



*Witamy w naszej
restauracji*

PERŁA LEŚNA

N A D A R Z Y N

Życzymy smacznego!

Przystawki

Appetizers

CARPACCIO Z BURAKA

plastry buraka z kozim serem, orzechami włoskimi, rukolą i kremem balsamicznym, podane z grissini

BEETROOT CARPACCIO

slices of beetroot with goat cheese, walnuts, arugula, and balsamic cream, served with grissini

37 zł

PLACUSZKI Z CUKINII Z ŁOSOSIEM GRAVLAX

z kremowym serkiem ziołowym

ZUCCHINI FRITTERS WITH SALMON GRAVLAX

with herb cream cheese

42 zł

TATAR WOŁOWY

z cebulą, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami i jajkiem przepiórczym; podany z musztardą, majonezem truflowym, pieczywem i masłem

BEEF TARTARE

with onion, pickled cucumber, marinated mushrooms, and quail egg; served with mustard, truffle mayonnaise, bread and butter

49 zł

KREWETKI W SOSIE MAŚLANYM (9 szt.)

z masłem i sosem mango z nutą chilli, natką pietruszki oraz grzankami

SHRIMPS IN BUTTER SAUCE (9 pcs.)

with butter and mango sauce, a hint of chilli, parsley, and croutons

51 zł



Zupy

Soups

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS

aromatyczny rosół z makaronem, kawałkami kurczaka, marchewką i natką pietruszki

THREE-MEAT BROTH

clear aromatic broth with noodles, chicken chunks, carrot and fresh parsley

21 zł

KREM Z BIAŁYCH WARZYW **vege**

z gruszką, kasztanami i oliwą bazyliową

CREAM OF WHITE VEGETABLES

with pear and chestnuts and basil oil

25 zł

ŻUREK STAROPOLSKI

podany z ziemniakami, białą kielbasą i jajkiem

TRADITIONAL SOUR RYE SOUP

traditional Polish sour rye soup with potatoes, white sausage, and egg

25 zł

ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH **vege**

podana z makaronem

CHANTERELLE SOUP

mushroom soup served with pasta

26 zł



Sałatki

Salads

SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI

ze świeżych liści szpinaku ze smażonymi pieczarkami, pomidorkami cherry, wymieszana z sosem balsamicznym z ziołami i gorczycą, posypana pestkami dyni i słonecznika

HALLOUMI SALAD

made of fresh spinach leaves with fried mushrooms, cherry tomatoes, mixed with balsamic sauce with herbs and mustard, sprinkled with pumpkin and sunflower seeds

41 zł

SAŁATKA CEZAR

sałata rzymska z aksamitnym sosem Cezar, grillowanym kurczakiem, parmezanem, pomidorkami cherry i grzankami

CAESAR SALAD

romaine lettuce with creamy Caesar dressing, grilled chicken, Parmesan cheese, cherry tomatoes, and croutons

49 zł

Makarony

Pasta

MAKARON GARGANELLI Z KURCZAKIEM

z suszonymi pomidorami, czosnkiem i czarną oliwką w kremowym sosie Alfredo

GARGANELLI WITH CHICKEN

sun-dried tomatoes, garlic, and black olives in a creamy Alfredo sauce

47 zł

RAVIOLI SZPINAKOWE Z RICOTTĄ

w delikatnym sosie truflowo-śmietanowym z suszonymi pomidorami, pestkami dyni i parmezanem

SPINACH RICOTTA RAVIOLI

served with a delicate truffle-cream sauce with sun-dried tomatoes, roasted pumpkin seeds, and Parmesan cheese

48 zł

MAKARON LINGUINE Z KREWETKAMI

w sosie maślano-winnym z czosnkiem, chilli, pomidorkami cherry i parmezanem

LINGUINE WITH SHRIMPS

in a creamy butter-wine sauce with garlic, chilli, cherry tomatoes, and Parmesan cheese

55 zł



Dania Główne

Main Courses

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

z ziemniakami z koperkiem oraz kapustą zasmażaną lub mizerią

TRADITIONAL PORK SCHNITZEL

breaded pork schnitzel served with potatoes, dill and fried cabbage or cucumber salad

49 zł

PIERŚ KURCZAKA SOUS-VIDE

z suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym, gratin ziemniaczanym i sałatką z roszponki

CHICKEN BREAST SOUS-VIDE

with sun-dried tomatoes in a cream sauce, served with potatoe gratin and salad

54 zł

MINI BURGERY WOŁOWE (2 szt.)

z bekonem, sosem BBQ, żółtym serem, sałatą rzymską, ogórkiem kiszonym i pomidorem; podane z frytkami oraz sałatką colesław

MINI BEEF BURGER (2 pcs.)

with bacon, cheese, BBQ sauce, yellow cheese, romaine lettuce, pickled cucumber and tomato; served with fries and coleslaw

55 zł

PLACEK ZIEMNIACZANY Z GULASZEM

chrupiący placek z gulaszem wieprzowym, ogórkiem kiszonym i kwaśną śmietaną

CRISPY POTATO PANCAKE WITH GOULASH

crispy potato pancake topped with pork goulash, pickled cucumber, and sour cream

56 zł



Dania Główne

Main Courses

WOLNOGOTOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

59 zł

w sosie z leśnych grzybów z karmelizowanymi warzywami,
podane z kluskami śląskimi

PORK TENDERLOIN

*in a wild mushroom sauce with a caramelized vegetables,
served with Silesian dumplings*

DUSZONE POLIKI WOŁOWE

65 zł

w sosie własnym z puree chrzanowym, kalafiozem
Romanesco i karmelizowanymi buraczkami

BEEF CHEEKS

*braised in their own gravy, served with horseradish puree,
Romanesco cauliflower, and caramelized beets*

PIECZONY NA PARZE SANDACZ

66 zł

podany na szpinaku z dzikim ryżem i warzywami, sosem
limonkowym oraz chipsem z pietruszki

STEAMED PIKE-PERCH

*served on braised spinach with wild rice, and vegetables, lime
sauce, and parsley chips*

UDO Z KACZKI KONFITOWANEJ

69 zł

z sosem mango z chilli, kopytkami, czerwoną kapustą
i pieczonym jabłkiem

DUCK LEG

*served with mango-chilli sauce, potato dumplings,
red cabbage, and roasted apple*



Desery

Desserts

BEZA PAVLOVA

podawana z kremem mascarpone i sosem malinowym

MERINGUE

*baked meringue served with mascarpone cream
and raspberry sauce*

28 zł

SZARLOTKA DOMOWA

podawana na ciepło z lodami waniliowymi

HOMEMADE APPLE PIE

served warm with a scoop of vanilla ice cream

29 zł

LAVA CAKE

ciepłe ciastko czekoladowe z gałką lodów waniliowych
oraz musem wiśniowym

LAVA CAKE

warm chocolate cake with vanilla ice cream and cherry mousse

33 zł

Dzieci

Children's Menu

ZUPA POMIDOROWA

z makaronem

CLASSIC TOMATO SOUP

served with noodles

20 zł

PANCAKES (3 szt.)

z konfiturą malinową i cukrem pudrem

PANCAKES (3 pcs.)

served with raspberry jam and powdered sugar

28 zł

SPAGHETTI Z SOSEM BOLOGNESE

i parmezanem

SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE

and Parmesan cheese

36 zł

NUGGETSY Z KURCZAKA

z frytkami i surówką

CHICKEN NUGGETS

served with fries and fresh salad

38 zł

PUCHAREK LODOWY

z bitą śmietaną i owocami

ICE CREAM

with whipped cream and fruits

25 zł



Napoje

Beverages

GORĄCE / HOT

Herbata / Tea	12 zł
Herbata smakowa / Flavoured tea	15 zł
Kawa / Coffee	12 zł
Espresso	12 zł
Caffe latte	17 zł
Cappuccino	małe - 15 zł / duże - 19 zł

ZIMNE / COLD

Woda gaz. /niegaz. / Water sparkling / still	0,3 l - 9 zł
Karafka wody z cytryną i miętą / Jarr of water with lemon and mint	1 l - 15 zł
Sok pomarańczowy / Orange juice	0,2 l - 10 zł / 1 l - 21 zł
Sok pomidorowy / Tomato juice	0,2 l - 10 zł
Sok jabłkowy / Apple juice	0,2 l - 10 zł / 1 l - 21 zł
Pepsi-Cola / 7up / Mirinda	0,2 l - 10 zł / 0,85 l - 18 zł
Tonic	0,2 l - 10 zł
Lipton Ice Tea	0,5 l - 10 zł
Tiger (napój energetyczny) / Tiger (energy drink)	0,25 l - 12 zł
Lemoniada domowa / Homemade lemonade	0,5 l - 18 zł / 1 l - 27 zł



Piwa

Beer

PIWO Z BECZKI

BEER FROM THE BARREL

Carlsberg 0,3 l - 14 zł / 0,5 l - 19 zł

Okocim Export Jasne 0,3 l - 13 zł / 0,5 l - 17 zł

PIWO BUTELKOWANE

BEER BOTTLED

Okocim Jasne 0,5 l - 15 zł

Kasztelan Niepasteryzowany 0,5 l - 15 zł

Okocim Mocne 0,5 l - 16 zł

Zatecky Svetly Lezak 0,5 l - 17 zł

Zatecky 0,0% 0,5 l - 17 zł

Okocim Pszeniczne 0,5 l - 20 zł

Okocim Porter Ciemne 0,5 l - 20 zł

Carlsberg 0,5 l - 18 zł

Desperados 0,4 l - 16 zł



Alkohole

Alcohols

LIKIERY / LIQUERES

Jagermeister 40 ml - **16 zł** / 0,7 l - **190 zł**

Malibu 40 ml - **10 zł**

WÓDKI / VODKA

Żołądkowa 40 ml - **8 zł** / 0,5 l - **65 zł**

Żubrówka / *Bison Grass* 40 ml - **11 zł** / 0,5 l - **90 zł**

Wyborowa 40 ml - **10 zł** / 0,5 l - **80 zł**

Luksusowa 40 ml - **10 zł** / 0,5 l - **80 zł**

Absolut 40 ml - **12 zł** / 0,5 l - **110 zł**

Finlandia 40 ml - **12 zł** / 0,5 l - **110 zł**

WHISKY & BOURBON

Johnnie Walker Red 40 ml - **12 zł** / 0,7 l - **160 zł**

Johnnie Walker Black 40 ml - **23 zł** / 0,7 l - **330 zł**

Balantine's 40 ml - **12 zł** / 0,7 l - **160 zł**

Chivas 12 YO 40 ml - **25 zł** / 0,7 l - **330 zł**

Jack Daniels 40 ml - **21 zł** / 0,7 l - **280 zł**

Jim Beam 40 ml - **15 zł** / 0,7 l - **200 zł**

Glenfiddich 12 YO Single Malt 40 ml - **48 zł** / 0,7 l - **670 zł**

GIN & RUM

Seagram's Gin 40 ml - **12 zł**

Bacardi Rum 40 ml - **12 zł**

TEQUILA, BRANDY & COGNAC

Tequilla Sierra 40 ml - **12 zł** / 0,7 l - **160 zł**

Napoleon Brandy 40 ml - **10 zł** / 0,7 l - **140 zł**

Hennessy vs Cognac 40 ml - **28 zł** / 0,7 l - **470 zł**



Karta Drinków

Campari Orange

Campari, sok pomarańczowy

23 zł

Cuba Libre

Bacardi, Pepsi-Cola, limonka

25 zł

Martini Dry

Martini wytrawne, Gin

27 zł

Tequila Sunrise

Tequila, sok pomarańczowy, Grenadina

27 zł

Whiskey Sour

Ballantines, syrop cukrowy, sok z cytryny

27 zł

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, woda gazowana

28 zł

Mojito

Bacardi, woda gazowana, 7Up, limonka, mięta, cukier brązowy

28 zł

Cosmopolitan

wódka, Cointreau likier, sok z limonki, sok żurawinowy

29 zł

Sex on the beach

wódka, Malibu, Grenadina, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy

32 zł

Żar tropików

Bacardi, Blue Curacao likier, Grenadina, sok pomarańczowy

32 zł

Long Island Iced Tea

Tequila, wódka, Triple Sec likier, Bacardi, Gin, Pepsi-cola, sok cytrynowy, syrop cukrowy

37 zł



Wino czerwone

Red wine

Misiones d'Rengo Cabernet Sauvignon Valle Central - Chile

butelka 0,18 l 30 zł

Czerwone, **wytrawne**, o głębokiej barwie ciemnej śliwki, pachnące dojrzałymi słodkimi owocami z lekką czekoladą, kawą, wanilią, karmelem i tostem, krzepkie, mięsiste, o delikatnych taninach, w smaku wyczuwalne jeżyny, borówki, toffi, czekolada, kawa, wanilia, o długim, przyjemnym, trwałym zakończeniu, przez kilka miesięcy dojrzewające w dębowych beczkach.

Nos Racines Merlot Bordeaux - Francja

butelka 0,7 l 60 zł

Delikatne, francuskie wino czerwone pełne aromatów dojrzałych owoców czarnej porzeczki, śliwki oraz wanilii. To **wytrawne** wino w smaku jest łagodne i soczyste, z delikatnymi garbnikami i dość długim finiszem. Wino Nos Racines ze szczepu Merlot idealnie pasuje do pieczonego i grillowanego mięsa, carpaccio, past w czerwonych, mięsnych sosach oraz serów.

Neblina Cabernet Sauvignon Central Valley - Chile

butelka 0,7 l 68 zł

Delikatnie **wytrawne** wino o rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty śliwki z nutami czekolady. Dobrze wyważone, z ułożonymi taninami i świetnym zakończeniem. 85% Cabernet Sauvignon z 15% dodatkiem innych odmian. Polecamy do grillowanego czerwonego mięsa.

Marques De Fuertigo Hiszpania

butelka 0,7 l 70 zł

Wino **półwytrawne**. Głęboko rubinowa barwa. Nos z owocami przywołującymi wspomnienie gorącego hiszpańskiego lata. Wino eleganckie, dobrze zbudowane, które znakomicie pasuje do większości potraw.

Conde De Aliente La Mancha - Hiszpania

butelka 0,7 l 70 zł

Dobrze zbudowane i pełne czerwone **półsłodkie** wino wyprodukowane w idealnie dojrzałych gronach szczepu Bobal. Charakteryzuje się rubinową barwą oraz owocowym bukietem z wyczuwalną na podniebieniu nutą czarnych jagód. Idealnie smakuje podane w towarzystwie deserów i słodczy.

Primitivo La Casada I.G.T. Salento Primitivo - Włochy

butelka 0,7 l 95 zł

Wino **wytrawne**. Elegancka rubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywny, aromatyczny bukiet z paletą owoców typu ciemna wiśnia czy śliwka podanych w przetworzonej formie (konfitura). W smaku przyjemne, ułożone, aksamitne. Znakomite do pieczenia, serów, zup.

La Catedral Rioja Crianza Bodegas Olarra D.O.C. Rioja - Hiszpania

butelka 0,7 l 95 zł

Wino **wytrawne** z wyczuwalnymi aromatami czerwonych dojrzałych owoców. W ustach harmonijnie zintegrowane taniny w połączeniu ze smakiem ciemnej śliwki, soczystych owoców wiśni, wanilii i czekolady. Długie, eleganckie zakończenie. Rekomendowane do czerwonych mięs, pieczenia i dojrzewających serów.

Reserva da Família Lisbona - Portugalia

butelka 0,7 l 105 zł

Wytrawne wino o fioletowo-rubinowej barwie. Nos z aromatem leśnych owoców i przypraw z delikatnym dotykem czekolady. Idealny partner do pieczonej jagnięciny, pikantnych mięs i delikatnych serów.



Wino białe

White wine

Misiones d'Rengo Sauvignon Blanc Valle de Maule - Chile

butelka 0,18 ml **30 zł**

Wino **wytrawne**, o żółto-zielonkawej barwie, intensywnym bukcie zapachowo-smakowym (melon, grapefruit, ananas, białe kwiaty akacji), równoważone, orzeźwiające.

Nos Racines Sauvignon Blanc Langwedocja - Francja

butelka 0,7 l **60 zł**

Idealne francuskie wino dla dodania lekkości codzienności. Stworzone w 100% ze szczepu Sauvignon Blanc powoduje, że jest świeże, rześkie o typowych aromatach cytrusów i skoszonej trawy.

Conquesta Chardonnay Castilla la Mancha - Hiszpania

butelka 0,7 l **60 zł**

Na pierwszym planie tego **wytrawnego** wina poczućmy aromaty cytrusów, dojrzałych jabłek, ananasa i białych kwiatów. W ustach odznacza się owocową lekkością i orzeźwiającym zakończeniem. Idealne na aperitif oraz do ryb i owoców morza, przekąsek warzywnych, sałatek, pasty, pizzy, drobiu i białego mięsa.

Neblina Chardonnay Central Valley - Chile

butelka 0,7 l **68 zł**

Zielonkawa barwa. Nos z aromatem owoców cytrusowych, grejpfruta i ziołami. W smaku odświeżające, dobrze wyważone, dające odczucie wina **półwytrawnego**. Polecane do ryb i owoców morza. 85% Sauvignon Blanc i 15% innych odmian.

Viña Tomar Viura-Chardonnay Castilla la Mancha - Hiszpania

butelka 0,7 l **70 zł**

Półwytrawne wino o słomkowej barwie z zielonym błyskiem, w zapachu dominują owocowe akcenty ananasa, zielonego jabłka i cytryny, w smaku orzeźwiające, harmonijne i łagodne. Idealne jako aperitif, do delikatnych ryb morskich, przekąsek warzywnych, sałat.

Marques De Fuertigo Hiszpania

butelka 0,7 l **70 zł**

Wino **półwytrawne** powstałe ze szczepu Airen. Bukiet z orzeźwiającymi nutami jabłka, gruszki oraz melona. Lekkie, przyjemnie świeże, rekomendowane jako aperitif, do przystawek, makaronów, wędzonych serów, pasztetów i owoców morza.

Conde De Aliente La Mancha - Hiszpania

butelka 0,7 l **70 zł**

Aromatyczne białe **półsłodkie** wino powstałe z gron szczepu Airén zachwyca na podniebieniu nutami tropikalnych owoców, takich jak banany i ananasy. Niezwykle łagodne, czyste i wyraźne. Idealnie smakuje samo w sobie ale również pasuje do owoców morza, deserów oraz ciast.

Jean Remi Demi-Sec Vin Mousseux - Unia Europejska

butelka 0,7 l **50 zł**

Półwytrawne, hiszpańskie wino musujące o bogatej owocowej nucie. Świetne jako aperitif oraz do delikatnych dań i deserów. Podawać schłodzone. Szczep: Sauvignon Blanc.

Prosecco Villa Belluci Viticoltori Ponte - Włochy

butelka 0,7 l **90 zł**

Subtelne, **wytrawne** wino musujące, kwiatowy aromat z nutą gruszki i mandarynki. Na podniebieniu łagodne, miękkie i przyjemnie orzeźwiające. Świetne jako aperitif, do delikatnych ryb, przekąsek warzywnych, sałat i lekkich past.

Prosecco Mionetto DOC Treviso Brut - Włochy

butelka 0,2 l **40 zł**

Wytrawne wino musujące, charakteryzuje się przyjemnym nasyceniem bąbelkami, głębokim smakiem i zmysłowym aromatem. Świetne jako aperitif, do delikatnych ryb, przekąsek warzywnych, sałat i lekkich past.

