



Witejcie u nas na Slōnsku! Siadejcie, bydzie uczta.

Polską i śląską tradycję opowiadamy na nowo.

Razem od 1991 roku

FAMILIJNY ŁOBIOD U OMY / *family dinner*

Garnek domowego rosółu; filet z kurczaka grillowany 2 szt, żeberka pieczone ze śliwkami, śląska rolada wołowa 2 szt, placki ziemniaczane 6 szt, kluski śląskie z sosem pieczeniowym, puree ziemniaczane, rondel grillowanych warzyw, kolorowy coleslaw, modro kapusta, karafka domowej lemoniady

520

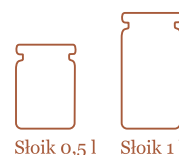
6 osób
450 g/os

A pot of chicken broth; 2 chicken grilled fillets, roasted ribs with plums, Silesian beef roulade (2 pieces), 6 potato pancakes, Silesian dumplings with roast gravy, a small pot of grilled vegetables, colorful coleslaw, red cabbage, a carafe of homemade lemonade

*The weight refers to 6 people
450 g/person*

ZABIERZ SMAKI POD WIĄZEM DO DOMU / *takeout meals*

Gotujemy, zamykamy w słoiku, a Ty podgrzewasz w domu.



Bigos staropolski z podgrzybkami i kielbasą myśliwską
Traditional Polish Bigos with Bay Bolets and Hunter's Sausage

32/56

Leczo z kielbasą śląską
Vegetable Stew with Silesian Sausage

30/52

Leczo wegańskie z papryką
Vegan Vegetable Stew with Bell Peppers

27/48

Zupa ogórkowa na żeberkach
Cucumber Soup with Pork Ribs

21/37

Rolady wołowe w sosie pieczeniowym 2 szt/4 szt
Beef Rolls in Roast Gravy (2 or 4 pieces)

44/77

Sos do makaronu „poloneze” z mięsem wieprzowo-wołowym
“Poloneze” pasta sauce with pork and beef

29/52

Pulpeciki jak u omy: wieprzowo-wołowe w sosie pomidorowym
Meatballs just like Mom used to make: pork and beef in tomato sauce

29/52

Żurek śląski z białą kielbasą i boczkiem
Silesian sour rye soup with white sausage and bacon

24/42

Chilli sin carne wegańskie
Vegan chili sin carne

31/54

Ogórki kiszzone z liściem winogron
Pickled cucumbers with grape leaves

-/19

Śliwki w syropie z anyżem
Plums in anise syrup

24/42

Gruszki w syropie z anyżem
Pears in anise syrup

24/42

NA START / *starter*



Familia Falasco
Balbo Malbec

Tatar z polędwicy wołowej z domowymi marynatami, jajkiem przepiórczym, oliwą szczypiorkową i domowym pieczywem
Beef tenderloin tartare with homemade marinades, quail egg, spring onion olive oil, and homemade bread

59



Mount Olympus
Sauvignon Blanc



Krupniok z koksownika z apfelmusem i grillowaną szniłą z masłem czosnkowym
Blood sausage with apple jam, grilled bread with garlic butter

36

Rosti z łososiem wędzonym na zimno sztachnięte dymem, salsa z ogórków kiszonych i cebulki, majonez koperkowy
Rosti with cold-smoked salmon, lightly infused with smoke, pickled cucumber and onion salsa, dill mayonnaise

38

ZUPY / *soups*



Rosół królewski z makaronem zwany nudelzupą – z wołowiny, kaczki i indyka
Traditional broth of three kinds of meat with noodles

29



Krem z pieczonej dyni z oscypkiem i prażonymi orzechami
Roasted pumpkin soup with smoked sheep cheese and toasted nuts

32



Gryfny żur z białym wusztom i jajcem sadzonym
Sour rye soup with white sausage and a fried egg

34

JESZ ILE
CHCESZ!

PLACKI ZIEMNIACZANE / *potato pancakes*



Gardenos
Crianza



ze śmietaną
crispy potato pancakes with cream

48



z borowikami w śmietanie
crispy potato pancakes with wild mushroom sauce

52



z gulaszem wołowym z cebulką
crispy potato pancakes with beef stew and onions

56

* Zjadłeś i masz ochotę na więcej placków? Powiedz kelnerowi, a my dla Ciebie dosmażymy.
Have you finished eating and would like some more? Tell the waiter and we will fry some more for you.

SAŁATY / *salads*



I Balzi
Barbera
Passito



Z plastrami polędwicy wołowej
marynowaną gruszką w domowej zalewie, truskawkami, pomarańczą, sałatami, sosem musztardowo-miodowym oraz grzanką z grilla
With slices of beef tenderloin, marinated pear in homemade brine, strawberries, orange, lettuce and mustard-honey sauce and grilled toast

59



Marques
de Reinosa
Semi Dulce



Z kozim serem
pieczoną dynią, burakiem marynowanym w domowej zalewie, chałwą, prażonymi orzechami laskowymi, sałatami, winegret morelowym i grzanką z grilla
With goat cheese, roasted pumpkin, beets marinated in a homemade brine, halva, toasted hazelnuts, salads, apricot vinaigrette and grilled croutons

59

smaki śląska *flavors of silesia* opcja dla wegan/info kelner *vegan option / ask waiter* dla wegetarian *vegetarian* bez laktozy *lactose-free* bez glutenu *gluten-free*

Jeśli jesteś silnie uczulony na wybrany składnik lub chciałbyś coś w daniu wymienić, prosimy poinformować obsługę.

If you are strongly allergic to a specific ingredient or would like to make any substitution in the dish, please inform the staff.

DANIA GŁÓWNE / *main courses*



Nicolas Potel
Santenay '22



Polędwica wołowa z gorącego kamienia

rondelek warzyw z grilla, frytki w łupinach i masło ziołowe

Beef tenderloin on a hot stone, grilled vegetable medley, fries and herb butter

149



Polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi

w śmietanie, kluska śląska, kapusta z bekonem i pomidorkami

Pork tenderloin with wild mushrooms in cream sauce, big Silesian dumpling, sauerkraut with bacon and cherry tomatoes

66



Śląska rolada, jak Pan Bóg przykazał

z cebulą, ogórkiem kiszonym i wędzonką, gumiklejzy ze zółtom, i modra kapusta

Beef roulade with onion, pickled cucumber and smoked bacon, Silesian dumplings with roast sauce, red cabbage

69



La Petit Gargotte
Cabernet
Sauvignon



Schabowy na całki tygiel

z pieczarkami, kapustą zasmażaną z boczkiem i ziemniakami z koprem

Pork chop with mushrooms, braised cabbage with bacon and potatoes with dill

64



Familia Falasco
Balbo Malbec



Żeberka wolno pieczone z miodem, cebulą i suszonymi śliwkami

koszyk frytek w łupinach i kolorowy colesław

Slow-roasted ribs with honey and prunes, a basket of fries and colorful coleslaw

88



La Petit Gargotte
Cabernet
Sauvignon

Kotlet de volaille

maślane puree, sos z sałaty masłowej i estragonu, cytrusowe marchewki

De volaille cutlet, mashed potatoes, butter lettuce and tarragon sauce, citrus-flavored carrots

64



Ślōński burger z antrykotu

na grillowanej chałce, chutney z cebuli, ser rubin, ogórek kiszony, plaster bekonu, kapusta, frytki w łupinach i sos musztardowo-chrzanowy

Silesian entrecote burger served in a grilled brioche-style bun with onion chutney, Rubin cheese, pickled cucumber, bacon, sauerkraut, skin-on fries and mustard-horseradish sauce

59



I Balzi Barbera
Passito



Sandacz duszony na maśle

rosti, bisque rakowe, sałatka z kapusty kiszonej i jabłka, oliwa szczypiorkowa

Butter-braised zander, rosti, crab bisque, sauerkraut salad, spring onion olive oil

86



Wachtenburg
Riesling Classic

PIEROGI / *traditional Polish dumplings*



Na bazie koziego sera, ziemniaków i cebulki, polane palonym masłem i jabłkiem

Made with goat cheese, potatoes, and onions, topped with browned butter and apple

48



Z wolno pieczonym żeberkiem w wędzonej marynacie, czosnkowy sos na bazie ziół

With slow-roasted ribs in a smoked marinade, garlic herb-based sauce

54

Z pieczoną kaczką i z sosem wiśniowym

With roast duck and cherry sauce

54



Smak dzieciństwa - ze słodkim serem i gorącymi jabłkami na maśle i cynamonie

The Taste of Childhood: with sweet cheese and hot apples sautéed in butter and cinnamon

48

Wszystkie dania przygotowujemy na bieżąco ze świeżych produktów. Dlatego też czas ich podania wynosi **od 20 do 40 minut**. W wyjątkowych sytuacjach może być dłuższy.
We prepare all dishes fresh to order from the finest ingredients. Therefore, the serving time ranges from 20 to 40 minutes. In exceptional circumstances it may take longer.

DLA DZIECI / for kids

serwowane na zastawie dla dzieci
served on kids tableware



Rosół z makaronem
Broth with noodles

24

Chrupiący Box Junior

48

Mini fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki w łupinach, surówka z marchewki z jabłkiem, łagodny sos pomidorowy, popcorn, kompot, niespodzianka

Crunchy Box Junior: Mini chicken fillets in a crispy coating, chips in their skins, carrot and apple salad, mild tomato sauce, popcorn, compote, surprise

DESERY / desserts



Sernik, co wonio na cały plac na czarnej hołdzie, polany złotym rokitnikiem
Sea buckthorn cheesecake

30



Leniwe kopytka w karmelu z sosem z owoców leśnych i wstążką marzeń
Lazy dumplings in caramel with forest fruit sauce and ribbon of dreams

36

Zawiąż marzenie na Moście Marzeń!

Wierzmy, że to właśnie tutaj marzenia się spełniają.
Napisz swoją intencję, datę i pozwól magii działać!

KAWA CZARNA / black coffee



Espresso
30 ml/12



Espresso Lungo
50 ml/12



Espresso Doppio
60 ml/18



Americano
150 ml/16



Tonic Espresso
350 ml/20

Dodatkowe Espresso
Additional Espresso
+6

KAWA BIAŁA / white coffee



Espresso Macchiato
40 ml/13



Flat White
180 ml/18



Cappuccino
180 ml/16



Caffè Latte
240 ml/20



Latte Macchiato
240 ml/20



Ice Latte
240 ml/20

Dostępne jest mleko roślinne oraz kawa zbożowa
Plant milk and cereal coffee available

HERBATA / tea

400 ml

19

Naturalne herbaty liściaste PIAG z polskiej selekcji – dla miłośników jakości i wyjątkowych połączeń owoców, ziół i aromatycznych przypraw.

czarna/black	97°/5 min	Wake me up breakfast /czarna herbata chińska assam
czarna/black	97°/5 min	Epic Grey /czarna herbata indyjska z olejkiem bergamotki
czarna/black	97°/5 min	Sweet Cinnamon /czarna z cynamonem, kawałkami jabłka, liśćmi jeżyn, nagietkiem i krokoszem
czarna/black	97°/5 min	Indian Chai /czarna z cynamonem, imbirem, pieprzem, kardamonem, pieprzem brazylijskim, skórką pomarańczy, korzeniem lukrecji i goździkami
zielona/green	75°/2 min	China Lung Ching /liście zielonej herbaty
zielona/green	75°/2 min	China Jasmine with Bloosom /zielona z kwiatami jaśminu
zielona/green	75°/3 min	Mint la la land /zielona herbata, liście mięty pieprzowej, kwiaty słonecznika i chabru
zielona/green	75°/2 min	Japanese Sakura /liście zielonej japońskiej herbaty, prażony ryż, migdały, płatki czerwonych chabrów
zielona/green	75°/2 min	Cherry Bloosom /japońska zielona herbata, kwiaty piwonii, płatki róży, naturalny aromat wiśni
biała/white	75°/3 min	White Yuzu /liście białej herbaty z aromatem yuzu
rooibos	100°/8 min	Yummy Orange Rooibos /Rooibos, skórki pomarańczy, krokosz, kwiat słonecznika
owocowa/fruit	100°/8 min	Darling /kawałki pieczonych jabłek i malin, smoczy owoc, skórka dzikiej róży, liście jeżyn i malin, burak, skórka cytryny
owocowa/fruit	100°/9 min	Chamomile blues /skórka i płatki pomarańczy, trawa cytrynowa, dzika róża, hibiskus, rumianek, czarny bez, mięta

GORĄCE WZMACNIAJĄCE / hot drinks

Matcha latte z malinami <i>Matcha latte with raspberries</i>	300 ml	28
Chai latte <i>chai latte</i>	300 ml	20

NAPOJE ZIMNE / cold drinks

Sok ze świeżych owoców i warzyw <i>Fresh fruit and vegetable juice</i>	300 ml	22
Karafka orzeźwiającej lemoniady według własnej receptury <i>A carafe of refreshing lemonade according to our own recipe</i>	500 ml	22
Soki owocowe – pomarańcza, grejpfrut, porzeczka, jabłko <i>Fruit juices – orange, grapefruit, currant, apple</i>	350 ml	14
Napoje gazowane – Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Zero <i>Soft drinks</i>	250 ml	14
Woda Cisowianka classique/perlage <i>Still water/sparkling water</i>	300 ml	14
Woda niegazowana/gazowana w karafce z cytryną i mięta <i>Still/sparkling water in a carafe with lemon and mint</i>	1000 ml	20

TONIC / tonic

Indian tonic water	200 ml	14
Ginger beer tonic water	200 ml	14
Watermelon lemonade	200 ml	14
Grapefruit lemonade	200 ml	14

KOKTAJLE / cocktails

Najlepszy kompot omy aperol, puree czerwone owoce, syrop rabarbar, cytrona <i>Cocktail: Aperol, red fruit purée, rhubarb syrup, lemon juice</i>	250 ml	32
Pornstar Martini Wódka, puree marakuja, sok z cytryny, syrop waniliowy, passoa, kieliszek prosecco <i>Vodka, passion fruit puree, lemon juice, vanilla syrup</i>	200 ml + 20 ml	32
Słoneczny patrol i Aperol Aperol, puree marakuja, wino musujące, watermelon lemonade <i>Aperol, passion fruit puree, sparkling wine watermelon lemonade</i>	480 ml	34
Wakacje w Kołobrzegu Malibu, blue curacao, rum, sok z cytryny, sok ananasowy <i>Malibu, blue curacao, rum, lemon and pineapple juice</i>	300 ml	32
Sekrety naszej apteki Wódka, creme de cassis, kahlua, sok z cytryny, węgiel aktywowany, ginger beer tonic <i>Vodka, creme de cassis, kahlua, lemon juice, coal, ginger beer tonic</i>	250 ml	34

✿ *Wolisz wersję bez alkoholu? Zapytaj kelnera co możemy dla Ciebie przygotować.
Would you prefer a non-alcoholic version? Ask your server what we can prepare for you.*

LOKALNE ALKOHOLE / local spirits

Nalewka naszej produkcji <i>Homemade liquor</i>	40 ml	12
Tessellis Gliwicka wódka premium * <i>Local vodka</i>	40/700 ml	15/250
Tessellis EXQUISITUS Vodka * <i>Local vodka</i>	40/700 ml	15/250
Tessellis London Dry Gin * <i>Local gin</i>	40/700 ml	15/250
Tessellis Botanical Vodka Orange&Jasmine * <i>Local botanical vodka</i>	40/700 ml	15/250
Tessellis Vodka Pineapple&White Chocolate * <i>Local botanical vodka</i>	40/700 ml	15/250
Tessellis Absinthe Verte * <i>Local absinthe</i>	40/700 ml	15/250

* Lokalna destylarnia Tessellis z autorskimi produktami bazującymi na naturalnych składnikach

* *Local Tessellis distillery with proprietary products based on natural ingredients*

PIWO / beer

Naszym zdaniem najlepszy browar w Polsce z ponad 175 letnią tradycją do klasycznych receptur i prawdziwego rzemiosła. Wyłącznie naturalne produkty. Co więcej, smak możemy zmienić na zawołanie, wystarczy dodać naturalną pulpę owocową.

Cieszyn Lager lub Pilsner z beczki / <i>draft beer</i>	300/500 ml	15/18
Cieszyn Pszeniczny z beczki / <i>draft wheat beer</i>	300/500 ml	15/18
Cieszyn bezalkoholowy z beczki (świetny izotonik) / <i>alcohol free beer</i>	300/500 ml	15/18
Cieszyn double IPA	500 ml	18
Cieszyn Mastne	500 ml	18
Cieszyn Porter	500 ml	18

WHISKY / whisky

Jack Daniel's	40 ml/700 ml	16/230
Jack Daniel's Fire	40 ml	16
Jack Daniel's Honey	40 ml	16
Jack Daniel's Apple	40 ml	16
Jim Beam Black Extra Aged	40 ml	18
Johnnie Walker Black Label	40 ml/700 ml	21/300
Glenmorangie 10YO	40 ml	24
Glenfiddich 12YO	40 ml	26
Glenlivet 18YO	40 ml	39
Jameson	40 ml/700 ml	16/230
Tullamore Dew	40 ml	16

WÓDKA / vodka

Wyborowa	40/500 ml	9/90
Finlandia	40/500 ml	12/120
J.A. Baczewski (ziemniaczana) / <i>potato</i>	40/500 ml	14/140

GIN / gin

Bombay Sapphire	40 ml	16
Tanqueray No.TEN	40 ml	21

VERMUT / *vermouth*

Martini Bianco	100 ml	15
Martini Extra Dry	100 ml	15
Martini Rosso	100 ml	15
Martini Rosato	100 ml	15

TEQUILA / *tequila*

Olmecca Tequila Silver	40 ml	16
Olmecca Tequila Gold	40 ml	16

KONIAK I BRANDY / *cognac & brandy*

Remy Martin V.S.O.P.	40 ml	21
Martell V.S.O.P.	40 ml	25
Metaxa 7*	40 ml	19
Metaxa 5*	40 ml	14
Ronsard V.S.O.P.	40 ml	16
Pliska XO	40 ml	18

RUM / *rum*

Bacardi Carta Blanca	40 ml	15
Bacardi Carta Oro	40 ml	15
Bacardi Carta Negra	40 ml	15
Kraken Black Spiced	40 ml	20

LIKIER / *liquor*

Baileys	40 ml	15
Limoncello	40 ml	16
Campari	40 ml	16
Aperol	40 ml	16
Jagermeister	40 ml	16

WINO BIAŁE / *white wine*



Polska/Poland
Wytrawne/Dry

Winnica Turnau Solaris, Baniewice

165

Delikatne, ale pełne smaku wino. Dobrze zbudowane, posiadające naturalną słodycz bananów, gruszek i brzoskwiń, przełamane miodowymi niuansami

A delicate but full-flavored wine. Well structured, having a natural sweetness of bananas, pears and peaches, broken by honey nuances



N. Zelandia/N.Zeland
Wytrawne/Dry

Mount Olympus Sauvignon Blanc, Marlborough

160

To białe wino o jasno złotej barwie z zielonymi refleksami. W nosie intensywne aromaty agrestu, czarnej porzeczki, grejpfruta z lekkimi nutami ziołowymi. W ustach pełne, rześkie i orzeźwiające dzięki dobrze zbalansowanej kwasowości

This white wine has a light golden color with green reflections. Intense aromas of gooseberry, blackcurrant, and grapefruit on the nose with light herbal notes. In the mouth, it is full-bodied, crisp, and refreshing thanks to its well-balanced acidity



Niemcy/Germany
Wytrawne/Dry

Wachtenburg Riesling Classic, Pfalz

125

125 ml/25

Lekki i świeży riesling pełen aromatów zielonych jabłek i brzoskwiń. W ustach pełne, z owocową słodyczą przełamaną delikatną kwasowością

A light and fresh riesling full of aromas of green apples and peaches. Full-bodied in the mouth, with a fruity sweetness broken by a delicate acidity



Portugalia/Portugal
Wytrawne/Dry

Quinta da Raza Branco, Vinho Verde

100

125 ml/20

Lekkie, orzeźwiające wino o perlistej strukturze. W nosie na pierwszy plan wyłania się aromat owoców cytrusowych, a zwłaszcza grejpfruta. W ustach przyjemnie kwasowe i rześkie

A light, refreshing wine with a pearly structure. In the nose, the first foreground emerges the aroma of citrus fruits, especially grapefruit. In the mouth, pleasantly acidic and crisp



Francja/France
Półwytrawne/M.Dry

Le Petite Gargotte Chardonnay, Langwedocja

130

125 ml/26

Produkowane we francuskim regionie Langwedocja. Wino cechuje jasnożółty kolor z zielonkawą poświatą. W aromatach bogate w nuty maślane, tostowe z niuansiem owoców takich jak brzoskwinia, banan i ananas. W ustach soczyste, dobrze zbalansowane, z odświeżającą kwasowością na finiszu.

Produced in the French Languedoc region, this wine is characterized by a light yellow color with a greenish tint. The aromas are rich in buttery, toasty notes with nuances of fruit such as peach, banana, and pineapple. Juicy and well-balanced on the palate, with a refreshing acidity on the finish.



Hiszpania/Spain
Półsłodkie/M.Sweet

Marques de Reinos Semi Dulce, AOC Val de Loire

120

125 ml/24

To hiszpańskie białe wino charakteryzujące się jasnym, słomkowym kolorem oraz aromatami cytrusów, brzoskwiń i kwiatów. W smaku jest lekko słodkie, z dobrze zbalansowaną kwasowością i delikatnymi nutami owocowymi.

This Spanish white wine is characterized by a light, straw-yellow color and aromas of citrus, peach, and flowers. The taste is slightly sweet, with well-balanced acidity and delicate fruity notes

WINO CZERWONE / red wine



Włochy/Italy
Wytrawne/Dry

Khora Primitivo Salento, IGP Salento

120

125 ml/24

Wino o wiśniowym kolorze, intensywnym aromacie wiśni i owoców jagodowych. W ustach pełne, z długim i wyrazistym finiszem

Wine with cherry color, intense aroma of cherry and berry fruits. In the mouth it is full-bodied, with a long and expressive finish



Hiszpania/Spain
Wytrawne/Dry

Gardeos Crianza, DOCa Rioja

140

Powstało z winogron odmiany Tempranillo, Garnacha i Mazuelo. Leżakowało 6 miesięcy w dębowych beczkach. W nosie aromaty wanilii oraz pieprzu, dojrzałe czereśnie i nuty balsamiczne. Delikatna słodycz czerwonych owoców ładnie balansuje kwasowość wina

Made from Tempranillo, Garnacha, and Mazuelo grapes. Aged for 6 months in oak barrels, the nose offers aromas of vanilla and pepper, ripe cherries, and balsamic notes. The delicate sweetness of red fruit nicely balances the wine's acidity



Argentyna/Argentina
Wytrawne/Dry

Familia Falasco Balbo Malbec, Mendoza

130

125 ml/26

Wyraziste aromaty owoców leśnych i ciemnych czereśni, które są typowe dla odmiany Malbec. W tle wyczuwalne nuty wanilii, kawy, czekolady i tytoniu. W ustach słodkie i dojrzałe

Expressive aromas of forest fruits and dark cherries, which are typical of the Malbec variety. In the background, noticeable notes of vanilla, coffee, chocolate and title. In the mouth, sweet and ripe



Włochy/Italy
Wytrawne/Dry

I Balzi Barbera Passito, DOC Piemonte

120

Aromaty owoców leśnych przeplatających się z wanilią i fiołkiem. Całość przełamana słodkimi przyprawami i pestkowymi niuansami. Aksamitne wino wypełnione naturalną słodyczą wiśni i porzeczki

Aromas of forest fruits intermingled with vanilla and violet. The whole is broken by sweet spices and stone fruit nuances. A velvety wine filled with natural sweetness of cherry and currant



Francja/France
P.Wytrawne/M.Dry

Le Petite Gargotte Cabernet Sauvignon, Langwedocja

120

125 ml/24

Charakteryzuje się głęboką rubinową barwą i wyraźnym aromatem czerwonych owoców, takich jak czarna porzeczka, wiśnia oraz śliwka. W smaku wyczuwalne są nuty dojrzałych owoców z delikatnym akcentem przypraw i wanilii, co nadaje winu złożoności i głębi

It is characterized by a deep ruby color and a distinct aroma of red fruits such as blackcurrant, cherry, and plum. The taste reveals notes of ripe fruit with a delicate touch of spice and vanilla, giving the wine complexity and depth



Hiszpania/Spain
Sweet/Sweet

Val Conde Crianza, Valencia

100

125 ml/20

Wino o rubinowym kolorze. W ustach przyjemnie słodkie, zrównoważone i harmonijne. Aromaty czerwonych owoców przeplatają się z waniliowymi niuansami

A wine with a ruby color. In the mouth it is pleasantly sweet, balanced and harmonious. Aromas of red fruits intertwine with vanilla nuances



Włochy/Italy
Półwytrawne/M.dry
Białe/White

WINO MUSUJĄCE/ *sparkling wine*

Diversivo Prosecco, Treviso

Wino o dobrej strukturze, mineralne, przełamane przyjemną kwasowością. Dobrze wyczuwalne nuty brzoskwiń i płatków róż

A wine with good structure, mineral, broken by a pleasant acidity. Well perceptible notes of peaches and petals of roses

95
125 ml/19



Francja/France
Półsłodkie/M.sweet
Białe/White
Bezalkoholowe/
Alcohol free

Le Petit Étoile Chardonnay Organic

Lekkie, bezalkoholowe wino o aromatach kwiatu akacji i białej brzoskwini połączone z subtelnymi nutami cytryny i wanilii. Wino organiczne

A light, alcohol-free wine with aromas of acacia flower and white peach combined with subtle notes of lemon and vanilla. Organic wine

120
125 ml/24

WINA KONESERA / *premium wine*



Włochy/Italy
Wytrawne/Dry
Czerwone/Red

Lodali Barolo Sant Amborgio, DOCG Barolo

Pochodzi z regionu Piemont i leżakowało w dębowych beczkach 24 miesiące. Cieliste wino o aromatach wiśni, lukrecji i niuansach ziemistych. Ciemno czerwona barwa z brązowymi refleksami.

Pełne, z jedwabistymi taninami oraz zaznaczoną kwasowością

It comes from the Piedmont region and was aged in oak barrels for 24 months. A full-bodied wine with aromas of cherry, licorice, and earthy nuances. Dark red in color with brown reflections.

Full-bodied, with silky tannins and pronounced acidity

340



Francja/France
Wytrawne/Dry
Czerwone/Red

Nicolas Potel Santenay '22, AOC Santenay

Rubinowa szata z fioletowymi refleksami. Malinowy bukiet, podszyt z przewagą czerwonych owoców i fiołków. Usta: wino mocne, ale bardzo eleganckie, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami drewna

Ruby red robe with purple highlights Raspberry Bouquet, undergrowth with even a predominance of red fruit and violet

Mouth This is a strong but very elegant wine with notes of wood still very present

340



Francja/France
Wytrawne/Dry
Białe/White

Villebois Sancerre, AOC Sancerre

Wino z regionu Doliny Loary we Francji, powstało w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc. Kolor wina jest jasny, słomkowy. Wyczuwalne aromaty białych owoców, kwiatów bzu oraz grejpfruta. Wino o wyraźnej kwasowości, świeże i mineralne o długim cytrusowym finiszu

A wine from the Loire Valley region in France, made 100% from Sauvignon Blanc. The wine has a light, straw-colored finish.

Aromatic white fruit, elderflower, and grapefruit are noticeable.

The wine has a residual acidity, is fresh and mineral with a residual citrus finish

260

ALERGENY/ allergens

	gluten	jajka	ryba	skorupiaki	mleko	soja	orzeszki ziemne	orzechy	seler	musztarda	ziarna sezamu	dwutlenek siarki	mięczaki	
Tatar z polędwicy														Beef tenderloin tartare
Krupniok z koksownika														Blood sausage from the coke oven
Rosti z łososiem														Rösti with salmon
Rosół tradycyjny														Traditional Chicken Soup
Krem z pieczonej dyni														Roasted Pumpkin Soup
Gryfny żur z kiełbasą														Sour Rye Soup with Sausage
Placki ze śmietaną														Pancakes with sour cream
Placki z borowikami														Pancakes with porcini mushrooms
Placki z gulaszem														Pancakes with goulash
Salatka z polędwicą														Salad with tenderloin
Salatka z kozim serem														Salad with goat cheese
Polędwica z kamienia														Stone-grilled sirloin
Polędwiczki z grzybami														Pork tenderloin
Śląska rolada														Silesian roll
Schabowy														Wojska pork chop
Żeberka pieczone														Roasted ribs
Kotlet devolaille														Devolaille cutlet
Śląski burger														Silesian burger
Sandacz na maśle														Zander in butter
Pierogi z kozim serem														Dumplings with goat cheese
Pierogi z żeberkiem														Dumplings with pork ribs
Pierogi z kaczką														Dumplings with duck
Pierogi z serem na słodko														Sweet cheese dumplings
Rosół tradycyjny														Traditional chicken soup
Chrupiący Box Junior														Crispy Box Junior
Sernik														Cheese cake
Kopytka z karmelem														Potato dumplings with caramel
	gluten	eggs	fish	crustaceans	milk	soya	peanuts	nuts	celery	mustard	sesame seeds	sulphur dioxide	lupin	molluscs

Spędziłeś u nas dobre chwile? Będzie nam miło jak podzielisz się tym z innymi!

Have you had a good time with us? We'd appreciate it if you shared experience with others!

www.facebook.com



www.instagram.com



www.podwiazem.pl



www.tripadvisor.com



Bądź z nami na bieżąco i zapisz się do newslettera na www.podwiazem.pl

Stay up to date with us and sign up subscribe to our newsletter at www.podwiazem.pl

Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów.

Większość posiłków możemy przygotować z obniżoną zawartością glutenu.

All dishes may contain traces of allergens.

Most meals can be prepared with reduced gluten content.