

ŚNIADANIA

Omlety

z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią (300 g)	10,50
biszkoptowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną (300 g)	10,50

Jajka na boczku	13,50
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 regionalnej wytwórni u Mądrego z sosem chrzanowym (150g)	11,50
---	-------

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: wędzony schab, szynka, baleron, boczek, wiejska kiełbasa, amizolki, smalec, pieczywo (500 g)	29,50
Sałatka z polędwiczką wieprzową marynowaną w gruzińskiej adżice, jajkiem, pomidorami, ogórkiem kiszonym, mieszаныmi sałatami, kiełkami i sosem szczypiorkowo -czosnkowym (350 g)	18,50
Sałatka z kozim serem, winogronami, orzechami włoskimi, sałatą lodową, radicchio, rukolą i sosem vinegrette (350 g)	17,50

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami (320 g)	7,50
Zupa z pomidorów z lanym ciastem (320 g)	6,00
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)	6,50
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, ziemniaki opiekane w mundurkach, surówka z kiszonej kapusty	28,50
Pstrąg gotowany na parze, podawany z warzywami i ryżem	27,50
Pstrąg pieczony z rozmarynem i limonką, ziemniakami opiekane w mundurkach sałata z pomidorami i sosem vinegrette	29,50

DANIA GŁÓWNE

Tradycyjne, faszerowane, wołowe zrazy zawijane, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i cebulką (150/130/130g)	28,50
Sztuka mięsa wołowego gotowana w jarzynach, podawana z sosem chrzanowym, kaszą gryczaną oraz buraczkami zasmażanymi (100/250/150 g)	26,50
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)	27,50
Golonka pieczona w piwie, ziemniaki opiekane w mundurkach z masłem czosnkowym, kiszzone 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	28,00
Ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami, z sosem śliwkowo – borowikowym kluski śląskie, zestaw surówek (350g/120 g)	28,50
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)	25,50
Pieczone pierś indyka z sosem żurawinowo – pomarańczowym, ryż, zestaw surówek (120/170/180 g)	26,00
Fileciki z kurczaka w sezamie z sosem czosnkowym frytki, surówka z czerwonej kapusty (120/170/180 g)	25,00

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)	13,50
	2 szt (150g/ 80 g)	9,00
Z gulaszem	4 szt (300g/ 300 g)	19,50
	2 szt (150g/ 170 g)	12,00
Z sosem grzybowym	4 szt (300g/ 200 g)	17,50
	2 szt (150g/ 120 g)	11,00

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)	11,50
--	-------

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)	15,00
Z kapustą i borowikami - z cebulką lub skwarkami (10 szt)	14,50
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)	29,50

KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Z masłem i bułką tartą (300 g)	14,00
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

Ciastko bezowe z kremem mascarpone i owocami (150 g)	9,50
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
Makówecki - pierożki z makiem, prażonymi migdałami i sosem miodowo – cytrynowym (150 g)	8,50

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)	9,50
Miętowo – miodowa parzone listki mięty, limonka, miód, imbir (450 ml)	9,50

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)	7,50

NAPOJE GAZOWANE

Pepsi Cola, Mirinda, Sprite, Pepsi Light (but 200 ml)	5,50
---	------

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)	5,50
--	------

KOKTAJLE OWOCOWE NA BAZIE KEFIRU

Z truskawek(300 ml)	7,00
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 0,5l	8,50
Małe 0,3l	7,00
Grzane z miodem i świeżym imbirem 0,5l	10,50
Grzane z miodem i świeżym imbirem 0,3l	8,50

PIWA Z POLSKICH BROWARÓW REGIONALNYCH

Mastne (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
Wyborne (but 0,5l) - Browar Ciechan Nieutrwalane, niepasteryzowane. Jasne, łagodne, klarowne piwo.	9,50
Pszeniczne (but 0,5l) - Browar Ciechan Niefiltrowane, z naturalnym osadem drożdżowym , bananowo-goździkowym bukietem i obfitą, gęstą pianą.	9,50
Miodowe (but 0,5l) - Browar Ciechan, Niefiltrowane piwo powstałe na bazie naturalnego miodu. Zachwycamiodowym aromatem i smakiem.	9,50
Lwówek Ratuszowe (but 0,5l) - Browar Lwówek Nieutrwalany, rześki, wyraźnie słodowy lager treściwy i pełny w smaku.	9,50
Miodne (but 0,5l) - Browar Kormoran Łagodne, ciemne piwo z dodatkiem warmijskiego miodu.	9,50
Orkiszowe (but 0,5l) - Browar Kormoran Piwo jasne, na bazie dawnej odmiany pszenicy – orkisz. Mało goryczkowe, łagodne i rześkie.	9,50
Komes Potrójny Złoty (but 0,5l) - Browar Fortuna Mocno słodowe piwo o treściwym i wyrazistym smaku. Produkowane z zastosowaniem pracochłonnej metody powtórnej fermentacji w butelce. Extrakt 19 %!	10,50
Fortuna Mirabelka (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)	11,50
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 (gruszecznik) (but 0,5 l)	9,50
--	------

HAUSE WINE

Egri Cabernet Franc - czerwone	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	27,00
Ágneskerti Cuvée – białe	100 ml	6,00
Węgry	500 ml	27,00

WINA GRUZIŃSKIE

Rkatsiteli - białe, wytrawne	100 ml	9,50
	but 750 ml	65,00
Pirosmani - czerwone, półwytrawne	100 ml	9,50
	but 750 ml	65,00

WINO GRZANE

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

WÓDKI CZYSTE

Nemiroff Wheat – ukraińska, pszeniczna	40 ml	6,00
Żytunia Extra	40 ml	5,00
Wyborowa	40 ml	5,50
Soplica	40 ml	5,50

WÓDKI KOLOROWE I SMAKOWE

Żubrówka	40 ml	6,00
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
Siwucha	40 ml	6,00
Żołądkowa Gorzka	40 ml	5,50
Żołądkowa Gorzka z mietą	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	6,50
Stumbras Cranberry – wódka z sokiem z żurawiny	40 ml	6,50

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
---------------------	-------	------