

OKOŃCZONA

Restauracja

MENU DEGUSTACYJNE

PEŁNA DEGUSTACJA

dostępne codziennie od godziny 17:00
po wcześniejszej rezerwacji

menu degustacyjne 7 dań - **189,-** / os.
pairing alkoholi do menu degustacyjnego - **109,-** / os

MAŁA DEGUSTACJA

dostępne codziennie
nie wymaga wcześniejszej rezerwacji

4 dania **109,-** / os.

TALERZYKI

to share

Tatar wołowy 58,- / Beef tartare 58,-
połędwica / żółtko / demi glace / pickle / chleb
sirloin / egg yolk / demi-glace / pickles / bread

Biała kielbasa 36,- / Polish white sausage 36,-
karmelizowana cebula / piwo pszeniczne / musztarda
caramelized onion / wheat beer / mustard

Salatka / Salad

kurczak / chicken 44,- / krewetki / shrimps 56,-
panierowany ser wędzony / piklowana żurawina / maliny / winegret
breaded smoked cheese / pickled cranberry / raspberries / vinaigrette

Sery Piastowskie dla 2 osób 56,-
set of regional cheese for 2 pax 56,-
selekcja 5 serów / konfitura / pieczywo rzemieślnicze
selection of 5 cheeses / jam / handicraft bread

Zestaw Okovita dla 4 osób 159,- / Okovita set for 4 pax 159,-
tatar wołowy / reuben pastrami / biała kielbasa / selekcja serów /
smalec z ogórkami
beef tartare / reuben pastrami / white sausage / cheese selection / lard with cucumbers

ZUPY

soups

Borowikowa 29,- / Porcini Soup 29,-
kapelusze borowika / łazanki / warzywa / śmietana
porcini caps / łazanki pasta / vegetables / cream

Bulion z gęsi 32,- / Goose Broth 32,-
kołduny z gęsiną / fasola Orzeł / oliwa lubczykowa
goose dumplings / Orzeł beans / lovage oil

Rakowa 39,- / Crayfish bisque 39,-
łosoś / rak / kokos / fenkuł
salmon / crayfish / coconut / fennel

DODATKI

sides

Purée ziemniaczane 16,- / Potato purée 16,-
okrasa z figi / szczypiorek
fig compote / chives

Ziemniak z ogniska 16,- / Jacket potato 16,-
wędzona śmietana / masło / szczypiorek
smoked sour cream / butter / chives

Frytki domowe 16,- / Homemade fries 16,-
dip truflowy / grana padano
truffle dip / grana padano

Kluski śląskie 16,- / Silesian dumplings 16,-
masło / szczypiorek
butter / chives

Kapusta zasmażana 16,- / Braised cabbage 16,-
pomidory / koper / śmietana
tomatoes / dill / cream

Mizeria 12,- / Cucumber salad 12,-
ogórki / szalotka / śmietana / ocet
cucumbers / shallot / sour cream / vinegar

Warzywa grillowane 16,- / Grilled vegetables 16,-
bocznik / cukinia / papryka / czerwona cebula
oyster mushroom / zucchini / pepper / red onion

Surówka z białej kapusty 15,- / White cabbage salad 15,-
por / jabłko
leek / apple

DANIA GŁÓWNE

main courses

Luzowana Golonka 54,- / Pork knuckle 54,-
sos chrzanowy / topinambur
horseradish sauce / Jerusalem artichoke

Kanapka Reuben Pastrami 42,- / Reuben Pastrami 42,-
pastrami wołowe / kapusta czerwona / Mimolette / sos rosyjski
beef pastrami / red cabbage / Mimolette cheese / Russian sauce

Kotlet schabowy 52,- / Pork chop 52,-
serowa krusta / sos ranch / cytryna
cheese crust / ranch sauce / lemon

Policzki wołowe 89,- / Beef cheeks 89,-
domowe teriyaki / wiśnie / dziki brokuł
homemade teriyaki / cherries / wild broccoli

De volaille 56,- / Chicken Kiev 56,-
sałata rzymska / anchois / fenkuł
romaine lettuce / anchovies / fennel

Pierś z kaczki 64,- / Duck breast 64,-
knedle ze śliwkami / purée z dyni / demi glace ze śliwką
plum potato dumplings / pumpkin purée / plum demi-glace

Stek z polędwicy wołowej 200g 109,- / Filet mignon 200g 109,-
demi glace / masło drożdżowe / marynowana cebula / szczypiorek
demi-glace / yeast butter / pickled onion / chives

Rumsztyk z biodrówki jagnięcej 92,- / Lamb rump 92,-
zimowe warzywa / pomidory / czerwone wino
winter vegetables / tomatoes / red wine

Pierogi z dzikiem 56,- / Dumplings with wild boar 56,-
karkówka z dzika / grzyby / kasza gryczana / demi glace / żurawina
wild boar neck / mushrooms / buckwheat groats / demi-glace / cranberry

Tagliatelle 58,-
krewetki / San Marzano / mascarpone / oliwa
shrimp / San Marzano / mascarpone / olive oil

Knedle 48,- / Potato dumplings 48,-
żółtko / parmezan / piklowana śliwka / sos holenderski / pistacje
egg yolk / parmesan / pickled plum / hollandaise sauce / pistachios

Pstrąg filetowy w całości 68,- / Whole deboned trout 68,-
beurre blanc cytrynowy / szczypiorek
lemon beurre blanc / chives

DESERY

desserts

Krem biała czekolada 32,- / White chocolate cream 32,-
kompot owocowy / herbatniki maślane / sorbet malinowy
fruit compote / butter biscuits / raspberry sorbet

Sernik baskijski 30,- / Basque Cheesecake 30,-
orzech laskowy / ganache czekoladowy
hazelnut / chocolate ganache



Twoje zdanie ma dla nas duże znaczenie.
Podziel się z nami swoją opinią.
Dziękujemy!

GRZAŃCE

mulled drinks

Grzane wino czerwone 150ml 22,-

red mulled wine

wino czerwone | miód | przyprawy korzenne | pomarańcza
red wine | honey | spices | orange

Grzane wino białe 150ml 22,-

white mulled wine

wino białe | miód | przyprawy korzenne
white wine | honey | spices

Grzane piwo 500ml 26,-

mulled beer

piwo lager | miód | brzoskwinia | cynamon
beer | honey | peach | cinnamon

Hot Aperol 200ml 32,-

wino białe | aperol | sok jabłkowy | syrop mango
white wine | aperol | apple juice | mango syrup

Hot Toddy 200ml 28,-

whisky | miód | woda | cynamon
whisky | honey | water | cinnamon

KOKTAJLE

cocktails

Whisky Sour 90ml 32,-

whisky | sok z cytryny | syrop cukrowy | angostura
whiskey | lemon juice | sugar syrup | angostura

PornStar Martini 180ml 35,-

prosecco | wódka | marakuja | wanilia
prosecco | vodka | passion fruit | vanilla

Gin Sour 90ml 32,-

gin | sok z cytryny | syrop elderflower
gin | lemon juice | elderflower syrup

Vodka Sour 90ml 32,-

wódka | sok z cytryny | truskawka
vodka | lemon juice | strawberry

Okowita Sour 90ml 32,-

Okowita wiśniowa | sok z cytryny | syrop cukrowy | malina
Cherry Okowita | lemon juice | sugar syrup | raspberry

Coco Snow 100ml 32,-

rum / śmietanka | syrop kokosowy | sok z cytryny
rum | cream | coconut syrup | lemon juice

Aperol Spritz 200ml 32,-

prosecco | aperol | woda gazowana | pomarańcza
prosecco | aperol | sparkling water | orange

Apple Pie 200ml 32,-

rum | syrop karmelowy | cynamon | sok jabłkowy | sok z cytryny
rum | caramel syrup | cinnamon | apple juice | lemon juice

Espresso Martini 120ml 32,-

wódka | kahlua | syrop cukrowy | espresso
vodka | kahlua | sugar syrup | espresso

HERBATY SEZONOWE

seasonal teas

Herbata zimowa 250ml 24,-

winter tea

konfitura z cytryny | miód | cytrusy | herbata czarna
lemon jam | honey | citrus | black tea

Mango - Chili 250ml 24,-

mango - chili

cytrusy | miód | chili | herbata miętowa
citrus | honey | chili | mint tea

Pigwa - Malina 250ml 24,-

quince - raspberry

konfitura z pigwy | syrop malinowy | cytrusy | herbata czarna
quince jam | raspberry syrup | citrus | black tea

KAWY SEZONOWE

seasonal coffees

Espresso Affogato 19,-

kawa | lody śmietankowe
coffee | cream ice cream

Mokka z pomarańczą 150ml 22,-

kawa | mleko | czekolada | pomarańcza
coffee | milk | chocolate | orange

Irish Coffee 250ml 30,-

kawa | irish whisky | bita śmietana | cukier trzcinowy
coffee | irish whisky | whipped cream | brown sugar

Gingerbread Coffee 250ml 24,-

kawa | mleko | syrop piernikowy
coffee | milk | gingerbread syrup

LEMONIADY

lemonade

300ml / 800ml

Cytrusowa / citrus 20,- / 30,-

Marakuja / passion fruit lemonade 22,- / 32,-

Gorąca lemoniada 300ml / hot lemonade 22,-

MOKTAJLE

mocktails

Aperol free 200ml 30,-

aperitivo 0% | wino musujące 0% | pomarańcza
aperitivo 0% | sparkling wine 0% | orange

SoftStar 150ml 28,-

marakuja | cytryna | prosecco free
passion fruit | lemon | prosecco free

Hugo Spritz Free 180ml 30,-

wino musujące 0% | syrop elderflower | limonka | mięta
sparkling wine 0% | elderflower syrup | lime | mint

KAWY

coffee

Espresso / doppio **11 / 15,-**
Czarna **15,-**
Americano **13,-**
Cappuccino **15,-**
Latte macchiato **15,-**
Flat white **16,-**

dostępne "mleko" owsiane / oat milk **4,-**

HERBATY

teas

Czarna / black Lipton **14,-**
Earl grey Lipton **14,-**
Roibos Lipton **14,-**
Zielona / green Lipton **14,-**
Zielona jaśminowa / green jasmine **14,-**
Owocowa / fruit Lipton **14,-**
Cytrusowa / citrus Lipton **14,-**

NAPOJE ZIMNE

soft drinks

Woda Cisowianka / Perlage 0,3 l / 0,7 l **10,- / 18,-**
Woda filtrowana 0,5l / 1l **8,- / 16,-**
filtered water
Coca cola / coca cola zero / sprite **12,-**
Kinley tonic / pink aromatic berry **12,-**
Sok owocowy tłoczony - jabłko / pomarańcza **10,-**
apple / orange
Świeżo wyciskany sok **20,-**
freshly squeezed juice

PIWO

beer

LANE / draft

Żywiec BIAŁE 0,3l **14,-** / 0,5l **17,-**
Shandy Żywiec BIAŁE / lemoniada 0,3l **14,-** / 0,5l **17,-**

BUTELKOWE / bottled

Heineken **16,-**
Żywiec lager **16,-**
Heineken 0% **16,-**
Żywiec Białe 0% **16,-**

REGIONALNE / regional

Browar TARNOBRZEG - selekcja **22,-**

WÓDKA

vodka

40ml / 500ml

J.A. Baczewski **14,- / 149,-**
Ziemiaczana Triple Head 40ml **19,-**
Żytia Triple Head 40ml **19,-**

OKOWITA

40ml

DESTYLARNIA DYSSOV

Selekcja - Zbożowe / owocowe **24,-**

DESTYLARNIA TRIPLE HEAD

Selekcja - Zbożowe / owocowe **24,-**

Selekcja - Owocowe starzone / BeerBrand **26,-**

DESTYLARNIA MANUFAKTURA MAURERA

Kukurydza **24,-**

Jabłko - Melisa **24,-**

set degustacyjny okowity 5 x 20 ml - 70,-

WHISKY | BURBON

40ml

Jack Daniels **18,-**
Tullamore Dew **18,-**
Jameson **18,-**
Gentleman Jack **26,-**
Woodford Reserve **30,-**

SINGLE MALT

40ml

The Sexton **20,-**
Glenglassaugh Revival **30,-**
Glenglassaugh Torfa **32,-**
Glendronach 12YO **38,-**
Paprocky **29,-**
Macallan 12YO **64,-**
Lagavulin **70,-**

DEGISTIF

40ml

Wódka krzeska **32,-**
Fernet branca **24,-**
Jägermeister **16,-**
Baczewski Piolunówka **16,-**
Sambuca **14,-**

GIN | TEQUILA

40ml

Beefeater **14,-**
Beefeater blood orange **14,-**
Olmeca blanco **18,-**
Sierra Anejo Antiguo **26,-**

BRANDY | COGNAC

40ml

Martel Blue Swift V.S.O.P **44,-**
Hennessy V.S. **32,-**
Metaxa 7* **22,-**

RUM

40ml

Bacardi Carta Blanca **16,-**
Bacardi Black Carta Negra **16,-**
Botran blanc **24,-**
The Demon's Share 3YO **26,-**
Bumbu XO **28,-**
Dictador 12YO **32,-**

LIKIERY

40ml

Baczewski Morela **18,-**
Kahlúa **18,-**
Campari **16,-**
Baileys **20,-**