



Przystawki

Appetizers

Grillowany pomidor z parmezanem i pietruszką, skropiony oliwą z oliwek 14,00
Grilled tomato with parmesan and parsley, sprinkled with olive oil

Śledź w oleju z cebulką w sosie ogrodowym 16,00
Herring in oil with onion

Zupy

Soups

Zupa grzybowa na zakwasie żytnim podawana z kaszą gryczaną 20,00
(ta zupa zajęła pierwsze miejsce w konkursie kulinarnym)

Mashroom soup on sourdough rye served with buckweat
(This soup was first in the culinary competition)

zapytaj o zupę dnia
ask about the soup day



DANIA REGIONALNE POLSKIE SMAKI

***** KORDIAŁ *****

koktajl bezalkoholowy

syrop z kwiatów czarnego bzu z naszej domowej spiżarni,
serwowany z wodą mineralną, lodem i cytryną 15.00 0,3l

**Zupa grzybowa na zakwasie żytnim -
podawana z kaszą gryczaną 20,00**

(ta zupa zajęła pierwsze miejsce w konkursie kulinarnym)

*Mashroom soup on rye sourdough served with buckweat
(This soup was first in the culinary competition)*

Placki Sobótczańskie

(placki ziemniaczane, gulasz wieprzowy, surówka z kapusty kiszzonej) 45,00

*Sobótczańskie pancakes
(potato pancakes, goulash, cream, sauerkraut salad)*

Szarlotka na ciepło

**z sosem cytrynowym robionym na bazie białej czekolady
oraz gałką lodów waniliowych 19,00**

Apple pie with cinnamon sauce based on white chocolate and a scoop of vanilla ice cream

**Do przygotowania powyższych dań
wykorzystujemy lokalne produkty
od zaprzyjaźnionych gospodarstw rolnych**



Dania główne

Main dishes

Myśliwski gulasz z jelenia

podawany z ziemniakami puree z chrzanem oraz zestawem surówek 60,00

(mięso z jelenia, pieczarki, marchew, cebula, seler, pomidor, ogórek konserwowy)

Hunting deer goulasch served with mashed potatoes with horseradish and salads

Żeberka z dzika

w sosie własnym z ziemniakami puree z chrzanem i zestawem surówek 60,00

Ground wild boar ribs with mashed potatoes with horseradish and salads

Tradycyjny schabowy

podawany z "ciap-kapustą" i surówkami 40,00

(ciap kapusta to puree ziemniaczane z gotowaną kiszoną kapustą)

Shnitzel pork in breadcrumbs with "ciap kapusta" (mashed potatoes with boiled sour cabbage) and salads

Filet z kurczaka duszony na maśle z sosem z podgrzybka

podawany z gotowanymi ziemniakami i surówkami 40,00

Chicken fillet stewed in butter with mushroom sauce with boiled potatoes and salads

Gulasz wieprzowy

podawany z ręcznie robionymi pieczonymi kopytkami oraz surówkami 40,00

Meat goulash with handmade fried noodles, salads



Dania mączne i wegetariańskie

Vegetarian dishes

Panierowane kotleciki marchewkowe

podawane z gotowanymi ziemniakami i zestawem dwóch surówek 30,00
carrot cutlets served with boiled potatoes and a set of salads

Makaron tagliatelle ze szpinakiem 30,00

Pasta with spinach

Placki ziemniaczane ze śmietaną – 6szt – 25,00

Potatoe pancakes with cream

Pierogi ukraińskie ze skwarkami 25,00

Ukrainian dumplings with pork scratching

Pierogi ukraińskie pieczone 28,00

Fried Ukrainian dumplings



Ryby *Fishes*

Filet z pstrąga z masłem pokrzywowym
w zestawie z frytkami oraz surówkami 45,00
trout fillet with nettle butter, served with chips and salads

Filet z dorsza z mozzarellą i pomidorami
podawany z ryżem lub frytkami oraz surówkami 45,00
Fried cod fillet with tomatoes and mozzarella served with rice or chips, salads

Filet z dorsza przyrządzany na parze, podawany z ryżem - **danie light**
oraz surówkami 35,00
Stewed cod fillet served with rice and salads

Sałatki

Salads

Sałatka w chrupiącej miseczce **NOWOŚĆ**
z pieczoną papryką oraz fetą w czarnym sezamie 30.00
(sałata, świeży pomidor, suszony pomidor, pieczona papryka, cebula, oliwki, prażone ziarna, ser feta)

*

Sałatka z grillowanym kurczakiem 30,00
(sałata, świeży ogórek, pomidor, cebula, papryka, grillowany filet z kurczaka sos)
Grilled chicken salad

Desery

Desserts

Szarlotka na ciepło z sosem cynamonowym robionym na bazie białej czekolady oraz gałką lodów waniliowych – 19,00

(wykorzystujemy jabłka z „Sadów Słężańskich”- produkt lokalny)

Apple pie with cinnamon sauce based on white chocolate and a scoop of vanilla ice cream



Deser lodowy Naranjas – śmietankowe lody o smaku pomarańczowym w wydrążonym owocu pomarańczy - 15,00



Lodowy deser trufito – lody o smaku czekolady truflowej z czekoladową polewą z kawałkami migdałów – 14,00



Napoje zimne / Beverages

*** KORDIAŁ ***

koktajl bezalkoholowy

syrop z kwiatów czarnego bzu z naszej domowej spizarni,
serwowany z wodą mineralną, lodem i cytryną 15.00 0,3l

LOKALNE

SOKI TŁOCZONE Z JABŁEK- RÓŻNE SMAKI

natural local apple juice



6,00 0,3l

coca cola, fanta, sprite

8,00 0,25l

soki owocowe Tarczyn/ Tarczyn juice,

8,00 0,25l

pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka

woda mineralna: gazowana, niegazowana/ mineral water

8,00 0,25l

dzbanek wody mineralnej

15,00 1 l

fuzetea : brzoskwiniowa, cytrynowa 0,5 l

9,00 0,5l

KAWA , HERBATA / coffe and tea

HERBATA / Tea

9,00 zł

black tea, earl grey, green sencha, peppermint, forest fruits, white tea

KAWA Z EKSPRESU / black coffee

9,00 zł

ESPRESSO

9,00 zł

ESPRESSO DOPPIO

14,00 zł

CAPPUCINO

12,00 zł

LATTE

15,00 zł

ICE COFFEE Z BITĄ ŚMIETANĄ / ice coffee with whipped cream

18,00 Zł



PIWO z beczki

Local draft beer



Piwo Sobótka Górka

lokalny browar rzemieślniczy

Jasne Pełne

0,5 l – 12.00 zł

0,3 l – 8.00 zł

ZAKĄSKI DO PIWA

Krążki cebulowe w cieście

12,00zł

Piwo butelkowe

Bottled beer

Piwo Sobótka Górka – Jasne pełne

9,00 0,33l

Piwo Sobótka Górka – Ciemne typu koźlak

10,00 0,33l

Piwo Sobótka Górka – IPA

10,00 0,33l

Piwo Sobótka Górka – Mnich

12,00 0,33l

PIWO SOWIE:

jasne pełne, pils, marcowe

15,00 0,5l

ŻYWIEC

11,00 0,5l

LECH PREMIUM

11,00 0,5l

Piwo bezalkoholowe LECH FREE

11,00 0,5l

Piwo bezalkoholowe LECH FREE limonka z miętą

10,00 0,33l

sok do piwa 1zł



Alkohole

Spirits

FINLANDIA	10 ,00 40g
WYBOROWA	9, 00 40g
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	9 ,00 40g
ŻOŁĄDKOWA GORZKA - RUDA	9 ,00 40g
BRANDY – PLISKA	10 ,00 40g
WHISKY – J. WALKER Red Label	15 ,00 40g
WHISKY – J. WALKER Black Label	23,00 40g
WHISKY – JACK DANIELS	19,00 40g
WHISKY – BALLANTINES	13, 00 40g
MARTINI BIANCO, EXTRA DRY	13,00 100 ml

KLASYCZNE KOKTAJLE

Classic cocktails

MALIBU DRINK / Malibu, sok pomarańczowy, syrop malinowy **22,00**

Malibu, orange juice, raspberry syrup

APEROL SPRITZ / Aperol, wino musujące, woda sodowa **26,00**

Aperol, sparkling wine, soda water

CUBA LIBRE / biały rum, coca-cola, sok z limonki **22,00**

White rum, coca-cola, lime juice

DAIQUIRI / biały rum, sok z limonki, syrop cukrowy **18,00**

White rum, lime juice, sugar syrup

CALIMOCHO / czerwone wytrawne wino, coca-cola **21,00**

Red dry wine, coca-cola

LOKALNE KOKTAJLE

Local cocktails

SOBÓTKA MULE / wódka, piwo Sobótka Górka, syrop imbirowy, sok z limonki **19,00**

Vodka, Sobótka Górka beer, ginger syrup, lime juice

DZIKI SAD / bourbon, sok jabłkowy z Sadów Ślęzańskich, ocet balsamiczny, mięta **24,00**

Bourbon, local apple juice, balsamico, mint

ŚLĘŻAŃSKIE MARTINI / Martini Bianco, sok jabłkowy z Sadów Ślęzańskich **20,00**

Martini Bianco, local apple juice



Wino

wine

Na kieliszki

by glass, 150 ml

Wino czerwone półwytrawne

red semi dry

Porzeczkowe, Spod Ślęzy **12,00**

Wino czerwone wytrawne

red dry

Cabernet Sauvignon, Chile **12,00**

Cuvee, Spod Ślęzy **14,00**

Wino białe półwytrawne

white semi dry

Gronowe miodowo-bzowe, Spod Ślęzy **12,00**

Wino białe półsłodkie

white medium sweet

Solaris, Spod Ślęzy **12,00**

Liebfraumilch, Niemcy **12,00**

W butelkach

bottled wine

Winnica spod Ślęży

Winnica położona jest bezpośrednio na stokach góry Ślęży,
w otulinie Ślężańskiego Parku Krajobrazowego.

RED

czerwone, wytrawne

Niezwykle aksamitne i cieliste, swoją harmonijną strukturę zawdzięcza
leżakowaniu. **75,00**

PORZECZKOWE

czerwone, półwytrawne / red, semi dry

Czarna porzeczka z delikatną nutą beczki dębowej, o idealnie zbalansowanej
wysokiej kwasowości i słodyczy. **60,00**

INSPIRATION WHITE

białe, wytrawne / white, dry

Wino gronowe, kupaż kwiatowych nut Solarisa z mineralnością Rieslinga. **60,00**

GRONOWE MIODOWO–BZOWE

białe, wytrawne / white, dry

Fermentowane z dodatkiem kwiatów czarnego bzu i miodu. Lekkie i kwiatowe
o niewielkiej kwasowości, zaskakuje niezwykłym aromatem. **60,00**

RIESLING

białe, wytrawne / white, dry

Wyczuć w nim można nuty mineralne i owoców cytrusowych. **60,00**

SOLARIS

białe, półsłodkie / white, semi sweet

Lekkie i rześkie, z wyczuwalną nutą słodyczy miodu oraz owoców gruszki
i brzoskwini. **60,00**