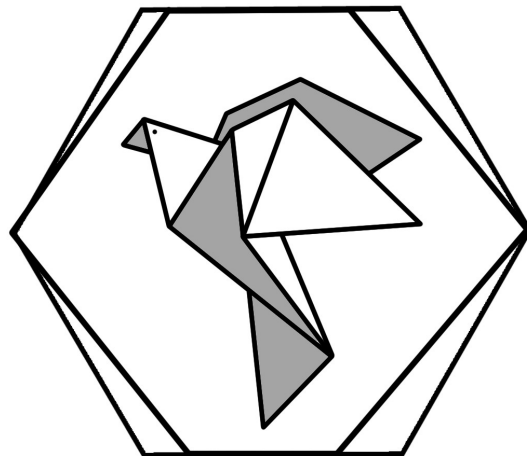


MENU



KARMNIK



WYKAZ ALERGENÓW

① ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN

② SKORUPIAKI

③ JAJA

④ RYBY

⑤ ORZESZKI ZIEMNE

⑥ SOJA

⑦ MLEKO/LAKTOZA

⑧ ORZECHY:

- Migdały, Orzechy laskowe, Orzechy włoskie, Orzechy nerkowca, Orzechy pekan, Orzechy pistacjowe, Orzechy makadamia, Orzechy Queensland

⑨ SELER

⑩ GORCZYCA

⑪ NASIONA SEZAMU

⑫ ŁUBIN

⑬ CEBULA, CZOSNEK, DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY W STĘŻENIACH POWYŻEJ 10 MG/KG:

- ŚRODKI SPOŻYWCZE ZAWIERAJĄCE SIARCZYNY TO: SUSZONE OWOCE (MORELE, GRUSZKI, BRZOSKWINIE, ANANASY, JABŁKA, WINOGRONA) CHRZAN TARTY, ŻEL OWOCOWY, PŁYNNA PEKTYNA, SZPARAGI, SELER, CEBULA, KAPUSTA, RZĘPA, PASTERNAK —ALE TYLKO W POSTACI WYROBÓW, SUSZONYCH, SIEKANA CEBULA I CZOSNEK, CEBULA W OCCIE, WYROBY ZIEMNIACZANE (CZERWONA MAĆZKA ZIEMNIACZANA, MROŻONE PRODUKTY ZIEMNIACZANE, ZIEMNIANKI CIĘTE I SIEKANE), WINO, WINO MUSUJĄCE KWAS CYTRYNOWY.

⑭ MIĘCZAKI

⑮ WIEPRZOWINA

⑯ DRÓB

⑰ CYTRUSY

⑱ MIÓD

Ⓜ DANIE WEGETARIAŃSKIE

DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW UŻYWANE SĄ NASTĘPUJĄCE PRZYPRAWY:

PIEPRZ, PIEPRZ ZIOŁOWY, ZIELE ANGIELSKIE, LIŚĆ LAUROWY, MAJERANEK, OREGANO, BAZYLIA, TYMIANEK,
ZIOŁA PROWANSALSKIE, PAPRYKA SŁODKA, SÓL NISKOSODOWANA, CUKIER Z WANILIĄ



LIST OF ALLERGENS

① GRAINS CONTAINING GLUTEN

② CRUSTACEANS

③ EGGS

④ FISH

⑤ PEANUTS

⑥ SOY

⑦ MILK/LACTOSE

⑧ NUTS

- ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW NUTS, PECAN NUTS, PISTACIO NUTS, MACADAMIA NUTS, QUEENSLAND NUTS

⑨ CELERY

⑩ MUSTARD

⑪ SESAME SEEDS

⑫ LUPINE

⑬ ONION, GARLIC, SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS ABOVE 10 MG / KG:

- FOODS CONTAINING SULFITES ARE: DRIED FRUITS (APRICOTS, PEARS, PEACHES, PINEAPPLES, APPLES, GRAPES), GRATED HORSE RADISH, FRUIT GEL, LIQUID PECTIN, ASPARAGUS, CELERY, ONION, CABBAGE, TURNIP, PARSNIPS - BUT ONLY IN THE FORM OF DRIED, CHOPPED ONION AND GARLIC, ONION IN VINEGAR, POTATO PRODUCTS (RED POTATO FLOUR, FROZEN POTATO PRODUCTS, CUT AND CHOPPED POTATOES), WINE, SPARKLING CITRIC ACID WINE.

⑭ MOLLUSCS

⑮ PORK

⑯ POULTRY

⑰ CITRUS

⑱ HONEY

Ⓥ VEGATARIAN DISH

TO PREPARE OUR MEALS WE USE SPICES:

PEPPER, HERBAL PEPPER, ALLSPICE, BAY LEAF, MARJORAM, OREGANO, BASIL, THYME,
HERB DE PROVENCE, SWEET PEPPER, SALT, VANILLA SUGAR



! DRODZY GOŚCIE !

WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH, WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTÓW. W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚIĆ OK 35 MIN.

W PRZYPADKU ALERCII ORAZ UCZULEŃ NA JAKIEKOLWIEK PRODUKTY SPOŻYWCZE, PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA NA POCZĄTKU SKŁADANIA ZAMÓWIENIE.

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI PODZIELENIA RACHUNKU, PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

DO RACHUNKU POWYŻEJ 40 ZŁ DOLICZANY JEST 10 % SERWIS KELNERSKI.

W PRZYPADKU W KTÓRYM NIE ZGADZAJĄ SIĘ PAŃSTWO Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO, PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED FINALNYM ZATWIERDZENIEM RACHUNKU

! DEAR GUESTS !

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH AND HIGH QUALITY PRODUCTS. IN THAT CASE, WAITING TIME CAN BE UP TO 35 MINUTES.

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES AND ALLERGIES ON ANY PRODUCT, PLEASE INFORM THE WAITER WHEN ORDERING.

IF YOU NEED TO SPLIT YOUR BILL, PLEASE INFORM THE WAITER BEFORE PLACING AN ORDER.

10 % WAITER SERVICE INCLUDED ABOVE 40 ZŁ AMOUNT.

IN CASE OF NOT AGREEING WITH THE OBLIGATION OF WAITER SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE THE FINAL BILL APPROVAL



PRYZYSTAWKI

Ⓜ ROSTI Z BURAKA 29 zł ①③⑦⑩⑰

SALATA Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, KREM BALSAMICZNY

ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

PO WIEJSKU Z CEBULĄ / POD SEROWĄ PIERZYNĄ / W MUSZTARDZIE / NA SŁODKO Z CEBULĄ I ŻURAWINĄ / PIECZYWO

BIAŁA KIEŁBASA 24 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

DUSZONA W CIEMNYM PIWIE I MIODZIE Z CEBULĄ / SOS ŚMIETANOWO-CHRZANOWY, PIECZYWO

Ⓜ NALEŚNIK NA SŁONO 29 zł ①③⑦⑬

SZPINAK, POLSKI SER PLEŚNIOWY LAZUR, POMIDORKI KOKTAJLOWE / DOMOWE PESTO BAZYLIOWE, PESTKI SŁONECZNIKA /

STARTERS

Ⓜ BEETROOT ROSTI 29 zł ①③⑦⑩⑰

A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, GOAT CHEESE, ROASTED PUMPKIN SEEDS, BALSAMIC CREAM

HERRING IN 4 SCENES 24 zł ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

COUNTRYSIDE STYLE WITH ONION / UNDER CHEESE COVER / WITH MUSTARD / SWEET TASTE WITH ONION AND CRANBERRY, BREAD

WHITE SAUSAGE 24 zł ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

BAKED WITH ONION, HONEY AND DARK BEER / CREAMY HORSE RADISH SAUCE, BREAD

Ⓜ SALTY PANCAKE 29 zł ①③⑦⑬

SPINACH, POLISH BLUE CHEESE LAZUR, CHERRY TOMATOES / HOMEMADE BASIL PESTO, SUNFLOWER SEEDS



KARMNIKOWE TATARY

/ PODAWANE Z PIECZYWEM /

TATAR WOŁOWY 36 zł ①③④⑩⑬

100 GR SIEKANEGO SUROWEGO MIĘSA WOŁOWEGO DOPRAWIONEGO WEDŁUG KARMNIKOWEJ RECEPTURY/ MARYNOWANE KURKI, CEBULA, OGÓREK KISZONY, KAPARY, ŻÓŁTKO PRZEPÍÓRCZE, ANCHOIS/ MASŁO

TATAR Z ŁOSOSIA 33 zł ①④⑬⑰

100 GR SUROWEGO ŁOSOSIA DOPRAWIONEGO W KARMNIKOWYM STYLU, PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW, OCET JABŁKOWY/ CEBULA, ŚWIEŻY OGÓREK, RZODKIEWKA, KOPER WŁOSKI, ZIEMIA OLIVKOWA/ MASŁO

W TATAR Z BURAKA 29 zł ①⑦⑧⑱

100 GR PIECZONEGO BURAKA, KOLENDRA, JABŁKO, MIÓD, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW

KARMNIK STYLE TARTARE

/ SERVED WITH BREAD /

BEEF STEAK TARTARE 36 zł ①③④⑩⑬

100 GRAMS OF CHOPPED RAW BEEF MEAT SEASONED IN SPECIAL KARMNIK STYLE, PICKLED CHANTERELLES, ONION, PICKLED CUCUMBER, CAPRES, YOLK OF QUAIL EGG, ANCHOIS, BUTTER

SALMON TARTARE 33 zł ①④⑬⑰

100 GRAMS OF FRESH RAW SALMON, SUNDRIED TOMATOES PESTO, APPLE VINEGAR/ ONION, FRESH CUCUMBER, RADISH, FENNEL, BLACK OLIVE SAND, BUTTER

V BAKED BEET TARTARE 29 zł ①⑦⑧⑱

100 GRAMS OF BAKED BEET, CILANTRO, APPLE, HONEY, GOAT CHEESE MOUSSE, ROASTED ALMOND FLAKES SEED



SALATKI

SALATKA Z KURCZAKIEM 36 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

PANIEROWANE W PANKO CHRUPIĄCE POŁĘDWICZKI Z PIERSI KURCZAKA, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, POMIDORKI CHERRY, ŚWIEŻY OGÓREK, SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY

Ⓜ SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 32 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

PIECZONY BURAK, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, GRUSZKA, JABŁKO, MUS Z KOZIEGO SERA, PRAŻONE PESTKI DYNI, OLEJ Z PESTEK DYNI, OLIVA Z BIAŁEJ TRUFLI

SALADS

With CHICKEN 36 ZŁ ①③⑩⑬⑯⑰⑱

CRUNCHY CHICKEN STRIPS IN PANKO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, SHALLOT, CHERRY TOMATOES, FRESH CUCUMBER, HONEY AND MUSTARD SAUCE

Ⓜ With ROASTED BEET 32 ZŁ ⑦⑧⑩⑬⑰

ROASTED BEET, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, PEAR, APPLE, DRIED PUMPKIN SEEDS, GOAT CHEESE MOUSSE, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, WHITE TRUFFLE INFUSED OLIVE OIL



ZUPY

Ⓜ KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 21 zł ①⑦⑨⑬
KWAŚNA ŚMIETANA, OLIWA Z PESTEK DYNII, GRZANKA Z SEREM BURSZTYN

ŻUREK NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH WIEPRZOWYCH 24 zł ①③⑦⑨⑬⑮
/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

ZUPA CEBULOWA 23 zł ①⑦⑨⑬⑯
BULION NA 3 RODZAJACH MIĘS, BIAŁE WINO / GRZANKA Z SEREM SZAFIR

SOUPS

Ⓥ BAKED TOMATOES CREAM 21 zł ①⑦⑨⑬
SOUR CREAM, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, TOAST WITH BURSZTYN CHEESE

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP MADE ON SMOKED PORK RIBS 24 zł ①③⑦⑨⑬⑮
/ WHITE SAUSAGE, BOILED EGG / MASHED POTATOES WITH FRIED ONION

ONION SOUP 23 zł ①⑦⑨⑬⑯
BEEF BROTH, WHITE WINE / TOAST WITH SZAFIR CHEESE



PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE

PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 34 zł ①⑦⑬⑰

/ FARSZ: GĘŚ, ŻURAWINA, RÓŻOWY PIEPRZ / DOMOWY KARMEL, JABŁKO, PESTKI GRANATU, RUKOLA

PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 34 zł ①⑬⑰⑱

/ FARSZ: KACZKA, KASZA GRZYCZANA, CEBULA, CZOSNEK, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KOLENDRA, SUSZONA ŻURAWINA / MARYNOWANA CZERWONA KAPUSTA, MIÓD

W PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 29 zł ①⑬

/ FARSZ: KISZONA KAPUSTA, PIECZARKI, CEBULA / PRAŻONA CEBULA

PIEROGI Z MIĘSEM PODLANE BULIONEM 32 zł ①⑨⑬⑮

/ FARSZ: WOŁOWINA, WIEPRZOWINA, MARCHEW, CEBULA, CZOSNEK, SELER, PIETRUSZKA, SUSZONY MAJERANEK / ŚWIEŻA KOLENDRA, PRAŻONA CEBULA

W PIEROGI GALICYJSKIE 30 zł ①⑦⑬

/ FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, CEBULA / KWAŚNA ŚMIETANA, PRAŻONA CEBULA

HANDMADE DUMPLINGS

DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 34 zł ①⑦⑬⑰

/ STUFFING: GOOSE, CRANBERRY, PINK PEPPER / HOMEMADE CARAMEL SAUCE, APPLE, POMEGRANATE SEEDS, RUCOLA

DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 34 zł ①⑬⑰⑱

/ STUFFING: DUCK, BUCKWHEAT, ONION, GARLIC, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, CORIANDER, DRIED CRANBERRY / MARINATED RED CABBAGE, HONEY

V DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 29 zł ①⑬

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION

MEAT DUMPLINGS FLOODED WITH BROTH 32 zł ①⑨⑬⑮

/ STUFFING: BEEF, PORK, CARROT, ONION, GARLIC, CELERY, PARSLEY, DRIED MARJORAN / CORIANDER AND FRIED ONION

V GALICIANS DUMPLINGS 30 zł ①⑦⑬

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, ONION / SOUR CREAM, FRIED ONION



BURGERY

CHEESEBURGER WOŁOWY 39 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GR WOŁOWINY, WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SER ŻÓŁTY MIMOLETTE, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CEBULA CZERWONA, SOS DIJO-MAJO

W WECECIOR 34 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ KOTLET: MARCHEWKA, SEZAM, PRAŻONE PESTKI SŁONECZNIKA, KASZA JAGLANA, CEBULA, BUŁKA TARTA, PŁATKI CHILI, IMBIR /
WŁASNEGO WYPIEKU „BRIOCHE”, SAŁATA KARBOWANA, POMIDOR MALINOWY, OGÓREK KISZONY, CZERWONA CEBULA, CEBULA KANDYZOWANA W MIODZIE, SOS ŚMIETANOWO-CZOSNKOWY

DOMOWE FRYTKI Z KETCHUPEM / 5 zł /

MINIMALNY CZAS OCZEKIWANIA NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE WYSMAŻENIA:
ŚREDNIO WYSMAŻONY: 15 MINUT, DOBRZE WYSMAŻONY: 25 MINUT

BURGERS

BEEF CHEESEBURGER 39 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

250 GRAMS OF BEEF, HOMEMADE WHEAT BUN, MIMOLETTE CHEESE, CANDIED ONION WITH HONEY, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, DIJO-MAJO SAUCE

V VECEBURGER 34 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱

/ CUTLET: CARROT, SESAME SEEDS, ROASTED SUNFLOWER SEEDS, MILLET GROATS, RED ONION, BREAD CRUMBS, CHILLI FLAKES, GINGER /
HOMEMADE WHEAT BUN, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, CANDIED ONION WITH HONEY, CREAMY-GARLIC SAUCE

HOMEMADE FRENCH FRIES WITH KETCHUP / 5 zł /

THE MINIMUM WAITING TIME FOR INDIVIDUAL TYPES OF FRIED:
MEDIUM: 15 MINUTES, WELL DONE: 25 MINUTES.



DANIA GŁÓWNE

ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 39 zł ①③⑦⑩⑬⑯⑰

FARSZ: TWARÓG, ZIEMNIAKI, BOCZEK, CEBULA, NATKA PIETRUSZKI / SOS ŚMIETANOWO-CEBULOWY, MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE, KANDYZOWANE TAGLIATELLE Z MARCHEWKI

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 41 zł ①③⑦⑬⑮

SOLANKOWANA WIEPRZOWINA, OBTOCZONA W CHRUPIĄCEJ JAPŃSKIEJ PANIERCE PANKO, PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

DUSZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE 43 zł ①③⑥⑦⑨⑬⑮

W SOSIE WŁASNYM NA BAZIE WHISKY/ DOMOWE KOPYTKA, SMAŻONA CYKORIA

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE 45 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

SOS ŚMIETANOWO-BOROWIKOWY NA BAZIE BRANDY/ KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE

PÓŁ KACZKI LUZOWANEJ 54 zł ⑬⑯⑰

ZAPIEKANEJ Z KAWALKAMI JABŁEK I POMARAŃCZY/ KLUSKI ŚLĄSKIE, BURAKI ZASMAŻANE, MUS ŻURAWINOWY

STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ 69 zł ⑦⑬⑰

250 GRAM ANTRYKOTU WOŁOWEGO MARYNOWANEGO Z CZOSNKIEM I ŚWIEŻYM ROZMARYNEM/
CHIPSY Z BATATÓW, MIESZANE SAŁATY LOLLO Z VINAIGRETTE, DOMOWE MASŁO CZOSNKOWE

MAIN COURSE

ROLLED CHICKEN 39 zł ①③⑦⑩⑬⑯⑰

/ STUFFING: COTTAGE CHEESE, POTATOES, BACON, ONION, PARSLEY / CREAMY-ONION SAUCE, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, CANDIED CARROT TAGLIATELLE

BONE-IN PORK CHOP 41 zł ①③⑦⑬⑮

CURED PORK LOIN, COATED IN CRISPY JAPANESE PANKO COATING, MASHED POTATO, FRIED ONION, FRESH CUCUMBER & YOGHURT SALAD

STEWED PORK RIBS 43 zł ①③⑥⑦⑨⑬⑮

IN GRAVY BASED ON WHISKY / HOMEMADE POTATO NOODLES, FRIED CHICORI

PORK TENDERLOIN 45 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

CREAMY-BOLETIUS SAUCE BASED ON BRANDY/ LOCAL „SILESIAN” NOODLES, FRIED BEETS

DEBONED HALF DUCK 54 zł ⑬⑯⑰

ROASTED WITH PIECES OF FRESH APPLE AND ORANGE/ LOCAL „SILESIAN” NOODLES, FRIED BEET, CRANBERRY MOUSSE

BONE-IN ENTRECOTE STEAK 69 zł ⑦⑬⑰

250 GRAMS BEEF MARINATED WITH GARLIC AND FRESH ROSEMARY,
SWEET POTATO CHIPS, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE, HOMEMADE GARLIC BUTTER



RYBY

PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA 55 zł (1)(4)(6)(7)(8)(10)(13)(17)(18)

POD ORZECHAMI NERKOWCA, Z BUŁKĄ TARTĄ I ŚWIEŻĄ PIETRUSZKĄ, MARYNOWANY W MIODZIE I MUSZTARDZIE /
PUREE BROKUŁOWO-CZOSNKOWE, SOS NA BAZIE JACKA DANIELSA, POMIDORKI CHERRY, MIESZANE SAŁATY LOLLO Z VINAIGRETTE

ZAPIEKANY FILET Z JESIOTRA 69 zł (3)(4)(7)(9)(13)(16)(17)

Z SOSEM BUERRE BLANC ZIEMNIAKI GRATIN Z SEREM SZAFIR, MARYNOWANY BURAK

FISH

BAKED SALMON FILLET 55 zł (1)(4)(7)(8)(10)(13)(17)(18)

COATING WITH CASHEWS NUTS, BREADCRUMBS AND FRESH PARSLEY, MARINATED WITH DIJON MUSTARD AND HONEY /
BROCCOLI & GARLIC PUREE, JACK DANIELS SAUCE, CHERRY TOMATO, A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE

BAKED STURGEON FILLET 69 zł (3)(4)(7)(9)(13)(16)(17)

SERVED WITH BUERRE BLANC SAUCE/ POTATO GRATIN WITH SZAFIR CHEESE, MARINATED BEET



DESERY

DOMOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 23 ZŁ (1)(3)(7)
BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI PEKAN 24 ZŁ (1)(3)(7)(8)
/ KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO /

PUCHAREK LODÓW 22 ZŁ (3)(7)(8)(17)
3 GAŁKI LODÓW, BITA ŚMIETANA, DOMOWY KARAMEL, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

DESSERTS

HOMEMADE APPLE PIE 23 ZŁ (1)(3)(7)
WHIPPED CREAM, SCOOP OF ICE CREAM, POWDER SUGAR, SPRINKLE WITH DARK CHOCOLATE

CARROT CAKE WITH PECAN NUTS 24 ZŁ (1)(3)(7)(8)
/ CREAMY GLAZE /

ICE CREAM SUNDAE 22 ZŁ (3)(7)(8)(17)
3 SCOOPS OF ICE CREAM, WHIPPED CREAM, ROASTED ALMONDS FLAKES, HOMEMADE CARAMEL, SPRINKLE WITH DARK CHOCOLATE



DODATKI

PIECZYWO 5 zł ① / MASŁO 3 zł ⑦
PUREE ZIEMNIACZANE 9 zł ⑦⑬ / FRYTKI 11 zł / FRYTKI Z BATATÓW 18 zł
MIX SAŁAT Z VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰
KLUSKI ŚLĄSKIE 9 zł

SOSY / 3 zł

KWAŚNA ŚMIETANA ⑦ / DIJO-MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAJONEZ ③⑦

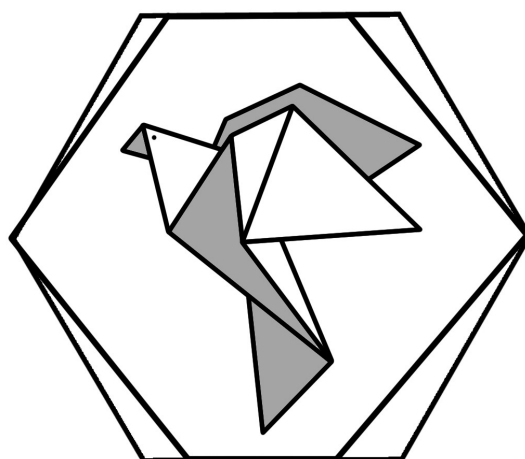
EXTRAS

BREAD 5 zł ① / BUTTER 3 zł ⑦
POTATO PUREE 9 zł ⑦⑬ / FRIES 11 zł / SWEET POTATOES FRIES 18 zł
A MIX OF SALAD WITH VINAIGRETTE 7 zł ⑩⑰
SILESIA Noodles 9 zł

SAUCES / 3 zł

SOUR CREAM ⑦ / DIJO MAJO ③⑦⑩
KETCHUP / MAYONNAISE ③⑦

NAPOJE



KARMNIK

BEVERAGES



! DRODZY GOŚCIE !

WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW, W ZWIĄZKU Z TYM CZAS OCZEKIWANIA NA ZAMÓWIONE POTRAWY MOŻE WYNOŚIĆ OK 35 MIN.

W PRZYPADKU ALERGII ORAZ UCZULEŃ NA JAKIEKOLWIEK PRODUKTY SPOŻYWCZE, PROSIMY O POINFORMOWANIE KELNERA NA POCZĄTKU SKŁADANIA ZAMÓWIENIE.

W PRZYPADKU KONIECZNOŚCI PODZIELENIA RACHUNKU, PROSIMY POINFORMOWAĆ KELNERA PRZED ZŁOŻENIEM ZAMÓWIENIA

DO RACHUNKU POWYŻEJ 40 ZŁ DOLICZANY JEST 10 % SERWIS KELNERSKI.

W PRZYPADKU W KTÓRYM NIE ZGADZAJĄ SIĘ PAŃSTWO Z DOLICZENIEM SERWISU KELNERSKIEGO, PROSIMY O POINFORMOWANIE OBSŁUGI PRZED FINALNYM ZATWIERDZENIEM RACHUNKU

! DEAR GUESTS !

ALL OF OUR DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS, IN THAT CASE, WAITING TIME CAN BE UP TO 35 MINUTES.

IN CASE OF SEVERE ALLERGIES AND ALLERGIES ON ANY PRODUCT, PLEASE INFORM THE WAITER WHEN ORDERING.

IF YOU NEED TO SPLIT YOUR BILL, PLEASE INFORM THE WAITER BEFORE PLACING AN ORDER.

10 % WAITER SERVICE INCLUDED ABOVE 40 ZŁ AMOUNT.

IN CASE OF NOT AGREEING WITH THE OBLIGATION OF WAITER SERVICE, PLEASE INFORM YOUR WAITER BEFORE THE FINAL BILL APPROVAL

