



Szef kuchni poleca

Szparagi mniam, mniam / Asparagus yum, yum

Przystawka / Starter

Tarta serowa ze szparagami

14 zł (150g)

Cheese tart with asparagus

Szparagi w szynce parmeńskiej z jajkiem mollet
i sosem holenderskim

24 zł (160g)

Asparagus with Parma ham, mollet egg,
and hollandaise sauce

Zupa / Soup

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

14 zł (220ml)

Asparagus cream soup with roasted almonds

Danie główne / Main course

Penne ze szparagami i boczkiem w sosie serowym

22 zł (300g)

Penne with asparagus and bacon in cheese sauce

Polędwiczka wieprzowa sous vide podana na szparagach
duszonych w maśle czosnkowym z chipsami z batatów
z sosem pieprzowym

39 zł (350g)

Sous vide pork tenderloin served with asparagus stewed
in garlic butter, sweet potato chips, and pepper sauce



Przystawki / Starters

Pieczony camembert na sałatach z dresingiem malinowo-balsamicznym (120g)	18zł
Baked camembert with mixed salad with raspberry balsamic dressing	
Carpaccio z łososia z rukolą, kaparami i oliwą cytrynowo-szczypiorkową (120g)	22zł
Salmon carpaccio with rocket, capers, and lemon and chive olive	
Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi prawdziwkami (120g)	32zł
Beef tatar served with marinated boletus mushrooms	
Krewetki tygrysie flambirowane w koniaku z masłem czosnkowym (140g)	36zł
Tiger shrimps flamboiled in cognac with garlic butter	

Zupy / Soups

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem (220ml)	12zł
Poultry and beef broth with noodles	
Żurek na wędzonce i borowikach podany z jajkiem (220ml)	12zł
Sour soup on smoked bacon and boletus served with egg	
Krem z pomidorów z grzankami i oliwą szczypiorkową (220ml)	12zł
Tomato cream with croutons and chive oil	
Barszcz z botwinki z twarogiem (220ml)	14zł
Beet leaf borscht with quark	

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 wędzonym pstrągiem 20zł
(280g)

Bukiet sałat z pomidorkami koktajlowymi,
czerwoną cebulą, wędzonym pstrągiem
i sosem czosnkowym

Salad with smoked trout

A bouquet of salads with cherry tomatoes, red onion,
smoked trout and garlic sauce

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 z kozim serem 22zł
(250g)

Młody szpinak, rukola, ser kozi, grejpfrut, gruszka,
pistacje, grissini, krem balsamiczny

Goat cheese salad

Young spinach, rocket, goat cheese, grapefruit, pear,
pistachios, grissini, balsamic cream

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

Połudwica z dorsza podana z duszonymi
warzywami z oliwą cytrynową
(350g) 32zł

Cod loin served with stewed vegetables
with lemon oil

Filet z sandacza w sosie porowym
podany na komosie ryżowej
z sałatką z kopru włoskiego
(350g) 38zł

Zander fillet in leek sauce
served with quinoa and fennel salad

Dania główne / Main courses

Dania mięsne / Meat dish

Burger wołowy w bułce pszennej z sałatami,
pomidorem, cebulką czerwoną i ogórkiem
podany z dipami i frytami belgijskimi
(350g) 26zł

Beef burger in a wheat roll with mixed salad, tomato,
red onion, and cucumber, served with dips and Belgian fries

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

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

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

Pieczony kurczak supreme z młodą marchewką i puree z zielonego groszku (350g) Roasted supreme chicken with young carrots and green pea puree	29zł
Pieczona kaczka z buraczkami zasmażanymi i ziemniaczanymi gnocchi (380g) Roasted duck with browned beets and potato gnocchi	32zł
Tradycyjny kotlet schabowy podany na kapuście zasmażanej z ziemniakami (400g) Traditional breaded porkchop with browned cabbage and potatoes	27zł
Stek z sezonowanej polędwicy wołowej podany na grillowanych warzywach z zapiekanką ziemniaczaną (400g) Steak of cured beef tenderloin served on grilled vegetables with potato casserole	67zł

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
Spaghetti bolognese (300g) Spaghetti Bolognese	22zł
Tagliatelle z młodym szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym (300g) Tagliatelle with young spinach and dried tomatoes in cream sauce	22zł
Makaron sojowy z młodymi warzywami, zielonym groszkiem i pomidorkami cherry (300g) Soy pasta with young vegetables, green pea, and cherry tomatoes	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
Placki ziemniaczane ze śmietaną (200g) Potato pancakes served with sour cream	12zł

Desery / Desserts

Szarlotka na gorąco z gałką lodów waniliowych (160g) Hot apple pie with vanilla ice cream	10zł
Fondant czekoladowy z truskawkami i sorbetem limonkowym (120g) Chocolate fondant with strawberries and lime sorbet	12zł
Tiramisu z truskawkami (120g) Tiramisu with strawberries	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
Mizeria z ogórków ze śmietaną (150g) Fresh cucumber salad with crème fraiche	7zł
Salatka z pomidorów (150g) Tomato salad	7zł



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

Koktajle owocowo-warzywne / Fruit and vegetable cocktails

Koktajl Kondycja Brzoskwinia, banan, jogurt naturalny (300 ml) Fitness Cocktail Peach, banana, natural yoghurt	15zł
Koktajl Energia Banan, lody czekoladowe, mleko (300 ml) Energy Cocktail banana, chocolate ice-cream, milk	15zł
Koktajl Młodość Szpinak, mięta, mango (300 ml) Youth Cocktail Spinach, mint, mango	15zł
Koktajl Orzeźwienie Truskawki, gruszka, jabłko, sok z pomarańczy (300 ml) Refreshment Cocktail Strawberries, pear, apple, orange juice	15zł



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/niegazowana 330ml Kropla Beskidu sparkling water/still water	5zł
Woda Cechini Muszyna średnionasycona CO2 700ml Cechini Muszyna water, moderately CO2-saturated	7zł
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

Belvedere	40ml - 14zł
Chopin Wheat Vodka	40ml - 13zł
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 Bison Grass	40ml - 7zł
Krupnik Cytrynowy	40ml - 7zł
Krupnik Old Liqueur	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

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



Drinki / Koktajle Alkoholowe Drinks / Alcoholic Cocktails

Shoty

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

Drinki / Koktajle Bezalkoholowe Drinks / Alcohol free cocktails

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



Wina regionalne / Regional wines

Wina białe / White wines

Seyval Blanc - wino białe wytrawne Seyval Blanc - dry white wine	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Polecane do sałatek warzywnych, owoców morza, ryb Recommended with vegetable salads, sea fruits, fish	
Bianka - wino białe wytrawne Bianka - dry white wine	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Polecane do sałatek, owoców morza, ryb Recommended with salads, sea fruits, fish	
Solaris - wino białe wytrawne Solaris - dry white wine	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Polecane do białego mięsa, owoców morza, serów Recommended with white meat, sea fruits, cheeses	
Hibernal - wino białe słodkie Hibernal - sweet white wine	50cl - 120zł 10cl - 24zł
Polecane do serów pleśniowych, deserów Recommended with blue cheese, desserts	



Wina regionalne / Regional wines

Wina czerwone / Red wines

Rondo - wino czerwone wytrawne Rondo - dry red wine Polecane do kaczki, królika, pieczeni wołowej Recommended with duck, rabbit, roast beef	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Dorsa Cabernet - wino czerwone wytrawne Dorsa Cabernet - dry red wine Polecane do jagnięciny, dzikiego ptactwa, makaronów Recommended with lamb, wildfowl, pasta	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Cuvee - wino czerwone wytrawne Cuvee - dry red wine Polecane do mięs, pieczonego drobiu Recommended with meat, roasted poultry	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Marechal Foch - wino czerwone wytrawne Marechal Foch - dry red wine Polecane do mięs, pieczonego drobiu Recommended with meat, roasted poultry	75cl - 60zł 10cl - 9zł
Regent - wino czerwone wytrawne Regent - dry red wine Polecane do czerwonych mięs, krwistych steków Recommended with red meat, rare steaks	75cl - 60zł 10cl - 9zł