>	7,-
Ziemniaki pieczone z sosem tzatziki <i>Roasted potatoes with tzatziki sauce</i> <i>Pommes de terre grillées à la sauce tzatziki</i>	7,-
Bób z sosem tzatziki <i>Broad beans with tzatziki sauce</i> <i>Fèves à la sauce tzatziki</i>	8,-
Feta w ziołach z oliwkami <i>Feta cheese & olives in herbs</i> <i>Feta et les olives aux herbes</i>	10,-
Talerz serów (200g w 3 gatunkach) <i>Cheese board (200g, 3 sorts)</i> <i>Plateau de fromages</i>	28,-
Grzanki czosnkowe / cebulowe z serem <i>Garlic or onion toast with cheese</i> <i>Toasts à l'ail / onion et au fromage</i>	5,-
Grzanki bekonowe z serem <i>Bacon toast with cheese</i> <i>Toasts au bacon et au fromage</i>	6,-

CIEPŁE WARZYWA – WARM VEGETABLES
– LEGUMES CHAUDES

Mini-marchewka glazurowana w maśle <i>Mini-carrots glazed with butter</i> <i>Mini-carottes au beurre</i>	6,-
Szpinak z cieciorą <i>Spinach with chick-peas</i> <i>Epinards aux pois chiches</i>	10,-
Bób z boczkiem duszony w piwie <i>Broad beans with bacon stewed in beer</i> <i>Fèves aux lardons et à la bière</i>	12,-
Szpinak z serem ricotta i jajkiem w koszulce <i>Spinach with ricotta cheese & poached egg</i> <i>Epinards à la ricotta et à l' euf poché</i>	18,-
Szpinak z boczkiem i pomidorami <i>Spinach with bacon & tomatoes</i> <i>Epinards aux lardons et aux tomates</i>	18,-
Pasztet pasterski wegetariański (mały / duży) <i>Vegetarian pie with spinach</i> <i>Gratin de purée de pommes de terre aux epinards</i>	12- / 18,-
Talerz warzyw z sosami <i>Plate of vegetables with sauces</i> <i>Plateau de légumes aux sauces</i>	20,-
Bakłażan z beszamelem i pomidorami <i>Aubergine with tomatoes & bechamel sauce</i> <i>Aubergine aux tomates et au béchamel</i>	20,-
Bakłażan z mięsem i pomidorami <i>Aubergine with tomatoes & meat</i> <i>Aubergine à la viande et aux tomates</i>	22,-
Bakłażan z trzema serami <i>Aubergine with three kinds of cheese</i> <i>Aubergine aux trois fromages</i>	22,-
Łosoś w pomidorach z oliwkami i kaparami <i>Salmon in tomatoes sauce with olives & capers</i> <i>Saumon aux tomates, aux olives et aux capres</i>	20,-

SALADY - SALADS - SALADES COMPOSEES

podawane na zielonej sałacie:

based on lettuce:

à la salade verte:

Salata vinaigrette	
<i>Salad with vinaigrette dressing</i>	8,-
<i>Salade à la sauce vinaigrette</i>	
Grecka	
<i>Greek salad with feta cheese</i>	15,-
<i>Salade grecque à la feta</i>	
Katalońska z kurczakiem	
<i>Katalonian salad with chicken</i>	17,-
<i>Salade catalane au poulet, aux pamplemousses et aux pêches</i>	
Orzechowa z serem gorgonzola	
<i>Salad with nuts & gorgonzola cheese</i>	17,-
<i>Salade au gorgonzola et aux noix</i>	
Campagnarde z groszkiem cukrowym i grzankami	
<i>Campagnarde salad with snap peas & toasts</i>	18,-
<i>Salade aux croûtons et aux pois gourmands</i>	
Sałatka po włosku	
<i>Italian salad with chicken & orange</i>	18,-
<i>Salade italienne au poulet, au fenouil et à l'orange</i>	
Le chevre	
<i>Salad with chevre cheese</i>	19,-
<i>Salade au fromage de chèvre en croûtons</i>	
Inne sałatki:	
<i>Other salads:</i>	
<i>Autres salades:</i>	
Micha sałatki prowansalskiej z ziemniakami i fasolką szparagową	
<i>Salad provansale with potatoes & green beans</i>	10-
<i>Salade provansale aux pommes de terre et aux haricots verts</i>	
Sałatka z jabłkiem i koprem włoskim	
<i>Salad with apple & fennel</i>	17
<i>Salade au pomme et au fenouil</i>	
Awokado z łososiem	
<i>Avocado with salmon</i>	18-
<i>Avocats au saumon fumé</i>	
Sałatka śródziemnomorska	
<i>Salad with avocado & mozzarella cheese</i>	19,-
<i>Salade d'avocats à la mozzarella</i>	

ZUPY – SOUPS – SOUPES

Codziennie - every day – aujourd'hui:

Żołądki drobiowe à la flaczki

Chicken stomachs à la tripe stew

Soupe de gésiers de poulet

10,-

Zupa dnia

Soup of the day

Soupe de jour

7,- to 12,-

KLUCZY, KLUSECZKI... I INNE DANIA MĄCZNE PASTA & OTHER FLOUR DELICACIES PÂTES ET GRAINES

Pierogi Babci Marty (7 szt.)

Grandma Martha's ravioli (7 pcs.) /

Pirojki de Mémé Martha

14,-

- z mięsem

- with meat

- à la viande

- z kapustą

- with sauer kraut

- à la choucroute

- z ziemniakami

- with potatoes

- aux pommes de terre

- z soczewicą

- with lentils

- aux lentilles

Naleśniki (2/3 szt.)

Pancakes (2/3 pcs.)

10,- /14,-

Crêpes

- z jabłkiem

- with baked apples

- aux pommes

- z serem

- with sweet cottage cheese

- au fromage frais

- z bananem i czekoladą

- with banana & chocolate

- aux bananes et au chocolat

Placuszki z owocami (jabłka, wiśnie, banany lub truskawki)
Pancake with fruit (apples, cherries, bananas or strawberries) 9,-
Petites galettes sucrées aux fruits (pommes, cerises, bananes ou fraises)

Galetki gryczane (cena za 1 szt.)
Groats galetes (price par 1 pcs.) 6,-
Galettes de sarrasin (prix pour 1 pièce)
 - z kwaśną śmietaną - with sour cream - à la crème fraîche
 - z jajkiem - with egg - à l'œuf
 - ze szpinakiem - with spinach - aux épinards

Makarony - Pasta – Pâtes:

Fusilli w sosie szpinakowym
Fusilli with spinach sauce 15,-
Fusilli à la sauce d'épinards
 Spaghetti z sosem bolońskim
Spaghetti 16,-
Spaghetti bolonaise
 Spaghetti carbonara
Spaghetti carbonara 16,-
Spaghetti carbonara
 Farfalle z kurczakiem i pieczarkami
Farfalle with chicken & small mushrooms 17,-
Farfalle au poulet et aux champignons de Paris
 Farfalle z cukinią i pomidorami
Farfalle with courgette & tomatoes 17,-
Farfalle aux courgettes et aux tomates
 Pappardelle z serem brie i pomidorami
Tagliatelle with brie cheese & tomatoes 18,-
Tagliatelle au brie et aux tomates
 Tagliatelle z brokułami, słonecznikiem i polędwiczką
Tagliatelle with broccoli and sunflower 19,-
Tagliatelle aux brocolis et au filet de porc
 Tagliatelle z wędzonym łososiem i pomarańczą
Tagliatelle with salmon 20,-
Tagliatelle au saumon fumé
 Pappardelle z suszonymi pomidorami
Pappardelle with dried tomatoes 22,-
Pappardelle aux tomates secs

DANIA GŁÓWNE – MAIN DISHES – PLATS PRINCIPAUX

Pasztet pasterski (mały / duży) <i>Shepherd's pie with meat</i>	12,- / 18,-
<i>Gratin de purée de pommes de terre à la viande</i>	
Sztuka mięsa w sosie Alberta, z marchewką i fasolką szparagową <i>Porkneck in horseradish sauce, with carrot & green beans</i>	26,-
<i>Rôti de porc à la sauce de raifort et aux petits légumes</i>	
Schab z tymiankiem duszony w winie <i>Loin with thyme & onion stewed in wine</i>	28,-
<i>Côtes de porc au thym et au vin</i>	
Schab faszerowany szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu <i>Loin</i>	30,-
<i>Côtes de porc farci aux epinard à la sauce de poivre vert</i>	
Polędwiczki wieprzowe saute <i>Roasted pork sirloin with carrot & potatoes</i>	30,-
<i>Sauté de filets de porc aux pommes de terre et aux carottes</i>	
Polędwiczka ze szpinakiem, podana z makaronem czosnkowym <i>Roasted pork sirloin served with spinach and garlic pasta</i>	30,-
<i>Filet de porc rôti aux epinards et aux pâtes à la persillade</i>	
Polędwiczka z wiśniami podana z makaronem cappellini <i>Roasted pork sirloin with hot cherry and cappellini pasta</i>	30,-
<i>Filet de porc aux cerises chaudes</i>	
Kurczak aïoli z cytrynami po hiszpańsku <i>Chicken roasted with lemon stewed in wine in spanish style</i>	29,-
<i>Blancs de poulet aux citrons confits et à la sauce aïoli</i>	
Befszyk z sosem gorgonzola, podany z białymi warzywami i fasolką <i>Beefsteak with Gorgonzola sauce, served with white vegetables</i>	42,-
<i>Filet de bœuf rôti à la sauce de gorgonzola et aux légumes blanches</i>	
Sola atlantycka w sosie aksamitnym z warzywami <i>Sole in velvet sauce, served with vegetables</i>	32,-
<i>Sole à la sauce veloutée et aux petits légumes</i>	
Stek z tuńczyka z warzywami ratatouille <i>Tuna Steak with ratatouille</i>	32,-
<i>Steak de thon à la ratatouille</i>	
Panga na szpinaku z suszonymi pomidorami <i>Pangasius with spinach & dried tomatoes</i>	30,-
<i>Pangasius gratiné aux épinard aux tomates secs</i>	

DESERY – DESSERTS - DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami	
<i>Warm apple-pie served with ice cream</i>	11,-
<i>Gâteau aux pommes à la glace à la vanille</i>	
Jabluszek zapiekane z konfiturą i cynamonem	
<i>Baked apple with jam & cinnamon</i>	8,-
<i>Pommes gratinées à la confiture et à la cannelle</i>	
Gorący banan w skórce	
<i>Roasted whole banana</i>	10,-
<i>Banane grillé servi en écorce</i>	
Krokiet z bakaliami	
<i>Croquet with dried fruit</i>	11,-
<i>Croquette aux fruits secs</i>	
Sałatka owocowa z rumem	
<i>Salad</i>	12,-
<i>Salade de fruits au rhum</i>	
Fondue czekoladowe z owocami (dla 2 osób)	
<i>Chocolate fondue with fruit (for 2 people)</i>	23,-
<i>Fondue de chocolat aux fruits (pour 2 pers)</i>	

DESERY LODOWE - ICE-CREAM DESSERT – DESSERTS AUX GLACES

Mini-deser lodowy	
<i>Mini ice-cream dessert</i>	5,-
<i>Mini dessert à la glace</i>	
Mrożony krem cappucino	
<i>Semifreddo cappucino</i>	12,-
<i>Gateau glacé au cappuccino</i>	
Lody z gorącymi wiśniami	
<i>Ice-cream served with hot cherry</i>	14,-
<i>Glaces aux cerises chaudes</i>	
Lody z owocami	
<i>Ice-cream served with fruit</i>	14,-
<i>Glaces aux fruits</i>	
Mrożona cytrynka	
<i>Iced lemon drink with lemon sorbet</i>	15,-
<i>Sorbet au citron frappé au vin mousseau</i>	
Mrożona malinka	
<i>Iced raspberry drink with raspberry sorbet</i>	15,-
<i>Sorbet aux framboises frappé au vin mousseau</i>	
Truskawkowe frappé	
<i>Strawberry's frappé</i>	15,-
<i>Frappé aux fraises et aux glaces à la vanille</i>	

NAPOJE GORĄCE – HOT DRINKS – BOISSONS CHAUDES

Kawa espresso	
<i>Espresso</i>	4,-
<i>Café express</i>	
Kawa biała / czarna	
<i>Coffee with milk</i>	5,-
<i>Café au lait</i>	
Kawa cappuccino	
<i>Cappuccino</i>	7,-
<i>Cappuccino</i>	
Kawa latte macchiato	
<i>Latte macchiato</i>	7,-
<i>latte macchiatto</i>	
Kawa po królewsku	
<i>Royal style coffee</i>	9,-
<i>Café royal</i>	
Kawa po wiedeńsku	
<i>Vienna style coffee</i>	9,-
<i>Café viennois</i>	
Kawa z likierem irlandzkim	
<i>Coffee with Irish Carem liqueur</i>	13,-
<i>Café au liqueur irlandais</i>	
Kawa mrożona	
<i>Ice-coffee</i>	9,-
<i>Café glacé</i>	
Kawa mrożona z lodami waniliowymi	
<i>Ice-coffee with ice carem</i>	12,-
<i>Café glacé à la glace à la vanille</i>	
Herbata z cytryną / Herbata Earl Grey	
<i>Tea with lemon / Earl Grey Tea</i>	5,-
<i>Thé au citron / Thé Earl Grey</i>	
Herbata z sokiem malinowym	
<i>Tea with raspberry syrup</i>	6,-
<i>Thé au sirop de framboises</i>	
Herbata po rosyjsku z konfiturą wiśniową	
<i>Russian style tea with cherry jam</i>	8,-
<i>Thé russe à la confiture de cerises</i>	
Herbata z likierem wiśniowym	
<i>Tea with cherry liqueur</i>	9,-
<i>Thé au liqueur de cerises</i>	
Herbaty ziołowe z miodem lub sokiem malinowym	
<i>Infusion with honey or raspberry syrup</i>	8,-
<i>Infusion au miel ou au sirop de framboises</i>	
Herbaty aromatyczne czarne lub zielone	
<i>Flavoured tea black or green</i>	9,-
<i>Thé aromatisé noir ou vert</i>	
Czekolada na gorąco	
<i>Hot chocolate</i>	9,-
<i>Chocolat au lait</i>	

NAPOJE ZIMNE – COLD DRINKS – BOISSONS FROIDES

Woda mineralna	<i>Mineral water</i>	<i>Eau minerale</i>	
- Kropla Beskidu			3,-
- Ostromecko			4,-
Sok owocowy	<i>Fruit juice</i>	<i>Jus de fruits</i>	4,-
Tonic / Bitter lemon			4,-
Coca-cola / Fanta / Nestea			4,-

ALKOHOLE – BEVERAGES – BOISSONS ALCOOLISEES

Piwo <i>Okocim</i> (0.33l / 0.5l / 1l) <i>Draught beer Okocim (0.33l / 0.5l / 1l)</i> <i>Bière pression Okocim</i>	5,- / 7,- / 12,-
Piwa butelkowe (0.33l) <i>Bottled beer (0.33l)</i> - <i>Żywiec / Carlsberg / Pilsner / Budwar</i>	<i>Bière en bouteille (0.33l)</i> 6,-
Piwo grzane z miodem i korzeniami (0.33l / 0.5l) <i>Hot beer with honey & spices (0.33l / 0.5l)</i> <i>Bière chaude au miel et aux épices</i>	8,-/10,-
Piwo grzane z jajkiem <i>Hot beer with egg</i> <i>Bière chaude à l'œuf</i>	8,- / 10,-
Wino białe / czerwone (100ml/500ml/750ml) <i>Wine white / red</i> <i>Vin blanc / rouge</i>	6.- / 25,- / 36,-
Wina wg <i>Karty Win</i> <i>Fine wines from Wine Menu</i> <i>Vins à la Carte de Vins</i>	
Wino grzane z korzeniami i pomarańczą 150ml <i>Hot wine with spices & orange</i> <i>Vin chaud aux épices et à l'orange</i>	10,-
Miód pitny na gorąco (100ml) <i>Hot mead</i> <i>Hydromel chaud</i>	6,-
Likier irlandzki <i>Carolans (30ml)</i>	6-
Martini (100ml)	10,-