

## ŚNIADANIA

### Omlety

z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią (300 g)	9,50
biszkoptowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną (300 g)	9,50

Jajka na boczku	12,50
z pomidorkami koktajlowymi na sałacie lodowej i grzankami z masłem ziołowym (220 g)	

### Jajecznicza

na maśle (140 g)	7,00
z szynką (170 g)	7,50
na boczku (170g)	7,50
z pieczarkami (170 g)	7,50
ze szczypiorkiem (140 g)	7,50
ze wszystkim co wyżej po trochu (170g)	9,50

Frankfurterki z wody z sosem chrzanowym i musztardą (150g)	9,00
--	------

Grilowane białe kiełbaski z wytwórni u Mądrego z sosem chrzanowym (150g)	10,50
---	-------

Talerz tradycyjnie wędzonych, polskich wędlin podawany ze świeżymi warzywami (220 g)	15,00
---	-------

Talerz serów	15,00
(twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, ser żółty, kozi, pleśniowy) podawany ze świeżymi warzywami (220 g)	

W cenę śniadań wliczone jest pieczywo i masło.  
Jajecznicę podajemy przez cały dzień.

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Amizolki – grillowane śliwki w boczku podawane na rozszponce z sosem chrzanowym (100/50 g)	7,50
Deska tradycyjnych polskich wędlin: wędzona polędwiczka, szynka, baleron, boczek wiejska kiełbasa, salceson, smalec, pieczywo (500 g)	29,00
Sałatka z polędwiczką wieprzową marynowaną w gruzińskiej adżice, jajkiem, pomidorami, ogórkiem kiszonym, mieszаныmi sałatami, kiełkami i sosem szczypiorkowo -czosnkowym (350 g)	16,50
Sałatka z kozim serem, winogronami, orzechami włoskimi, sałatą lodową, radicchio, rukolą i sosem vinegrette (350 g)	16,50

## ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami (320 g)	7,50
Zupa z pomidorów z lanym ciastem (320 g)	5,50
Zupa borowikowa z łazankami (320 g)	7,50
Krem marchewkowo – groszkowy z grzankami (320 g)	5,50
Żurek na własnym zakwasie z jajkiem (320 g/1szt)	6,00
z białą kiełbaską z wytwórni u Mądrego (280/60g)	9,50
Zupa dnia (od poniedziałku do piątku) (320 g)	4,50
Niedzielny rosół z makaronem (w niedzielę) (320 g)	6,50

## ŚWIEŻE PSTRAGI Z DOLINY KLUCZWODY

Pstrąg z patelni z masłem ziołowym podawany z ziemniakami opiekany	27,00
Pstrąg gotowany na parze z warzywami i ryżem	26,50
Pstrąg pieczony z rozmarynem i limonką podawany z ziemniakami opiekany	28,50

## DANIA GŁÓWNE

Tradycyjne, faszerowane, wołowe zrazy zawijane, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (150/130/130g)	27,00
Sztuka mięsa wołowego gotowana w jarzynach, podawana z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną oraz buraczkami zasmażanymi (100/250/150 g)	25,50
Kotlet schabowy na smalcu z ziemniakami i kapustą zasmażaną (160/250/150 g)	19,50
Żeberka pieczone z miodem i rozmarynem, kopytka, seler z orzechami włoskimi i śmietaną (300/150/160 g)	26,00
Golonka pieczona w piwie, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, kiszone ogórki, (500/120/200 g)	29,50
Warkocz z polędwiczki wieprzowej i boczku w sosie z borowików, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, mieszane sałaty z pomidorami i sosem vinegrette	27,00
Ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami, z sosem śliwkowo – borowikowym kluski śląskie, zestaw surówek (350g/120 g)	28,00
Panierowany filec z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka (160/130/ 150 g)	19,50
Kieszonka z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie z serów pleśniowych, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, mieszane sałaty z pomidorami i sosem vinegrette (130g/150/g)	26,00
Pieczona pierś indyka z sosem żurawinowo – pomarańczowym, ryż, zestaw surówek (120/170/180 g)	25,50
Fileciki z kurczaka w sezamie z sosem czosnkowym frytki, szpinak (120/170/180 g)	24,00

Dodatki w daniach głównych można dowolnie wymieniać.  
Marchewka z groszkiem do dań głównych za 1 zł ☺

## PLACKI ZIEMNIACZANE

Ze śmietaną	4 szt (300g/ 150 g)	12,50
	2 szt (150g/ 80 g)	8,00
Z gulaszem	4 szt (300g/ 300 g)	18,50
	2 szt (150g/ 170 g)	11,00
Z sosem grzybowym	4 szt (300g/ 200 g)	16,50
	2 szt (150g/ 120 g)	10,00

## MAKARONY

Tagliatelle z kurczakiem, gruszką, prażonymi migdałami i śmietanką (500 g)	17,50
Spaghetti ze szpinakiem, polędwiczką wieprzową, boczkiem, serami pleśniowymi i Grana Padano(500 g)	18,50

## GOŁĄBKI

Po naszymu – z marchewką z groszkiem, kaszą gryczaną i sosem pomidorowo - paprykowym (380/130 g)	15,00
Tradycyjne – z ryżem i mięsem z sosem grzybowym (450/130 g)	16,50

## NALEŚNIKI

Z serem i konfiturą z wiśni (250 g)	12,50
Po ukraińsku – z farszem serowo–ziemniaczanym i skwarkami z wędzonej słoniny; podawane z kwaśną śmietaną (320 g)	14,00

## RACUCHY

Z jabłkami, cynamonem i cukrem pudrem (300g)	12,50
--	-------

## CEPELINY

Kartacze lub inaczej pyzy z mięsem, podawane ze skwarkami i śmietaną (320g)	15,50
--	-------

## PIEROGI

Z gęsiną pieczoną z gruszkami okraszone cebulką (10 szt)	18,50
Ze szpinakiem, bryndzą i sosem z serów pleśniowych (10 szt)	15,50
Ruskie –z cebulką lub skwarkami (10 szt)	14,00
Z mięsem - z cebulką lub skwarkami (10 szt)	14,50
Z kapustą i borowikami - z cebulką lub skwarkami (10 szt)	14,00
Ze słodkim serem i sosem śmietanowym (10 szt)	13,50
Z truskawkami, sosem śmietanowym i musem z truskawek (10 szt)	14,00
Mix pierogów z gęsiną, szpinakiem, kapustą i grzybami oraz ruskich (20 szt)	29,00

## KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Z masłem i bułką tartą (300 g)	13,50
Z sosem śmietanowym (320 g)	14,50

## KOPYTKA

Z masłem i bułką tartą (240 g)	11,50
Z gulaszem wieprzowym (230 g /350 g)	17,50

## DODATKI DO DAŃ

wszystkie dodatki	4,50
kopytka, kluski śląskie, ziemniaki, frytki, ryż, kasza gryczana, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, buraczki zasmażane, kapusta zasmażana, szpinak, marchewka z groszkiem seler z orzechami włoskimi i śmietaną, marchewka z jabłkiem, ćwikła z chrzanem, kiszone ogórki, zestaw surówek, mix sałat z pomidorami i sosem vinegrette,	

## NA DESER

Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi (180 g)	10,50
Ciasto marchewkowe z polewą z białej czekolady i limonki (150 g)	7,50
Sernik z rodzynkami w polewie z gorzkiej czekolady (150 g)	8,00
Mus czekoladowy z bitą śmietaną i konfiturą z wiśni (250 g)	11,50

## CZEKOLADA NA GORĄCO

Z bitą śmietaną	7,50
Z orzechami i bitą śmietaną	8,50

## HERBATY PARZONE W IMBRYKU

małym (450ml) 7,50                      dużym (900ml) 13,00

Assam TGFOP 1 - czarna

Indyjska herbata o dojrzałych, bardzo aromatycznych liściach

Earl Grey Royal - czarna

Cejlońska herbata z aromatem bergamotki i płatkami jaśminu

Chun Me - zielona

Chińska herbata o delikatnym, kwiatowym smaku

Jaśminowa - zielona

Klasyczna, wietnamska, z płatkami jaśminu

Yamamoto - zielona

Japońska sencha z trawą cytrynową

Czerwona pomarańcza

głóg, suszone skórki owoców cytrusowych, hibiskus, jabłko,

Owocowy ogród

wiśnia, czarna porzeczka, borówki, rodzynki, płatki róży

Ogień w kominku

jabłko, krążki cynamonu, migdały, głóg, hibiskus;

Pai Mu Tam

biała, delikatna herbata z młodziutkich listków herbacianych

## ROZGRZEWAJĄCE HERBATY NA CHŁODNE DNI

Imbirowo – cytrynowa czarna herbata, świeży imbir, miód, wyciskany sok z cytryny (450 ml)	8,50
Miętowo – miodowa parzone listki mięty, limonka, miód, imbir (450 ml)	8,50

## KAWY

Kawa z miodem i cynamonem	9,50
Kawa latte macchiato	9,00
Kawa latte mokka	9,50
Kawa espresso	6,00
Kawa czarna	6,00
Kawa z mlekiem	6,50
Cappuccino	7,00

## WODY MINERALNE

Wysowianka - gazowana lub nie (but 300ml)	4,50
Cisowianka Classic niegazowana (but 700ml)	9,50
Cisowianka Perlage (but 700ml) gazowana naturalnym dwutlenkiem węgla	9,50

## KWAS CHLEBOWY

Obołoń (300 ml)	5,50
Rycerski ciemny (300 ml)	6,50

## NAPOJE GAZOWANE

Pepsi Cola, Mirinda, Sprite, Pepsi Light (but 200 ml)	5,00
---	------

## LEMONIADY

Tradycyjna	5,50
wyciskany sok z cytryny, limonka, syrop (300 ml)	
Miętowa	8,00
świeże listki mięty, syrop cukrowy, świeży imbir i kruszony lód (450 ml)	
Różowa	9,00
wyciskany sok grejpfruta, lemoniada tradycyjna, kruszony lód (450 ml)	

## SOKI WYCISKANE

Z jabłek (300 ml)	7,00
Z marchewki (300 ml)	6,50
Marchewkowo – jabłkowy (300 ml)	7,00
Marchewkowo – selerowy (300 ml)	8,50
Z marchewki i pomarańczy (300 ml)	9,50
Z pomarańczy (300 ml)	10,50
Z grejpfruta (300 ml)	10,50

## SOKI

Pomarańczowy, jabłkowy, bananowy, porzeczkowy grejpfrutowy (300 ml)	4,50
--	------

## KOKTAJLE OWOCOWE NA BAZIE KEFIRU

Z truskawek(300 ml)	7,50
Z borówek (300 ml)	8,00
Z malin (300 ml)	7,50

## KOMPOT

Z owoców sezonowych (250 ml)	2,50
------------------------------	------



## PIWO BRACKIE - Z BECZKI

Warzone w Browarze Zamkowym w Cieszynie w oparciu o tradycyjne receptury. Piwo „z charakterem” o intensywnym, rześkim smaku.

Duże 0,5 l	8,00
Małe 0,3 l	6,50
Grzane z miodem i świeżym imbirem 0,5 l	9,50
Grzane z miodem i świeżym imbirem 0,3 l	8,00

## PIWA Z POLSKICH BROWARÓW REGIONALNYCH

<b>Mastne</b> (but 0,5l) - Browar Zamkowy w Cieszynie Warzone z gęstej brzezki piwo górnej fermentacji o pięknym bursztynowym kolorze. Aromat jęczmienno – pszeniczny z nutami karmelu.	10,50
<b>Wyborne</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan Nieutralane, niepasteryzowane. Jasne, łagodne, klarowne piwo.	9,50
<b>Pszeniczne</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan Niefiltrowane, z naturalnym osadem drożdżowym , bananowo-goździkowym bukietem i obfitą, gęstą pianą.	9,50
<b>Miodowe</b> (but 0,5l) - Browar Ciechan, Niefiltrowane piwo powstałe na bazie naturalnego miodu. Zachwycamiodowym aromatem i smakiem.	9,50
<b>Lwówek Ratuszowe</b> (but 0,5l) - Browar Lwówek Nieutralany, rześki, wyraźnie słodowy lager treściwy i pełny w smaku.	9,50
<b>Miodne</b> (but 0,5l) - Browar Kormoran Łagodne, ciemne piwo z dodatkiem warmijskiego miodu.	9,50
<b>Orkiszowe</b> (but 0,5l) - Browar Kormoran Piwo jasne, na bazie dawnej odmiany pszenicy – orkiszu. Mało goryczkowe, łagodne i rześkie.	9,50
<b>Komes Potrójny Złoty</b> (but 0,5l) - Browar Fortuna Mocno słodowe piwo o treściwym i wyrazistym smaku. Produkowane z zastosowaniem pracochlonnej metody powtórnej fermentacji w butelce. Extrakt 19 %!	10,50
<b>Fortuna Mirabelka</b> (but 0,5l) – Browar Fortuna Lekkie piwo na letnie wieczory z sokiem z mirabelek.	9,50

## PIWA Z UKRAINY I LITWY

Svyturys Baltas (but 0,5 l)	11,00
Niefiltrowane piwo pszeniczo – jęczmienne górnej fermentacji. W smaku rześkie i lekko owocowe	
Obolon Pszeniczne (but 0,5 l)	9,50
Jasne, niefiltrowane. Przyciąga gęstą konsystencją, harmonią i pełnią smaku oraz złocisto-miodową barwą.	
Obolon Magnat (but 0,5 l)	9,50
Piwo typu lager o wyrazistym, głęboko goryczkowym smaku oraz nietuzinkowym aromacie.	
Obolon Aksamitne (but 0,5 l)	9,50
Ciemne piwo o nasyconej, czerwonej barwie; wytrawne i niezbyt mocne. Świetne jako dodatek do obiadu.	
Piwo Lwowskie Porter (but 0,5 l)	10,50
Mocne, ciemne piwo o wytwornym charakterze i szlachetnym, winnym smaku	

## CYDRY MIŁOSŁAWSKIE

Jabłkowy lub Perry (gruszczyk) (but 0,5 l)	9,50
--	------

## HAUSE WINE

Egri Cabernet Franc - czerwone	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	26,00
Ágneskerti Cuvée – białe	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	26,00

## WINA GRUZIŃSKIE

Rkatsiteli - czerwone	100 ml	9,00
Kakheti, Gruzja	but 750 ml	63,00
Saperavi - Kakheti	100 ml	9,00
Kakheti, Gruzja	but 750 ml	63,00

## WINO GRZANE

Z miodem, pomarańczą, cynamonem i bakaliarniami	9,50
---	------

## WÓDKI CZYSTE

Nemiroff Wheat – ukraińska, pszeniczna	40 ml	5,50
Żytia Extra	40 ml	4,50
Wyborowa	40 ml	5,00
Soplica	40 ml	5,50

## WÓDKI KOLOROWE

Pieprzówka - Chłopska Pędzona	40 ml	6,50
Przepalanka - Chłopska Pędzona	40 ml	6,50
Czarny bez – Chłopska Pędzona	40 ml	6,50
Jeżynówka - J.A. Baczewski	40 ml	8,00
Pomarańczówka – J.A. Baczewski	40 ml	8,00
Nemiroff – chili i miód	40 ml	7,00
Żubrówka	40 ml	5,50
Żołądkowa Gorzka	40 ml	5,50
Żołądkowa Gorzka z miętą	40 ml	5,50
Soplica Wiśniowa	40 ml	5,50
Soplica Orzech Laskowy	40 ml	5,50
Soplica Czarna Porzeczka	40 ml	5,50
Stumbras Pigwa – litewska wódka z sokiem z pigwy	40 ml	6,00
Stumbras Cranberry – wódka z sokiem z żurawiny	40 ml	6,00

## LIKIERY

Herba Devynia – litewski likier na bazie ziół	40 ml	6,50
Amaretto	40 ml	8,00
Advocaat	40 ml	5,50
Becherowka	40 ml	7,50
Krupnik	40 ml	6,00

## BRANDY

Pliska VSOP Reserve	40 ml	7,50
---------------------	-------	------