

RESTAURACJA WERANDA

Zapraszamy na autorską kuchnię opartą na polskich smakach
z międzynarodowymi inspiracjami.

Enjoy our cuisine based on Polish classics
with a dash of international inspirations.

PRZYSTAWKI ZIMNE Cold Starters

**Carpaccio wołowe z oliwą truflową
i chrupiącym pieczywem**
*Beef carpaccio with truffle oil
and crunchy bread*
(Alergeny: 1,7,10)
32,00

**Carpaccio z marynowanego
łososia z sosem ziołowym,
cytryną i chrupiącym pieczywem**
*Marinated salmon carpaccio
with herb dressing, lemon
and crunchy bread*
(Alergeny: 1,3,5,7,8)
34,00

**Plastry pieczonego buraka
z marynowanym tofu
i sałatą z sosem
miodowo-balsamicznym**
*Slices of baked beetroot
with marinated tofu and lettuce
with honey-balsamic dressing*
(Alergeny: 6,10)
26,00

PRZYSTAWKI GORĄCE Hot Starters

**Domowe pierogi
z nadzieniem do wyboru:**
*Home-made dumplings
with the filling of your choice:*

**Pierogi ze szpinakiem
i wiejskim twarogiem,**
*With spinach
and cottage cheese*
20,00

**Pierogi ruskie, doprawione
świeżo mielonym pieprzem,
podane z okrasą**
*Russian (with mashed potatoes
and curd cheese),*
20,00

**Pierogi z mięsem,
podane z okrasą, boczkiem i cebulą**
*With meat,
ser with ved*

**Pielmieni podane z masłem
czosnkowym i kwaśną śmietaną**
*Pelmeni served with garlic
butter and sour cream*
22,00

Mix pierogów
Home-made dumplings
22,00

SALAТЫ Salads

**Sałata Szefa z warzywami, grillowanym
filetem drobiowym, chipsem z boczku,
gotowanym jajkiem i sosem miodowym**
*Chef's salad with vegetables,
bacon chip, hard boiled egg
and honey sauce*
28,00

**Sałata Szefa z warzywami,
gotowanym jajkiem i sosem miodowym**
*Chef's salad with vegetables,
hard boiled egg and honey sauce*
26,00

**Sałatka Cezar z grillowanym
filetem drobiowym, grzankami i parmezanem**
*Caesar salad with poultry fillet,
croutons and Parmiggiano*
28,00

ZUPY Soups

Krem pomidorowy
Tomato cream
16,00

Rosół z makaronem
Chicken noodle soup
14,00

DANIA GŁÓWNE Main Courses

**Pieczony łosoś z puree ziemniaczanym,
gotowanymi warzywami
i masłem ziołowym**
*Baked salmon with mashed potatoes,
boiled vegetables, and herb butter*
36,00

**Domowe gołąbki z purée ziemniaczanym,
zapekane pod serem wędzonym
z sosem grzybowym i surówką z selera**
*Stuffed cabbage with mashed potatoes,
mushroom sauce, baked under smoked
cheese with celery salad*
34,00

**Wiejska kaczka pieczona z jabłkami,
pieczonymi ziemniakami, modrą kapustą
i sosem śliwkowym z kardamonem**
*Roasted duck with apples,
baked potatoes, red cabbage
and plum sauce with cardamon*
44,00

**Marynowany w mleku kotlet schabowy
z purée ziemniaczanym i kapustą zasmażaną**
*Pork chop marinated in milk with
mushed potatoes and fried cabbage*
36,00

Burger wołowy z frytkami i sałatką colesław
Beef burger served with fries and coleslaw salad
34,00

Burger wegetariański z frytkami i sałatką colesław
Veggie burger served with fries and coleslaw salad
34,00

**Zrazy wołowe w sosie z czerwonego wina,
z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi**
*Beef roulades in red wine sauce,
with buckwheat groats and fried beetroots*
38,00

**Makaron Pappardelle ze szpinakiem,
pomidorami koktajlowymi i cukinią
w sosie śmietanowym**
*Pappardelle pasta with spinach,
cherry tomatoes, zucchini in a cream sauce*
28,00

DESERY Desserts

**Ciastko czekoladowe z płynną
czekoladą i lodami waniliowymi**
Chocolate lava cake with vanilla ice cream
18,00

**Beza z musem z czarnej
porzeczki i serem mascarpone**
*Meringue with blackcurrant
mousse and mascarpone cheese*
18,00

Sernik wiedeński z owocami sezonowymi
Cheesecake with seasonal fruits
18,00

Deser lodowy
Ice cream dessert
16,00

RESTAURACJA WERANDA

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

Cold Beverages

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /
/ Fanta / Sprite /
0,25l
9,00

Kinley Tonic
0,25l
9,00

Fuzetea
Brzoskwinia
Peach
0,25l
9,00

Cappy - soki owocowe
Pomarańcz, jabłko, grapefruit,
czarna porzeczka, pomidor
Fruit juices - Orange, apple,
grapefruit, blackcurrant, tomato
0,25l
9,00

Świeżo wyciskane soki
pomarańcz / grapefruit
Fresh squeezed juices
orange / grapefruit
0,3l
16,00

Lemoniada
mango-limonka,
grapefruit-rozmaryn
Lemonade
Mango-lime,
grapefruit-rosemary
440ml
13,00
1l
24,00

Herbata mrożona
mango, passion-fruit
Iced Tea
440ml
14,00

Kawa mrożona
wanilia, kokos, toffi
Iced Coffee
vanilla, coconut, toffee
440ml
16,00

„Kropla Beskidu”
woda niegazowana
„Kropla Beskidu” still water
0,33l
8,00

„Kropla Delice”
woda gazowana
„Kropla Delice” sparkling water
0,33l
8,00

„Kropla Beskidu”
woda niegazowana
„Kropla Beskidu” still water
0,75l
12,00

„Kropla Delice”
woda gazowana
„Kropla Delice” sparkling water
0,75l
12,00

Red Bull
0,25l
10,00

Burn
0,25l
10,00

NAPOJE GORĄCE

Hot Beverages

Wybór herbat
Assorted teas
10,00

Espresso
8,00

Podwójne espresso
Double espresso
10,00

Kawa
Coffee
8,00

Cappucino
12,00

Latte macchiato
12,00

ALKOHOLE

Alcohols

APERITIF:

Martini Bianco
100ml
12,00
Martini Rosso
100ml
12,00

Martini Extra Dry
100ml
12,00

Campari
40ml
14,00

Ricard
40ml
16,00

GIN:

40ml

Seagram's
12,00

Gordons
14,00

WÓDKA:

40ml

Absolut
10,00

Finlandia
10,00

Finlandia
Cranberry, Grapefruit
11,00

Wyborowa
9,00

Żołądkowa Gorzka
8,00

Żubrówka
Bison Grass Vodka
8,00

WHISKY / WHISKEY / / BOURBON:

40ml

Ballantine's Finest
12,00

Jameson
14,00

Chivas Regal 12
22,00

Jim Beam
16,00

Jack Daniel's
18,00

Jack Daniel's
Gentleman
22,00

Jack Daniel's
Single Barrel
28,00

SINGLE MALT:

40ml

GlenDronach 12 YO
26,00

GlenDronach 18 YO
41,00

BenRiach Speyside
24,00

BenRiach 10 YO
30,00

Glenglassaugh Revival
24,00

BRANDY:

40ml

Stock 84 VSOP
13,00

Metaxa *****
14,00

KONIAK:

Cognac:
40ml

Martell VS
22,00

Martell VSOP
33,00

RUM:

40ml

Havana 3 YO
14,00

Bacardi
12,00

Cachaca
16,00

Malibu
14,00

TEQUILA:

40ml

Olmeca Silver
17,00

Olmeca Gold
17,00

LIKIERY:

Liqueurs:
40ml

Kahlua
14,00

Baileys Irish Cream
14,00

Passoa
12,00

Jägermeister
13,00

Sambuca
14,00

PIWO:

BEER:

BECZKOWE

Draught Beer

Żywiec
0,3l
7,00

Żywiec
0,5l
9,00

BUTELKOWE

Bottled Beer

Heineken
0,33l
9,00

Paulaner pszeniczne
0,5l
13,00

Żywiec
0,33l
9,00

Żywiec
0,5l
12,00

Żywiec bezalkoholowy
0,33l
8,00

Lager Cieszyński
0,5l
13,00

DRINKI:

Cocktails:

Cuba Libre

Rum, Coca-Cola, limonka
Rum, Coka-cole, lemon
20,00

Manhattan

Bourbon, Angostura,
łodki Vermouth, marasca
Bourbon, Angostura,
sweet Vermouth, marasca cherry
20,00

Tequila Sunrise

Tequila, sok pomarańczowy, grenadine
Tequila, orange juice, grenadine
20,00

Tom Collins

Gin, sok z cytryny,
syrop cukrowy, woda gazowana
Gin, lemon juice,
sugar syrup, sparkling water
20,00

Mojito

Rum Havana, mięta,
limonka, cukier trzcinowy,
woda gazowana
Havana rum, mint, lime,
cane sugar,sparkling water
20,00

Caipirinia

Canario cachaça,
limonka, cukier trzcinowy
20,00

Perfect Gin&Tonic

Gin, tonic, limonka
Havana rum, mint, lime,
Gin, tonic, lime
20,00

Long Island Ice Tea

Wódka, Gin, Tequila, Rum,
Triple sec, Coca-Cola,
Vodka, Gin, Tequila, Rum,
Triple sec, Coca-Cola
28,00