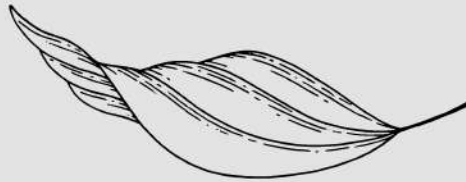


Restauracja Premium

MENU



Szanowni Państwo!

Niezmiernie nam miło, że możemy gościć Was w naszej Restauracji Premium. Naszą przewodnią myślą i głównym celem było i nadal jest tworzenie niepowtarzalnego miejsca, serwującego wyśmienite dania kuchni polskiej i nie tylko. Wszystkie potrawy przygotowywane są przez doświadczonych Szefów Kuchni dbających o to, by każdy z naszych gości czuł się wyjątkowo i chciał do nas wracać jak do domu. Razem z Kucharzami o Wasz komfort dbają również kelnerzy. Rzetelna obsługa to troska o najdrobniejszy szczegół. Nasz zgrany zespół przekładający swoją pasję na talerze sprawia, że restauracja nieustannie przyciąga wielu stałych Gości i tych odwiedzających nas po raz pierwszy.

Restauracja Premium

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Tradycyjny befsztyk tatarski 160 g tatar z wołowiny podany z dodatkami Traditional steak tartar - Beef tartare served with additives	32 zł
Bruschetta Toskańska 150 g pieczywo, pomidor, oliwki, kapary Bruschetta Toscana - bread, tomatoes, olives, capers	26 zł
Śledź po polsku 200 g śledź, ogórek, cebula, chilli, olej, grzanka Herring in Polish version - herring, cucumber, onion, chilli, oil, toast	27 zł
Dodatki: grzanki, pieczywo, masło Additives: Toast, Bread, Butter	8 zł

Restauracja Premium

ZUPY I KREMY

SOUPS AND CREAMS

Tradycyjny rosół z makaronem 300 ml Traditional polish broth with noodles	15 zł
Zupa śródziemnomorska z krewetkami 300 ml pomidory, wywar rybny, warzywa, krewetki Mediterranean soup with prawns - tomatoes, fish stock, vegetables, prawns	19 zł
Krem z kalafiora z białą czekoladą 200 ml kalafior, czekolada, grissini Cauliflower cream with white chocolate - cauliflower, chocolate, grissini	16 zł
Żurek śląski na wędzonce z jajkiem 300 ml Silesian sour rye soup with egg	17 zł

Restauracja Premium

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES WITH MEATS

Rolada wołowa 180 g tradycyjna śląska rolada z sosem Beef roulade - Traditional Silesian roulade with sauce	45 zł
Policzki wołowe w sosie własnym 180 g policzki marynowane w tymianku i czerwonym winie Beef cheeks in own sauce - Cheeks marinated in thyme and red wine	45 zł

Kurczak supreme z grilla 160 g grillowana pierś z kurczaka z kostką Grilled SUPREME chicken breast	25 zł
Udka z kaczki 250 g Duck thighs	35 zł
Stek z polędwicy wołowej 200 g polędwica wołowa, masło czosnkowe Beef tenderloin steak with garlic butter	68 zł
Nietradycyjny schabowy z boczkiem 160 g schabowy w złocistej panierce przeplatany boczkiem Pork chop in gold breading interchanged with bacon	27 zł

Restauracja Premium
DANIA Z RYB

MAIN COURSES WITH FISH

Losoś z grilla "Butterfly" 200 g losoś smażony bez tłuszczu Grilled Salmon "Butterfly" - Fried salmon without fat	48 zł
Sandacz w sosie śmietanowo-ziolowym z mieszanką warzyw na parze 220 g Pike perch in herbal-cream sauce with steamed vegetables mix	48 zł
Labraks zapiekany z brunoise marchwiowym 220 g labranks, jogurt, marchewka Seabass baked with brunoise carrot	46 zł

Restauracja Premium

SALATKI

SALADS

Salatka cezar z kurczakiem 300 g mix salat, parmezan, boczek, kurczak, dressing Chicken salad (Caesar)- mix of salad, parmesan, bacon, chicken, dressing	31 zł
Salatka wegańska 300 g mix salat, tofu, ciecierzycy, vege kurczak, olej sezamowy, pomidor, oliwa smakowa Vegan salad- mix of salads, tofu, chickpea. chicken in vege version, sesame oil, tomatoes, flavored oil	31 zł

Restauracja Premium

MAKARONY

PASTA

Ravioli serowe 400 g pomidory suszone, szpinak, oliwa, bazylia, czosnek, cebula Cheese ravioli - dried tomatoes, spinach, oil, basil, garlic, onion	32 zł
Gnocchi w sosie śmietanowym z kurczakiem 400 g Gnochi with chicken and cream sauce	32 zł
Szpinakowe tagiatelle z krewetkami serwowane na pomidorach 400 g Tagiatelle with spinach and prawns on tomatoes	32 zł

Restauracja Premium

MENU DZIECIĘCE

MENU FOR KIDS

Rosół z makaronem 250 ml Traditional polish broth with noodles	12 zł
Krem z kalafiora 200 ml cauliflower cream	15 zł
Nuggetsy w złotej panierce z frytkami 250 g nuggets in a gold cover with fries	24 zł

Restauracja Premium

DODATKI GORAĄCE

HOT ADDITIVES

Frytki 200 g fries	9 zł
Frytki Steakhouse 200 g "steakhouse" fries	10 zł
Risotto warzywne 200 g vegetable risotto	10 zł
Kluski śląskie 200 g silesian dumplings	8 zł
Orkisz i jęczmień z warzywami 200 g spelled and barley with vegetables	10 zł

DODATKI WARZYWNE

VEGETABLE ADDITIVES

Kapusta czerwona 200 g hot red cabbage	9 zł
Warzywa gotowane 200 g boiled vegetables	10 zł
Warzywa grillowane 200 g grilled vegetables	12 zł
Zestaw surówek 220 g mix of salads	12 zł
Surówka z kapusty białej 200 g white cabbage salad	9 zł
Marchewka na słodko 200 g sweet carrot salad	9 zł
Buraczki 200 g beetroot salad	9 zł

DESERY

DESSERTS

Gofry na musie z czerwonych owoców na ciepło z lodami 180 g warm waffles on red fruit mousse with ice cream	25 zł
Pancakes z frużeliną owocową i lodami 180 g pancake with fruit jelly and ice cream	25 zł
Szarlotka na ciepło z czekoladą 200 g Hot apple pie with chocolate	20zł
Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami sezonowymi 220 g ice cream dessert with whipped cream and seasonal fruits	22 zł

Restauracja Premium

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Kawa czarna 150 ml black coffee	10 zł
Kawa biała 150 ml white coffee	12 zł
Espresso 50 ml	9 zł
Cappuccino 150 ml	15 zł
Latte machiatto 260 ml	17 zł
Herbata w imbryku 250 ml tea in a teapot	15 zł

Restauracja Premium

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Napój gazowany 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes Fizzy drink	11 zł
Soki owocowe TOMA 0,2l jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, porzeczkowy Juices - apple, orange, grapefruit, currant	10 zł
Lipton Ice Tea 0,2l lipton, peach	11 zł
Woda mineralna Górska Natura 0,3l Mineral water	10 zł
Napój energetyczny 0,25l Energy drink	15 zł
Soki świeżo wyciskane 0,2l możliwość skomponowania własnego (marchew, jabłko, grejpfrut, pomarańcza, burak, seler, szpinak) Homemade juices - possibility to compose your own (carrot, apple, grapefruit, orange, beet, celery, spinach)	15 zł

Restauracja Premium

— ALKOHOLE —



Restauracja Premium

WÓDKA

Wyborowa 40 ml	11 zł
Finlandia 40 ml	14 zł
Finlandia Lime 40 ml	14 zł
Finlandia Redberry 40 ml	14 zł

Restauracja Premium

RUM

Bacardi Carta Blanca 40 ml	20 zł
Bacardi Black 40 ml	20 zł

Restauracja Premium

GIN

Seagrams 40 ml	15 zł
----------------	-------

Restauracja Premium

TEQUILA

Olmecca Gold 40 ml	20 zł
Olmecca Blanco 40 ml	20 zł

Restauracja Premium

LIQUEUR

Baileys 40 ml	18 zł
Malibu 40 ml	18 zł
Jägermeister 40 ml	17 zł

Restauracja Premium

WHISKY, WHISKEY, BOURBON

Jim Beam 40 ml	17 zł
Ballantine's 40 ml	18 zł
Johnnie Walker Red Label 40 ml	17 zł
Jameson 40 ml	17 zł
Jack Daniel's 40 ml	22 zł
Chivas Regal 12 40 ml	25 zł
Johnnie Walker Black Label 40 ml	25 zł

Restauracja Premium

COGNAC & BRANDY

Hennessy 40 ml	25 zł
Martell V.S.O.P 40 ml	35 zł
STOCK 84 40 ml	24 zł
Metaxa 7* 40 ml	20 zł

Restauracja Premium

APERITIF & DIGESTIF

Campari 40 ml	15 zł
Martini Bianco 100 ml	16 zł
Martini Extra Dry 100 ml	16 zł
Martini Rosso 100 ml	16 zł

Restauracja Premium

PIWO LANE

DRAUGHT BEER

Tyskie

- 0,3 l
- 0,5 l

9 zł

12 zł

Restauracja Premium

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Książęce Ciemne Lagodne 0,5 l

13 zł

Książęce Czerwony Lager 0,5 l

13 zł

Tyskie Gronie 0,5 l

12 zł

Pilsner Urquell 0,5 l

14 zł

Grolsch 0,45 l

16 zł

Lech Premium 0,5 l

12 zł

Lech Free 0,33 l

12 zł

Restauracja Premium

WINA MUSUJĄCE

SPARKLING WINES

Prosecco Casa Pecunia Insight 0,75 l

90 zł

VANETO D.O.C.G., Prosecco, Castellani, Włochy

Wyjątkowe wino musujące stworzone ze specjalnie wyselekcjonowanych gron szczepu Glera, które dojrzały na słonecznych wzgórzach słynnego regionu Veneto o jasno złotej barwie. Wino o świeżym i eleganckim owocowym aromacie. Subtelne bąbelki dają ekspresyjne orzeźwienie, z niezwykle przyjemnym finiszem.

A unique sparkling wine made from a specially selected grapes of the Glera grape, which matured on the sunny hills of the famous Veneto region, with light golden colour. A wine with a fresh and elegant fruity aroma. Subtle bubbles give expressive refreshment with an extremely pleasant finish.

WINA WYTRAWNE

DRY WINES

Bouchard Pinot Noir Aine & Fils 0,75 l

100 zł

Vin de Pays d'Oc., Bouchard Aine & Fils, France

Lekkie wino wytrawne o połyskliwej, wiśniowej barwie i przyjemnych aromatach czerwonych owoców, wiśni, truskawek oraz malin, z delikatnym dotykiem limonki i mięty w tle. W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców i delikatną nutą drewna. Dobra trwałość.

Light dry wine with a glossy, cherry colour and pleasant aromas of red fruits, cherries, strawberries and raspberries, with delicate touch of lime and mint in the background. The taste is fresh, harmonious and balanced, with lots of fruits and a soft hint of wood. Good durability.

Insight 'Casa Pecunia' Pinot Grigio 0,75 l

80 zł

VENETO D.O.C., Pinot Grigio, Casa Pecunia, Italy

Lekko zbudowane białe, wytrawne (świeże i rześkie) wino z regionu Veneto. Urzeka swoją świeżością i soczystością. Złoto-słomkowa barwa podkreślona jest delikatnymi, zielonkawymi refleksami. W zapachu wyczuć można aromaty owoców cytrusowych soczystej brzoskwini oraz zielonego jabłka. Na podniebieniu jest świeże i harmonijne, posiada dobry balans i przyjemną strukturę.

Light white dry (fresh and crisp) wine from the Veneto region. Wine has a golden straw colour with delicate greenish reflections. You can smell the aromas of citrus fruit, juicy peach and green apple in the nose. On the palate it is fresh and harmonious, with a good balance and pleasant structure.

Chianti Rosso Ruffino 0,75 l

110 zł

D.O.C.G. Chianti Classico, Ruffino, Italy

Chianti Rufino jest rozpoznawane przez miłośników wina na całym świecie jako ambasador Toskanii. Wino wytrawne, o błyszczącej, rubinowo - czerwonej sukni, złożonych aromatach fiołków, owoców wiśni, śliwek, truskawek, czerwonej papryki oraz tytoniu. Dobrze zharmonizowane i aksamitne, o pełnej strukturze i gładkich taninach.

Chianti Ruffino is recognized by wine lovers all over the world as the Toscan Ambassador. This is a dry wine with a shiny ruby-red colour and complex aromas of violets, cherry fruits, plums, strawberries, red pepper and tobacco. Well harmonized and velvety, with a full structure and smooth tannins.

Ozzi Chardonnay 0,187 l

20 zł

South-Eastern, Chardonnay, Kingston Winery, Australia

Dobrze zbudowane białe, wytrawne (bogate i kremowe) wino klasy premium, wytwarzane z winogron Chardonnay, o jasno-słomkowej barwie, z zielonymi refleksami i wyraźnie wyczuwalnymi aromatami melona oraz orzeźwiających owoców cytrusowych z delikatnymi nutami dębu. Na podniebieniu uwydatnia się odrobina słodczy i zrównoważonej kwasowości.

A well structured white dry premium wine made from Chardonnay grapes, light straw in colour with green highlights and clear aromas of melon and refreshing citrus fruit with delicate hints of oak. On the palate there is a touch of sweetness and balanced acidity.

Ozzi Shiraz 0,187 l

20 zł

South-Eastern, Shiraz, Kingston Estate Winery, Australia

Wytrawne, dobrze zbudowane czerwone wino, o rubinowej barwie, z purpurowymi refleksami i intensywnymi aromatami dojrzałych owoców, uzupełnione o słodkawe nuty dębu. Na podniebieniu ukazuje dojrzały owocowy bukiet ciemnych jagód, dopełniony gładkimi taninami oraz miękkim aksamitnym wykończeniem.

Dry, well structured red wine, with a ruby colour, purple reflections and intense aromas of ripe fruit, complemented by sweet notes of oak. On the palate it shows a ripe fruit bouquet of dark berries, complemented by smooth tannins and a soft velvety finish.

Restauracja Premium

WINA KONESERA

CONNOISSEUR WINES

Chablis 0,75 l

250 zł

AC Chablis, Bouchard Aine & Fills, Francja

Klasyczne Chardonnay z ojczyzny win tworzonych z tego szczepu. Klarowna, złoto żółta barwa wina charakteryzującego się aromatem białych kwiatów i świeżych owoców, głównie brzoskwini. W tle wyczuwalne suszone owoce, orzechy i nuty mineralne. W ustach obok owoców pojawia się wanilia.

Classical Chardonnay made in the homeland of this wine grape. Wine about clear, gold - yellow colour with aromas of white flowers and fresh fruit, mostly peach. In the background palpable dried fruits, nuts, mineral and vanilla notes

Primitivo di Manduria 0,75 l

130 zł

D.O.P. Primitivo Di Manduria, Le Vigne di Sammarco, Włochy

Wino wytrawne o rubinowej barwie z szklącymi się fioletowymi refleksami. W nosie wyczuwalne bujne aromaty wiśni, dojrzałych śliwek podkreślone przez subtelne aromaty kakao i wanilii. Wino o bardzo dobrej strukturze z delikatnymi, przyjemnymi taninami. Polecane do wędlin, ciemnych mięs, dojrzewających serów i makaronów.

Dry wine with a ruby red colour with purple hues. In the nose palpable lush aromas of cherries, ripe plums highlighted by subtle flavors of cocoa and vanilla. The wine has a very good structure with soft, pleasant tannins. Recommended with cold cuts, dark meats, aged cheeses and pasta.

Restauracja Premium

WINA PÓLSŁODKIE

SEMI SWEET WINES

Tbilisi Peak White Semi Sweet 0,187 l

80 zł

Kakhetia, Tiflis Vini Pogreby, Gruzja

Wino wykreowane przez doświadczonych sommelierów z wyjątkowego, znamienego dla Gruzji, szczepu Rkatsiteli. Wino białe półsłodkie złotym kolorze z intensywnym, kwiatowym bukietem. W smaku jedwabiste, z delikatną słodyczą i długim przyjemnym finiszem.

Wine created by experienced sommeliers of special, characterized for Georgia, strain Rkatsiteli. Semi- sweet white wine with a golden colour with intense floral bouquet. The taste is silky, with a delicate sweetness and a long pleasant finish.

Tbilisi Peak Red Semi Sweet 0,187 l

80 zł

Kakhetia, Tiflis Vini Pogreby, Gruzja

Wino czerwone wyczuwalne intensywne aromaty półsłodkie, skomponowane ze szczepu Saperavi, o ładnym rubinowym kolorze. W nosie Owocowe. W smaku harmonijne z przyjemną słodyczą i długim finiszem. Tbilisi Red Semi Sweet to doskonale wino do serwowania wraz z deserami.

Semi-sweet red wine, composed from a strain of Saperavi, a nice ruby colour. In the nose felt intense fruit flavors. The taste is harmonious with a pleasant sweetness and a long finish. Tbilisi Peak Red Semi Sweet is the perfect wine to serve alongside desserts

Vistamar Brisa Moscato 0,75 l

80 zł

Limari Valley, Vistamar, Chile

Wino półsłodkie o zielonkawo-żółtej barwie. Cechuje go świeży nos z aromatami białych kwiatów i odrobiną cytrusów, co potęguje świeżość. Na podniebieniu oferuje wspaniałą kwasowość, równowagę i bardzo otulającą słodycz połączoną z przyjemną trwałością.

Semi-sweet wine with a greenish-yellow colour. It is characterized by aromas of white flowers and a little bit of citrus, which enhances freshness. On the palate it offers great acidity, balance and sweetness combined with a pleasant persistence.

Restauracja Premium

WINA SŁODKIE

SWEET WINES

Croft Fine Ruby Port 0,75 l

130 zł

Porto DOC, Tinta Barroca; Tinta Roriz; Tourgia Franca; Touriga Nacional, Portugal

Słodkie, wzmacniane Porto o głębokim rubinowoczerwonym, kolorze, z soczystymi refleksami granatu. Klasyczny, intensywny nos z aromatami słodkich czarnych owoców. W smaku mocne, energiczne, o świeżych owocowych nutach i długim, przyjemnym finiszu.

A sweet, fortified Port with a deep ruby red, juicy colour, with garnet reflections. Classic, intense nose with aromas of sweet black fruits. The taste is strong, energetic, with fresh fruit notes and a long, pleasant finish.

Restauracja Premium

DRINKI

DRINKS

Aperol Spritz	30 zł
Cuba Libre	25 zł
Blue Lagoon	27 zł
Tequila Sunrise	30 zł
Drinki bezalkoholowe BOØZE	12 zł
BOØZE non-alcoholic drinks	

Drodzy klienci! Informujemy, że wszystkie wina sprzedawane są na butelki.

Dear customers! Please note that all wines are sold in bottles.

ALERGENY

ALLERGENIC

Danie / Alergen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Befszyk tatarski / Beef tartare	•	•				•							•		•
Bruschetta	•	•				•							•		
Śledź po polsku / Herring in Polish	•	•							•				•		
Rosół z makaronem / Broth with noodles		•								•			•		
Zupa Śródziemnomorska / Mediterranean soup				•	•				•	•			•		•
Krem z kalafiora / Cauliflower cream					•					•			•		
Żurek śląski / Silesian sour	•	•			•					•		•	•		
Rolada wołowa / Beef roulade	•					•				•			•		
Kurczak supprime / Chicken breast													•		
Policzki wołowe / Beef cheeks										•			•		
Udka z kaczki / Duck thighs													•		
Stek wołowy / Beef tenderloin steak													•		
Schabowy / Pork chop		•											•		
Ravioli		•			•								•		
Gnocchi		•			•								•		
Szpinakowe tagiatelle / Tagliatelle with spinach		•		•									•		
Łosoś z grilla / Grilled Salmon									•				•		
Sandacz / Pike		•			•				•				•		
Labraks zapiekany / Seabass baked		•			•								•		
Salatka cezar / Salad Caesar		•			•	•						•	•		
Salatka wegańska / Vegan salad								•				•		•	
Nuggettsy		•											•		
Frytki / Fries												•	•		
Frytki Steakhouse / Steakhouse fries												•	•		
Risotto warzywne / vegetable risotto										•			•		
Kluski śląskie / Silesian dumplings		•			•								•		
Orkisz i jęczmień z warzywami / Spelled and barley with vegetables										•		•	•		
Kapusta czerwona / Red hot cabbage	•									•		•	•		
Warzywa grillowane / Grilled vegetables	•									•		•	•		•
Warzywa gotowane / Boiled vegetables										•		•	•		
Zestaw surówek / mix of salads	•									•		•	•		
Surówka z kapusty białej / White cabbage salad	•									•			•		
Marchewka na słodko / Sweet carrot salad	•									•			•		
Buraczki / Beetroot salad	•									•			•		
Gofry / Warm waffles					•								•		
Pancakes					•								•		
Szarlotka / Hot apple pie					•								•		
Deser lodowy / Ice cream dessert					•								•		
Herbata w imbryku / Tea in a teapot	•							•	•						
Kawa czarna / Black coffee															
Kawa z mlekiem / White coffee					•										
Cappucino					•										
Latte machiatto					•										
Espresso					•										
Pozostałe napoje zimne i ciepłe / Other cold and hot drinks					•										

- Dwutlenek siarki/Sulphur dioxide
- Jajka/Eggs
- Lubin/Lubin
- Mięczaki/Molluscs
- Mleko + śmietana/Milk+cream
- Musztarda/Mustard
- Orzechy/Nuts

- Orzechy arachidowe/Peanuts
- Ryby/Fish
- Seler/Harnesses
- Skorupiaki/Crustaceans
- Soja/Soya
- Zboża zawierające gluten/
Cereals containing gluten
- Ziarna sezamu/Sesame seeds

- Grzyby/Mushrooms

* W trakcie przygotowywania i wydawania produktów może dojść do niezamierzonego przeniesienia składników alergicznych pomiędzy produktami / During the preparation and dispensing of products, there may be unintentional transfer of allergenic components between products.