

## PRZYSTAWKI

Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową, parmezanem i kaparami	41,-
Wątróbki z indyka zawijane w boczek z sosem pieprzowym podane z zieloną sałatką	30,-
Łosoś wędzony z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną	39,-
Śledź w oleju marynowany w koperku i gorczycy podany z grillowanym ziemniakiem	19,-
Nóżki wieprzowe w galarecie z sosem chrzanowym	19,-
Tatar wegański <i>Vegan</i>	19,-

## SAŁATKI

Sałatka z kurczakiem, mango i chili <i>filet z kurczaka, mieszane sałaty, chutney z mango i chili, pomidory, melon, miód, olej z pestek winogron</i>	34,-
Sałatka z grillowanym serem halloumi <i>Vegetarian</i> <i>Bakłażan, cukinia, papryka, pomidory, szpinak, migdały, ser halloumi</i>	34,-
Sałatka z avocado i rukoli z krewetkami w sosie maślanym <i>krewetki tygrysie, rukola, avocado, pomidory, orzechy włoskie, olej z pestek winogron</i>	45,-
Sałatka z buraka z gruszką i orzechami włoskimi i granatem <i>Vegan</i> <i>burak pieczony, gruszka, granat, orzechy włoskie, rukola, oliwa z oliwek, cytryna</i>	23,-
Sałatka Caprese z grillowaną cukinią <i>Vegetarian</i> <i>pomidor, mozzarella, cukinia, pesto bazyliowe, krem balsamiczny</i>	26,-

## ZUPY

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą	16,-
Chłodki z botwiny z jajkiem <i>Vegetarian</i>	16,-
Krem ze szparagów z concasse z pomidorów, oliwą truflową i grzankami <i>Vegan</i>	16,-
Rosół z domowym makaronem	14,-
Zupa dnia	12,-

## RYBY

Filet z łososia z sosem kaparowym podany z ryżem i sałatką ze świeżych warzyw	46,-
Pieczona polędwica z dorsza w cukinii grillowanej z pesto pomidorowym, purée ziemniaczanym i szpinakiem z pomidorami	47,-
Tagliatelle z krewetkami, świeżym szpinakiem, czosnkiem, chili i oliwą z oliwek	47,-

## PIEROGI, PLACKI, KLUSKI

Pierogi z kaczką podane z karmelizowaną czerwoną cebulą i żurawiną	29,-
Fiocchi z gruszką i gorgonzolą, <i>Vegetarian</i> pesto z bazylii, musem truskawkowym i kremem balsamicznym	35,-
Tagliatelle z kurczakiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie gorgonzola	32,-
Placki ziemniaczane <i>Vegetarian</i> podane z duszonymi warzywami i oscypkiem	27,-

## DANIA GŁÓWNE

Polędwica wołowa (200g) w sosie truflowym ze szparagami i smażonymi ziemniakami	69,-
Wątróbka cielęca z jabłkami i wiśniami podana z kluskami ziemniaczanymi	39,-
Pieczona golonka z ziemniakami z koperkiem i młodą kapustą	36,-
Kotlet mielony z purée ziemniaczanym i mizerią	34,-
Kotlet schabowy ze smażonymi ziemniakami i młodą kapustą	36,-
Kaczka pieczona z jabłkami podana z sosem żurawinowym, smażonymi ziemniakami i buraczkami	46,-

## DESERY

Jabłecznik z lodami waniliowymi <i>Vegetarian</i>	14,-
Racuchy z jabłkami i sosem wiśniowym <i>Vegetarian</i>	16,-
Domowy kisiel malinowy z lodami <i>Vegetarian</i>	16,-
Lody waniliowo - czekoladowe z owocami <i>Vegetarian</i>	17,-
Ciasto czekoladowe z owocami <i>Vegan</i>	15,-

## NAPOJE

### Napoje gorące

Kawa Buffo		16,-
Kawa		10,-
Espresso		10,-
Cappuccino		11,-
Kawa mrożona		18,-
Kawa latte		16,-
Wybór herbat		10,-
Herbata liściasta		12,-
Grzane wino		15,-
Domowa lemoniada		17,-

### Napoje zimne

Coca-cola/Coca-cola Zero/Fanta/Sprite/Tonic Kinley	0.25	8,-
Sok Cappy	0.30	6,-
Fuzetea	0.30	6,-
Kropla Beskidu	0.33	6,-
Kropla Beskidu	0.75	14,-
Sok ze świeżych owoców	0.30	15,-
Borjomi	0.50	12,-
Red bull/Burn	0.25	14,-

### Piwo butelkowe

APA / Pszenicznik	0.50	12,-
Corona	0.33	12,-
Piwo niskoalkoholowe	0.33	8,-

### Piwo z beczki

	0.30	8,-
	0.50	11,-

**ZŁOTE  
LWY KOZŁAK**

*W przypadku nie otrzymania rachunku, za zamówienie płaci obsługa lokalu.*

*Ceny zawierają podatek VAT.*

*Przy grupach powyżej 6 osób lub kwocie zamówienia przekraczającej 500zł, doliczamy serwis w wysokości 10 %.*

*Podstawą do wystawienia faktury vat jest paragon fiskalny.*

## STARTERS

Beef carpaccio with truffle oil, Parmigiano cheese and capers	41,-
Turkey livers wrapped in smoked bacon served with pepper sauce and green salad	30,-
Smoked salmon served with potato pancakes and sour cream	39,-
Herring in oil marinated in mustard seeds and dill served with grilled potato	19,-
Pork feet jelly served with horseradish sauce	19,-
Vegan tatar <i>Vegan</i>	19,-

## SALADS

Salad with chicken and mango and chili chutney <i>chicken breast fillet, mixed lettuce, mango &amp; chili chutney, tomatoes, melon, honey, grapeseed oil</i>	34,-
Salad with a grilled halloumi cheese <i>Vegetarian</i> <i>eggplant, zucchini, bell pepper, tomato, spinach, almonds, halloumi cheese</i>	34,-
Salad with avocado, arugula and prawns in butter sauce <i>tiger prawns, arugula, avocado, tomatoes, walnuts, grapeseed oil</i>	45,-
Beetroot salad with pear, walnuts and pomegranate <i>Vegan</i> <i>roasted beetroot, pear, pomegranate, walnuts, arugula, olive oil, lemon</i>	23,-
Caprese salad with grilled zucchini <i>Vegetarian</i> <i>tomato, mozzarella, zucchini, basil pesto, balsamic cream</i>	26,-

## SOUPS

Polish sour soup with boiled egg and sausage	16,-
Beet leaves soup with hardboiled egg served cold	<i>Vegetarian</i> 16,-
Asparagus cream with tomato concasse, truffle oil and croutons	<i>Vegan</i> 18,-
Broth with a homemade noodles	14,-
Soup of the day	12,-

## FISH

Salmon fillet served with caper sauce and rice and vegetable salad	46,-
Cod fillet baked in grilled zucchini with tomato pesto served with potato puree and spinach with tomatoes	47,-
Tagliatelle with prawns, spinach, garlic, chili in olive oil	47,-

## DUMPLINGS, FRITTERS, NOODLES

Dumplings with duck, caramelized red onion and cranberries	29,-
Fiocchi with pear and gorgonzola, basil pesto, strawberry mousse and balsamic cream	<i>Vegetarian</i> 35,-
Tagliatelle with chicken, sundried tomatoes and spinach in gorgonzola sauce	32,-
Potato pancakes served with vegetable ragoût and oscypek cheese	<i>Vegetarian</i> 27,-

## MAIN DISHES

Beef sirloin (200g) in truffle sauce with asparagus and fried potatoes	69,-
Veal liver with apples and cherries served with potato noodles	39,-
Pork knuckle with sweet cabbage, potato with dill and horseradish	36,-
Minced pork cutlet served with mashed potato and cucumber salad	34,-
Breaded pork chop served with fried potatoes and sweet cabbage	36,-
Duck roasted with apples in cranberry sauce served with fried potatoes and beetroot	46,-

## DESSERTS

Apple pie served with vanilla ice-cream <i>Vegetarian</i>	14,-
Beignets with apples and warm cherry sauce <i>Vegetarian</i>	16,-
Raspberry jelly mousse served with ice-cream <i>Vegetarian</i>	16,-
Vanilla & chocolate ice-cream with fruits <i>Vegetarian</i>	17,-
Chocolate cake with fruits <i>Vegan</i>	15,-

## BEVERAGES

### Hot beverages

Buffo coffee		16,-
Regular coffee		10,-
Espresso		10,-
Cappuccino		11,-
Iced coffee		18,-
Latte coffee		16,-
Selection of teas		10,-
Leaf tea		12,-
Mulled wine		15,-
Homemade lemonade		17,-

### Cold beverages

Coca-cola/Coca-cola Zero/Fanta/Sprite/Tonic Kinley	0.25	8,-
Cappy - juice	0.30	6,-
Fuzetea	0.30	6,-
Kropla Beskidu (mineral water)	0.33	6,-
Kropla Beskidu (mineral water)	0.75	14,-
Freshly squeezed fruit juice	0.30	15,-
Borjomi	0.50	12,-
Red bull/Burn	0.25	14,-

### Bottled beer

APA / Pszenicznik	0.50	12,-
Corona	0.33	12,-
Low alcohol beer	0.33	8,-

Draught beer	0.30	8,-
<b>ZŁOTE LWY KOZŁAK</b>	0.50	11,-

*If the bill is not presented please ask the manager for one.*

*All prices are inclusive of vat.*

*For groups of more than 6 or if the order exceeds 500zł, there will be a service charge of 10 %.*

*Please keep the vat receipt as your invoice.*