

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami	40,-
Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową, parmezanem, kaparami i pieczarkami	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 z cebulą i grillowanym ziemniakiem	19,-
Nóżki wieprzowe w galarecie z sosem chrzanowym	19,-
Tatar wegański <i>Vegan</i>	19,-
Tarta z serem pleśniowym z orzechami i żurawiną <i>Vegetarian</i>	23,-

SAŁATKI

Sałatka z kurczakiem, mango i chilli <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,-

ZUPY

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą	16,-
Flaki	16,-
Krem z dyni i batatów z imbirem i krewetkami	18,-
Rosół z domowym makaronem	14,-

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 podana z czarną soczewicą, zielonym groszkiem, szpinakiem i pieczoną papryką	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,-
Pierogi ruskie ze skwarkami i cebulką lub kwaśną śmietaną	29,-
Kluseczki ziemniaczane z wołowiną po burgundzku i grillowanymi warzywami	29,-
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 teriyaki z gotowanymi warzywami i domowymi frytkami z chili	69,-
Policzki wołowe w sosie z suszonych grzybów z kopytkami i buraczkami	38,-
Wątróbka cielęca z jabłkami i wiśniami podana z kluskami ziemniaczanymi	39,-
Pieczona golonka z ziemniakami, kapustą i chrzanem	36,-
Kotlet mielony z purée ziemniaczanym i buraczkami	34,-
Kotlet schabowy ze smażonymi ziemniakami i kapustą	36,-
Kaczka pieczona z jabłkami podana z sosem żurawinowym, smażonymi ziemniakami i czerwoną kapustą duszoną w winie	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,-
Kremowy sernik z białą czekoladą <i>Vegetarian</i>	19,-
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,-
Herbata zimowa		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 pomarańczy	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 tartar served with traditional garnish	40,-
Beef carpaccio served with truffle oil, Parmigiano cheese, capers and mushrooms	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 with onion, apple and grilled potato	19,-
Pork feet jelly served with horseradish sauce	19,-
Vegan tatar <i>Vegan</i>	19,-
Tart with blue cheese, nuts and cranberries <i>Vegetarian</i>	23,-

SALADS

Salad with chicken and mango and chili chutney <i>chicken breast fillet, mixed lettuce, mango & 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,-

SOUPS

Polish sour soup with boiled egg and sausage	16,-
Tripe soup	16,-
Pumpkin and sweet potato cream with ginger and prawns	18,-
Broth with a homemade noodles	14,-

FISH

Salmon fillet served with caper sauce and rice and vegetable salad	46,-
Cod fillet baked in grilled zucchini served with tomato pesto served with black lentils, green peas, spinach and roasted peppers	47,-
Tagliatelle with prawns, spinach, garlic, chili in olive oil	47,-

DUMPLINGS, FRITTERS, NOODLES

Dumplings with duck, caramelized red onion and cranberries	29,-
Dumplings with potato and cottage cheese served with bacon and onion or sour cream	29,-
Potato noodles served with beef bourguignon and grilled vegetables	29,-
Tagliatelle with chicken, sundried tomatoes and spinach in gorgonzola sauce	32,-
Potato pancakes <i>Vegetarian</i> served with vegetable ragoût and oscypek cheese	27,-

MAIN DISHES

Beef sirloin (200g) in teriyaki sauce with cooked vegetables and homemade chili fries	69,-
Beef cheeks in a dried mushroom sauce served with potato noodles and beetroot	38,-
Veal liver with apples and cherries served with potato noodles	39,-
Pork knuckle with cabbage, potato puree and horseradish	36,-
Minced pork cutlet served with mashed potato and beetroot	34,-
Breaded pork chop served with fried potatoes and cabbage	36,-
Duck roasted with apples in cranberry sauce served with fried potatoes and red cabbage braised in wine	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,-
Creamy cheesecake with white chocolate <i>Vegetarian</i>	19,-
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,-
Winter tea		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 orange juice	0.30	15,-
Freshly squeezed carrot or apple juice	0.30	12,-
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

ZŁOTE LWY KOZŁAK	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.