

Śniadania

Jajecznica z trzech jaj na bekonie, jak w starej chacie, na sposób chłopski podawana z chrupiącymi bułeczkami i masłem **10,00 PLN**

Pieczone kielbaski z cebulką, z chrzanem i musztardą, podawane z chrupiącymi bułeczkami i masłem **14,00 PLN**

Przystawki gorące

Bruschetta z pomidorami, czosnkiem, mozarellą i bazylią **12,00 PLN**

Pieczarki z upraw pszczyńskich faszerowane serem i chilli z sosem tatarskim **14,00 PLN**

Gęsie żółdki w sosie musztardowym podane na chrupiącym placuszku ziemniaczanym **19,00 PLN**

Przystawki zimne

Śledź pod musztardowo-kawową pierzynką podany z bułeczkami **12,00 PLN**




Carpaccio z polędwicy wołowej w parmezanowej otoczce z oliwą z oliwek kolorowymi paprykami, kaparami i grzankami czosnkowymi **28,00 PLN**

Befszyk tatarski podany z warzywami marynowanymi z pikantnym sosem kaparowym* **32,00 PLN**

Tatar z lososia, przyrządzany z lososia surowego i wędzonego, ogórków, pieczarek, cebuli w towarzystwie jaja przepiórczego i anchois z bazyliową grzanką **24,00 PLN**

****danie nie zawsze dostępne***


Zupy i Kremy

Zupa dnia	8,00 PLN
Księżęcy rosół z kluskami kładzionymi i warzywami jullien – otrzymał II miejsce na V Festiwalu Śląskie Smaki 2010	10,00 PLN 
Barszcz ukraiński z jajkiem	12,00 PLN
Pszczyńska biała polewka z wędzonką i ziemniakami – otrzymała wyróżnienie na V Festiwalu Kulinarным Śląskie Smaki 2010	12,00 PLN 
Żur w bochnie chleba z grzybami leśnymi i jajkiem - zdobył III miejsce na IV Festiwalu Kulinarным Śląskie Smaki 2009	14,00 PLN 

Ryby i owoce morza

Sola smażona na maśle podana na szpinakowym papardelle	26,00 PLN
Filet z dorsza duszony w białym winie z sosem limonkowym z kurkami, bukietem sałat i domowymi frytkami	32,00 PLN
Filet z okonia morskiego podany na pieczonych ziemniakach z musem z grzybów leśnych, szparagami i selerem naciowym	39,00 PLN
Pieczony w foli filet z sandacza pod pierzynką z orzechów podany na sałatce z rukoli, z figą marynowaną w winie, melonem, parmezanem i sosem truflowo-balsamiczny	48,00 PLN
Krewetki smażone na maselku czosnkowym z torcikiem z pomidorów podane z bułeczkami ciabatta	48,00 PLN

Pszczyńska Gęsiną

Pszczyńskie goląbki z gęsiną podane z sosem z grzybów leśnych	18,00 PLN
Udko z gęsi na sposób piekarza nadziewane jabłkiem i porem, z buraczkami glazurowanymi i kluskami śląskimi - otrzymało II miejsce na V Festiwalu Kulinarным Śląskie Smaki 2010 - Perła 2013 za najlepszą polską potrawę regionalną	48,00 PLN 
Pieczona gęś świętomarcińska z farszem staropolskim z jabłek i śliwek, kluskami śląskimi oraz modrą kapustą* danie zamawiane z jednodniowym wypowiedzeniem	70,00 PLN/KG

Dania główne

<i>Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem i mozarellą</i> <i>owinięta szynką parmeńską podana z brokulem, opiekany ziemniakami i dipem czosnkowym</i>	32,00 PLN
<i>Pierś z kaczki confit</i> podana z kluskami śląskimi, surówką z czerwonej kapusty i sosem gruszkowo-wiśniowym	36,00 PLN
<i>Grillowany filet z kaczki</i> w sosie pomarańczowo - pieczeniowym, podawany na czerwonej kapuście z winem i rodzynkami, z dodatkiem klusek śląskich	44,00 PLN
<i>Królik duszony w śmietanie</i> z opiekany kluskami w aromacie kminku oraz buraczkami zasmażany	32,00 PLN
<i>Połędwiczka wieprzowa z sosem musztardowym</i> , plasterkami ziemniaka i surówką z kiszonych ogórka	36,00 PLN
<i>Żebro Adama</i> , podane w otoczeniu kapusty zasmażanej z dodatkiem grzybów i pieczonych ziemniaków z dipem chrzanowym – zdobyło III miejsce na Festiwalu Kulinarным -Śląskie Smaki 2009	39,00 PLN 
<i>Rolada śląska</i> z sosem pieczeniowym, podawana z kluskami śląskimi, czerwoną kapustą z boczkiem, serwowana na gorąco	36,00 PLN
<i>Ognisty stek wołowy</i> w kolorowym pieprzu z plastrami boczku, ziemniakami w folii i tzatzikami	69,00 PLN
<i>Stek wołowy w gruboziarnistej marynacie</i> z solą morską podany na grillowanych warzywach z dipem czosnkowym	76,00 PLN
<i>Diabelskie jadlo</i> - polędwica wołowa w towarzystwie borowika, cebuli, klusek śląskich panierowanych i kwaszaków - otrzymało wyróżnienie na V Festiwalu Kulinarным – Śląskie Smaki 2010	63,00 PLN 

Pasty, Lasagne

<i>Tagliatelle con funghi</i> makaron z grzybami, kurczakiem i szpinakiem	24,00 PLN
<i>Włoskie papardelle z kurczakiem</i> , suszonym pomidorem, brokulem i czarnymi oliwkami	26,00 PLN
<i>Spaghetti carbonara</i> z kurkami, czyli aromatyczne uniesienie sera i wędzonki	26,00 PLN
<i>Lasagne alla bolognese con spinachi</i> z szpinakiem i mięsem mielonym	26,00 PLN

Risotto

<i>Risotto con pollo z kurczakiem i warzywami</i> oprószone płatkami parmezanu w aromacie pietruszki	24,00 PLN
<i>Risotto con asparagi</i> ze szparagami, suszonym pomidorem, soczystym kurczakiem oraz płatkami parmezanu	25,00 PLN

Rollo

<i>Rollo con Carna</i> - mięso z gyrosu, cebula, pomidor, ser, czosnek, sos chilli, sos bolognese	26,00 PLN
<i>Rollo con Espinacos</i> - szpinak, ser Feta, cebula, mięso z gyrosu, ser, sos czosnkowy	27,00 PLN

Pizza - (śr. 30 cm)

1. MARGHERITA - sos pomidorowy, ser mozzarella, oregano	14,50 PLN
2. FUNGHI - sos pomidorowy, pieczarki, pomidor, ser mozzarella, oregano	16,50 PLN
3. CAPRESE – sos pomidorowy, ser mozzarella, świeży pomidor, świeża bazylija, oliwa z oliwek	18,00 PLN
4. HAWAI - sos pomidorowy, szynka, ananas, ser mozzarella, oregano	19,50 PLN
5. CAPRICCIOSA - sos pomidorowy, szynka, pieczarki, ser mozzarella, oregano	20,50 PLN
6. VENDETTA - sos pomidorowy, bekon, pieczarki, cebula, czosnek, ser mozzarella, oregano	21,50 PLN
7. SALSICCIA - sos pomidorowy, kielbasą, jajkiem, boczkiem, pieczarkami i cebulą	25,00 PLN
8. CON SALOMONE – sos pomidorowy, wędzony losось, czerwona cebula, kapary, cytryna, oliwa czosnkowa, ser Grana Padano	25,00 PLN
9. MEXICANA - sos pomidorowy, salami, papryka chilli, papryka pepperoni, czosnek, ser mozzarella, oregano	25,50 PLN
10. FORMAGGIO DI CAPRA - sos pomidorowy, kozi ser, leśne grzyby , boczek, cebula, kolorowy pieprz	26,00 PLN
11. PIZZA CON CARNE - sos pomidorowy, mięso z gyrosu, sos tzatziki, kapusta pekińska, ser mozzarella	26,50 PLN
12. VEGETARIANA - sos pomidorowy, pomidor, papryka, pieczarki, szpinak, ser feta, ser gouda, oregano	27,50 PLN
13. AL PROSCIUTTO - sos pomidorowy, szynka parmeńska, suszone pomidory, ser mozzarella, ser pleśniowy, oregano	32,50 PLN
SOSY do PIZZY (50 cl) sos meksykański, sos biały czosnkowy, ketchup	2,50 PLN




Przekąski

Focaccia - włoski rodzaj pieczywa w aromacie rozmarynu i oliwy z oliwek + dip	8,00 PLN
Paluchy drożdżowe z oliwą i czosnkiem /4 szt	8,00 PLN
Buleczki ciabatta , podawane z oliwą i sosem balsamicznym/3 szt	8,00 PLN

Salatki

Salatka a'lla grecka - czarnej zielone oliwki, ser feta, zielona sałata, , sałata lollo Rosso pomidor, czerwona cebula, kolorowa papryka, zielony ogórek, musztardowy vinegrett, grzanka prowansalska	20,00 PLN
Salatka Cesarska - grillowany kurczak, parmezan, pomidor, sos anchois i grzanki, bułeczki ciabatta	24,00 PLN
Salatka prosciutto – chrupiąca szynka parmeńska, rukola, melon, aromatyzowana cytrynowym vinegretem, posypana prażonymi pestkami dyni podana z prowansalską grzanką	25,00 PLN
Salatka verde - cztery sałaty, kawałki grillowanej polędwiczki, suszone pomidory, musztardowy vinegrett, bułeczki ciabatta	26,00 PLN
Salatka salmone - kozi ser, wędzony losoś, pomidor, czerwona cebula, czarne oliwki, cytrynowy vinegret oraz prowansalska grzanka	26,00 PLN

Desery

Strudel Śliwkowy z sosem karmelowym - otrzymał wyróżnienie na V Festiwalu Kulinarnym Śląskie Smaki 2010	14,00 PLN 
Sernik z rodzynkami i skórką pomarańczową	12,00 PLN
Sekret księżnej Daisy - parfait z chałwy otrzymała II miejsce na V Festiwalu Śląskie Smaki 2010	14,00 PLN 
Lody waniliowe z gorącymi malinami	16,00 PLN
Perła księżnej – lody waniliowe na prażonych jabłkach z sosem z czarnej porzeczki	15,00 PLN
Jablecznik „jak u mamy” , podawany z sosem goździkowym - zdobył III miejsce na Festiwalu Kulinarnym - Śląskie Smaki 2009	12,00 PLN 

Soki ze świeżych owoców i warzyw

<i>Sok ze świeżej marchwi /20 cl</i>	8,00 PLN
<i>Sok ze świeżych jabłek /20 cl</i>	8,00 PLN
<i>Sok ze świeżych pomarańczy /20 cl</i>	12,00 PLN
<i>Sok ze świeżych grejpfrutów /20 cl</i>	12,00 PLN

Napoje niskoalkoholowe

<i>Green Mill Cider</i>	<i>40 cl</i>	10,00 PLN
<i>Lech ICE Shandy</i>	<i>50 cl</i>	8,00 PLN
<i>Lech Free, bezalkoholowe</i>	<i>33 cl</i>	7,00 PLN
<i>Cydr</i>	<i>33cl</i>	8,00 PLN
<i>Tucher Hefeweizen Alkoholfrei</i>	<i>50 cl</i>	10,00 PLN

Piwa lane

<i>Tucher Pilsner*</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	6,00/8,00 PLN
<i>Tucher Pszeniczny*</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	7,00/9,00 PLN
<i>Książęce Pszeniczne *</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	7,00/9,00 PLN
<i>Tyskie Gronie *</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	6,00/8,00 PLN
<i>Książęce Ciemne Łagodne *</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	6,00/8,00 PLN
<i>Tyskie Klasyczne *</i>	<i>30 cl / 50 cl</i>	6,00/8,00 PLN

** o dostępność proszę pytać obsługę*

Piwa butelkowe

<i>Tyskie Książęce Złote Pszeniczne</i>	<i>50 cl</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Tyskie Książęce Czerwony Lager</i>	<i>50 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Tyskie Książęce Ciemne Łagodne</i>	<i>50 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Tyskie Klasyczne</i>	<i>50 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Grolsch</i>	<i>45 cl</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Redd's Apple</i>	<i>40 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Redd's Raspberry</i>	<i>40 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Redd's Grapefruit Pineapple</i>	<i>40 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Redd's Cranberry</i>	<i>40 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Lech Premium</i>	<i>30 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>30 cl</i>	<i>8,00 PLN</i>

Piwa lokalne *

Piwa regionalne *

Piwa świata *

**szeroka, zmienna oferta produktów, o aktualną ofertę proszę pytać obsługę*

Dodatki do piwa i napojów

<i>Migdały solone /100 g</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Mieszanka oliwek /100 g</i>	<i>8,00 PLN</i>