



PO PIERWSZE

ROSÓŁ Z KACZKI I GĘSI 16,-

SAŁATKA Z BOCZNIAKAMI 22,-
mix sałat, ser pleśniowy, jabłko, orzechy włoskie,
sos chimichurri, marynowane boczniaki,
kapary z nasturcji
(jako **DANIE GŁÓWNE** 39,-)

CARPACCIO Z JAGNIĘCINY NA DOMOWEJ GRZANCE 22,-
emulsja z konfitowanym czosnkiem, żel z granatu
Polecamy z włoskim winem Syrah

SWOJSKI SMALEC Z GRZYBAMI 10,-
cebulka z ogórkiem kiszonym, pajda chleba
(również w wersji wegetariańskiej)

ZUPA SEZONOWA 16,-

SAŁATKA Z GRILLOWANYM KOZIM SEREM 22,-
mix sałat, kiszone buraki, orzechy włoskie
marynowany koper włoski, pomidorki koktajlowe,
(jako **DANIE GŁÓWNE** 39,-)
Polecamy z białym winem Sauvignon Blanc

PO DRUGIE

KONFITOWANE UDKO Z KACZKI 45,-
korzenne kaszotto z suszonymi owocami,
panierowany pasztet z gęsi,
karmelizowana marchew, redukcja aroniowa
Polecamy z Cabernet Sauvignon

BURGER WOŁOWY Z JAGNIĘCINĄ 38,-
ser, sałata, cebula, pomidor,
ogórek konserwowy, sos wędzony

BURGER Z SZARPANEJ WIEPRZOWINY 36,-
oscypek, sałata, cebula, pomidor,
ogórek konserwowy, sos wędzony

BURGER ROŚLINNY Z BURAKIEM 36,-
sałata, cebula, pomidor,
papryka marynowana, majonez chilli

DODATKI DO BURGERÓW 6,-
małe frytki, małe warzywa sezonowe,
nasze sosy: tatarski, wędzony, ostry

PIWO LANE + DOWOLNY BURGER 46,-

DOJRZEWAJĄCY STEK WIEPRZOWY TOMAHAWK 65,-
pikantne purée z wędzonej dyni, pieczony ziemniak,
piklowane warzywa
Polecamy z argentyńskim winem Malbec



Nasza Specjalność

NOGA JAGNIĘCA
W SOSIE Z CZERWONEGO WINA 69,-
warzywa sezonowe, ziemniaki purée
Polecamy z francuskim winem Bordeaux

PIECZEŃ Z JELENIA 59,-
domowy knedlik,
modra kapusta na grzonym winie
Polecamy z francuskim winem Bordeaux

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 42,-
na białym winie, sos śmietanowy,
kroket ziemniaczany, brukselka, kiszony burak
Polecamy z lokalnym, różowym winem Regent

COQ AU VIN 41,-
na czerwonym winie, kurczak, boczek, pieczarki, warzywa,
Yorkshire Pudding (pieczone ciasto naleśnikowe)
Polecamy z soczystym winem Merlot

RISOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI 41,-
na białym winie, szpinak, chrupka parmezanowa
oliwa z kiszoną cytryną
Polecamy z lokalnym winem Solaris

DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM 43,-
nasze frytki, sos tatarski, purée marchewkowo-imbirowe

DOMOWE PAPPARDELLE Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM 45,-
nasze suszone pomidory, jarmuż, mascarpone, puder z kaparów
Polecamy z białym winem Sauvignon Blanc

DODATKI
nasze frytki, warzywa sezonowe 12,-
Marytury (nasze domowe kiszonki) słoik 1L 17,-
nasze sosy (tatarski, wędzony, ostry) 6,-

DESERY

DESER SEZONOWY 17,-
słodkie zaskoczenie

GRUSZKA W GRZANYM WINIE 19,-
posypka piernikowa, mascarpone, kandyzowane orzechy

NAPOJE

NASZ ZAKWAS BURACZANY
kieliszek 175ml 10,- KARAFKA 1L 35,-
RAINBOW PARADISE 13,-
kolorowy napój, bez alkoholu
Sok Pomarańczowy, Kokos, Grenadyna, Curaçao
NIESPODZIANKA BARMANA 13,-
kreacja bezalkoholowa na bazie soków
WODA 0,3l 8,- KARAFKA 17,-
WODA Z KWIATAMI I SWIEŻYMI OWOCAMI 0,3l 9,- KARAFKA 20,-
SOK POMARAŃCZOWY 0,25l 9,- KARAFKA 1L 32,-
SOK JABŁKOWY TŁOCZONY NA ZIMNO 0,25l 9,- KARAFKA 1L 32,-
COCA COLA, FANTA, SPRITE 0,33l 9,-

HERBATA ZIMOWA NA WYPASIE 22,-
suszone owoce, miód korzenny, przyprawy, nasz sok z aronii
HERBATA ZIMOWA JAK DAWNIEJ 20,-
lipa, czarny bez, nasz sok z malin, miód, cytryna
HERBATA ZIMOWA ESENCJA LASU 20,-
biała herbata, pączki sosny, świerkowe igły,
jarzębina, jałowiec, skrzyp, pokrzywa, miód, pomarańcza
+ dodaj ZDROWY SHOT 5,- (cena reg 8,-)
(miód, świeżo wyciskane soki z cytryny i imbiru)
+ dodaj SUPER ZDROWY SHOT 10,- (cena reg 12,-)
(Śliwowica Podbeskidzka, miód, świeżo wyciskane soki z cytryny i imbiru)

ESPRESSO/PODWÓJNE ESPRESSO 8,- / 10,- **KAWA CZARNA/BIAŁA** 11,-
KAWA PARZONA PRL 12,- **CAPPUCCINO** 12,- **LATTE** 13,-
HERBATA CZARNA/OWOCOWA 10,- **HERBATA Z MIĘTY SUSZONEJ WIATREM** 11,-
PRAWDZIWA GORĄCA CZEKOLADA 20,-



KOKTAJLE



- DYNIOWA POMARAŃCZA** - ciekawe połączenie - Purée z Dyni, Sok Pomarańczowy, Wódka, Cointreau, Limonka 20,-
- APPLE PIE** - rozgrzewa od środka - Fireball Cinnamon Whisky, Absolut Vanilia, Sok Jabłkowy, Cytryna, Jabłko 20,-
- ORZECHOWE ESPRESSO MARTINI** - stawia na nogi - Podwójne Espresso, Soplca Orzechowa, Kahlúa, Śmietana, Prażone Orzechy 20,-
- JESIENNY OGRÓD** – smaki jesieni – Gin, Nalewka Śliwkowa, Sok Jabłkowy, Żurawina, Liść 20,-
- LONG ISLAND ICED TEA** – niepozorny, ale mocny - Captain Morgan Rum, Wódka, Tequila, Gin, Triple Sec, Coca Cola, Cytryna 23,-
- RAINBOW PARADISE** – tęcze barwy - Sok Pomarańczowy, Malibu, Wódka, Curacao, Grenadyna 23,-
- FANTAZJA BARMANA** – daj się zaskoczyć drinkiem spoza menu 23,-

WINA CZERWONE



Bordeaux Réserve, Jean Degaves, Francja

Znane na całym świecie, skoncentrowane, pełne w smaku wino o rubinowym kolorze; Wytwarzane zawsze z 2-5 szczepów winogron, najczęściej Merlot i Cabernet Sauvignon. Dominuje w nim jagodowo-wiśniowy bukiet, czarna porzeczka, czasem drewno i palona kawa.

Merlot

Pełne aromatu i owocowej soczystości wino o zdecydowanym smaku śliwek, czarnych wiśni i czerwonych porzeczek. Dobrze komponuje się ze smażonym kurczakiem, wołowiną i jagnięciną.

Wino do burgera? Merlot jest wprost idealny.

Cabernet Sauvignon, Bread&Butter, Kalifornia

Zachwyca intensywnością smaku i idealną harmonią strukturalną.

Aromat dojrzałych owoców czarnej porzeczki, jeżyny, śliwki wzbogacony akcentami wanilii, kakao oraz korzennych przypraw. Najlepsze do czerwonych mięs – steków, żeberka i jagnięciny.

Pinot Noir, Călușari, Rumunia

wino delikatne w smaku i barwie, lekkie, przyjemne, owocowe - wyczuwalne aromaty fiołków, suszonych wiśni, truskawek, malin i cynamonu, starzone w dębie francuskim przez 6 miesięcy.

Syrah, Vitese, Sycylia, Włochy, wino z uprawy ekologicznej

Intensywnie czerwone wino z fioletowymi refleksami i wyczuwalnymi nutami owocowo-kwiatowymi. Aromat pieprzu i kakao.

Pełne, mocne, eleganckie.

Malbec, Kaiken, Argentyna

Ciemne wino o mocnym intensywnym smaku, wyczuwalny smak ciemnych owoców- czarnych jagód, śliwek i wiśni. Znakomite uzupełnienie każdego steka.

Cabernet Sauvignon 0%, Black Doctor, Mołdawia, wino słodkie

Wino krągłe i pełne. Zachwyca nutami ciemnych owoców, przypraw oraz akcentami dębu.

175ml 19,- 250ml 25,- 750ml 70,-

WINO GRZANE 0,3L - 18,-

PIWA



PIWO LANE MIŁOŚŁAW lub RACIBORSKIE

małe 0,3 9,- duże 0,5 13,-

PIWO GRZANE (również 0%), GRZANY CYDR 0,5L 16,-

PAN IPAni -lokalne piwo kraftowe,pszeniczna IPA, aromat gruszek, cytrusów i mango 15,-

AMERICAN BEAUTY APA -lokalne piwo kraftowe,delikatne, lekkie 15,-

PIWO CZARNE FORTUNA -o kremowej, gęstej pianie 15,-

CYDR GRUSZKOWY MIŁOŚŁAW - półsłodki 13,-

PIWA BEZALKOHOLOWE:

MIŁOŚŁAW IPA 0,5% 12,-

PIWO CZARNE FORTUNA 0,5% 12,-

RACIBORSKI LAGER 0,5% 12,-

CZARNE FORTUNA 0,5% 12,-

CALSBERG 0,0% 12,-

WINA BIAŁE



Chardonnay, Los Pagos, Chile

Wino o złocistej barwie i bogatym owocowo – kwiatowym bukiecie.

W smaku świeże, owocowe, dobrze zrównoważone.

Doskonałe jako aperitif.

Sauvignon Blanc, Misty Cove Estate, Nowa Zelandia

Orzeźwiający wino o bukiecie dojrzałego agrestu i limonki.

Na podniebieniu wyczuwalne smaki marakui, z nutą zielonego jabłka.

Znakomite w połączeniu ze słonymi serami (kozi/feta/oscypek).

(również w wersji bezalkoholowej 0%)

Pinot Grigio, Wenecja, Włochy, wino z uprawy ekologicznej

Aromat cytrusów, zielonego jabłka i gruszki, soczysta kwasowość

i delikatne, mineralne wykończenie. Idealne do przystawek,

lżejszych potraw oraz do picia solo.

Gewürztraminer Riesling, Willowglen, De Bortoli, Australia

wino półsłodkie

Soczyste, półsłodkie wino o przepięknym aromacie róży, gałki

muszkatołowej i orzeźwiających cytrusów. Idealne do picia solo,

z kurczakiem lub pikantną kuchnią orientalną.

Solaris, Corylus, Sen&Wino, Radziechowy k.Żywca, Polska

wino półwytrawne

Wyczuwalne nuty cytrusowe, grejpfrutowe, przyjemnej kwasowości,

z lekką goryczką na finiszu. Aromat brzoskwiń, gruszki i jaśminu.

Regent, Rosa, Sen&Wino, Radziechowy k.Żywca, Polska

wino półwytrawne, różowe

Przyjemne owocowe aromaty malin, truskawek oraz wiśni.

175ml 19,- 250ml 25,- 750ml 70,-

Prosecco btl 80,-

ALKOHOLE

	shot 25ml	shot 50ml	4x25m	Btl
Tequila				
z solą i cytryną	10,-		35,-	
Wściekły Baran				
Śliwowica Podbeskidzka	10,-		35,-	
z sokiem malinowym i tabasco				
Wściekła Owca				
Śliwowica Podbeskidzka	10,-		35,-	
z sokiem malinowym i podwójnym tabasco				
Super Zdrowy Shot	12,-		40,-	
Śliwowica Podbeskidzka, miód, świeżo wyciskane soki z cytryny i imbiru				
	shot 25ml	shot 50ml		Btl
Woodford Bourbon Whiskey	16,-	20,-	0,7l	250,-
Jack Daniels Whiskey	8,-	12,-	0,7l	150,-
Jim Beam Bourbon Whiskey	8,-	12,-	0,7l	150,-
Jameson Irish Whiskey	10,-	15,-	0,7l	150,-
Śliwowica 72%	10,-	15,-	0,5l	150,-
Wódka	5,-	8,-	0,5l	70,-
Rum	8,-	12,-		
Gin	8,-	12,-		



Istnieje możliwość przyniesienia własnego wina lub alkoholu, pobierana jest wtedy opłata, tzw. „korkowe” 30,-/btl, związana z kulturą serwowania tego trunku przez nas.