



# Szef kuchni poleca

## Zupa

Krem z pieczonej dyni z prażonymi pestkami dyni

12 zł (220 ml)

## Danie główne

Pierogi z kurkami i wędzonym serem  
okraszane smażonym boczkiem

18 zł (250 g)

Pierogi z bryndzą i wędzonym pstrągiem  
w maselku migdałowym

18 zł (250 g)

Jagnięcina wolno pieczona w sosie własnym  
z zapiekanymi warzywami

39 zł (450 g)

Udko z gęsi confit podane z buraczkami zasmażanymi  
i gnocchi

39 zł (450 g)

## Deser

Beza Pavlova z musem owocowym i bitą śmietaną

12 zł (120g)



## Przystawki / Starters

Torcik śledziowy z marmoladą żurawinowo- cebulową podany na pumperniku (120g) Herring with cranberry and onion marmalade served on pumpernickel bread	15zł
Wątróbki indycze flambirowane w wiśniówce (120g) Turkey liver flambeed in cherry vodka	16zł
Krewetki królewskie duszone w białym winie podane na rukoli z tostami (140g) Tiger prawns stewed in white wine served on rocket salad and toast	32zł
Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi prawdziwkami (120g) Beef tatar served with marinated boletus mushrooms	32zł

## Zupy / Soups

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (220 ml) Beef – chicken broth served with noodles	10zł
Żurek na wędzonce i borowikach podany z puree ziemniaczanym (220 ml) Traditional polish borsch with boletus mushrooms and mashed potato	12zł
Barszcz czerwony z uszkami (220 ml) Red borscht with dumplings	12zł
Krem z pieczonej papryki z groszkiem ptysiowym i parmezanem (220 ml) Red pepper cream soup with puff pastry croutons and Parmesan cheese	12zł

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne  
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



## Sałatki / Salads

**Sałatka z pieczonym serem camembert** **18zł**  
(250g)

Bukiet sałat z pomidorkami koktajlowymi, prażonymi pestkami słonecznika, ogórkiem, czerwoną cebulą, kremem balsamicznym i pieczonym serem camembert

**Mix fresh salad with roast Camembert cheese**

Mix salad with cherry tomatoes, roasted sunflower seeds, cucumber, red onion, balsamic dressing and roast Camembert cheese

**Sałatka z pieczonym burakiem** **20zł**  
(280g)

Pieczony burak podany na młodym szpinaku z serem feta, prażonymi pestkami dyni i dresingiem cytrynowo-miodowym

**Mix salad with roast beetroot**

Roast beetroot served on baby spinach in feta cheese, roasted pumpkin seeds and lemon- honey dressing

**Sałatka Cezar** **22zł**  
(300g)

Grillowana pierś z kurczaka podana na sałacie rzymskiej z dresingiem anchois, pomidorkami koktajlowymi, grzankami i parmezanem

**Caesar Salad**

Grilled chicken breast served on lettuce with anchovy dressing, cherry tomatoes, croutons and Parmesan cheese

**Sałatka toskańska** **24zł**  
(300g)

Bukiet sałat z mozzarellą, szynką parmeńską, pomidorkami koktajlowymi i dresingiem balsamiczno-miodowym

**Tuscan Salad**

Mix salad served with mozzarella cheese, parma ham, cherry tomatoes and balsamic- honey dressing

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



## Dania główne / Main courses

### Dania rybne / Fish dishes

Polędwica z dorsza atlantyckiego podana  
na gorącej sałatce z rukoli, ziemniaków  
i pomidorków koktajlowych z sosem cytrynowym  
(350g) 29zł

Sirloin of Atlantic cod served on a hot salad of rocket,  
potatoes, cherry tomatoes with lemon sauce

Filet z sandacza soute w sosie śmietanowym 38zł  
z siankiem porowym, chipsami z batatów  
i kalafiorem romanesco  
(350g)

Saute Zander fish fillet in cream sauce with leek, sweet  
potato chips and romanesco cauliflower

Pieczony łosoś podany na dzikim ryżu 42zł  
z grillowanymi pomidorami i sosem holenderskim  
(350g)

Baked salmon served on wild rice with grilled tomatoes  
and hollandaise sauce

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne  
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



## Dania główne / Main courses

### Dania mięsne / Meat dish

Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym,  
kwaśną śmietaną i zestawem surówek  
(350g) 27zł

Potato pancakes served with pork goulash, sour cream  
and selection of salads

Pieczony kurczak supreme podany z pieczoną  
młoda marchewką, groszkiem i zapiekanką  
ziemniaczaną 29zł  
(350g)

Roast supreme chicken served with roast young carrots,  
peas, and potato casserole

Rolada z kaczki podana na puree z czerwonej  
kapusty z kluskami śląskimi i sosem demi glace 32zł  
(380g)

Duck roulade served with red cabbage puree, typical  
polish potato dumplings and demi glace sauce

Tradycyjny kotlet schabowy podany na kapuście  
zasmażanej z puree ziemniaczanym 27zł  
(400g)

Traditional polish pork chop served on fried sour  
cabbage with mashed potato

Stek z sezonowanej polędwicy wołowej podany  
na sałatce z rukoli i pomidorków koktajlowych  
z frytami belgijskimi 67zł  
(400g)

Cured beef tenderloin steak served on rocket salad  
with cherry tomatoes and Belgian fries

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne  
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



## Pierogi i makarony / Stuffed dumplings and pasta

Pierogi ruskie z masłem/z masłem i kwaśną śmietaną/ ze skwarkami - do wyboru (250g) Russian dumplings with butter/ with butter and sour cream/ with cracklings - optional	12zł
Pierogi z gęsiną z masłem/ze skwarkami - do wyboru (250g) Goose dumplings with butter/ with cracklings - optional	18zł
Pierogi ze szpinakiem i fetą (250g) Dumplings with spinach and feta cheese	18zł
Makaron Tagliatelle z młodym szpinakiem, czarnymi oliwkami i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym (300g) Tagliatelle pasta with baby spinach, black olives and dried tomatoes in a cream sauce	20zł
Makaron Spaghetti z marynowaną papryką, wołowiną i borowikami (300g) Spaghetti pasta with marinated pepper, beef and boletus mushrooms	22zł
Makaron Penne z łososiem, kaparami i czerwoną cebulką w sosie pomidorowym (300g) Penne pasta with salmon, capers and red onion in tomato sauce	22zł

Do każdej z potraw rekomendujemy Państwu wina regionalne  
z Winnicy Zamkowej

For each of the dishes we recommend regional wines from the Zamkowa Vineyard



## Menu dla dzieci / Children's menu

Zupa pomidorowa z makaronem (220ml) Tomato soup with noodles	8zł
Naleśniki z serem i rodzynkami (140g) Pancakes with cottage cheese and raisins	12zł
Stripsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki (160g) Chicken strips with french fries and carrot salad	14zł
Paluszki rybne z opiekanyimi ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty (160g) Fish fingers with baked potatoes and salad of sauerkraut	15zł

## Desery / Desserts

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych (160g) Hot apple pie with vanilla ice cream	10zł
Sernik wiedeński z pomarańczą (120g) Vienna cheesecake with orange	12zł
Tiramisu z truskawkami (120g) Tiramisu with strawberries	12zł
Jabłko pieczone z cynamonem i żurawiną z sosem angielskim (140g) Baked apple with cinnamon and cranberry served with custard	12zł



## Dodatki / Side dishes do wyboru / optional

Ryż jaśminowy (150g) Jasmine rice	5zł
Ziemniaki puree (150g) Potato puree	7zł
Ziemniaki opiekane (150g) Baked potatoes	7zł
Frytki (150g) Chips	7zł
Kapusta zasmażana (150g) Fried cabbage	7zł
Zestaw surówek (150g) Set of salads	8zł
Warzywa gotowane (150g) Boiled vegetables	8zł
Buraczki zasmażane (150g) Fried beetroot	7zł
Sałatka z ogórków kiszonych (150g) Polish-style pickled cucumber sala	6zł





## Herbata/Kawa - Tea/coffee

Espresso	5zł
Espresso Doppio	8zł
Americano	6zł
Cappuccino	9zł
Macchiato	7zł
Latte	11zł
Latte Macchiato	10zł
Kawa mrożona Ice coffee	10zł
Herbata Eilles - czarna/zielona/owocowa Eilles tea - Black/green/fruit	8zł
Dodatki do herbaty - do wyboru miód/imbir/sok Extras for tea - optional honey/ginger/fruit syrup	2zł

## Rozgrzewające napoje/Warming-up drinks

Latte cynamonowo-miodowe Kawa z dodatkiem miodu pitnego i likieru cynamonowego, otulona puchem z bitej śmietany Cinnamon and honey Latte Coffee with mead and cinnamon liqueur wrapped in whipped cream cloud	15zł
Irish Coffee Kawa z dodatkiem whisky, podana z bitą śmietaną Coffee with whisky served with whipped cream	15zł
Herbata po góralsku Czarna herbata wzmocniona rumem/wiśniówką z nutą malinową Highlanders' tea Black tea with a kick of rum/cherry vodka and raspberry hint	13zł
Herbata rozgrzewająca Czarna herbata podana z miodem pitnym, sokiem malinowym, pomarańczą, cytryną Warming-up tea Black tea served with mead, raspberry syrup, orange, and lemon	14zł
Piwo grzane Piwo z dodatkiem miodu, pomarańczy, cynamonu i goździków Hot beer - Beer with honey, oranges, cinnamon, and cloves	12zł
Wino grzane Wino czerwone z dodatkiem przypraw korzennych i pomarańczy Mulled wine - Red wine with spices and orange	12zł



## Napoje zimne / Cold drinks

Świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy 250ml Freshly-squeezed orange juice 250 ml	12zł
Świeżo wyciśnięty sok grejpfrutowy 250ml Freshly-squeezed grapefruit juice 250 ml	12zł
Sok pomarańczowy 250ml Orange juice	6zł
Sok grejpfrutowy 250ml Grapefruit juice	6zł
Sok jabłkowy 250ml Apple juice	6zł
Sok z czarnej porzeczki 250ml Blackcurrant juice	6zł
Sok multiwitamina 250ml Multivitamin juice	6zł
Sok pomidorowy 250ml Tomato juice	6zł
Fuze Tea 250ml	5zł
Coca-cola 250ml	6zł
Sprite 250ml	6zł
Fanta 250ml	6zł
Tonic "Kinley" 250ml	6zł
Burn Energy drink 250ml	8zł
Woda Kropla Beskidu gazowana 330ml Kropla Beskidu sparkling water	5zł
Woda Kropla Beskidu niegazowana 330ml Kropla Beskidu still water	5zł
Dzbanek wody z cytryną 1,5l Water jug with lemon 1,5l	10zł



## Piwo beczkowe Grimbergen / Grimbergen, Keg Beer

Blonde jasne 0,33l	12zł
Double ciemne 0,33l	12zł
Blanche pszeniczne jasne 0,33l	12zł
Tacka degustacyjna (Blonde, Double, Blanche) 3 x 0,15l	12zł
Tasting platter (Blonde, Double, Blanche) 3x 0,15l	

## Piwo butelkowe / Bottled beer

Żywiec bezalkoholowe 0,5l	7zł
Warka Radler cytryna 0% 0,5l	7zł
Warka Radler malina z cytryną 2% 0,5l	7zł
Desperados Red 0,4l (tequila, guarana, cachaca)	8zł
Żywiec IPA 0,5l (chmielowe i aromatyczne)	8zł
Żywiec APA 0,5l (intensywnie chmielowe)	8zł
Żywiec Porter 0,5l (ciemne)	10zł
Żywiec Jasne Pełne 0,5l	8zł
Warka Classic 0,5l	7zł
Leżajsk Pełne 0,5l	7zł
Kasztelan niepasteryzowane 0,5l	7zł
Heineken 0,5l	8zł
Pilsner Urquell 0,5l	9zł



## Wódki / Vodka

Chopin Wheat Vodka	40ml - 14zł
Smirnoff Black Label	40ml - 7zł
Absolut Vodka	40ml - 7zł
Wyborowa	40ml - 5zł
Lubuski Vodka	40ml - 5zł
Finlandia Vodka	40ml - 7zł
Finlandia Lime	40ml - 8zł
Finlandia Cramberry	40ml - 8zł
Żubrówka	40ml - 7zł
Krupnik Cytrynowy	40ml - 7zł
Krupnik Miodowy	40ml - 7zł
Soplica Wiśniowa	40ml - 7zł
Żołądkowa Gorzka	40ml - 7zł



## Whisky

Johnnie Walker Red 40ml	10zł
Johnnie Walker Black 40ml	14zł
Jack Daniel's 40ml	14zł
Jameson 40ml	10zł
Ballantine's 40ml	12zł
Chivas Regal 40ml	14zł

## Gin

Seagram's Gin Extra Dry 40ml	5zł
Gin Lubuski 40ml	6zł
Gordon's Gin 40ml	8zł

## Koniaki / Brandy

Cognac Hennessy V.S. 40ml	14zł
Cognac Hennessy Fine 40ml	16zł
Cognac Martel V.S. 40ml	15zł
Cognac Martel V.S.O.P. 40 ml	23zł
Metaxa ***** 40ml	10zł
Stock Brandy 40ml	8zł



## Tequila

Teguilá Olmeca Silver 40ml	10zł
Teguilá Olmeca Gold 40ml	12zł

## Vermouth

Martini Bianco 100ml	8zł
Martini Extra Dry 100ml	8zł

## Likiery / Liqueur

Bailey's 40ml	8zł
Jagermeister 40ml	10zł
Kahlúa 40ml	8zł
Advokaat 40ml	8zł

## Rumy / Rum

Bacardi Superior 40ml	9zł
Bacardi Black 40ml	9zł



## Drinki / Koktajle Alkoholowe Drinks / Alcoholic Cocktails

<b>Campari Coctail 250 ml</b> (campari, sok pomarańczowy) (campari, orange juice)	<b>11zł</b>
<b>Martini Dry 120 ml</b> (martini, gin, oliwki) (martini, gin, olives)	<b>15zł</b>
<b>Malibu Bay Breeze 250 ml</b> (malibu, sok żurawinowy, sok ananasowy) (malibu, cranberry juice, pineapple juice)	<b>15zł</b>
<b>Malibu Coco Jambo 250 ml</b> (malibu, wódka, mleko, cukier trzcinowy) (malibu, vodka, milk, cane sugar)	<b>15zł</b>
<b>Mojito 250 ml</b> (biały rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana) (white rum, lime, mint, cane sugar, sparkling water)	<b>15zł</b>
<b>Cuba Libre 250 ml</b> (rum, sok z limonki, coca - cola) (rum, lime juice, coca-cola)	<b>15zł</b>
<b>Szarlotka 250 ml</b> (żubrówka, sok jabłkowy, cynamon) Apple Pie 250 ml (bison vodka, apple juice, cinnamon)	<b>15zł</b>
<b>Cydrowy sad 250 ml</b> (wódka, miód, sok z cytryny, sok z granatu, cydr) Cider orchard 250 ml (vodka, honey, lemon juice, pomegranate juice, cider)	<b>15zł</b>
<b>Tequila Sunrise 250 ml</b> (tequila, sok pomarańczowy, grenadyna) (tequila, orange juice, grenadine)	<b>15zł</b>
<b>Margarita 120 ml</b> (tequila, likier triple sec, sok z limonki) (tequila, triple sec liquor, lime juice)	<b>15zł</b>



## Drinki / Koktajle Alkoholowe Drinks / Alcoholic Cocktails

### Shoty

1 x 40 ml	6zł
6 x 40 ml	30zł
12 x 40 ml	50zł
<b>Alien 40 ml</b>	<b>6zł</b>
(likier brzoskwiniowy, baileys, blue curacao, grenadina) (peach liquor, baileys, blue curacao, grenadine)	
<b>B52 40 ml</b>	<b>6zł</b>
(likier kawowy, baileys, likier pomarańczowy) (coffee liquor, baileys, orange liquor)	
<b>Wściekły pies 40 ml</b>	<b>6zł</b>
(wódka, sok malinowy, tabasco)	
<b>Mad Dog 40 ml</b>	
(vodka, raspberry juice, Tabasco)	
<b>Kamikadze 40 ml</b>	<b>6zł</b>
(wódka, gin, blue curacao, sok z cytryny) (vodka, gin, blue curacao, lemon juice)	

## Drinki / Koktajle Bezalkoholowe Drinks / Alcohol free cocktails

<b>Pina Colada 250 ml</b>	<b>15zł</b>
(sok ananasowy, syrop kokosowy) (pineapple juice, coconut syrup)	
<b>Cocorange 250 ml</b>	<b>15zł</b>
(sok pomarańczowy, syrop kokosowy, grenadina) (orange juice, coconut syrup, grenadine)	
<b>Virgin Sex on the beach 250 ml</b>	<b>15zł</b>
(syrop brzoskwiniowy, sok pomarańczowy, sok żurawinowy) (peach syrup, orange juice, cranberry juice)	
<b>Summer mix 250 ml</b>	<b>15zł</b>
(pomarańcza, truskawki, fanta, sprite) (orange, strawberries, Fanta, Sprite)	