



Szef Kuchni
życzy niezapomnianych wrażeń...

7 elementów 149 zł / osobę

MENU DEGUSTACYJNE

Starter

- ◆ **Carpaccio z polędwicy dojrzewającej**
Okryte rukolą i płatkami Parmezanu podane z czarnymi oliwkami, kaparami z dodatkiem dressingu ziołowego
Carpaccio of seasoned beef sirloin 100/120g Covered with rucola and Parmesan cheese flakes, served with black olives, capers with addition of the herbal dressing
- ◆ **Krem z białych warzyw**
podany z pesto, grzanką i olejem dyniowym
White vegetables soup Served with pesto, crouton and pumpkin oil
- ◆ **Mule duszone**
Podane w białym winie, śmietanie, z czosnkiem i ciepłym pieczywem
Stewed mussels 300g Served in white wine, cream with garlic and warm bread
- ◆ **Udko z kaczki faszerowane, Confitowane**
Serwowane z glazurowanym burakiem i domowymi kopytkami
Confit stuffed duck 160g/170g Served with glazed beetroot and home-made potato dumplings
- ◆ **Molekularny pokaz**
Orzeźwiający sorbet – niespodzianka przygotowana na żywo z użyciem ciekłego azotu
Molecular show starring Refreshing sorbet – a surprise prepared live with use of the liquid nitrogen
- ◆ **Krewetki 8/12**
Podane z warzywami, sałatą, sosem ziołowym i ciepłym pieczywem
Shrimps 8/12 Served with vegetables, lettuce, herbal sauce and warm bread
- ◆ **Brownie z musem owocowym**
i ravioli z jogurtu
Brownie with fruit mousse and yoghurt ravioli

5 elementów 109 zł / osobę

Starter

- ◆ **Śledź marynowany w musztardzie Dijon**
Podany z czerwoną cebulą, koprem i olejem rzepakowym
Pickled herring in Dijon mustard 120g served with red onion, dill and rapeseed oil
- ◆ **Ser kozi z pieca**
Podany na mieszance sałat z warzywami, owocami i sosem malinowym
Goat's cheese from the stove 100g/150g Served on the mix of salads with vegetables, fruit and raspberry sauce
- ◆ **Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej**
Serwowana z kaszą bulgur z sosem grzybowym oraz sałatą
Pork sirloin in the seasoned ham 160g/180g Served with bulgur groats with mushroom sauce and lettuce
- ◆ **Molekularny pokaz**
Orzeźwiający sorbet – niespodzianka przygotowana na żywo z użyciem ciekłego azotu
Molecular show starring Refreshing sorbet – a surprise prepared live with use of the liquid nitrogen
- ◆ **Dorsz w sosie grzybowo – śmietanowym serwowany**
z plackiem ziemniaczanym i smażonym porem
Cod in the mushroom-cream sauce 150g/170g Served with potato pancake and fried leek
- ◆ **Płonący Crème Brûlée**
Burning Crème Brûlée

Lunch dnia

poniedziałek-sobota: starter/zupa/danie główne 12:00-17:00 - 23zł (lub do wyczerpania asortymentu).
Niedzielnny obiad: starter/zupa/danie główne/deser 12:00-17:00 - 49zł
Lunch of the day, daily: starter/soup/main course 12:00-17:00 – 23zł (or until depletion of the assortment)
Sunday dinner: starter/soup/main course/dessert 12:00-17:00 – 49zł

Przystawki

- ◆ **Śledź marynowany w musztardzie Dijon** /czerwona cebula/ koper/olej rzepakowy 120g.....14zł
Pickled herring in Dijon mustard 120g served with red onion, dill and rapeseed oil
- ◆ **Carpaccio z polędwicy dojrzewającej** rukola / parmezan/ czarne oliwki / kapary / dressing ziołowy 100/120g.....33zł
Carpaccio of seasoned beef sirloin 100/120g Covered with rucola and Parmesan cheese flakes, served with black olives, capers with addition of the herbal dressing
- ◆ **Mule duszone w białym winie** /śmietana /czosnek /natka pietruszki/ koper/ szczypior/ pieczywo 300g29zł
Stewed mussels 300g Served in white wine, cream with garlic and warm bread
- ◆ **Tatar wołowy** musztarda / kapary /cebula /ogórek konserwowy /grzyby / żółtko przepiórcze / pieczywo 150g.....31zł
Ground beef tartare 150g Served with oil, mustard, capers, onion, pickled cucumber, mushrooms and quail yolk

Zupy

- ◆ **Zalewajka Radomszczańska** 250g.....13zł
Radomsko potato soup 250g
- ◆ **Krem z białych warzyw** pesto /olej dyniowy /grzanka 250g.....12zł
White vegetables soup Served with pesto, crouton and pumpkin oil 250g
- ◆ **Rosół tradycyjny** z makaronem 250g.....13zł
Traditional stock with noodles 250g
- ◆ **Grzybowe 'consomme'** makaron naleśnikowy / kwaśna śmietana 250g.....14zł
Mushroom 'consomme' with pancake noodles, dabbed with sour cream 250g

Sałatki i koktajle warzywne

- ◆ **Sałatka z kaczką** mix sałat / sos pomarańczowy / purée z buraka /orzechy pinii / grzanka 100/150g.....27zł
Duck salad 100/150g Served with mix of salads, orange sauce, beetroot purée, pine nuts and crouton
- ◆ **Wstęgi grillowanej polędwicy wołowej** sos z dojrzewającego sera / mix sałat / ogórek / cebula / pomidor / grzanka 100g/150g.....29zł
Grilled ribbons of beef sirloin 100g/150g Enfolded with expressive sauce of the maturing cheese, served on mix of salads, with cucumber, onion, tomato with hot crouton
- ◆ **Sałatka z grillowanym kurczakiem** mix sałat / warzywa / sos curry 120/150g.....25zł
Grilled chicken salad 120/150g With mix of salads, vegetables and curry sauce
- ◆ **Ser kozi z pieca** mix sałat / warzywa / owoce / sos malinowy 100g/150g.....31zł
Goat's cheese from the stove 100g/150g Served on the mix of salads with vegetables, fruit and raspberry sauce
- ◆ **Sok z jabłek i buraka na świeżo** 350ml.....11zł
Freshly prepared apple and beetroot juice/ 350ml
- ◆ **Sok z marchwi i jabłek na świeżo** 350ml.....11zł
Freshly prepared carrot and apple juice/ 350ml

Danie główne

- ◆ **Kurczak 'Mini Baby'** purée paprykowe / zielony groszek 120/180g.....29zł
'Mini Baby' chicken 120/180g Served with pepper purée and green peas
- ◆ **Udko z kaczki faszerowane** i confitowane burak glazurowany / kopytka domowe 160g/170g.....37zł
Confit stuffed duck 160g/170g Served with glazed beetroot and home-made potato dumplings
- ◆ **Burger wołowy** wędzony boczek / rukola /ogórek / pomidor / sos tatarski / frytki 300g.....31zł
Beef burger 300g With crispy smoked bacon, rucola, cucumber, Tatar sauce and chips
- ◆ **Polędwica wieprzowa w szynce dojrzewającej** / kasza bulgur / sos grzybowy / sałaty 160g/180g.....37zł
Pork sirloin in the seasoned ham 160g/180g Served with bulgur groats with mushroom sauce and lettuce
- ◆ **Indyk grillowany** tzatziki / frytki belgijskie / rukola 150g/180g.....33zł
Grilled turkey 150g/180g With tzatziki sauce, Belgian chips and rucola
- ◆ **Golonka pieczona przednia** purée gorczycowe / kapusta kiszona zasmażana 1szt/160g.....37zł
Roast front pork hock with vegetables 1 piece /160g Served charlock purée with fried sauerkraut
- ◆ **Stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej** sos pieprzowy / ziemniaki pieczone /warzywa grillowane 250g/180g.....65zł
Steak of Polish seasoned beef sirloin 250g/180g with pepper sauce, fried potatoes and grilled vegetables
- ◆ **Poliki wołowe** kluski śląskie / sos chrzanowy / burak glazurowany 140g/180g.....37zł
Stewed beef cheeks 140g/180g Served with home-made Silesian dumplings with horseradish sauce and glazed beetroot
- ◆ **Łosoś wędzony w dębinie** purée z marchwi / zielone warzywa 160g/130g.....37zł
Smoked salmon in oak, carrot purée / green vegetables 160g/130g
- ◆ **Krewetki** 8/12 warzywa / sałata / sos ziołowy / pieczywo 4szt.....53zł
Shrimps 8/12 Served with vegetables, lettuce, herbal sauce and warm bread
- ◆ **Dorsz grillowany** sos grzybowy/ placek ziemniaczany / smażony por 150g/170g.....39zł
Cod in the mushroom-cream sauce 150g/170g Served with potato pancake and fried leek
- ◆ **Gnocchi** sos gorgonzola / płatki kurczaka / szpinak 210g.....29zł
Gnocchi 210g Served with Gorgonzola sauce, chicken flakes and spinach
- ◆ **Tagiatelle z polędwicą wołową** szalotka / papryka / czosnek / natka pietruszki 210 g.....31zł
Tagiatelle with beef sirloin with shallot, garlic, pepper and parsley

Desery

- ◆ **Płonący Crème Brûlée** 120g.....12zł
Burning Crème Brûlée 120g
- ◆ **Suflet czekoladowy z lodami** 80g.....15zł
Chocolate soufflé 80g
- ◆ **Brownie z mussem owocowym i ravioli z jogurtu** 120g.....14zł
Brownie with fruit mousse and yoghurt ravioli 120g
- ◆ **Lody z owocami i słodkimi dodatkami** 150g.....12zł
Ice cream with fruits and sweets additions 150g
- ◆ **Szarlotka według naszej receptury** lub ciasto dnia własnego wypieku 100g.....14zł
Apple pie according to our recipe or own baked cake of the day 100g
- ◆ **Pokaz molekularny**
Orzeźwiający sorbet – niespodzianka przygotowana na żywo z użyciem ciekłego azotu.....25 zł
Molecular show starring Refreshing sorbet – a surprise prepared live with use of the liquid nitrogen

Napoje gorące / Hot Beverages

- ◆ **Herbata Richmond** - selekcja herbat (czarna, zielona, earl grey, owocowa, miętowa).....9zł
- ◆ **Espresso** (classic, ristretto, lungo, con panna, macchiato).....6 zł
- ◆ **Espresso doppio**.....8 zł
- ◆ **Americano**.....6 zł
- ◆ **Cappuccino**.....8 zł
- ◆ **Flat white**.....8 zł
- ◆ **Latte**.....9 zł
- ◆ **Baileys coffee**.....13 zł
- ◆ **Irish coffee**.....14 zł

Piwo / Beer

- ◆ **Tyskie Gronie** (keg) 0,5l.....8 zł
- ◆ **Książęce Złote Pszeniczne** 0,5l.....9 zł
- ◆ **Książęce Ciemne Łagodne** 0,5l.....9 zł
- ◆ **Książęce Czerwony Lager** 0,5l.....9 zł
- ◆ **Lech Free** (piwo bezalkoholowe) 0,33l.....7 zł
- ◆ **PIWNE SPECJAŁY** - zapytaj obsługę o dostępne lokalne produkty
- ◆ **Tyskie Gronie** (keg) 0,3l.....6 zł

Napoje zimne / Cold Drinks

- ◆ **Coca cola, Fanta, Sprite, Kinley tonic, Ginger ale** 0,25l.....6 zł
- ◆ **Cappy** sok owocowy 0,25l.....6 zł
- ◆ **Kropla Beskidu Delice** niegaz./gaz. 0,33l.....5 zł
- ◆ **Sok wyciskany** z owoców pomarańcza/grejpfrut/mix 0,25l.....13 zł
- ◆ **Red bull** 0,25l.....10 zł

Koktajle / Cocktails

Nasze pomysły

◆ RASPBERRY SOUR	18 PLN
Johnnie Walker Black, sok z limonki, puree malinowe	
◆ FROZEN MARGARITA TWISTED	19 PLN
Jose Cuervo Gold, mrożone truskawki, cukier trzcinowy, sok z limonki	
◆ BETWEEN THE RED CLOUDS	19 PLN
Gordon's gin, Campari, Rosso Martini, tonic, grejpfrut,	
SIGNATURE COCKTAILS	
◆ PINK & TONIC	15 PLN
Gordon's Pink, tonic, mrożone truskawki, limonka	
◆ GINGER BULLEIT	13 PLN
Bulleit bourbon, ginger ale, limonka, rozmaryn	
◆ MOJITO by CAPTAIN MORGAN	15 PLN
Captain Morgan white, limonka, mięta, syrop lime, cukier trzcinowy	
◆ CAPTAIN & COLA	15 PLN
Captain Morgan Dark, limonka, coca cola	

Alkohol (40 ml)

Wódka

◆ Smirnoff Black	9 PLN
◆ Smirnoff Espresso	9 PLN
◆ Smirnoff Lime & Mint	9 PLN
◆ Ketel One	11 PLN
◆ Ketel One Citroen	12 PLN
◆ Wyborowa	8 PLN
◆ Żubrówka	8 PLN

Rum

◆ Captain Morgan Spiced Gold	13 PLN
◆ Captain Morgan White	11 PLN
◆ Captain Morgan Dark	11 PLN

Gin

◆ Gordon's	11 PLN
◆ Gordon's Pink	13 PLN
◆ Tanqueray Gin No Ten	15 PLN

Tequila

◆ Jose Cuervo silver	11 PLN
◆ Jose Cuervo gold	13 PLN

Whisky

◆ Johnnie Walker Red	11 PLN
◆ Johnnie Walker Black	13 PLN
◆ Johnnie Walker Blenders' Batch	15 PLN
◆ Johnnie Walker Gold	23 PLN
◆ Chivas Regal 12'	15 PLN
◆ Jameson	13 PLN
◆ Bulleit Bourbon	17 PLN
◆ Jack Daniel's No.7	15 PLN

Single- Malts

◆ Singleton 12'	25 PLN
◆ Cardhu 12'	27 PLN

Cognac

◆ Martel VS	23 PLN
◆ Martel VSOP	29 PLN

Lkier

◆ Baileys	8 PLN
◆ Archers Schnapps	9 PLN
◆ Malibu	9 PLN
◆ Kahlua	8 PLN
◆ Campari	9 PLN
◆ Aperol	9 PLN
◆ Sambuca	11 PLN

◆ Vermouth / 100 ml	11 PLN
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato)	