



menu

przystawki zimne
cold starters | studené předkrmy

TATAR Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY RASY LIMOUSINE 
SEASONED LIMOUSIN BEEF TARTARE | TATAR Z VYZRÁLÉHO HOVĚZÍHO LIMOUSINE 73 PLN
100g/130g

ŽÓŁTKO, SZALOTKA, KORNISZON, MAJONEZ TRUFLOWY, BOROWIK, SŁONECZNIK
EGG YOLK, SHALLOT, GHERKIN, TRUFFLE MAYONNAISE, BOLETUS, SUNFLOWER SEEDS
ŽLOUTEK, ŠALOTKA, OKURKA, LANÝŽOVÁ MAJONÉZA, HŘIB, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA

MŁODA WIEPRZOWINA W GALARECIE 
YOUNG PORK IN ASPIC | MLADÉ VEPŘOVÉ V ROSOLU 59 PLN
80g/100g

CHRZAN, GORCZYCA, GRANNY SMITH, OCET CHARDONNAY
HORSERADISH, MUSTARD, GRANNY SMITH APPLE, CHARDONNAY VINEGAR
KŘEN, HOŘČICE, JABLKO GRANNY SMITH, CHARDONNAY OCET

BRYNDZA  
FASOLKA SZPARAGOWA, PUMPERNIKIEL, OPIENKI, MIESZANE SAŁATY, ORZECH WŁOSKI
GREEN BEANS, PUMPERNICKEL, HONEY MUSHROOMS, MIXED LETTUCE, WALNUTS
ZELENÉ FAZOLKY, PUMPERNICKEL, VÁCLAVKY, MÍCHANÉ SALÁTY, VLAŠSKÉ OŘECHY 49 PLN
65g/80g

przystawki ciepłe
hot starters | teplé předkrmy

JESIOTR WĘDZONY | SMOKED STURGEON | UZENÝ JESETER 86 PLN
80g/120g

ROKITNIK, SIBERIAN CAVIAR, MOSKOL, MAŚLANKA
SEA BUCKTHORN, SIBERIAN CAVIAR, MOSKOL BREAD, BUTTERMILK
RAKYTNÍK, SIBIŘSKÝ KAVIÁR, MOSKOL, PODMÁSLÍ

FOIE GRAS | FOIE GRAS | FOIE GRAS 75 PLN
60g/100g

CHAŁKA, DEMI GLACE, BRUSZNICA, KONFITURA Z CEBULI
CHALLAH BREAD, DEMI-GLACE SAUCE, LINGONBERRY, ONION CONFIT
VÁNOČKA, DEMI-GLACE, BRUSINKA, CIBULOVÁ MARMELÁDA

ŚLIMAKI Z JURY KRAKOWSKO - CZĘSTOCHOWSKIEJ  
SNAILS FROM THE KRAKÓW-CZĘSTOCHÓWA JURA 79 PLN
80g/110g

BRIOCHE, POMIDORKI PODSUSZANE, SZARA RENETA, CEBULKA PERŁOWA
BRIOCHE, SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES, GREY RENET APPLE, PEARL ONIONS
RIOŠKA, POLOSUŠENÁ CHERRY RAJČATA, JABLKO ŠEDÁ RENETA, PERLOVÉ CIBULKY

zupy | soups | polévky

ŽUR Z MANGALICY
MANGALICA SOUR SOUP | MANGALICA KYSELA POLÉVKA 39 PLN
300g/110g

BEKON I KIEŁBASA Z MANGALICY, ZIEMNIAK TRUFLOWY, ŽÓŁTKO, CRÈME FRAÎCHE
MANGALICA BACON AND SAUSAGE, TRUFFLE POTATO, EGG YOLK, CRÈME FRAÎCHE
SLANINA A KLOBÁSA Z PRASETE MANGALICA, LANÝŽOVÝ BRAMBOR, ŽLOUTEK, CRÈME FRAÎCHE

KREM Z PRAWDZIWKÓW 
PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP | KRÉMOVÁ POLÉVKA Z HŘIBŮ SMRKOVÝCH 39 PLN
250g/50g

SIEDZUŃ SOSNOWY, ZIEMNIAK, KARAMELIZOWANA KAPUSTA KISZONA
CAULIFLOWER MUSHROOM, POTATO, CARAMELIZED SAUERKRAUT
KOTRČ KADEŘAVÝ, BRAMBORY, KARAMELIZOVANÉ KYSANÉ ZELÍ

CONSOMMÉ Z BAŽANTA
PHEASANT CONSOMMÉ | BAŽANTÍ CONSOMMÉ 37 PLN
250g/60g

DOMOWY MAKARON, BAŽANT I CIELĘCINA W PANKO, WARZYWA KORZENNE, CHABRY
HOMEMADE PASTA, PHEASANT AND VEAL IN PANKO, ROOT VEGETABLES, CORNFLOWERS
DOMÁČÍ TĚSTOVINY, BAŽANT A TELECÍ V PANKO STROUHANCE, KOŘENOVÁ ZELENINA, KVĚTY CHRPY



PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST | KACHNÍ PRSA

UDKO KACZE, JUS, STRACIATELLA, PACHNOTKA, MAGNOLIA
DUCK LEG, JUS, STRACCIATELLA, BEEFSTEAK PLANT, MAGNOLIA
KACHNÍ STEHNO, JUS, STRACCIATELLA, PERILA KŘOVITÁ, MAGNOLIE

119 PLN
240g/160g

SEZONOWANY SCHAB WIEPRZOWY RASY BENTHEIMER

BENTHEIMER BREEDS AGED PORK LOIN | PLEMENA BENTHEIMER VYZRÁLÁ VEPŘOVÁ KOTLETA

KURKI, BURAK, MIÓD, PIEPRZ MARYNOWANY
CHANTERELLE MUSHROOMS, BEETROOT, HONEY, PICKLED PEPPER
LIŠKY, ČERVENÁ ŘEPA, MED, NAKLÁDANÝ PEPŘ

91 PLN
180g/150g

PIEROGI Z BESKIDZKĄ JAGNIĘCINĄ

PIEROGI WITH BESKID LAMB | PÍROHY S BESKYDSKÝM JEHNĚČÍM MASEM

RYDZE, PALONE SIANO, KARMELIZOWANA MAŚLANKA, MIĘTA
SAFFRON MILK CUPS, ROASTED HAY, CARAMELIZED BUTTERMILK, MINT
SMRŽOVITÍ, PRAŽENÉ SENO, KARMELIZOVANÉ PODMÁSLÍ, MÁTA

69 PLN
200g/100g

PIERŚ Z PERLICY

GUINEA FOWL BREAST | PRSO Z PERLIČKY

POR, TRUFLA, FASOLKA SZPARAGOWA, BRUSZNICA, VIN JAUNE
LEEK, TRUFFLE, GREEN BEANS, LINGONBERRY, VIN JAUNE
PÓR, LANÝŽ, ZELENÉ FAZOLKY, BRUSINKY, VIN JAUNE

115 PLN
160g/160g

TAGLIOLLINI NERO

KREWETKI 8/12, OŚMIORNICA, OSTRYGA GILLARDEAU, VONGOLE, CZOSNEK
SHRIMP 8/12, OCTOPUS, GILLARDEAU OYSTER, VONGOLE CLAMS, GARLIC
KREVETY 8/12, CHOBOTNICE, ÚSTRÍCE GILLARDEAU, MUŠLE VONGOLE, ČESNEK

104 PLN
100g/180g

PSTRĄG Z NAŁĘŻĄ

TROUT FROM NAŁĘŻE | PSTRUH Z NAŁĘŻE

SZYJKI RAKOWE, ESPAGNOLE, KALAREPA, BURAK, DYNIA
CRAYFISH NECKS, ESPAGNOLE SAUCE, KOHLRABI, BEETROOT, PUMPKIN
RAČÍ KRKY, OMÁČKA ESPAGNOLE, KEDLUBEN, ČERVENÁ ŘEPA, DÝŇ

99 PLN
200g/120g

ŁOSOŚ LOCH DUART | HOMAR

LOCH DUART SALMON, LOBSTER | LOSOS LOCH DUART, HUMR

SOS VELOUTE, CUKINIA, IKRA Z TROCI, SZCZYPIOREK
VELOUTÉ SAUCE, ZUCCHINI, SEA TROUT ROE, CHIVES
OMÁČKA VELOUTÉ, CUKETA, JIKRY ZE SIVENA, PAŽITKA

179 PLN
140g/150g

JAJKO Z LIPOWEGO WZGÓRZA

EGG FROM LIPOWE WZGÓRZE | VEJCE Z LIPOVÉHO VRCHU

FASOLKA SZPARAGOWA, SOPLÓWKA, CZARNY CZOSNEK, YUZU, SZARA RENETA
GREEN BEANS, LION'S MANE MUSHROOM, BLACK GARLIC, YUZU, GREY RENET APPLE
ZELENÉ FAZOLKY, KORÁLOVEC JEŽATÝ, ČERNÝ ČESNEK, YUZU, JABLKO ŠEDÁ RENETA

59 PLN
60g/170g

SIEDZUŃ SOSNOWY

CAULIFLOWER MUSHROOM | KOTRČ KADEŘAVÝ

KLUSKI ŚLĄSKIE PETIT, OSCYPEK, TRUFLA, GROSZEK CUKROWY, DYNIA
PETIT SILESIA DUMPLINGS, OSCYPEK CHEESE, TRUFFLE, SUGAR SNAP PEAS, PUMPKIN
MALÉ SLEZSKÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY, SÝR OSCYPEK, LANÝŽ, CUKROVÝ HRÁŠEK, DÝŇ

69 PLN
160g/180g

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

BEEF TENDERLOIN STEAK | STEAK Z HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ

ZIEMNIAK AZTEC GOLD, DZIKI BROKUŁ, KALAFIOR, KUKURYDZA, DEMI GLACE
AZTEC GOLD POTATO, WILD BROCCOLI, CAULIFLOWER, CORN, DEMI-GLACE
BRAMBORY AZTEC GOLD, DIVOKÁ BROKOLICE, KVĚTÁK, KUKUŘICE, DEMI-GLACE

189 PLN
200g/250g

COMBER Z JELENIA

VENISON SADDLE | SRNČÍ HŘBET

KURKI, KLUSKI ŚLĄSKIE PETIT, JARZĘBINA, PŁASKURKA, DEMI GLACE
CHANTERELLES, PETIT SILESIA DUMPLINGS, ROWAN BERRY, EINKORN, DEMI-GLACE
LIŠKY, MALÉ SLEZSKÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY, JEŘABINY, JEDNOZRNKA, DEMI-GLACE

172 PLN
160g/160g



A'LA CEZAR Z KURCZAKIEM KUKURYDZIANYM SUPREME
A'LA CAESAR WITH CORN-FED CHICKEN SUPREME
A'LA CAESAR S KUKUŘIČNÝM KUŘECÍM SUPREME

SALÁTA RZYMSKA, ANCHOIS, BEKON, POMIDORKI KOKTAJLOWE, EMILGRANA
ROMAINE LETTUCE, ANCHOVY, BACON, CHERRY TOMATOES, EMILGRANA
ŘÍMSKÝ SALÁT, SARDEL, SLANINA, CHERRY RAJČATA, EMILGRANA

63 PLN
220g/220g

BAKŁAŻAN WĘŻOWY | SNAKE EGGPLANT | HADÍ LILEK

BABA GHANOUS, MIESZANE SALÁTY, POMIDORKI, KRWISTA POMARAŃCZA, SEZAM
BABA GHANOUSH, MIXED LETTUCE, CHERRY TOMATOES, BLOOD ORANGE, SESAME
BABA GHANOUSH, MÍCHANÉ SALÁTY, CHERRY RAJČATA, KRVAVÝ POMERANČ, SEZAM

57 PLN
80g/200g

SER KOZI | GOAT CHEESE | KOZÍ SÝR

PIECZONY BURAK, OCET BALSAMICZNY 13-LETNI, ORZECH WŁOSKI, ŚLIWKA
BAKED BEETROOT, 13-YEAR-OLD BALSAMIC VINEGAR, WALNUT, PLUM
PEČENÁ ČERVENÁ ŘEPA, 13LETÝ BALZAMIKOVÝ OCET, OŘECH, ŠVESTKA

62 PLN
80g/200g

PIECZONE JAGODY BESKIDZKIE
ROASTED BESKID BLUEBERRIES | PEČENÉ BESKYDSKÉ BORŮVKY

MIÓD Z PASIEKI ŚW. AMBROŻEGO, LODY Z PYŁKIEM PSZCZELIM, SŁONECZNIK, SABLE
HONEY FROM ST. AMBROSE APIARY, BEE POLLEN ICE CREAM, SUNFLOWER SEEDS, SABLÉ
MED Z VČELÍNA SV. AMBROŽE, ZMRZLINA S VČELÍM PYLEM, SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA, SABLÉ

39 PLN
100g/90g

CIASTO FRANCUSKIE Z BIAŁYM MAKIEM
PUFF PASTRY WITH WHITE POPPY SEEDS | LISTOVÉ TĚSTO S BÍLÝM MÁKEM

CHAŁWA, TWARÓG, POMARAŃCZA, SEZAM
HALVA, COTTAGE CHEESE, ORANGE, SESAME
CHALVA, TVAROH, POMERANČ, SEZAM

39 PLN
130g/60g

ŚLIWKA W CZEKOLADZIE
CHOCOLATE-COVERED PLUM | ŠVESTKA V ČOKOLÁDĚ

ROKITNIK, ŚLIWKA, PÂTE SUCRÉE
SEA BUCKTHORN, PLUM, SWEET SHORTCRUST PASTRY
RAKYTNÍK, ŠVESTKA, SLADKÉ KŘEHKÉ TĚSTO

39 PLN
60g/120g

OSTRYGA GILLARDEAU
GILLARDEAU OYSTER | GILLARDEAU ÚSTŘICE

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA
MIGNONETTE SAUCE, LEMON | MIGNONETOVÁ OMÁČKA, CITRON

30 PLN
60g/20g

SET OSTRYG GILLARDEAU
GILLARDEAU OYSTERS SET | SADA ÚSTŘIC GILLARDEAU

SOS MIGNONETTE, CYTRYNA, OCET Z CZARNEGO BZU, PIANA Z SZAREJ RENETY
MIGNONETTE SAUCE, LEMON, ELDERBERRY VINEGAR, GREY RENET APPLE FOAM
OMÁČKA MIGNONETTE, CITRON, BEZINKOVÝ OCET, PĚNA Z JABLKA ŠEDÁ RENETA

86 PLN
180g/60g

SIBERIAN CAVIAR 5*
SIBERIAN CAVIAR | SIBIŘSKÝ KAVIÁR

MOSKOL, CREME FRAICHE, PŁASKURKA
MOSKOL BREAD, CRÈME FRAÎCHE, EINKORN
MOSKOL, CRÈME FRAÎCHE, JEDNOZRNKA

269 PLN
30g/120g

SIBERIAN CAVIAR 6*
SIBERIAN CAVIAR | SIBIŘSKÝ KAVIÁR

MOSKOL, CREME FRAICHE, PŁASKURKA
MOSKOL BREAD, CRÈME FRAÎCHE, EINKORN
MOSKOL, CRÈME FRAÎCHE, JEDNOZRNKA

329 PLN
30g/120g

BOGACTWO SERÓW | CHEESE SELECTION | VÝBĚR SÝRŮ

KONFITURA Z ŻURAWINY, MIÓD TRUFLOWY, GALARETKA Z PIGWY, CHIPSY GRYCZANE
CRANBERRY PRESERVE, TRUFFLE HONEY, QUINCE JELLY, BUCKWHEAT CRISPS
BRUSINKOVÁ ZAVAŘENINA, LANÝŽOVÝ MED, KDOULOVÉ ŽELÉ, POHANKOVÉ CHIPSY

51 PLN
150g/60g

menu degustacyjne

AMOUSE BOUCHE

Jagnięcina | Lamb | Jelněčí maso

Grzyby | Mushrooms | Houby

Foie Gras

Tatar z sezonowanej wołowiny

Seasoned beef tartare | Kořeněný hovězí tatarák

Krem z prawdziwków

Porcini Mushroom Cream Soup | Krém z pravých hřibů

Pstrąg

Trout | Pstruh

INTERMEZZO

Pierś z kaczki | Duck breast | Kachní prsa

Jagody Beskidzkie

Beskid blueberries | Beskydské borůvky

PETIT-FOURS

Menu degustacyjne składa się z 6 dań w cenie 540 zł / 2 os.

Istnieje możliwość zamówienia menu wraz z dobranymi do dań winami w cenie 930 zł / 2 os.

The tasting menu consists 6 courses for PLN 540 / 2 persons.

You can order a menu with wines matched to the dishes for PLN 930 / 2 persons.

Degustační menu se skládá z 6 chodů za 540 PLN / 2 osoby.

Je možné si objednat menu s víny odpovídajícími pokrmům za 930 PLN / 2 osoby.

