

MENU



UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO GRUP OD 8 OSÓB
DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Krewetki/ kiszzone mango/chilli/cebula/ czosnek/ pieczywo - 42 zł
Shrimps/ pickled mango/ chilli/ onion/ garlic/ bread

Tatar wołowy – polędwica wołowa/ żółtko/ pikle/ majonez truflowy/ shiitake/ pieczywo - 51 zł
Beef tartare - beef tenderloin/ yolk/ pickles/ truffle mayoonaise/ shiitake/ bread

 **Falafel z ciecioriki i soczewicy / mus z dyni/ pikle/ burak/ pieczywo - 39 zł**
Chickpea and lentil falafel/ pumpkin puree/ pickles/ beetroot/ bread

ZUPY | SOUPS

Krakowski Żurek – jajko/ ziemniaki/ kiełbasa/ boczek/ pieczarki - 28 zł
Egg/potatoes/ sausage/bacon/champignons

Rosół – makaron/ marchewka/natka pietruszki - 26 zł (dostępny tylko w weekendy)
Chicken-beef broth/ noodles/ carrot/ parsley (weekends only)

 **Krem dyniowo – marchewkowy/ chips warzywny - 27 zł**
Pumpkin-carrot cream soup/ vegetable chips

Zupa tajska/ krewetki - 28 zł
Thai soup/ shrimps

SAŁATKI | SALADS

 **Mix sałat/ ogórek/ pomidorki koktajlowe/ orzechy makadamia/ pikle/ dresing/ pieczywo - 37 zł**

Salad mix/ cucumbers/ cherry tomatoes/ macadamia/ pickles/ dressing/ bread

- grillowany kurczak | grilled chicken - 7zł.

- marynowane krewetki (5szt) | marinated shrimps - 7zł

 • zapiekany kozi ser | baked goat cheese - 7zł



DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Kurczak baby/ pieczone ziemniaki/ pak choi - 55 zł

Baby chicken/ baked potatoes/ pak choi

Placki ziemniaczane/ gulasz wołowy/ kwaśna śmietana/ ogórek kiszony - 51 zł

Hash browns/ beef goulash/ sour cream/ pickled cucumber

Kotlet schabowy z kością/ puree ziemniaczane/ kapusta zasmażana - 53 zł

Pork chop with bone/ potato puree/ fried cabbage

Gołąbki - mięso wieprzowe/ puree ziemniaczane/ sos pomidorowy - 45 zł

Porkstuffed cabbage/ potato puree/ tomato sauce

Gic z jagnięcia/ sos własny/ prażucha szczypiorkowa - 65 zł

Lamb shank/ gravy/ chive potato dumplings „prażucha”

Fish & chips/ coleslaw - 52 zł

DANIA MAŁE | FLOUR-BASED DISHES

 **Tortellacci/ szpinak/ mozzarella/ sos z gorgonzoli - 45 zł**

Tortellacci/ spinach/ mozzarella/ gorgonzola sauce

 **Pappardelle/ gorgonzola/ gruszka/ orzechy makadamia/ cebula/ czosnek/ sos śmietanowy/ grana padano - 45 zł**

Pappardelle/ gorgonzola/ pear/ macadamia/ onion/ garlic/ cream sauce/ grana padano

Spaghetti/ pulpeciki wieprzowe/ sos pomidorowy/ cebula/ czosnek/ grana padano - 45 zł

Spaghetti/ meatballs/ tomato sauce/ onion/ garlic/ grana padano

Udon/ kurczak teriyaki/ papryka/ cebula/ pak choi/ czosnek/ imbir - 45 zł

Udon/ teriyaki chicken/ bell pepper/ onion/ pak choi/ garlic/ ginger

 **Pierogi z bryndzą/ mus z palonej cebuli - 36 zł**

Sheep cheese dumplings/ roasted onion paste

Pierogi z kaczką i truflami/ sos pieprzowy - 38 zł

Duck- truffle dumplings/ pepper sauce

STREFA FAST FOOD | FAST FOOD ZONE

Burger wołowy - bułka maślana/ wołowina/ bekon/ ser cheddar/ pomidor/ ogórek/ sos z palonego czosnku/ sałata/ frytki - 49zł
Beef burger – brioche bun/ beef/ cheddar/ tomato/ cucumber/ roasted garlic sauce/ salad/ fries

 **Cheeseburger - bułka maślana/ panierowany ser/ wegetariański bekon/ krążki cebulowe/ sałata/ ogórek/ sos czosnkowy/ frytki - 46**
Cheeseburger – brioche bun/ breaded cheese/ bacon/ onion rings/ salad/ cucumber/ garlic sauce/ fries

Skrzydółka panierowane (6 szt.)/ frytki/ colesław - 35 zł
Chicken wings (6 pcs)/ fries/ coleslaw

Deska przekąsek – skrzydółka (4 szt.)/ stripsy (4 szt.)/ krążki cebulowe/ panierowany ser/ frytki, Colesław/ sos czosnkowy - 60 zł
Snack board – chicken wings (4 pcs)/ chicken strips (4 pcs)/ onion rings/ breaded cheese/ fries/ coleslaw/ garlic sauce

*Możliwość wymiany na frytki z batata + 5 zł/ possibility to replace with sweet potato fries



DESERY | DESSERTS

Fondant czekoladowy/ gałka lodów - 28 zł

Chocolate fondant/ scoop of ice cream

Racuchy z jabłkami - sos waniliowy/ z gałką lodów - 28 zł

Apple crumpets/ vanilla sauce/ scoop of ice cream

Tiramisu - 28 zł

MENU DZIECIĘCE | KIDS MENU

Zupa pomidorowa/ makaron (200ml) - 23 zł

Tomato soup/noodles

Stripsy/ frytki/ surówka z marchewki - 28 zł

Chicken strips/fries/salad

Małdrzyki krakowskie/ owoce - 28 zł

White cheese pancakes „Małdrzyki”/ fruits

DODATKI | ADD-ONS

Frytki - 16 zł

French fries

Frytki z batata - 20 zł

Sweet potato fries

Sos czosnkowy/sos cezar/ majonez truflowy - 3 zł

Garlic sauce/caesar sauce/ truffle mayonnaise

Ketchup - 2 zł



PIZZA 32 CM

🌿 **Margherita - mozzarella/sos pomidorowy - 38 zł**
Mozzarella/tomato sauce

Capricciosa - szynka/ pieczarki/ mozzarella/ sos pomidorowy - 43 zł
Ham/ champignons/ mozzarella/tomato sauce

🌿 **Quattro formaggi - taleggio/gorgonzola/grana padano/ mozzarella/sos pomidorowy - 49 zł**
Taleggio/gorgonzola/grana padano/mozzarella/tomato sauce

Pollo - kurczak/kukurydza/papryka/mozzarella/sos pomidorowy - 44 zł
Chicken/ corn/bell pepper/ mozzarella/tomato sauce

Spianata - salami spianata picante/pieczarki/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy - 45 zł
Salami spianata picante/ champignons/ grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

Parma - szynka parmeńska/ rukola/ grana padano/ mozzarella/ sos pomidorowy - 49 zł
Parma ham/ arugula/grana padano/ mozzarella/ tomato sauce

Salmone - łosoś wędzony/ ricotta/ pomidorki koktajlowe/ rukola/ mozzarella/ sos pomidorowy - 49 zł
Smoked salmon/ ricotta/ cherry tomatoes/ arugula/mozzarella/ tomato sauce

🌿 **Bianca - kurki/ cebula/ czosnek/ tymianek/mozzarella/ sos śmietanowy - 49 zł**
Chanterelles/ onion/garlic/thyme/mozzarella/ white sauce



NAPOJE GORĄCE | HOT DRINKS

KAWY | COFFEES

Espresso- 12 zł

Espresso doppio – 13 zł

Americano – 14 zł

Cappuccino – 15 zł

Caffe latte - 17 zł

Flat white – 17 zł

Espresso tonic – 18 zł

HERBATY KLASYCZNE | CLASSIC TEAS (300 ML)

Czarna (Ceylon sarnia) 13 zł

Black (Ceylon sarnia)

Earl grey- 13 zł

Zielona (sencha) – 13 zł

Green sencha

Miętowa – 13 zł

Mint tea

Słodkie mango – 14 zł

Sweet mango

Malinowa – 14 zł

Raspberry tea

DODATKI | ADD-ONS

Syrop waniliowy/karmelowy/kokosowy – 2zł

Vanilla/caramel/coconut syrup PLN 2

Mleko roślinne – 3 zł

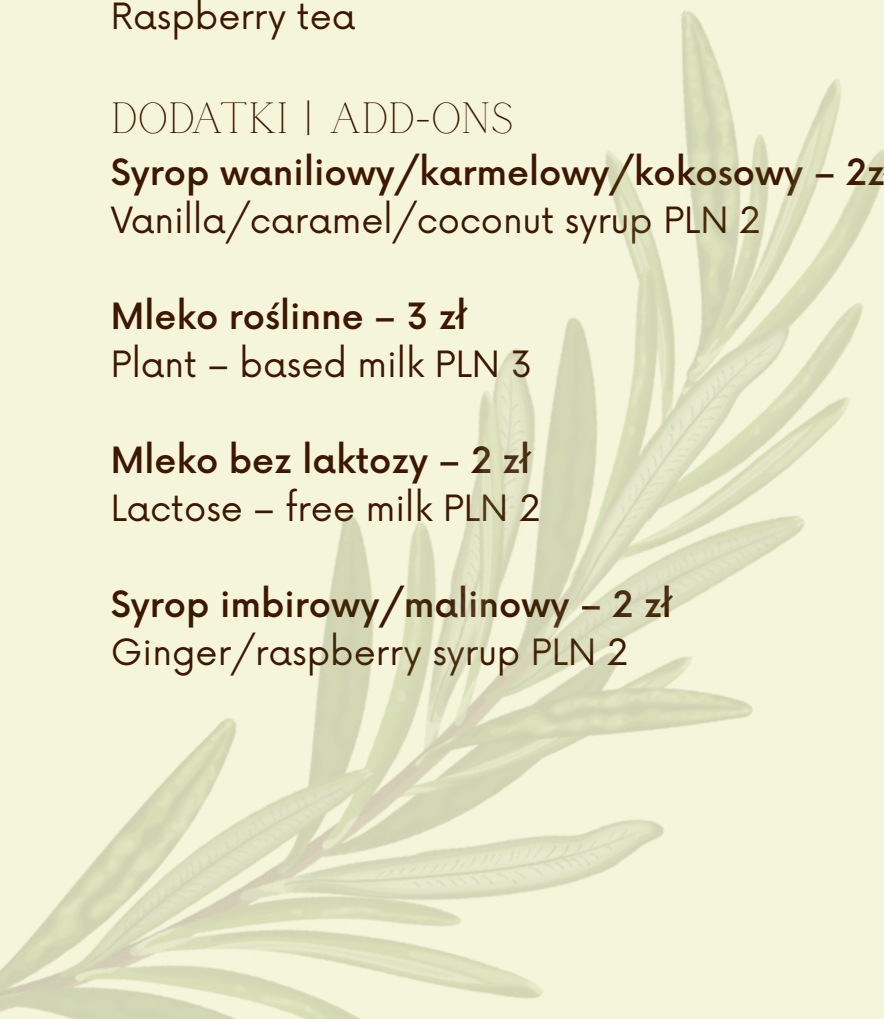
Plant – based milk PLN 3

Mleko bez laktozy – 2 zł

Lactose – free milk PLN 2

Syrop imbirowy/malinowy – 2 zł

Ginger/raspberry syrup PLN 2



NAPOJE ZIMNE | SOFT BEVERAGES

Lemoniada cytrusowa – 0.3l/19 zł, 1l/33 zł

Citrus lemonade

Lemoniada pigwowo-imbirowa - 0.3l/20zł, 1l/35 zł

Quince-ginger lemonade

Kwaśne mango – puree z mango/ syrop mango/ sok z cytryny/ woda

gazowana/pomarańcza - 22 zł

Sour mango – mango puree/ mango syrup/ lemon juice/sparkling water/orange

Brzoskwinka – puree z brzoskwini/syrop brzoskwiniowy/ sok z cytryny/ woda

gazowana/pomarańcza - 22 zł

Peachy – peach puree/ peach syrup/ lemon juice/ sparkling water/ orange

Sok świeżo wyciskany - 21 zł

Freshly squeezed juice

Karafka wody gazowanej/niegazowanej – cytryna/ mięta - 1L/17 zł

A carafe of still/sparkling water – lemon/mint 1L

Cisowianka Classic/Perlage - 0.3l/12 zł, 0.7l/19 zł

Pepsi/ Pepsi Max/ Schweppes/ 7up - 0.2l/13 zł

Sok jabłkowy/pomarańczowy/wieloowocowy - 0.3l/ 14 zł

orange/apple/multifruit juice

KOKTAJLE ALKOHOLOWE | COCKTAILS

Fiero Tonic – Martini Fiero/ tonic/ grejfrut – 28 zł

Martini Fiero/ tonic/ grapefruit

Aperol Spritz – Aperol/ Prosecco / woda gazowana/pomarańcza – 30 zł

Aperol/ Prosecco / sparkling water/orange

Hugo Spritz – Prosecco / syrop z czarnego bzu/ limonka/ mięta/ woda gazowana – 27 zł

Prosecco/ elderflower syrup/ lime/mint/ sparkling water

Peachtree Bellini – likier Peachtree/ Prosecco / woda gazowana/ pomarańcza – 30 zł

Peachtree liqueur/ Prosecco / sparkling water/ orange

Limonce Spritz – likier Limonce/ Prosecco / woda gazowana/cytryna – 31 zł

Limonce Liqueur/ Prosecco / sparkling water/ lemon

Gin & Tonic – Gin/tonic/ limonka – 28 zł

Gin/tonic/ lime

Whisky Sour – whisky/ sok z cytryny/ syrop cukrowy/ białko jaja/ angostura – 30 zł

Whisky/ lemon juice/ sugar syrup/ egg white/ angostura

Mojito – rum/mięta/ limonka/ syrop cukrowy/ woda gazowana -31 zł

Rum/ mint/ lime/ sugar syrup/ sparkling water

Pornstar Martini – wódka waniliowa/ prosecco / sok z limonki/ puree z marakui – 32 zł

Vanilla vodka/ Prosecco/ lime juice/ passion fruit puree

Old fashioned – whisky/ syrop cukrowy/ angostura – 28 zł

Whisky/ sugar syrup/ angostura



PIWO BUTELKOWE | BOOTLED BEERS

Żywiec (lager) – 18 zł

Żywiec białe (wheat) – 18 zł

Żywiec Porter – 19 zł

Heineken – 18 zł

Piwojad Czternastka (Bohemian Pilsner) – 21 zł

Piwojad Vermont (New England IPA) – 21 zł

Piwojad Single Citrus Smoothie (Sweet IPA) – 21 zł

Piwojad Klassiker (Wheat) – 21 zł

Ponidzie Sun O'Clock (APA) – 21 zł

Ponidzie Sun O'Clock Juicy (orange APA) – 21 zł

Ponidzie Dilok (Vienna lager) – 21 zł

Ponidzie Cervisia de Busk Juicy (orange wheat) – 21 zł

Żywiec 0% (lager) – 18 zł

Żywiec Białe 0% (wheat) – 18 zł

Żywiec 0% smakowe (flavoured) – 18 zł

Piwojad Free (IPA) – 21 zł

Litovel Cerny Citron – 19 zł



WÓDKA (40 ML)

Stock Prestige – 13 zł
Żołądkowa Gorzka – 13 zł
Bocian Biały Włśnia – 13 zł
Bocian Biały Pigwa – 13 zł
Lubelska cytrynówka – 13 zł
Żubrówka Bison Grass – 13 zł
Amundsen – 17 zł

RUM (40 ML)

Republica White – 17 zł
Republica Dark – 18 zł

GIN (40 ML)

Millhill's London Dry – 18 zł
Millhill's Pineapple Breeze – 18 zł
Millhill's Strawberry Fields – 18 zł

WHISKY/ BOURBON (40ML)

Clan Campbell – 18 zł
Jack Daniel's – 19 zł
Jameson – 17 zł
Ballantines – 17 zł
Maker's Mark – 21 zł
Johnnie Walker Black Label – 21 zł

SINGLE MALTS (40 ML)

Auchentoshan 12YO – 27 zł
Glenfiddich 12 YO – 31 zł
Ardbeg 10 To – 37 zł
COGNAC / BRANDY (40 ML)
Metaxa *** – 21 zł
Hennessy VS – 31 zł

LIKIER (40 ML)

Aperol – 16 zł
Limonce Aperitivo – 19 zł
Jagermeister – 18 zł

VERMOUTH (100ML)

Martini Bianco – 18 zł
Martini Rosso – 18 zł
Martini Fiero – 18 zł

WINO BIAŁE / WHITE WINE (150 ML)

Chardonnay – 109 zł

Man Family Wines, RPA, Wytrawne/Dry

Sauvignon Blanc Vendimia Nocturna – 109 zł

Cuatro Rayas, Rueda, Hiszpania, Wytrawne/Dry

Pinot Grigio delle Venezie DOC – 109 zł

Zenato, Veneto, Włochy, Wytrawne/Dry

Riesling Gutswein Trocken – 129 zł

Thorle, Theinhessen, Niemcy, Wytrawne/Dry

Moscato – 99 zł

Oude Kaap, RPA, Półsłodkie/Semi-Sweet

Grillo Peri Peri – 119 zł

Nini IGT Biologico, Sycylia, Włochy, Wytrawne/Dry

 **Chenin Blanc/Viognier – 18 zł/85 zł**

 Zidel Wines, RPA, Półwytrawne/Semi-Dry

WINO RÓŻOWE

 **Grenache – 24 zł/119 zł**

 VPA Chapitre Rose AOP, Cotes du Rhone, Francja, Wytrawne/Dry

WINO CZERWONE / RED WINE

Montepulciano d'Abruzzo – 119 zł

Passi Reali Rosso Appassimento Organico, Abruzzo, Włochy, Wytrawne/Dry

Malbec – 99 zł

Bodega Lagarde Teia, Petit Verdot, Argentyna, Wytrawne/Dry

Primitivo – 129 zł

Pajaru Solu IGT Biologico, Puglia, Włochy, Wytrawne/Dry

 **Shiraz/Merlot – 18 zł/85 zł**

 Zidela Wines RPA, Półwytrawne/ Semi-Dry

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

Weisser Riesling – 149 zł

Silesian Patataj, Bagieniec, Polska, Pomarańczowe wytrawne/Orange Dry Prosecco

Extra Dry DOC – 119 zł

Follador Treviso, Veneto, Włochy, Wytrawne/Dry

Lambrusco Varieties – 109 zł

Chiarli di Bacco Amabile Rosso IGT, Emilia Romagna, Włochy, Czerwone półsłodkie/Red Semi-Sweet

WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE

Shiraz – 89 zł

Riebeek Short Street, RPA, Wytrawne/dry

WIFI:
Restauracja_Goscie
HASŁO: dworek25



UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO GRUP OD 8 OSÓB
DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RACHUNKU

