



Kuchnia to jedyne miejsce na ziemi, gdzie czas potrafi się zatrzymać, a proste składniki zmieniają się w emocje. Dla mnie gotowanie nigdy nie było tylko rzemiosłem - to język, którym opowiadam Państwu o mojej pasji do natury, szacunku do produktu i wspomnieniach z dzieciństwa.

Wierzę, że stół to najważniejszy mebel w naszym życiu. To przy nim zacierają się różnice, a rodzą się więzi. Oddaję w Państwa ręce kartę, która jest owocem wielogodzinnych poszukiwań idealnego smaku i miłości do karmienia innych. Niech ten wspólnie spędzony czas będzie celebrazją bliskości i radości, która płynie z dzielenia się posiłkiem. Dziękuję, że tworzycie tę historię razem z nami

The kitchen is the only place on earth where time can truly stand still, and simple ingredients are transformed into emotions. For me, cooking has never been just a craft—it is a language through which I share my passion for nature, my respect for ingredients, and the memories of my childhood with you. I believe that the table is the most important piece of furniture in our lives. It is where differences fade and bonds are formed. I place in your hands a menu that is the result of countless hours spent searching for the perfect flavor and of a genuine love for nourishing others. May the time we share together be a celebration of closeness and the joy that comes from sharing a meal. Thank you for creating this story together with us.

Tobiasz Dąthonef

szef kuchni / chef

Restauracja otwarta od godziny 12:00 - 22:00
Opening hours: 12 a.m. - 10 p.m.

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów do wyczerpania zapasów.

Dania w karcie zawierają składniki alergenne.

All dishes are prepared with fresh ingredients while stocks last.
Dishes contain allergenic ingredients.



SIESTA

RESTAURACJA

PRZYSTAWKI / STARTERS

1. Tatar dymiony drewnem wiśniowym _____ 46 zł

Wołowina, pikle, borowik marynowany, jajko przepiórcze, kapary,
grzanka z masłem czosnkowym, musztarda francuska (1, 3, 7, 9, 10, 12) 120g
Tartare smoked with cherry wood - Beef, pickles, pickled boletus,
quail egg, capers, toast with garlic butter, French mustard

2. Krewetki z małżami _____ 49 zł

Krewetki, małże, sos śmietanowy, pancetta, świeża pietruszka,
grzanka czosnkowa (1, 2, 7, 8, 14) 200g
Shrimp with mussels - Shrimp, mussels, cream sauce, pancetta,
fresh parsley, garlic toast

3. Pieczona gruszka _____ 44 zł

Pieczona gruszka, ser pleśniowy, figa, orzechy włoskie, świeży tymianek,
miód (1, 2, 7, 8, 14) 200g
Baked pear - Baked pear, blue cheese, fig, walnuts, fresh thyme, honey

ZUPY / SOUPS

1. Rosół z domowym makaronem _____ 22 zł
Rosół, natka pietruszki, marchew, domowy makaron (1, 3, 9) 300g
Broth with homemade noodles - Broth, parsley, carrot, homemade noodles
2. Rosół z pielmieni _____ 23 zł
Rosół, natka pietruszki, marchew, pielmieni z mięsem (1,3,9) 300g
Broth with pelmeni - Broth, parsley, carrot, meat-filled pelmeni
3. Żur Świętokrzyski _____ 26 zł
Żur, biała kiełbasa naszego wyrobu, puree ziemniaczane, skwarki, jajko
(1, 3, 7, 9, 10, 12) 350g
Świętokrzyski sour rye soup (Żur Świętokrzyski) - Sour rye soup,
homemade white sausage, potato purée, cracklings, egg
4. Barszcz czerwony z domowymi uszkami _____ 26 zł
Barszcz czerwony, domowe uszka z mięsem lub grzybami (1,3,9,12) 300g
Red beetroot soup with homemade dumplings - Red beetroot soup,
homemade dumplings filled with meat or mushrooms
5. Borowikowa z domowymi łazankami _____ 25 zł
Bulion z leśnych grzybów, śmietana, świeża natka pietruszki, domowe
łazanki (1, 3, 7, 9) 300g
Forest boletus soup with homemade łazanki pasta - Forest boletus
broth, cream, fresh parsley, homemade noodles

SAŁATY / SALADS

1. Sałata Cezar _____ 39 zł

Grillowana pierś z kurczaka, sos cezar z anchois, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone, grzanka z masłem czosnkowym (1, 3, 6, 7) 420g

Caesar salad - Grilled chicken breast, Caesar dressing with anchovies, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes, garlic toast

2. Sałatka z krewetkami _____ 39 zł

Krewetki, masło, sos mango, cytryna, marakuja, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone (1, 3, 6, 7, 4, 2) 420g

Shrimp salad - Shrimp, butter, mango sauce, lemon, passion fruit, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes

3. Sałatka Halloumi _____ 39 zł

Grillowany ser halloumi, sos miódowy vinaigrette, sałata rzymska, sałata lodowa, pomidorki cherry, ogórek świeży, szczypiorek, pomidory suszone (1, 3, 6, 7) 420g

Halloumi salad - Grilled halloumi cheese, honey vinaigrette, romaine lettuce, iceberg lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, chives, sun-dried tomatoes

PASTY / PASTA

1. Tagliolini nero z owocami morza _____ 49 zł

Czarny makaron tagliolini, małże, krewetki, sos krabowy „fond”, limonka, warzywa brunoise, parmezan (1, 2, 3, 4, 7, 9, 11, 12) 350g

Nero tagliolini with seafood - Black tagliolini pasta, mussels, shrimp, crab fond sauce, lime, brunoise vegetables, parmesan

2. Pappardelle z chorizo i kurczakiem _____ 49 zł

Makaron pappardelle, chorizo, filet z kurczaka, pomidorki, szpinak, bazylia, parmezan (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) 350g

Pappardelle with chorizo and chicken - Pappardelle pasta, chorizo, chicken fillet, cherry tomatoes, spinach, basil, Parmesan

3. Zielone Tagliatelle _____ 38 zł

Szpinakowy makaron tagliatelle, pomidorowe pesto, suszone pomidory, bazyliowy crunch, oliwa pietruszkowa, orzechowy pył (1, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12) 350g

Green Tagliatelle - Spinach tagliatelle, tomato pesto, sun-dried tomatoes, basil crunch, parsley oil, nut dust

KUCHNIA POLSKA / POLISH CUISINE

1. Schabowy po staropolsku _____ 44 zł

Schab, kapusta zasmażana z koperkiem, puree maślane, mizeria

(1, 3, 6, 7) 700g

Old-style breaded pork chop - Breaded pork loin, braised cabbage with dill, buttery potato purée, fresh cucumber with dill yogurt salad

2. Golonka po świętokrzysku _____ 47 zł

Golonka wieprzowa wolnogotowana w glazurze miodowo-piwniej,

kapusta z grochem, opiekane ziemniaki, chrzan, musztarda (1, 10, 6) 800g

Świętokrzyska-style pork knuckle - Slow-cooked pork knuckle in honey-beer glaze, cabbage with split peas, roasted potatoes, horseradish, mustard

3. Rolada śląska nadziewana leśnymi grzybami _____ 48 zł

Wołowina, leśne grzyby, ogórek, wędzona słonina z naszej wędzarni,

kluski śląskie, kapusta modra, sos pieczeniowy (1, 3, 6, 9, 12) 700g

Silesian beef roulade with wild mushrooms - Beef roulade stuffed with wild mushrooms, pickled cucumber, smoked pork fat, Silesian dumplings, red cabbage, roasting sauce

4. Domowe pierogi (8 szt.) _____ 36 zł

Pierogi do wyboru: 1. Ruskie, 2. Z mięsem i kapustą 3. Ze szpinakiem

i serem feta (1, 3, 9) 400g

Homemade dumplings (8 pcs) - Choice of fillings: 1. Russian-style (potato & cheese), 2. Meat and cabbage, 3. Spinach and feta

DANIA Z RYB / FISH DISHES

1. Miecznik _____ 54 zł

Miecznik, pak choi, zapiekanka z selera i ziemniaków, chips z jarmużu, sos teriyaki, marynowane grzyby shimeji (4, 5, 6, 1, 9) 550g

Swordfish - Swordfish, pak choi, celery and potato gratin, kale chips, teriyaki sauce, marinated shimeji mushrooms

2. Łosoś atlantycki en croûte _____ 56 zł

Łosoś, ciasto francuskie, por, suszone pomidory, sos krabowy, fasolka szparagowa, pieczone pomidorki (4,7,9,12) 600g

Atlantic salmon en croûte - Salmon, puff pastry, leek, sun-dried tomatoes, crab sauce, green beans, roasted cherry tomatoes

3. Dorada cała _____ 85 zł

Dorada, masło koperkowo-cytrynowe, warzywa grillowane, pesto, sos balsamiczny, opiekane ziemniaki (4, 7, 8, 9, 12, 10,1, 3) 800g

Whole sea bream - Sea bream, dill-lemon butter, grilled vegetables, pesto, balsamic sauce, potato wedges

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

1. **Pieczone udko z kaczki** _____ 59 zł
Udko z kaczki, gratin ziemniaczany, śliwki, modra kapusta, mus jabłkowy, sos porto z czekoladą (1, 3, 6, 7, 9) 400g
Roasted duck leg - Duck leg, potato gratin, plums, red cabbage, apple purée, port wine chocolate sauce
2. **Kurczak z farmy kukurydzianej** _____ 54zł
Kukurydziany filec z kurczaka, kolba kukurydzy, puree kukurydziane, chips z polenty, popcorn (1, 6, 8, 11, 7) 500g
Corn-fed chicken - Corn-fed chicken fillet, corn on the cob, corn purée, polenta chips, popcorn
3. **Stek z poławdwicy** _____ 96 zł
Poławdwica wołowa, ziemniak pieczony, salsa, sos tymiankowy, bukiet sałat (1, 6, 8, 9, 12) 600g
Beef tenderloin steak - Beef tenderloin, baked potato, salsa, thyme sauce, mixed salad
4. **Gulasz z jelenia** _____ 59 zł
Placki ziemniaczane, gulasz z jelenia, pieczarka portobello zapiekana z serem kozim (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11) 600g
Venison stew - Potato pancakes, venison stew, portobello mushroom baked with goat cheese
5. **Burger klasyczny** _____ 44 zł
Burger wołowy, bułka maślana, ser cheddar, ogórek, cebula czerwona, sałata, pomidor, sos koktajlowy, frytki (3, 8, 7, 1, 6, 9, 10, 11) 600g
Classic beef burger - Beef burger, brioche bun, cheddar cheese, pickles, red onion, lettuce, tomato, cocktail sauce, fries
6. **Burger z szarpaną wieprzowiną** _____ 46 zł
Wolno pieczona wieprzowina, bułka maślana, rukola, chutney z czerwonej cebuli, ser kozi, sos BBQ, frytki (1, 3, 6, 7, 8, 9, 11) 600g
Pulled pork burger - Slow-roasted pork, brioche bun, rocket, red onion chutney, goat cheese, BBQ sauce, fries
7. **Burger vege**  _____ 39 zł
Kotlet warzywny, sałatka julien, sezam, pomidor, majonez wegański, frytki (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11) 450g
Vegetarian burger - Vegetable patty, julienne salad, sesame seeds, tomato, vegan mayonnaise, fries

DESERY / DESSERTS

1. Szarlotka cynamonowa _____ 26 zł

Ciasto kruche, jabłka prażone, crush cynamonowy, lody (1,3,7) 200 g

Cinnamon apple pie - Shortcrust pastry, baked apples, cinnamon crumble, ice cream

2. Crème brûlée z malinami _____ 26 zł

Krem brulee, maliny (3,7) 200g

Crème brûlée with raspberries

3. Mus czekoladowy z nadzieniem bezowym _____ 29 zł

Sos wiśniowy, bita śmietana (7, 3, 6) 250g

Chocolate mousse with meringue filling - Cherry sauce, whipped cream

DLA DZIECI / KIDS MENU

1. Pomidorowa z domowymi kluseczkami _____ 12 zł
Zupa pomidorowa, marchewka, domowy makaron (1, 3, 7, 9) 200g
Tomato soup with homemade noodles - Tomato soup, carrot, homemade noodles
2. Rosół z domowymi kluseczkami _____ 12 zł
Rosół, marchew, domowy makaron (1, 3, 9) 200g
Broth with homemade noodles - Broth, carrot, homemade noodles
3. Nuggetsy z frytkami _____ 27 zł
Połędwiczki z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki (1, 9, 3, 5, 6) 250g
Chicken nuggets with fries - Breaded chicken tenderloins, fries, carrot salad
4. Burgerek drobiowy z frytkami _____ 27 zł
Połędwiczki drobiowe w panierce, maślana bułeczka, ketchup, pomidor, świeży ogórek, sałata, frytki (1, 9, 3, 5, 6) 250g
Chicken burger with fries - Chicken in bread crumbs, buttered bun, ketchup, tomato, fresh cucumber, lettuce, fries
5. Dorsz panierowany z puree _____ 26 zł
Filet z dorsza w panierce, puree, surówka z marchewki (1, 9, 3, 5, 6) 250g
Breaded cod with potato purée - Cod fillet in bread crumbs, potato Purée, carrot salad
6. Spaghetti Bolognese _____ 26 zł
Mięso wieprzowe, sos pomidorowy, makaron spaghetti (1, 3, 6, 8) 200g
Spaghetti Bolognese - Pork, tomato sauce, spaghetti
7. Naleśniki opiekane na maśle _____ 18 zł
Do wyboru: 1. Nutella, 2. Dżem, 3. Owoce i bita śmietana (1, 3, 5, 6, 8, 9) 200g
Butter-fried pancakes - Choice of: 1. Nutella, 2. Jam, 3. Fruit & whipped cream
8. Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną _____ 19 zł
Lody, owoce sezonowe, bita śmietana (7, 3, 5, 6, 1) 200g
Ice cream sundae with fruit and whipped cream - Ice cream, seasonal fruit, whipped cream

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

1. Herbata Ronnefeldt czarna 400ml _____ 12 zł
Black tea Ronnefeldt
2. Herbata Ronnefeldt smakowa 400ml _____ 12 zł
Flavored tea Ronnefeldt
3. Kawa czarna _____ 10 zł
Black coffee
4. Kawa z mlekiem _____ 12 zł
Coffee with milk
5. Espresso _____ 10 zł
Espresso
6. Cappuccino _____ 13 zł
Cappuccino
7. Latte Macchiato _____ 15 zł
Latte macchiato
8. Irish coffe _____ 18 zł
Irish coffe

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICE

1. Świeżo wyciskane soki owocowo-warzywne, 300ml _____ 16 zł
Fresh squeezed juices fruit and vegetable, 250ml
składniki do wyboru: / ingredients to choose from:
 - pomarańcza / orange
 - grejpfrut / grapefruit
 - cytryna / lemon
 - jabłko / apple

NAPOJE / BEVERAGES

1. **Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic Schweppes 0,2l** _____ 8 zł
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l
2. **Ice tea, Green Tea 0,2l** _____ 8 zł
Ice tea, Green Tea 0,2l
3. **Woda mineralna Buskowsianka** _____ 6 zł
niegazowana / lekko gazowana / gazowana 0,33l
Mineral water Buskowsianka still / lightly carbonated / sparkling 0,33l
4. **Woda mineralna Cisowsianka** _____ 9 zł
niegazowana / gazowana 0,3l
Spring water Cisowsianka still / sparkling 0,3l
5. **Woda gruzińska wysokozmineralizowana naturalnie** _____ 14 zł
gazowana Borjomi 0,5l
Georgian mineral water Borjomi 0,5l
6. **Woda hiszpańska mineralna naturalnie gazowana** _____ 15 zł
VCH Barcelona 0,25l
Spanish mineral water VCH Barcelona 0,25l
7. **Woda włoska mineralna naturalnie gazowana** _____ 13 zł
San Pellegrino 0,25l
Italian naturally carbonated mineral water San Pellegrino 0,25l
8. **Woda włoska mineralna niegazowana** _____ 13 zł
Acqua Panna 0,25l
Italian still mineral water Acqua Panna 0,25l
9. **Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka 0,2l** _____ 9 zł
Juices: orange, apple, blackcurrant 0,2l
10. **Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,3l** _____ 16 zł
Freshly squeezed orange juice 0,3l
11. **Red Bull 0,25l** _____ 12 zł
Red Bull 0,25l

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Piwo butelkowe / Bottled beer

1. Żywiec 0,33l/0,5l _____ 8 zł / 10 zł
2. Heineken 0,5l _____ 12 zł
3. Heineken bezalkoholowy 0,5l _____ 12 zł
alcohol free
4. Tyskie 0,33l/0,5l _____ 8 zł / 10 zł
5. Lech 0,5l _____ 10 zł
6. Lech Free 0,33l _____ 8 zł
alcohol free
7. Pilsner Urquell 0,5l _____ 15 zł
8. Żywiec porter 0,5l _____ 13 zł
9. Paulaner 0,5l _____ 14 zł
10. Desperados bezalkoholowy 0,4l _____ 12 zł
alcohol free

Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

1. Wyborowa _____ 7 zł
2. Finlandia _____ 8 zł
3. Absolut _____ 8 zł
4. Belvedere _____ 15 zł
5. Grey Goose _____ 17 zł

Aperetif 40 ml

1. Aperol _____ 10 zł
2. Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso) 40/80 ml _____ 6zł / 12 zł

Wódka smakowa 40 ml / Flavoured vodka 40 ml

1. Żołądkowa Gorzka / Żołądkowa Gorzka z miętą _____ 10 zł
2. Sopllica (wiśniowa, pigwowa, malinowa, cytrynowa) _____ 10 zł
morelowa) Sopllica (cherry, quince, raspberry, lemon, apricot)
3. Świętokrzyska cytrynówka _____ 13 zł

Cognak & brandy 40 ml

1. Remy Martin VSOP _____ 19 zł
2. Martell VS _____ 18 zł
3. Metaxa ***** _____ 12 zł
4. Hennessy _____ 18 zł

Whisky & whiskey 40 ml

1. Ballantine's _____ 12 zł
2. Ballantine's 12 YO _____ 18 zł
3. Jack Daniels _____ 14 zł
4. Jack Daniel's Singel Barel _____ 22 zł
5. Chivas Regal 12 YO _____ 16 zł
6. Johnnie Walker Black Label _____ 17 zł
7. Glenfiddich 18 YO _____ 35 zł

Gin 40 ml

1. Seagram's _____ 10 zł
2. Seagram's Lime _____ 10 zł
3. Bombay Sapphire _____ 12 zł

Rum 40 ml

1. Bacardi Carta Blanca / Black _____ 10 zł
2. Havana Club 3 YO _____ 10 zł
3. Bumbu _____ 18 zł
4. Dictador 12 YO _____ 19 zł
5. Dictador 20 YO _____ 25 zł

Tequila 40 ml

1. Sierra Silver _____ 12 zł
2. Olmeca _____ 13 zł

Likier 40ml / Liqueur 40 ml

1. Jagermaister _____ 12 zł
2. Malibu _____ 10 zł

Wino musujące & szampan / Sparkling wine & Champagne

1. Prosecco 0,75l _____ 75 zł
- 2 Cava Picaire Semi Seco 0,75l _____ 60 zł
3. Moet & Chandon Brut 0,75l _____ 270 zł

Wino miniaturowe / Miniature wine

1. Prosecco 0,2L musujące _____ 35 zł
2. Paul Mas Cabernet Sauvignon 0,18l czerwone, wytrawne _____ 25 zł
3. Paul Mas Sauvignon Blanc 0,18l białe, wytrawne _____ 25 zł

Short drinks



1. Margarita _____ 20 zł
Cointreau, Tequila, sok z limonki
Cointreau, Tequila, lime juice
2. Cosmopolitan _____ 20 zł
Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
3. Aperol Spritz _____ 25 zł
Aperol, wino musujące, woda gazowana
Aperol, sparkling wine, sparkling water

Long drinks



1. Mojito _____ 22 zł
Biały rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy
White rum, fresh mint, lime, brown sugar
2. Tequila Sunrise _____ 22 zł
Tequila, grenadina, sok pomarańczowy
Tequila, Grenadine, orange juice
3. Long Island Ice Tea _____ 25 zł
Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, sok pomarańczowy,
sok z cytryny, Pepsi
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, orange juice, lemon juice, pepsi
4. Sex on the beach _____ 25 zł
Wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy
Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice

Alergeny: ¹gluten, ²skorupiaki, ³jaja, ⁴ryby, ⁵orzeszki ziemne, ⁶soje,
⁷białka mleka i laktoza, ⁸orzechy, ⁹seler, ¹⁰gorczyca, ¹¹ziarna sezamu,
¹²dwutlenek siarki, ¹³łubin, ¹⁴mięczaki.

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Allergens: ¹gluten, ²crustaceans, ³eggs, ⁴fish, ⁵peanuts, ⁶soy,
⁷milk proteins and lactose, ⁸nuts, ⁹celery, ¹⁰mustard, ¹¹sesame seeds,
¹²sulfur dioxide, ¹³lupinus, ¹⁴molluscs.

Should you have any dietary restrictions, allergies or medical recommendations, please inform of the fact the person taking your order thus our Chef can best cater to your particular needs.