



Brasserie

**MENU**

**Lekkie przekąski i sałaty / Light snacks & salads / Stuzzichini & insalate**

|   |                  |
|---|------------------|
| Tradycyjny cocktail z krewetek z sałatą lodową sosem cocktailowym<br><i>Traditional shrimp cocktail with iceberg lettuce and cocktail sauce</i><br>Cocktail tradizionale di gamberetti con insalata iceberg e salsa   | 22 PLN<br>5,50 € |
| Mozzarella w nieodłącznym towarzystwie pomidorów otulona listkami bazylii w lekkim sosie<br><i>Mozzarella in company of tomatoes, basil in light sauce with balsamic</i><br>Mozzarella con pomodori al basilico e salsa delicata  | 29 PLN<br>7,25 € |
| Sałata Cesar z grzankami w towarzystwie kurczaka<br><i>Caesar salad with croutons accompanied by chicken</i><br>Insalata Cesare con pollo e bruschette  | 31 PLN<br>7,75 € |
| Carpaccio z polędwicy wołowej podawane z rukolą, parmezanem i oliwą z oliwek<br><i>Beef Carpaccio served with rucola, parmesan cheese and olive oil</i><br>Carpaccio di manzo con rucola, parmiggiano e olio d`oliva  | 38 PLN<br>9,5 €  |
| Carpaccio z lososia podawane z białym i czarnym sezamem i sałatką z rukoli i pomidorów<br><i>Salmon Carpaccio marinated with black and white sesame seeds and rucola and tomato salad</i><br>Carpaccio di salmone con sesame bianco e nero, insalata di rucola e pomodori | 22 PLN<br>5,50 € |
| Carpaccio z tuńczyka z ostrą „wasabi”, – japoński chrzan i sałatą lodową<br><i>Tuna Fish Carpaccio with wasabi mustard and iceberg lettuce</i><br>Carpaccio di tonno con wasabi e insalata iceberg  | 28 PLN<br>7 €    |
| Carpaccio z kaczki z sałatką z cykorii<br><i>Duck Carpaccio with a salad of chicory</i><br>Carpaccio di anatra con insalata di cicoria  | 21 PLN<br>5,25 € |

## Makarony / Pasta

|  |        |
|--|--------|
| Farfalle z krewetkami i cukinią  | 26 PLN |
| Farfalle pasta with shrimp and zucchini                                      | 6,5 €  |
| Farfalle con gamberetti e zucchini   |        |
| Spaghetti z owocami morza  | 24 PLN |
| Spaghetti with seafood   | 6 €    |
| Spaghetti ai frutti di mare  |        |
| Rigatoni al pesto rosso  | 26 PLN |
|  | 6,5 €  |
| Makaron Penne, grillowana pierś kurczaka w towarzystwie sosu Pesto i oscypka | 41 PLN |
| Penne pesto, grilled chicken breast accompanied by Oscypek cheese.           | 9,3 €  |
| Penne con pesto, pollo e formaggio "Oscypek"                                 |        |
| Tagliatelle z borowikami w sosie śmietanowym                                 | 28 PLN |
| Tagliatelle with boletus in cream sauce                                      | 7 €    |
| Tagliatelle con funghi porcini e panna                                       |        |

## Zupy / Soups / Zuppe

|   |        |
|---|--------|
| Bursztynowy rosół z domowym makaronem   | 10 PLN |
| Amber broth with home-made pasta  | 2,5 €  |
| Brodo „Ambra” con pasta tradizionale fatta a casa                               |        |
| Krem ze świeżych pomidorów z serem parmesan, bazylią i lezką śmietany           | 10 PLN |
| Cream of fresh tomatoes with white parmesan crostini, basil and a drop of cream | 2,5 €  |
| Crema di pomodori freschi con parmiggiano, basilico e una punta di crema        |        |
| Krem z borowika pod kapeluszem z ciasta francuskiego                            | 14 PLN |
| Cream of boletus under a hat of with puff pastry                                | 3,5 €  |
| Crema di funghi cantina con pasta sfoglia                                       |        |
| Aksamitny krem ze szparagów z różą z lososia                                    | 16 PLN |
| Velvety cream of asparagus with salmon rose                                     | 4 €    |
| Crema vellutata di asparagi con salmone rosa                                    |        |
| Żurek beskidzki z jajkiem w chlebie   | 14 PLN |
| Polish rye soup with quail's egg in bread cup                                   | 3,5 €  |
| Zuppa tradizionale polacca con uova di quaglia                                  |        |

**Ryby / Fish / Pesci**

|  |         |
|--|---------|
| Soczysty stek z atlantyckiego tuńczyka w trzech pieprzach, pieczone ziemniaczki, cukinia i pomidor                         | 69 PLN  |
| Juicy steak of Atlantic tuna "Blue Fin" rolled in three peppers served with roasted potatoes, zucchini and tomato          | 15.7 €  |
| Stek succoso di tonno atlantico "Blue Fin" rotolato con tre tipi di pepe e servito con patate arrosto, zucchine e pomodori |         |
| <br>   |         |
| Pieczony na maśle pstrąg z cebulką i pieczarkami podany na ziemniakach z koperkiem   | 43 PLN  |
| Roasted trout in butter with onions and mushrooms served on potatoes with dill   | 10.75 € |
| Trota arrosto con burro, cipolle e funghi servita con patate e aneto   |         |
| <br>   |         |
| Grillowany losoś na liściach szpinaku z makaronem tagliatelle  | 45 PLN  |
| Grilled salmon on spinach leaves with tagliatelle  | 11.25 € |
| Salmone alla griglia su foglie di spinaci con tagliatelle  |         |
| <br>   |         |
| Ryba masłana z grilla podawana z pomidorami, avocado i ziemniaczkami pure  | 42 PLN  |
| Butter fish from the grill served on mush potatoes and topped with tomato - avocado salsa                                  | 10.5 €  |
| Pesce burro grigliato servito con puree di patate, pomodori ed avocado   |         |
| <br>   |         |
| Chrupiąca dorada podawana z grillowanymi warzywami   | 58 PLN  |
| Crispy gilthead served with grilled vegetables   | 14.5 €  |
| Orata croccante servita con verdure grigliate  |         |

**Szef kuchni poleca tradycyjne dania kuchni polskiej / Chef recommends Polish Cuisine dishes / Chef della cucina propone Piatti tipici Polacchi**

|  |                  |
|--|------------------|
| Śledź marynowany z ostrą sałatką ogórkowo-czosnkową<br>Traditional Polish herring with spicy garlic salad<br>Aringa alla polacca con insalata di cetriolo e aglio piccante   | 15 PLN<br>3,75 € |
| Żurek beskidzki z jajkiem w chlebie<br>Polish rye soup with quail's egg in bread cup<br>Zuppa tradizionale polacca con uova di quaglia   | 14 PLN<br>3,5 €  |
| Pierogi z kapustą i grzybami lub mięsem<br>Traditional Polish dumpling stuffed with cabbage & mushroom or meat<br>Tortelloni ripieni di verze, funghi o carne  | 23 PLN<br>5,75 € |
| Tradycyjna golonka podawana z zasmażaną kapustą, opiekany ziemniakami<br>Traditional polish pig's knuckle, served with sauted cabbage and roasted potatoes<br>Golonka (carne di maiale) con osso, servito con verze fritte e patate al forno | 53 PLN<br>12 €   |

**Nasze specjały / Specialite de la maison / Nostre specialità**

|   |                  |
|---|------------------|
| Soczysty comber jagnięcy na postumencie warzywnego Ratatouillie z opiekany mi Ziemniaczkami i aromatycznym sosem.<br>Juicy lamb saddle on the vegetables Ratatouille with roasted potatoes and gravy<br>Lombata di agnello con Ratatouillie, patate e salsa aromatica | 65 PLN<br>14,8 € |
| Polędwica wołowa obtoczona orzeszkami włoskimi, podawana z porem i pieczonymi ziemniaczkami<br>Tenderloin of beef surrounded by walnuts, served with leek and roasted potatoes.<br>Filetto di manzo ricoperto di noci con crema di sedano e patate                    | 64 PLN<br>16 €   |

|  |                           |
|--|---------------------------|
| <p>Poładwica wołowa „Rossini” podawana na chrupiącym toście z pasztetem z gęziej wątróbki, serwowana z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw<br/> <i>Beef tenderloin „Rossini” on crunchy toast with duck foie gras, roasted potatoes and mix of vegetables</i><br/>                 Filetto di manzo „Rossini” su toast croccante con pasta di anatra, patate arrosto e mix di verdure</p> | <p>70 PLN<br/>17,5 €</p>  |
| <p>Poładwica wołowa „Lazur” podawana z pieczonymi ziemniaczkami, pomidorami i przepyszny pleśniowym sosem serowym<br/> <i>Beef tenderloin with roasted potatoes, tomato and special “Lazur” cheese sauce.</i><br/>                 Filetto di manzo con patate arrosto, pomodori e salsa al formaggio</p>  | <p>68 PLN<br/>17 €</p>    |
| <p>Grillowane poładwiczki wieprzowe zatopione w winie Porto otoczone opiekany ziemniaczkami i salatką z rukoli<br/> <i>Grilled pork sirloins covered with Port wine surrounded by roasted potatoes and salad of rocket</i><br/>                 Filettini di maiale grigliati aromatizzati con vino Porto, abbinati con patate al forno ed insalata di rucola</p>                              | <p>45 PLN<br/>11,25 €</p> |
| <p>Rolada cielęca nadziewana borowikami z kluskami śląskimi i białą kapustą z boczkiem<br/> <i>Veal Roulade stuffed with porcini mushrooms with Silesian dumplings and white cabbage with bacon</i><br/>                 Involtini di vitello farciti ai funghi porcini con gnocchi di Slesia e cavolo bianco con pancetta</p>   | <p>48 PLN<br/>12 €</p>    |
| <p>Marynowana pierś z kaczki z czerwoną kapustą i karmelizowanymi jabłkami<br/> <i>Marinated duck breast with red cabbage and sauted caramel apple</i><br/>                 Petto di anatra marinato con cavolo rosso e mela carmelizzata</p>  | <p>54 PLN<br/>13,5 €</p>  |
| <p>Krewetki królewskie “Provinciale” blanszowane z ziołami prowensalskimi, czosnkiem, białym winem, podawane z bułką ciabatta<br/> <i>King size shrimps “Provinciale” sauted with herbs, garlic, white wine, tomatoes served with ciabatta</i><br/>                 Gamberoni “Provinciale” con erbe provansali, aglio, vino bianco, serviti con ciabatta</p>                                  | <p>50 PLN<br/>12,5 €</p>  |

**Dania wegetariańskie / Vegeterian dishes /  
Piatti vegetariani**

Grillowane warzywa podawane z kozim serem 21 PLN  
*Grilled vegetables served with goat cheese* 5,25 €  
Piatto di verdure grigliate con formaggio di capra

Placki ziemniaczane z warzywna niespodzianką 19 PLN  
*Potato pancakes with vegetable surprise* 4,75 €  
Crema di patate frita con verdure

**Desery / Dessert / Dessert**

Tiramisù 10 PLN  
*Tiramisù* 2,5 €  
Tiramisù

Crem Brûle a`la Vienna 9 PLN  
*Crème Brûle Vienna style* 2,25 €  
Crema Brûle alla Vienna

Sernik wiedeński z gorącym sosem waniliowym 9 PLN  
*Viennese cheesecake with hot vanilla sauce* 2,25 €  
Dolce alla ricotta con salsa calda alla vaniglia

Lody z orzechami włoskimi 15 PLN  
*Ice crem with walnuts* 3,75 €  
Gelato al gusto di noci

Puchar lodowy a La Vienna 19 PLN  
*Ice-cream chalice a La Vienna* 4,75 €  
Coppa di gelato a “La Vienna”

Malinowy raj - puchar lodów waniliowych z gorącymi malinami 19 PLN  
*Raspberry paradise – chalice of vanilla ice-cream with hot raspberries* 4,75 €  
Paradiso di lamponi (coppa di gelato alla vaniglia con lamponi caldi)

Krem Bavaoise z marakui w towarzystwie truskawek 10 PLN  
*Bavaoise cream with strawberries in the company Passionfruit* 3 €  
Crema bavarese con fragole e maracua

### Napoje / **Drinks** / **Bevande**

#### Napoje gorące / **Hot drinks** / **Bibite calde**

Herbata czarna 7 PLN / 1,75 €  
*Tè nero / Black tea*

Herbata owocowa 7 PLN / 1,75 €  
*Tè alla frutta / Fruit tea*

Herbata mrożona 9 PLN / 2,25 €  
*Tè freddo/ Ice tea /*

Czekolada na gorąco 8 PLN / 2 €  
*Ciocolata calda / Hot Chocolate*

Kawa po włosku 8 PLN / 2 €  
*Espresso / Italian style coffee*

Kawa po wiedeńsku 8 PLN / 2 €  
*Caffè viennese / Viennese coffee*

Kawa rozpuszczalna 8 PLN / 2 €  
*Caffè solubile / Instant coffee*

Kawa Cappuccino 8 PLN / 2 €  
*Cappuccino / Cappuccino*

Kawa bezkofeinowa 8 PLN / 2 €  
*Caffè decaffeinato / Decaffeinated coffee*

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Kawa Latte                            | 12 PLN / 3 €    |
| Caffè latte / Latte coffee            |                 |
| Kawa z adwokatem                      | 13 PLN / 3,25 € |
| Caffè corretto / Coffee with Advocaat |                 |
| Kawa mrożona                          | 13 PLN / 3,25 € |
| Granita di caffè / Ice coffee         |                 |
| Kawa po irlandzku                     | 18 PLN / 4,5 €  |
| Irish caffè / Irish coffee            |                 |

**Napoje zimne / Cold drinks / Bibite fredde**

|   |        |                |
|---|--------|----------------|
| Sok owocowy   | 200 ml | 6 PLN / 1,5 €  |
| Succo di frutta / Fruit juice                                 |        |                |
| Sok pomidorowy  | 250 ml | 6 PLN / 1,5 €  |
| Succo di pomodori / Tomato juice                              |        |                |
| Sok ze świeżych pomarańczy                                    | 200 ml | 14 PLN / 3,5 € |
| Spremuta d'arancia / Fresh orange juice                       |        |                |
| Sok ze świeżych grapefruitów                                  | 200 ml | 14 PLN / 3,5 € |
| Spremuta di pompelmo / Fresh grapefruit juice                 |        |                |
| Woda mineralna Kropla Beskidu                                 | 250 ml | 5 PLN / 1,25 € |
| Acqua minerale Kropla Beskidu / Kropla Beskidu mineral water/ |        |                |
| Woda mineralna Słowianka                                      | 330 ml | 5 PLN / 1,25 € |
| Acqua minerale Słowianka / Słowianka mineral water            |        |                |
| Woda mineralna Vittel   | 500 ml | 8 PLN / 2 €    |
| Acqua minerale Vittel / Vittel mineral water                  |        |                |
| Woda mineralna Perier   | 330 ml | 12 PLN / 2,7 € |
| Acqua minerale Perier / Perier mineral water                  |        |                |
| Coca – Cola   | 200 ml | 5 PLN / 1,25 € |
| Fanta   | 200 ml | 5 PLN / 1,25 € |
| Sprite  | 200 ml | 5 PLN / 1,25 € |

|          |        |                |
|----------|--------|----------------|
| Tonic    | 200 ml | 5 PLN / 1,25 € |
| Red Bull | 250 ml | 16 PLN / 4 €   |

**Piwa butelkowe / Bottled beer / Birra in bottiglia**

|                      |                 |                            |
|----------------------|-----------------|----------------------------|
| Żywiec               | 330 ml / 500 ml | 8 PLN/10 PLN / 2 € / 2,5 € |
| Żywiec bezalkoholowy | 330 ml          | 8 PLN / 2 €                |
| Heineken             | 330 ml          | 10 PLN / 2,5 €             |
| Heineken             | 640 ml          | 12 PLN / 3 €               |
| Budweiser            | 330 ml          | 11 PLN / 2,75 €            |
| Grolsch              | 330 ml          | 11 PLN / 2,75 €            |
| Corona               | 330 ml          | 15 PLN / 3,75 €            |
| Guinness             | 330 ml          | 15 PLN / 3,75 €            |