



PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD STARTERS

- Tatar wołowy** / grzyby marynowane / ogórek konserwowy /
cebula/ żółtko kurze / musztarda francuska / masło czosnkowe 45,00 zł
*Beef tartare / pickled mushrooms / pickled cucumber / egg yolk /
mustard / garlic butter*
- Marynowane filety śledziowe** / cebula / oliwa z oliwek /
pietruszką / musztarda francuska 27,00 zł
Marinated herring fillets / onion / olive oil / parsley / mustard
- Carpaccio z buraka** / rukola / ser solankowy / oliwa ziołowa /
pestki dyni 24,00 zł
Betroot carpaccio / rocket / brined cheese / herbal oil / pumpkin seed

PRZYSTAWKI CIEPŁE / HOT STARTERS

- Krewetki na maśle** / miks sałat / pomidorek koktajlowy /
oliwa ziołowa / masło czosnkowe / grzanki 49,00 zł
*Shrimps fried in butter / lettuce mix / cherry tomato / herbal oil /
garlic butter / croutons*
- Boczniki z patelni** / rukola / czosnek / szczypior / oliwa truflowa 29,00 zł
Fried oyster mushrooms / rocket / garlic / spring onion / truffle oil

SAŁATKI / SALADS

- Sałatka Cezar** / sałata rzymska, lodowa / pomidorek koktajlowy /
bekon / parmezan / grillowany kurczak/ anchois 38,00 zł
*Cesar salad / romain and iceberg lettuce / cherry tomato / bacon /
parmesan cheese /grilled chicken / anchois*
- Sałatka grecka** / miks sałat / pomidor / ogórek/ papryka /
oliwki czarne / ser feta / oliwa ziołowa 32,00 zł
*Greek salad / lettuce mix / tomato / cucumber / paprika / feta cheese /
herbal oil*



ZUPY / SOUPS

Rosół / makaron domowy / pietruszka Chicken broth / homemade noodles / parsley	16,00 zł
Zalewajka świętokrzyska / ziemniak / wędzona kiełbasa / śmietana kwaśna Regional potato soup / smoked sausage / sour cream	20,00 zł
Zupa borowikowa / kluseczki serowe / słodka śmietana Porcini mushroom soup / cheese noodles / cream	22,00 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Żeberka pieczone / glazura miodowo-musztardowa / ziemniak ze skórą / warzywa korzenne / masło czosnkowe Oven-baked ribs / honey and mustard gravy / baked potato / root vegetables / garlic butter	49,00 zł
Grillowana pierś z kurczaka / ziemniak / warzywa z pary / sos ziołowy / płatki migdałów Grilled chicken breast / potato / boiled vegetables / herbal sauce / almonds	44,00 zł
Karkówka z grilla / frytki / zestaw surówek / sos czosnkowy Grilled pork neck / French fries / mix of salads / garlic sauce	45,00 zł
Stek z polędwicy wołowej / ziemniaki / warzywa grillowane / masło czosnkowe / dip pikantny Beef sirloin steak / potatoes / grilled vegetables / garlic butter / spicy dip	79,00 zł
Kotlet schabowy z kością / frytki / kapusta zasmażana Bone-in pork chop / French fries / fried cabbage	46,00 zł
Placki ziemniaczane / gulasz wieprzowy / zestaw surówek Potato cakes / pork stew / mix of salads	45,00 zł
Domowe pierogi / z mięsem LUB z twarogiem i ziemniakami / okrasa z cebuli / zestaw surówek Homemade dumplings / with meat OR cottage cheese and potatoes / onion grease / mix of salads	36,00 zł



RYBY / FISH

Grillowany stek z łososia / zielone warzywa z pary /
kasza kus kus / kapary / śmietana kremowa 62,00 zł
Grilled salmon steak / boiled green vegetables / couscous / capers / cream

Pieczony filet z sandacza / miks sałat / cukinia /
glazurowany pomidorek koktajlowy / oliwa ziołowa 52,00 zł
Oven-baked zander / lettuce mix / zucchini / glazed cherry tomato / herbal oil

MAKARONY / PASTAS

Penne z kurczakiem / borowiki / cebula / czosnek /
śmietana kremowa / parmezan 38,00 zł
*Penne with chicken / porcini mushrooms / onion / garlic / cream /
parmesan cheese*

Spaghetti z krewetkami / świeży szpinak / suszony pomidor /
pomidory pelatti / czosnek / parmezan 46,00 zł
*Spaghetti with shrimps / fresh spinach / sun-dried tomatoes / pelatti tomatoes /
parmesan cheese*

DESERY / DESSERTS

Domowy sernik / mus malinowy / lody 25,00 zł
Homemade cheesecake / raspberry sauce / ice-cream

Puchar lodowy / owoce sezonowe / bita śmietana / mięta 26,00 zł
Ice-cream / fresh fruits / whipped cream / mint

MENU DLA DZIECI / KIDS' MENU

Zupa pomidorowa / makaron domowy 12,00 zł
Tomato soup / homemade noodles

Nuggetsy z kurczaka / frytki / surówka z marchewki 24,00 zł
Chicken nuggets / French fries / carrot salad

Makaron Napoli / pomidory pelatti / czosnek / świeże zioła /
parmezan 20,00 zł
Spaghetti Napoli / pelatti tomatoes / garlic / fresh herbs / parmesan cheese

Shoarma drobiowa / frytki / ser żółty / dip czosnkowy / keczup 25,00 zł
Chicken shawarma / French fries / hard cheese / garlic sauce / ketchup



NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Kawa Coffee	10,00 zł	Herbata czarna Black tea	7,00 zł
Kawa Espresso Espresso	10,00 zł	Herbata zielona Green tea	7,00 zł
Kawa biała Coffee with milk	12,00 zł	Herbata owocowa Fruits tea	7,00 zł
Kawa Cappuccino Capuccino	12,00 zł	Czekolada na gorąco Hot chocolate	12,00 zł
Kawa Latte Latte	15,00 zł		

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Buskowianka Zdrój gazowana 0,33l Sparkling water 0,33l	7,00 zł
Buskowianka Zdrój niegazowana 0,33l Still water 0,33l	7,00 zł
Pepsi Cola 0,2l	8,00 zł
Mirinda Orange 0,2l	8,00 zł
7UP 0,2l	8,00 zł
Redbull 0,2l	15,00 zł
Sok 0,2l Juice	8,00 zł
Sok ze świeżo wyciśniętych owoców 0,2l Fresh fruit juice 0,2l	20,00 zł



PIWA / BEERS

Tyskie 0,5l	12,00 zł	Tyskie 0% 0,5l	10,00 zł
Lech 0,5l	12,00 zł	Paulaner 0,5l	14,00 zł
Żywiec 0,5l	12,00 zł	Piwo grzane 0,5l Hot beer	14,00 zł
Heineken 0,5l	12,00 zł	Piwo regionalne 0,5l Regional beer	18,00 zł
Pilsner 0,5l	14,00 zł	Sok do piwa Juice	3,00 zł
Kozel 0,5l	14,00 zł		

APERITIFY I WERMUTY / APERITIF & VERMOUTH

Martini 100 ml	15,00 zł	Campari 40 ml	15,00 zł
----------------	----------	---------------	----------

WÓDKI / VODKAS

Bols 40 ml	10,00 zł	Stumbras 40 ml	12,00 zł
Wyborowa 40 ml	10,00 zł	Finlandia 40 ml	12,00 zł
Pan Tadeusz 40 ml	10,00 zł	Absolut 40 ml	12,00 zł
Żubrówka 40 ml	10,00 zł	Żołądkowa 40 ml	10,00 zł

KONIAKI I BRANDY / COGNAC & BRANDY

Metaxa ***** 40 ml	20,00 zł	Cougnac Hennessy 40 ml	30,00 zł
--------------------	----------	------------------------	----------



WHISKY

Johnnie Walker Red Label 40 ml	20,00zł	Ballantines 40 ml	20,00 zł
Johnnie Walker Black Label 40 ml	25,00zł	Chivas Regal 40 ml	30,00zł
Jack Daniels 40 ml	20,00zł	Jim Beam 40 ml	20,00 zł
Grant's 40 ml	20,00zł	Tullamore Dew 40 ml	20,00 zł

LIKIERY / LIQUERS

Baileys 40 ml	15,00 zł	Becherovka 40 ml	15,00 zł
Malibu 40 ml	15,00 zł	Jagermeister 40 ml	16,00 zł

GIN

Gin Lubuski 40 ml	12,00 zł	Seagram's Gin 40 ml	14,00 zł
-------------------	----------	---------------------	----------

RUM

Bacardi Carta Blanca 40 ml	18,00 zł	Bacardi Black 40 ml	18,00 zł
----------------------------	----------	---------------------	----------

TEQUILA

Olmecca Gold 40 ml	20,00 zł	Olmecca Blanco 40 ml	18,00 zł
--------------------	----------	----------------------	----------



DRINKI/DRINKS

MOJITO

rum / limonka / cukier brązowy / woda gazowana / mięta
rum / lime / brown sugar / sparkling water / mint

25,00 zł

DAIQUIRI

rum / syrop cukrowy / sok z limonki
rum / sugar syrup / lime juice

20,00 zł

SEX ON THE BEACH

wódka / likier brzoskwiniowy / sok żurawinowy / sok pomarańczowy
vodka / peach liqueur / cranberry juice / orange juice

30,00 zł

COSMOPOLITAN

wódka / likier Cointreau / sok z limonki / sok żurawinowy
vodka / liqueur Cointreau / lime juice / cranberry juice

25,00 zł

TEQUILA SUNRISE

tequila / sok pomarańczowy / grenadina
tequila / orange juice / grenadine

25,00 zł

DRY MARTINI

gin / Martini extra dry
gin / Martini extra dry

22,00 zł

BLACK RUSSIAN

wódka / likier Kahlua
vodka / liqueur Kahlua

22,00 zł

APEROL SPRITZ

prosecco / Aperol / woda gazowana
prosecco / Aperol / sparkling water

30,00 zł



WINA DOMOWE / HOUSE WINES

CASTILLO TURIS BLANCO

Baronia de Turis, D.O. Valencia, Hiszpania

Białe półwytrawne / White semi-dry

Wino o jasno słomkowej barwie z zielonymi odcieniami, aromatach owoców tropikalnych - głównie brzoskwiń oraz cytrusów, ze świetnie zrównoważoną kwasowością i przyjemną kocówką.

100 ml/15,00 zł

500 ml/50,00 zł

CASTILLO TURI TINTO

Baronia de Turis, D.O. Valencia, Hiszpania

Czerwone półwytrawne / Red semi-dry

Wino o rubinowym kolorze z purpurowymi odcieniami, intensywnych aromatach czerwonych owoców: porzeczek, maliny oraz wiśni, w smaku zrównoważone, z pełnymi taninami i bardzo gładkim finiszem.

100 ml/15,00 zł

500 ml/50,00 zł

WINA BIAŁE / WHITE WINES

ANJOU BLANC „ROCHE NOIRE”

Domaine Moncourt, A.O.C. Anjou, Val de Loire, Francja

Białe półwytrawne / White semi-dry

Rzeńskie wino o jasnożółtym kolorze, łatwo wyczuwalnych aromatach białych owoców, moreli oraz pigwy, o smaku bogatym, pełnym z długim końcem.

750 ml/79 zł

PINOT GRIGIO „RONDINETO”

Fattoria Giuseppe Savini, I.G.T. Colli Aprutini, Italia

Białe wytrawne / White dry

Wino o słomkowym odcieniu, bogatych aromatach gruszki, banana i akacji, posiadające dobrze złożoną strukturę, o rzeńskim i eleganckim, lekko mineralnym, owocowym smaku.

750 ml/79 zł

SAUVIGNON BLANC „TAHUNA”

Sileni Estates, Marlborough, Nowa Zelandia

Białe wytrawne / White dry

Nowozelandzki Sauvignon Blanc, to klasyczne, doskonale zharmonizowane wytrawne wino, ze złożonymi posmakami agrestu i dojrzałych cytrusów, posiadające wyraźny, rzeński długo trwający finisz.

750ml/95 zł



WINA RÓŻOWE / ROSE WINES

CABERNET D'ANJOU

Domaine de la Petite Roche, A.O.C. Cabernet d'Anjou, Val de Loire, Francja

Różowe półwytrawne / Rose semi-dry

Bardzo świeże, rześkie półwytrawne wino o błyszcząco różowej barwie, łatwo wyczuwalnych aromatach czerwonych owoców w szczególności truskawek, smaku świeżym, aromatycznym, z długim końcem.

750 ml/85 zł

WINA CZERWONE / RED WINES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO „RONDINETO”

Fattoria Giuseppe Savini, D.O.P. Montepulciano d'Abruzzo, Italia

Czerwone półwytrawne / Red semi-dry

Klasyczne włoskie wino o głębokiej rubinowej barwie, obszernym zapachu jagód i wiśni, w ustach średniej budowy, żywe, owocowe, aromatyczne, wyczuwalne nuty dymu i smoły, z zaznaczoną taniiczną strukturą i zbalansowaną, miłą kwasowością.

750 ml/79 zł

RIOJA VALDEPALACIOS CRIANZA

Bodegas Leza Garcia S.L., D.O.Ca. Rioja, Hiszpania

Czerwone wytrawne / Red dry

Szlagierowe wino z regionu Rioja, swą niezwykłość zawdzięcza dojrzewaniu przez 6 miesięcy w dębowych beczkach, uzyskując dużą zawartość tanin, silne, złożone aromaty drewna i owoców, ponętny, elegancki i mocny smak oraz fioletową barwę.

750 ml/89 zł

CARMENERE „PIDUCO RESERVA”

Casa Donoso, Valle del Maule, Chile

Czerwone wytrawne / Red dry

Powstałe z narodowego dla Chile szczepu Carmenere wino, uosabia w sobie ekscytujący czerwony kolor, jest krągłe, kompleksowo zbudowane, a królują w nim aromaty zielonej papryki oraz owoców leśnych.

750 ml/95 zł

WINA DESEROWE / DESSERT WINES

FURMINT TOKAJI „MESSZELATO”

Chateau Dereszla, Tokaji, Węgry

Białe półsłodkie / White semi-sweet

Orzeźwiające, świeże wino o złotym kolorze, charakteryzujące się delikatnymi kwiecistymi aromatami, bogatą owocową ekspresją, a na końcu eleganckim, długim finiszem.

750 ml/65 zł

WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

PROSECCO FRIZZANTE „LUCIE”

Agricola Colli Asolani di Bedin, D.O.C. Treviso, Italia

Białe delikatnie musujące półwytrawne / Sparklin white semi-dry

Wyborne, bardzo orzeźwiające, delikatnie musujące, półwytrawne włoskie wino, o dominującej owocowo-mineralnej nucie, świetne na każdą okazję i porę dnia, posiadające świeży smak i aromat odmiany winogron Glera - to kwintesencja włoskiego winiarstwa.

750 ml/75 zł

ALERGENY / ALLERGENS

	Gluten / Gluten	Skorupiaki / Shellfish	Jaja / Eggs	Ryby / Fish	Orz: i ziemne / Peanut	Soja i produkty pochodne / Soya	Mleko / Milk	Orzechy / Nuts	Seler i produkty pochodne / Celery	Gorczyca i produkty pochodne / Mustard	Sezam / Sesame	Łubin i produkty pochodne / Lupin	Dwutlenek siarki i siarczany / Sulphur
Tatar wołowy <i>Beef tartare</i>			+							+			+
Marynowane filety śledziowe <i>Marinated herring fillets</i>				+		+			+	+			+
Carpaccio z buraka <i>Betroot carpaccio</i>	+						+			+			
Carpaccio wołowe <i>Beef carpaccio</i>							+			+			+
Krewetki na maśle <i>Shrimps fried in butter</i>	+	+					+						+
Boczniki z patelni <i>Fried oyster mushrooms</i>	+												+
Salatka Cezar <i>Cesar salad</i>	+		+	+			+			+			+
Salatka Grecka <i>Greek salad</i>							+						+
Rosół z domowym makaronem <i>Chicken broth with homemade noodles</i>	+		+						+				
Zalewajka Świętokrzyska z wędzonką <i>Regional potatoe soup with smoked sausage</i>	+		+				+		+				+
Zupa borowikowa <i>Porcini mushroom soup</i>	+		+			+	+		+				
Krem z buraka <i>Betroot cream soup</i>	+					+	+	+			+		+
Żeberka pieczone <i>Oven-baked ribs</i>	+		+			+	+		+	+			+
Grillowana pierś z kurczaka <i>Grilled chicken breast</i>	+						+		+			+	
Karkówka z grilla <i>Grilled pork neck</i>	+					+	+		+				+
Stek z połówicy wołowej <i>Beef sirloin steak</i>							+		+				+
Kotlet schabowy z kością <i>Bone-in pork chop</i>	+		+									+	
Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym <i>Potato cokes with pork stew</i>	+		+			+	+		+				+
Pierogi z mięsem <i>Dumplings stuffed with meat</i>	+		+						+				+
Pierogi z twarogiem i ziemniakami <i>Dumplings stuffed with meat cottage cheese and potatoes</i>	+		+				+						+
Policzki wołowe <i>Beef cheeks</i>	+		+						+				
Grillowany stek z łososia <i>Grilled salmon steak</i>	+			+			+		+			+	



ALERGENY / ALLERGENS

	Gluten / Gluten	Skorupiaki / Shellfish	Jaja / Eggs	Ryby / Fish	Orz: i ziemne / Peanut	Soja i produkty pochodne / Soya	Mleko / Milk	Orzechy / Nuts	Seler i produkty pochodne / Celery	Gorczyca i produkty podnecho / Mustard	Sezam / Sesame	Łubin i produkty pochodne / Lupin	Dwutlenek siarki i siarczany / Sulphur
Pieczony fileć z sandacza <i>Roasted zander</i>				+			+					+	+
Penne kurczakiem <i>Penne with chicken</i>	+		+				+						
Spaghetti z krewetkami <i>Spaghetti with shrimps</i>	+	+	+				+					+	+
Zupa pomidorowa <i>Tomato soup</i>	+		+				+		+				+
Nuggetsy z kurczaka <i>Chicken nuggets</i>	+		+				+						
Makaron Napoli <i>Spaghetti Napoli</i>	+		+				+						+
Shoarma drobiowa <i>Chicken shoarma</i>	+						+						
Domowy sernik <i>Homemade cheesecake</i>	+		+		+		+						
Puchar lodowy <i>Ice cream</i>	+						+						+
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	+		+		+	+	+	+			+		

RESTAURACJA ZAPRASZA W GODZINACH:

poniedziałek - sobota

od 14.00 do 22.00

niedziela

od 14.00 do 20.00