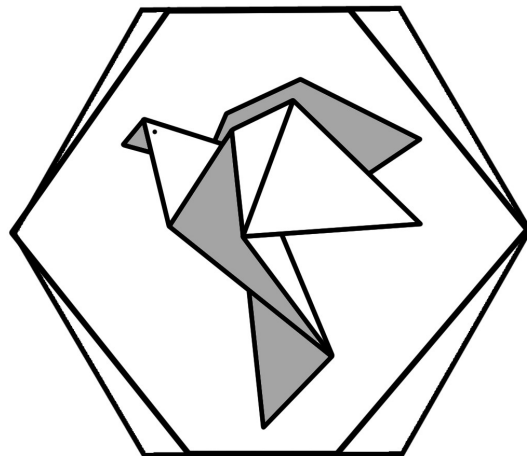


# MENU



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 MACZKA 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



## PRZYSTAWKI / 100 - 150 g /

**W** ROSTI Z BURAKA 29 ZŁ ①③⑦⑩⑰⑱

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

**ŚLEDŹ W 4 ODSŁONACH** 28 ZŁ ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

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

**BIŁA KIEŁBASA** 25 ZŁ ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

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

**W** NALEŚNIK NA SŁONO 29 ZŁ ①③⑦⑬

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

## STARTERS / 100 - 150 g /

**V** BEETROOT ROSTI 29 ZŁ ①③⑦⑩⑰⑱

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

**HERRING IN 4 SCENES** 28 ZŁ ①③④⑦⑩⑬⑰⑱

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

**WHITE SAUSAGE** 25 ZŁ ①⑦⑨⑩⑬⑮⑱

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

**V** SALTY PANCAKE 29 ZŁ ①③⑦⑬

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



## KARMNIKOWE TATARY / 120-150 g / / PODAWANE Z PIECZYWEM /

### TATAR WOŁOWY 39 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 39 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 33 zł ①⑦⑧⑱

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

## KARMNIK STYLE TARTARE / 120 -150 g / / SERVED WITH BREAD /

### BEEF STEAK TARTARE 39 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 39 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 33 zł ①⑦⑧⑱

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



## SALATKI / 200 - 250 g /



### SALATKA Z KURCZAKIEM 39 zł (1)(3)(10)(13)(16)(17)(18)

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



### (W) SALATKA Z PIECZONYM BURAKIEM 36 zł (7)(8)(10)(13)(17)(18)

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

## SALADS / 200 - 250 g /



### With CHICKEN 39 zł (1)(3)(10)(13)(16)(17)(18)

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



### (V) With ROASTED BEET 36 zł (7)(8)(10)(13)(17)(18)

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 / 275 ML /



KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW 23 zł (1)(7)(9)(13)(16)

KWAŚNA ŚMIETANA, OLIWA Z PESTEK DYNII, GRZANKA Z SEREM BURSZTYN

ŻUREK NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH WIEPRZOWYCH 25 zł (1)(3)(7)(9)(13)(15)

/ BIAŁA KIEŁBASA, JAJKO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PRAŻONĄ CEBULĄ

ZUPA CEBULOWA 24 zł

BULION NA 3 RODZAJACH MIĘS, BIAŁE WINO / SER SZAFIR, GRZANKA NA MAŚLE

## SOUPS / 275 ML /



BAKED TOMATOES CREAM 23 zł (1)(7)(9)(13)(16)

SOUR CREAM, PUMPKIN SEEDS INFUSED OLIVE OIL, TOAST WITH BURSZTYN CHEESE

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP MADE ON SMOKED PORK RIBS 25 zł (1)(3)(7)(9)(13)(15)

/ WHITE SAUSAGE, BOILED EGG / MASHED POTATOES WITH FRIED ONION

ONION SOUP 24 zł

BEEF BROTH, WHITE WINE / SZAFIR CHEESE, TOAST





## PIEROGI RĘCZNIE ROBIONE / 7 SZT. / 230 - 250 g /



PIEROGI Z PIECZONĄ GĘSIĄ 49 zł (1)(7)(13)(16)

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



PIEROGI Z PIECZONĄ KACZKĄ 34 zł (1)(13)(16)(17)(18)

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



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI 30 zł (1)(13)

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



PIEROGI Z MIĘSEM PODLANE BULIONEM 34 zł (1)(9)(13)(15)

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



PIEROGI GALICYJSKIE 30 zł (1)(7)(13)

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

## HANDMADE DUMPLINGS / 7 PCS / 230 - 250 g /



DUMPLINGS WITH BAKED GOOSE 49 zł (1)(7)(13)(16)

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



DUMPLINGS WITH BAKED DUCK 34 zł (1)(13)(16)(17)(18)

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



(V) DUMPLINGS WITH SOUR CABBAGE AND MUSHROOM STUFFING 30 zł (1)(13)

/ STUFFING: SOUR CABBAGE, MUSHROOMS / FRIED ONION



MEAT DUMPLINGS FLOODED WITH BROTH 34 zł (1)(9)(13)(15)

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



GALICIANS DUMPLINGS 30 zł (1)(7)(13)

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



## BURGERY / 350 - 400 g /



### CHEESEBURGER WOŁOWY 39 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

225 g WOŁOWINY DOPRAWIANEJ W KARMNIKOWYM STYLU /ZAWIERA SMAŻONĄ CEBULĘ/, 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**

/ 180 g - 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 / 75 g / 6 zł /

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

## BURGERS / 350 - 400 g /



### BEEF CHEESEBURGER 39 zł ①③⑦⑩⑪⑬⑱

225 GRAMS OF BEEF SEASONED IN KARMINK STYLE (CONTAINS FRIED ONION), HOMEMADE WHEAT BUN, MIMOLETTE CHEESE, CANDIED ONION WITH HONEY, SALAD, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, RED ONION, DIJO-MAJO SAUCE



### V **VEGEBURGER 34 zł ①⑦⑧⑩⑪⑬⑱**

/ 180 g 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 / 75 g / 6 zł /

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



## RYBY / 250 g - 300 g /



### PIECZONY FILET Z ŁOSOSIA 55 zł ①④⑥⑦⑧⑩⑬⑰⑱

/160 g FILETA Z ŁOSOSIA/ POD KRUSZONYMI ORZECHAMI NERKOWCA, 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

## FISH / 250 g - 300 g /



### BAKED SALMON FILLET 55 zł ①④⑥⑦⑧⑩⑬⑰⑱

/160 g SALMON FILET/ COATING WITH CRUMBLED 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

## DANIA GŁÓWNE Z DROBIU / 330 g. - 400 g/



### ROLADA Z PIERSI KURCZAKA 41 zł ①③⑦⑩⑬⑰⑱

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



### PÓŁ KACZKI LUZOWANEJ 54 zł ⑬⑰⑱

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

## POULTRY MAIN COURSE /330 g.-400 g./



### ROLLED CHICKEN 41 zł ①③⑦⑩⑬⑰⑱

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



### DEBONED HALF DUCK 55 zł ⑬⑰⑱

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



## DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / 350 - 450 g /

### SCHABOWY Z KOŚCIĄ 44 zł ①③⑦⑬⑮

220 G SOLANKOWANEJ WIEPRZOWINY, OBTOCZONEJ W CHRUPIĄCEJ JAPANESEJ PANIERCE PANKO,  
PUREE ZIEMNIACZANE, PRAŻONA CEBULA, MIZERIA

### POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 46 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

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

### DUSZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE 49 zł ①⑥⑦⑬⑮⑰⑱

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

### STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ 69 zł ⑦⑬⑰⑱

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

## MEAT MAIN COURSE / 350 - 450 g /

### BONE-IN PORK CHOP 44 zł ①③⑦⑬⑮

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

### PORK TENDERLOIN 46 zł ①⑥⑦⑩⑬⑮

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

### STEWED PORK RIBS 49 zł ①⑥⑦⑬⑮⑰⑱

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

### BONE-IN ENTRECOTE STEAK 69 zł ⑦⑬⑰⑱

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



## DESERY / 100 -150 g /

DOMOWA SZARLOTKA NA CIEPŁO 24 zł (1)(3)(7)

BITA ŚMIETANA, GAŁKA LODÓW, CUKIER PUDER, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

CIASTO MARCHEWKOWE Z ORZECHAMI PEKAN 24 zł (1)(3)(7)(8)(17)

/ KREM Z SERKA ŚMIETANKOWEGO /

PUCHAREK LODÓW 22 zł (1)(3)(7)(8)(17)

3 GAŁKI LODÓW, BITA ŚMIETANA, DOMOWY KARAMEL, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW, OPRÓSZONE CIEMNĄ CZEKOLADĄ

## DESSERTS / 100 -150 g /

HOMEMADE APPLE PIE 24 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)(17)

/ CREAMY GLAZE /

ICE CREAM SUNDAE 22 zł (1)(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 / 150 g / 11 zł / FRYTKI Z BATATÓW / 150 g / 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

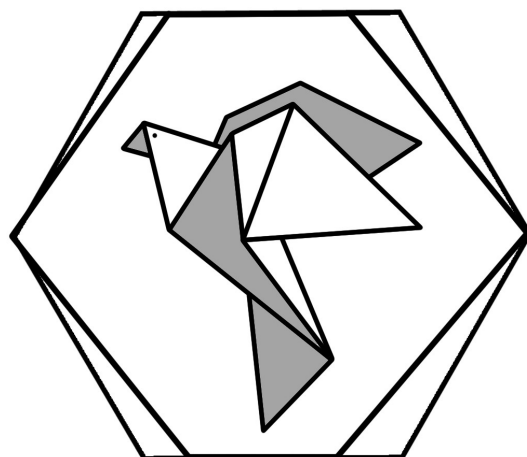
## EXTRAS

BREAD 5 zł ① / BUTTER 3 zł ⑦  
POTATO PUREE 9 zł ⑦⑬ / FRIES / 150 g / 11 zł / SWEET POTATOES FRIES / 150 g / 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 WYNOŚĆ 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