

---

# PRZYSTAWKI

---

## TATAR WOŁOWY

polędwica wołowa 100g, grzyby shimeji, majonez wasabi, orzeszki pinii, musztarda francuska

45,-

## CARPACCIO WOŁOWE

plastry polędwicy wołowej, rukola, parmezan, kapary, pomidorki cherry, pieczarka

45,-

## KREWETKI 6 SZT

emulsja maślana, czosnek, pietruszka, pomidorki cherry

49,-

## SZPARAGI

truskawka, ser pleśniowy, prażone nasiona

35,-

---

# SAŁATY

---

## SELEKCJA SAŁAT Z MARYNOWANYM TOFU

jajko, świeże warzywa, prażone nasiona

36,-

## SAŁATA RZYMSKA

kurczak, sos anchois, kruszonka z boczku, parmezan

36,-

## SAŁATY DRESOWANE Z WOŁOWINĄ

orzechy ziemne, dressing orientalny

39,-

## SELEKCJA SAŁAT Z MARYNOWANYM TUŃCZYKIEM

jajko, świeże warzywa, prażone nasiona

39,-

---

## ZUPY

---

### BULION Z PIECZONEGO KURCZAKA

tortellini z chorizo, granny smith, szczypiorek

22,-

### CHŁODNIK Z BOTWINKI

rabarbar, jajko, szczypiorek

20,-

### KREM Z WARZYW SEZONOWYCH

zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

20,-

---

## PASTY

---

### SPAGHETTI WOŁOWE

ragout wołowe, groszek cukrowy, kapary, parmezan

38,-

### TAGLIATELLE

kacze mięso, sos demi glace, kapary, rukola

38,-

### RAVIOLI DNIA

zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

34,-

---

## ŚWIEŻE RYBY

---

### FILET Z ŁOSOSIA

kremowa kasza bulgur, sałatka z kopru włoskiego, bulion rybny

49,-

### POŁĘDWICA Z DORSZA

risotto szafranowe, sałatka z groszku cukrowego i szpinaku

49,-

---

# MIĘSA

---

## KURCZAK SUPREME

filet z kurczaka z kością, puree z kalafiora, bób, groszek cukrowy, pomidor cherry, cieciora

48,-

## ROLADA WOŁOWA

boczek, ogórek kiszony, kielbasa, kluski śląskie, czerwona kapusta

49,-

## BOCZEK

zielone warzywa, puree ziemniaczane, sos demi glace

48,-

## FILET Z KACZKI GOTOWANY METODĄ SOUS-VIDE

szparagi, rabarbar, ziemniaki, sos demi glace

49,-

## WIENER SZNYCEL

sałatka ziemniaczana, jajko sadzone, anchois, cytryna

56,-

## ŻEBRO WIEPRZOWE

warzywa grillowane, sos demi glace

49,-

## GICZ JAGNIĘCA

risotto z warzywami, sos własny, mix sałat

68,-

## SCHAB Z KOŚCIĄ "BACON STEAK"

sos na bazie piwa + samodzielny wybór dodatków

42,-

---

# BURGERY

---



## BURGER VEGE Z KOMOSY RYŻOWEJ

kumin, sos jogurtowy, świeże sałaty

35,-

## BURGER WOŁOWY Z BEKONEM

jajko sadzone, ser cheddar, sos aioli, pomidor, ogórek, świeże sałaty

39,-

---

# STEKI

---

## RIB EYE STEAK ANTRYKOT ARGENTYŃSKI

100g/ 40,- / min 300g | samodzielny wybór dodatków

## STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ARGENTYŃSKIEJ ANGUS

100g/ 58,- / min 200g | samodzielny wybór dodatków

## STEK Z POŁĘDWICY POLSKIEJ LIMUZIN

100g/ 43,- / min 200g | samodzielny wybór dodatków

## NOWOZELANDZKI COMBER JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ

100g/ 39,- / min 100g | samodzielny wybór dodatków

## TOMAHAWK - STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ -



1kg/ 270,- Porcja na dwie osoby  
dodatki: ziemniaki pieczone, mix sałat, trzy sosy



---

# DODATKI

---

## FRYTKI STEAKHOUSE

12,-

## FRYTKI Z BATATA

15,-

## GOTOWANE WARZYWA

15,-

## SALATY, ŚWIEŻE WARZYWA, PRAŻONE NASIONA

10,-

## PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI

9,-

## GOTOWANA KUKURYDZA Z MASŁEM

10,-

## MASŁO ZIOŁOWE

5,-

## SOS DEMI GLACE, SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU

8,-

---

## DESERY

---

### BAKED ALASKA

biskopt z palonym masłem i jałowcem, lody waniliowe, palona beza, owoce leśne

24,-

### CZEKOLADOWE BROWNIE

lody malinowe

24,-

### SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

lody marakuja-mango

24,-

---

## HERBATA

---

### HERBATA LIŚCIASTA W DZBANKU

16,-

earl grey, ceylon, zielona, jaśmin, mięta, rumianek, dzika róża-hibiskus, mango-truskawka, strudel jabłkowy

---

## KAWY

---

ESPRESSO	10,-
DOPPIO	15,-
AMERICANO	12,-
FLAT WHITE	17,-
LATTE (BIAŁA KAWA)	14,-
LATTE MACCHIATO	16,-
CAPPUCCINO	16,-
KAWA BEZKOFEINOWA	10,-

---

## DODATKI DO KAWY

---

SYROP DO KAWY	3,-
amaretto, biała czekolada, karmel, wanilia	
MLEKO BEZ LAKTOZY	3,-
MLEKO OWSIANE	3,-

---

# PIWO NISKOALKOHOLOWE

---

Jasne piwo o niskiej zawartości alkoholu poniżej 1% obj.

Delikatnie chmielone amerykańską odmianą Citra.

0,3L / 9,- 0,5L / 13,- 1L / 22,-

---

## PIWA KLASYCZNE

---

### PILS 12,5°

Piwo jasne, dolnej fermentacji w stylu Pilsner. Zawiera najlepsze odmiany chmielu z polskich i czeskich plantacji. Cechy charakterystyczne to: złożona słodowość, mocna goryczka, kwiatowe i ziołowe aromaty chmielu.

0,3L / 10,- 0,5L / 15,- 1L / 23,-

### PSZENICZNE 12,5°

Piwo jasne w bawarskim stylu Hefe-Weizen, na słodach pszenicznych oraz specjalnym szczepie drożdży górnej fermentacji. Cechy charakterystyczne to: mętność i goździkowo-bananowy smak oraz delikatna goryczka, pochodząca z polskich odmian chmielu.

0,3L / 10,- 0,5L / 15,- 1L / 23,-

### AIPA 16°

Piwo jasne w stylu American India Pale Ale, nachmielone na zimno podczas leżakowania, dla wzmocnienia aromatu. Jego cechy charakterystyczne to: solidna słodowa konstrukcja oraz bogata goryczka, nuta cytrusów, żywicy, kwiatów i owoców tropikalnych, wynikające z amerykańskich chmieli.

0,3L / 13,- 0,5L / 18,- 1L / 27,-

---

## PIWA SEZONOWE

---

### SAISON Z HIBISKUSEM 14°

Saison to jasne belgijskie piwo górnej fermentacji warzone na ciepłe miesiące. Specjalny szczep drożdży nadaje mu wytrawny finisz, wysoką pijalność i owocowo-przyprawowy aromat. Nasz piwowar podczas warzenia dodał dużą ilość hibiskusa, dzięki czemu piwo ma kwiatowy smak i głęboką czerwoną barwę. Umiarkowana goryczka pochodzi z chmielu żateckiego i skórki gorzkiej pomarańczy Curacao.

0,3L / 13,- 0,5L / 18,- 1L / 27,-

### PSZENICZNE ANANASOWE 12,5°

Jasne piwo pszeniczne z sokiem z ananasa, dodanym na etapie leżakowania. Piwo podczas warzenia wzbogacono niefermentującym cukrem brzoźowym, czyli ksylitolem. Nadaje on charakterystyczną słodycz wzbogacając charakter soku z ananasa. Efektem jest łagodne piwo owocowe z nutą goryczki z czeskiego chmielu Saaz.

0,3L / 13,- 0,5L / 18,- 1L / 27,-

---

NIE WIESZ, KTÓRE PIWO WYBRAĆ? ZAMÓW DEGUSTACJĘ WSZYSTKICH

4 X 0,125 ML = 20,- / 5 X 0,125 ML = 25,-

---

---

# WINA BIAŁE

---

## AFRYKA POŁUDNIOWA

BARISTA | COASTAL REGION | CHARDONNAY | STELLENBOSCH

Petne i bardzo świeże, pokazujące dojrzałe owoce tropikalne i brzoskwinie z nutą wanilii.

35.- 🍷 150.- 🍷

## HISZPANIA

BODEGAS LAS VIRTUDES | ALICANTE | LA VIRTU DEL MAR |

DOC ALICANTE (WINO ORGANICZNE - 80% SAUVIGNON BLANC, 20% MERSEGUERA

Orzeźwiające, świeże, niezwykle aromatyczne wino.

W nosie cytrusy, porzeczki. W ustach pojawiają się również egzotyczne owoce.

25.- 🍷 130.- 🍷

## WĘGRY

SANZON | TOKAJ | FURMINT CLASSIC | ERDOBENYE

Bardzo klasyczny, elegancki Furmint z Tokaju. Dominują jabłka i gruszki, owoce tropikalne

i nuty miodu. W drugim nosie pojawia się cytrusowy bukiet. W ustach porzeczki, agrest

i dzikie owoce oraz wyraźna mineralność. Doskonała struktura i balans pomiędzy

kwasowością i słodyczą. Wspaniała struktura, zapewniająca długi finisz.

235.- 🍷

## NOWA ZELANDIA

MARISCO | THE NED SAUVIGNON BLANC | WAIHOPAI RIVER

Wino o jasno słomkowym kolorze. W nosie żywa pikanteria z połączenia

tropikalnych owoców, mocno wyczuwalnego różowego grejpfruta, limonki

i trawy cytrynowej oraz aromatów suszonych ziół.

W ustach żywo owocowe i rześkie, o świeżym i delikatnym finiszu

35.- 🍷 160.- 🍷

## CZECHY

RODINNÉ VINAŘSTVÍ KOŠUT | MORAVA | PALAVA | NOVA VES MORAVSKA

Skoncentrowane, ekstrakcyjne pyszne wino o złocistym kolorze.

Przyjemnie aromatyczny aromat z delikatnym aromatem gałki muszkatołowo-

miodowej z lekką nutą pikanterii, która łączy się z pełnym miodowo-słodkim

smakiem owoców egzotycznych i kandyzowanych.

35.- 🍷 150.- 🍷

## FRANCJA

JEAN-BAPTISTE ADAM | ALSACE | RIESLING TRADITION | AC ALSACE

Świeże, wytrawne wino z nutami białych kwiatów (akacja) i owoców

tropikalnych (brzoskwinia). Wspaniały nos z przyjemnym dotykem

mineralności. Riesling z dyskretną ekspresją terroir i świeżymi egzotycznymi

nutami.

35.- 🍷 150.- 🍷

---

# WINA CZERWONE

---

## AFRYKA POŁUDNIOWA

BARISTA | COASTAL REGION | PINOTEGE | STELLENBOSCH

Wino, które uwodzi w nosie zdecydowanym aromatem kawy i wędzonym dymem.

W tle wyraźne nuty czekolady i słodkiej wanilii.

30.- | 140.- | 🍷

## WŁOCHY

CASA AL PRUNO | VENETO | AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO  
DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Ciężkie, skoncentrowane wino, ze zdecydowanym bukietem suszonych śliwek i słodkich przypraw. Bardzo dobra struktura, z wyraźnymi, przyjemnymi taninami i lekką słodyczą na finiszu.

350.- | 🍷

## WŁOCHY

TANK | PUGLIA | PRIMITIVO APPASSIMENTO TANK 32 | IGT PUGLIA

Półwytrawne wino o mocnej strukturze, powstałe z podsuszanych winogron.

Suszona śliwka, wiśnia i owoce lasu, połączone elegancką, delikatną słodyczą.

30.- | 140.- | 🍷

## WĘGRY

PÁLFFY PINCE | BALATON | PINOT NOIR | KALI

Półwytrawne wino o mocnej strukturze, powstałe z podsuszanych winogron.

Suszona śliwka, wiśnia i owoce lasu, połączone elegancką, delikatną słodyczą.

25.- | 130.- | 🍷

## WŁOCHY

NEGROAMARO | TARANTO | MASSERIA BORGO DEI TRULLI |

W ustach kwasowość zaznaczona, lecz nie dominująca – jest jej na tyle, by stworzyć zgraną harmonię z subtelną słodyczą na finiszu oraz taniną. Ciało wagi średniej niesie smak niesłodzonego dżemu śliwkowego, szczypty wanilii, skóry i kakao.

25.- | 130.- | 🍷

## WĘGRY

LAJOS GAL | EGER | NARANCSBOR | EGRERSZALOK

Wino typu pomarańczowego. Tą kategorię oraz głęboko miodowy kolor zawdzięcza długiej maceracji ze skórkami. Wino niezwykle skoncentrowane i aromatyczne. Znajdziemy w nim pigwę, morelę, brzoskwinię, bergamotkę, skórkę pomarańczy, ale też mnóstwo ziół oraz orientalnych przypraw, a także zapach skórki chleba, pszenicy i orzechów.

25.- | 130.- | 🍷



---

# MARIACKIE KOKTAJLE

---

KOKTAJLE INSPIROWANE KULTURĄ GÓRNEGO ŚLĄSKA  
PRZYGOTOWAŁ DAWYD ILINSKY

## MALINOWE MASZKIETY

jagermeister, cytryna, biało (lub zamiennik wege), maliny, rozmaryn  
30,-

## CITRON SZPAJZA

plantation dark, ajerkoniak, kakao, cytryna  
35,-

## SZOLKA TYJU

jack daniel's apple, cytryna, jaśmin, trawa cytrynowa, mariacka aipa  
32,-

## KWAŚNA RENATA

gin infuzowany herbatą earl grey, jabłko, tymianek, limonka  
30,-

## CZORNY JAK WUNGIEL

glenglassaugh torfa, stony karmel, espresso, wungiel  
40,-

## NIE CHRZAŃ

wasabi farm vodka, miód, jabłko, imbir, tonik  
30,-

## KATOWITZER

finlandia botanical wildberry & rose, rabarbar, wino musujące, mięta  
32,-

## AUSZTACHEN

auchentoshan, earl grey, pomarańcza, mariacka aipa  
28,-

---

# MARIACKIE MOKTAJLE

---

## FIRZICH

prosecco free, brzoskwinia, cytryna, mięta  
19,-

## PROHIBICJA

tonic, aloes, róża, hibiskus, kardamon  
22,-

## ŚLĄSKA KOPA

brzoskwinia, kokos, cytryna, biało (lub zamiennik wege)  
19,-

---

## APERITIF 40ML

---

LUXARDO APERITIVO	17,-
CAMPARI	19,-
PERLINO -- 100 ML --	20,-

bianco, rosso, extra dry

PROSECCO	🍷 25,- 🍷 130,-
----------	----------------

ANDREOLA | VENETO | PROSECCO DIRUPO BRUT | DOCG VALDOBBIADENE

Pięknie perliste, ze słodkimi kwiatowymi aromatami. W ustach intensywnie owocowy smak, wyczuwalne wyraźnie dojrzałe gruszki oraz delikatne owoce cytrusowe, zapewniają cudownie miękkie zakończenie.

PROSECCO	🍷 30,- 🍷 140,-
----------	----------------

ANDREOLA | VENETO | AKELUM PROSECCO EXTRA DRY | DOCG ASOLO (PÓŁWYTRAWNE)

Przyjemne, świeże i zrównoważone Prosecco Superiore Asolo DOCG. Wytwarzana przez winnicę Andreola z czystych winogron Glera poddanych winifikacji metodą Charmat, już od pierwszego łyku ujawnia kremowe i lekkie usta, charakteryzujące się nutami owoców i białych kwiatów

---

## DIGESTIF 40ML

---

JAGERMAISTER	18,-
FERNET BRANCA	18,-
CYNAR	15,-

---

## GIN 40ML

---

BEEFEATER	22,-
ROKU	25,-
CITADELLE JARDIN D'ETE	30,-
FORDS	36,-
HENDDRICK'S	38,-

---

## WÓDKA 40ML

---

FINLANDIA	17,-
OSTOYA	20,-
ORKISZ	22,-
WASABI FARM VODKA	25,-
BELVEDERE	28,-

---

## WÓDKA SMAKOWA 40ML

---

FINLANDIA GRAPEFRUIT	17,-
FINLANDIA REDBERRY	17,-
FINLANDIA COCONUT	17,-
FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE	17,-
FINLANDIA BOTANICAL CUCUMBER & MINT	17,-

---

## TEQUILA/MEZCAL 40ML

---

TISCAZ BLANCO	20,-
ESPOLON REPOSADO	30,-
SANTA PLANTA BLANCO MEZCAL	26,-
SANTA PLANTA REPOSADO MEZCAL	30,-

---

## RUM 40ML

---

PLANTATION 3	22,-
PLANTATION DARK	24,-
PLANTAION PINEAPPLE STIGGINS FANCY	30,-
CANEROCK	30,-
DICTADOR 12	32,-
DICTADOR 20	36,-
DICTADOR INSOLENT	70,-
DICTADOR PERPETUAL	70,-

---

## COGNAC / BRANDY 40ML

---

METAXA	38,-
HENNESSY VS	30,-
HENNESSY XO	84,-
HENNESSY PARADIS	310,-

---

## ZIMNE NAPOJE 0,2L

---

SOK TOMA	pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, pomidor	10,-
LIPTON ICE TEA	cytryna, brzoskwinia, zielona herbata	10,-
PEPSI/PEPSI MAX/7 UP/MIRINDA		10,-
REDBULL		17,-

---

## WODY

---

GÓRSKA NATURA 0,3 L	gazowana, niegazowana	10,-
AQUA PANNA 0,7 L		27,-
SAN PELLEGRINO 0,7L		27,-

---

## LEMONIADY

---

CYTRYNA	18,-
GREJPFRUT	18,-
RABARBAR	18,-
ANANAS	18,-

---

## NAPOJE SEZONOWE

---

COLD BREW	20,-
TEPACHE	20,-
CAFE ROMANO	20,-

---

## SINGLE MALT WHISKY 40ML

---

BENRIACH HEART OF SPEYSIDE	36,-
GLENDRONACH 12YO	40,-
GLENMORANGIE 10	36,-
GLENMORANGIE 12	40,-
GLENMORANGIE SIGNET	90,-
GLENGLASSAUGH EVOLUTION	28,-
GLENGLASSAUGH TORFA	35,-
AUCHENTOSHAN 12	23,-
AUCHENTOSHAN THREE WOOD	40,-
LAPHROAIG 10YO	30,-

---

## DEGUSTACJA TRZECH SINGLE MALT:

---



- 1: GLENDRONACH 12YO, BENRIACH, GLENGLASSAUGH EVOLUTION 55,-  
2: GLENDRONACH 12YO, BENRIACH, GLENGLASSAUGH TORFA 60,-
- 



---

## IRLANDZKA WHISKEY 40ML

---

TULLAMORE D.E.W.	22,-
TULLAMORE RUM CASK	23,-
JAMESON	20,-
JAMESON CASKMATES IPA	23,-
JAMESON CASKMATES STOUT	24,-
CONNEMARA PEATED	28,-

---

## SZKOCKA WHISKY 40ML

---

BALLANTINE'S FINEST	23,-
BALLANTINE'S 21YO	50,-
CHIVAS REGAL XII	25,-
CHIVAS REGAL XV	34,-
MONKEY SHOULDER	28,-

---

## AMERYKAŃSKA WHISKEY 40ML

---

WOODFORD RESERVE	34,-
MAKER'S MARK 46	28,-
JACK DANIEL'S OLD NO.7	24,-
JACK DANIEL'S RYE	28,-
JACK DANIEL'S HONEY	24,-
JACK DANIEL'S FIRE	24,-
JACK DANIEL'S APPLE	24,-
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	40,-