

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY



polędwica wołowa 100g, grzyby shimeji, majonez wasabi, szalotka, musztarda francuska

47,-

9,10,11

CARPACCIO WOŁOWE



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

47,-

2,10

KREWETKI BLACK TIGER 6 SZT



czosnek, białe wino, masło, pietruszka, pomidorki koktajlowe

52,-

2,7

MULE NOWOZELANDZKIE 5 SZT



masło ziołowo-pomidorowe, czosnek, cebula, pietruszka, mix sałat

48,-

2,7

KOPYTKA



grzyby sezonowe, szczaw, ser dojrzewający

39,-

1,2,9

SAŁATY

SAŁATA RZYMSKA

kurczak, sos anchois, kruszonka z boczku, grana padano

39,-

1,2,9

SAŁATY DRESOWANE Z WOŁOWINĄ



orzechy ziemne, dressing orientalny

39,-

4,6,11

SELEKCJA SAŁAT Z MARYNOWANYM TUŃCZYKIEM



jajko, świeże warzywa, prażone nasiona

39,-

3,4,5,9

ZUPY

BULION Z PIECZONEGO KURCZAKA

tortellini z chorizo, granny smith

24,-



1,6,9

KREM Z WARZYW SEZONOWYCH

zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

22,-



2,6,11

RAMEN MARIACKI

makaron ramen, boczek, jajko, kapusta kiszona,
dymka, shitake, kietki fasoli, nori



52,-

1,2,5,6,7,9



PASTY

SACCOTTINI Z SEREM I GRUSZKĄ

marynowana gruszka, burak, grana padano, czerwony pieprz

39,-



1,2,9

RAVIOLI DNIA

zapytaj kelnera o dzisiejszą propozycję

39,-

1,2,3,5,7,9

RISOTTO

grzyby, grana padano, szczypiorek

44,-



2

RYBY I OWOCE MORZA

FILET Z ŁOSOSIA

pyza ziemniaczana z wędzonym łososiem i porem, cukinia,
sos na białym winie

54,-

1,2,3,7,9

POŁĘDWICA Z DORSZA

risotto szafranowe, sałatka ze szpinaku i groszku cukrowego

54,-

1,2,3,7

MULE

czosnek, białe wino, masło, pietruszka

46,-

zapytaj kelnera o dostępność



2,7

MIĘSA

KURCZAK SUPREME

kalafior, ziemniak, lubczyk, sos z rodzynkami, balotyna z boczkiem

49,- 1,2,6

ROLADA WOŁOWA

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

54,- 1,2

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA A'LA WELLINGTON

szpinak, szynka parmeńska, pieczarki, ciasto filo, sos serowy, warzywa gotowane

56,- 1,2,9

FILET Z KACZKI GOTOWANY METODĄ SOUS-VIDE

śliwka, jarmuż, sos winno-czekoladowy, gratin ziemniaczane

56,- 1,2,6

WIENER SZNYCEL

sałatka ziemniaczana, jajko sadzone, anchois, cytryna

61,- 1,2,3,9

ŻEBRO WIEPRZOWE

warzywa gotowane, sos demi glace

55,- 1,2,6

GICZ JAGNIĘCA

risotto z warzywami, sos własny, mix sałat

72,- 1,2,6,11

SCHAB Z KOŚCIĄ "BACON STEAK"

sos na bazie piwa + samodzielny wybór dodatków

46,- 1,2,6

BURGERY I CIABATTA

BURGER VEGE Z KOMOSY RYŻOWEJ



kumin, sos jogurtowy, świeże sałaty, pomidor, ogórek

39,- 1,2,4,5,9

BURGER Z WOŁOWINY ARGENTYŃSKIEJ

becon, ser mimolette, własny sos bbq, świeże sałaty, pomidor cebula

46,- 1,2,4,5,9

PULLED BEEF CIABATTA

szarpana wołowina, kimchi, pikle, szyszki ziemniaczane, sos raita

43,- 1,2,4,7,9

STEKI

RIB EYE STEAK ANTRYKOT ARGENTYŃSKI

100g/ 48,- / min 300g | samodzielny wybór dodatków 2

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ ARGENTYŃSKIEJ ANGUS

100g/ 62,- / min 200g | samodzielny wybór dodatków 2

STEK Z POŁĘDWICY POLSKIEJ LIMUZIN

100g/ 48,- / min 200g | samodzielny wybór dodatków 2

NOWOZELANDZKI COMBER JAGNIĘCY Z KOŚCIĄ

100g/ 45,- / min 100g | samodzielny wybór dodatków 2

TOMAHAWK

- STEK Z ANTRYKOTU Z KOŚCIĄ -



1kg/ 300,- Porcja na dwie osoby

dodatki: ziemniaki pieczone, mix sałat,

demi glace, sos pieprzowy, masło ziołowe



DODATKI

FRYTKI STEAKHOUSE

12,-

FRYTKI Z BATATA

16,-

GOTOWANE WARZYWA

16,-

SALAТЫ, ŚWIEŻE WARZYWA, PRAŻONE NASIONA

12,-

PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI

12,-

GOTOWANA KUKURYDZA Z MASŁEM

12,-

MASŁO ZIOŁOWE

6,-

SOS DEMI GLACE, SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU

8,-

DESERY

BAKED ALASKA



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

27,-

1,2,9

CHEESE CAKE

marakuja, mango

27,-

1,2

FONDANT CZEKOLADOWY



lody malinowe

27,-

1,2,9

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	18,-
LATTE (BIAŁA KAWA)	14,-
LATTE MACCHIATO	16,-
CAPPUCCINO	17,-
KAWA BEZKOFEINOWA	10,-

DODATKI DO KAWY

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



danie bez glutenu



danie bez laktozy



danie wegetariańskie

Alergeny : 1. zboża, gluten 2. mleko, laktoza 3. ryby 4. sezam 5. soja 6. seler 7. skorupiaki
8. dwutlenek węgla, siarczany 9. jajka 10. gorczyca 11. orzechy, orzeszki ziemne

PIWO NISKOALKOHOWE

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 sładach 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

BELGIJSKI BLOND 16°

Jasne piwo, górnej fermentacji, powstałe w Belgii pod koniec XIX wieku, jako odpowiedź na rosnącą popularność piw typu pilzneńskiego.

Charakteryzuje się złotą barwą, większym ekstraktem i zawartością alkoholu, niską goryczką i owocowymi akcentami z belgijskich drożdży.

Goryczka pochodzi z czeskiego chmielu żateckiego.

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,-

PRZEKĄSKI DO PIWA

DESKA MARIACKA

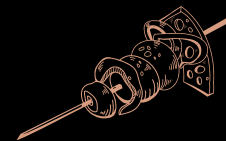
salami piccante, chorizo, szynka parmeńska, ser lazur, brie, camembert ,
cebula marynowana, ogórek piklowany, kapary, pieczywo
60,-



2,11

TAPAS

krewetki w panko 2x, pierożki samosa curry 2x, serki z jalapeño x2,
spring rolls warzywne 2x, kaszanka x2, majonez wasabi, sos sweet chilli
35,-



1,2,4,6,7,9

WINA BIAŁE

AFRYKA POŁUDNIOWA

BARISTA | COASTAL REGION | CHARDONNAY | STELLENBOSCH

Pełne 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
Orzeźwiająca, świeża, 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. 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

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

LAJÓS GAL | EGER | NARANCSBOR | EGRSZÁLOK

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, słony 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,-
GREJPFRT	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,-
1: 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,-