MENU

Aperitif

Pełen charakteru 40 zł
pisco | róża | hibiskus | wędzona herbata | czerwony pieprz
propozycja bezalkoholowa 35 zł

Kieliszek polskiego wina 45 zł

Kieliszek szampana do wyboru 84-190 zł
Zapytaj o dostępne szampany

Bezalkoholowe alternatywy 35-45 zł
Zapytaj obsługę o szczegóły

Przystawki

Antonius Caviar 79 zł
kawior oscietra 4* | chrupiące ziemniaki | crème fraîche

Rekomendowane wino:
Kieliszek szampana 84 zł

Potatarzysz? 62 zł
tatar wołowy | trifolati z borowików | majonez grzybowy
musztarda francuska | chipsy grzybowe

Rekomendowane wino:
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 zł

Nóżki w galarecie 45 zł
galert z golonki wieprzowej | sos chrzanowy | pikle
wędzona słonina z Mangalicy | rukiew wodna

Rekomendowane wino:
Domaine Achillée Pepin Orange 49/260 zł

Wyprawa na ryby 49 zł
śledź holenderski | chrupiące ziemniaki | crème fraîche
pikle | jabłko

Rekomendowane wino:
Teleki Pezsgő Tradíció 1881 Brut 38/190 zł

Delikates 45 zł
kremowy mus grzybowy | chipsy z topinamburu
zielony pieprz | brioche

Rekomendowane wino:
Pelle Pince Tokaj Szamorodni 35(50ml)/250 zł
Villa Wolf Gewurztraminer 29/140 zł

Sznitka 25 zł
kromka pieczywa na zakwasie | smalec | prażone ziarna

Koszyk pieczywa + masło 29 zł

Zupy

Żur 39 zł
żur z własnego zakwasu | nasza biała
kiełbasa z lubczykiem | gniecione ziemniaki

Rosół 29 zł
wolno gotowany na trzech rodzajach mięs
z domowym makaronem

Flaczki 39 zł
flaczki cielęce z pomidorami | nduja | pulpeciki cielęce
pecorino romano

Król borowik 39 zł
krem z borowików | ciecierzyca w palonym porze
trifolati z borowików

Sałatki

Calamari Fritti 75 zł
kalmary patagońskie | pikantne salami | sałata rzymska
pieczona papryka | pomidory koktajlowe | dziki brokuł
aioli z pieczonego czosnku | focaccia

Rekomendowane wino:
Passionate Michellini Esperando a Los Barbaros Semillon 39/190 zł

Zawierucha 59 zł
sałata rzymska | grzyby marynowane w worcestershire
słonecznik | mus z orzecha włoskiego | dynia | gorgonzola
winegret miso

Rekomendowane wino:
Willa Volf Gewurztraminer 29/140 zł

Dania główne

Śląski klasyk 79 zł
rolada wołowa z kiełbasą śląską z własnej wędzarni
kluski śląskie | modro kapusta

Klusek ile dusza zapragnie
o dokładkę zapytaj kelnera

Rekomendowane wino:
Atilla Gere Villányi Franc 79/380 zł
Pago Casa Gran Falcata Crianza 45/220 zł

Golonko Raz! 79 zł
golonko pieczone w ciemnym piwie
panczkraut | musztarda | chrzan

Rekomendowane wino:
Nigl Gruner Veltliner Privat 85/420 zł
Rosi Schuster Aus den Dörfern Weiss 54/270 zł

Pierogi z pieczoną kaczką 69 zł
pierogi z pieczoną kaczką | wędzona śmietana
konfitura z żurawiny | swojskie skwarki

Rekomendowane wino:
Magula Teufelstal Pinot Noir 45/220 zł

Fish&Chips 79 zł
łupacz w cieście | sałaty z winegretem
frytki | sos tatarski

Rekomendowane wino:
Teleki Pezsgő Tradíció 1881 Brut 38/190 zł

Pod pierzynką 89 zł
gulasz z dzika | borowiki | aronia | maślane purée
pikle i kiszonki

Rekomendowane wino:
Atilla Gere Villányi Franc 79/380 zł
Pago Casa Gran Falcata Crianza 45/220 zł

Wyjątkowy 95 zł
pierś z kurczaka z Beelitz | kuskus perłowy
z grzybami | skorzonera | veloute | czarna trufla

Rekomendowane wino:
Lenkey Hárslevelű 65/310 zł
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 zł

Gra w kości 119 zł
sezonowany schab wieprzowy z kością | kapusta zasmażana
z boczkiem | ziemniaki hasselback | jus wieprzowy

Rekomendowane wino:
Nigl Gruner Veltliner Privat 85/420 zł
Domaine Achillée Pepin Orange 49/260 zł

Norweskie Fiordy 99 zł
troć fiordowa | puree z pieczonego kalafiora
jarmuż z migdałami | beurre blanc z wędzonym masłem
beurre blanc z dodatkiem kawioru oscietra 4* 139zł

Rekomendowane wino:
Domaine Rougeot Bourgogne Cote d'Or Les Grandes Gouttes 95/475 zł
Rosi Schuster Aus den Dörfern Weiss 54/270 zł

Ukulane 75 zł
pyzy ziemniaczane nadziewane polikiem wołowym
consomme z ogona wołowego | brukselka | dynia | boczek

Rekomendowane wino:
Magula Teufelstal Pinot Noir 45/220 zł

Nierozłączne 65 zł
gołąbki z farszem z ziemniaka, serem Tłuściocha i borowika
cebula piana z ziemniaka | chipsy z pora

Rekomendowane wino:
Suertes del Marques Trenzado 48/250 zł

Chmurki 59 zł
kopytka | sos cebulowy | smażone podgrzybki i shimejie
chipsy z topinamburu | szalotka | parmigiano reggiano
z dodatkiem czarnej trufli 25 zł

Rekomendowane wino:
Suertes del Marques Trenzado 48/250 zł
Unico Zelo Truffle Hound 35/180 zł

Steki

Antrykot sezonowany
podawany z sosem madera 60 zł/100g
minimum 300 g

purée / frytki 32 zł
grzyby z jarmużem

Rekomendowane wino:
1995 Château Vray Croix de Gay Pomerol 125/630 zł
Philipp Kuhn Luitmar 95/480 zł

Polędwica
podawana z sosem madera 150 zł/200g

purée / frytki 32 zł
grzyby z jarmużem

Rekomendowane wino:
1995 Château Vray Croix de Gay Pomerol 125/630 zł
Philipp Kuhn Luitmar 95/480 zł

Desery

Czarna trufla 49 zł
sernik z białej czekolady z borowikiem
kruszonka z orzecha laskowego | plastry czarnej trufli

Rekomendowane wino:
Chateau Rieussec Carmes de Rieussec 42 (50ml)/370 zł

Dacquoise 39 zł
beza | namelaka z białej czekolady | orzechy pekan
lody kokosowe | daktyle | Maldon

Rekomendowane wino:
JM Sélèque Ratafia de Champagne 42(50ml)/360 zł

Pavlova na jesień 49 zł
beza pavlova | biała czekolada | czerwona pomarańcza
rokitnik | miechunka

Rekomendowane wino:
Koehler-Ruprecht Saumagen Riesling Auslese 49 (50ml)/410 zł

Z jabłoni 39 zł
mus waniliowy | jabłko Granny Smith
sos z borówki brusznicy | korzenne przyprawy

Rekomendowane wino:
Pelle Pince Tokaj Szamorodni 35(50ml)/250 zł

Torty z naszej cukierni 30 zł
dostępne w weekendy cena za kawałek
zapytaj o dostępny smak obsługę



Digestif

Manzanilla 45 zł
okowita ziemniaczana | manzanilla | czarny bez | estragon | imbir
propozycja bezalkoholowa 40 zł

Capellano Barolo Chinato 75 zł (50ml)

Bezalkoholowe alternatywy 35-45 zł
Zapytaj obsługę o szczegóły

Set degustacyjny Okowit 45 zł
o szczegóły zapytaj obsługę

Napoje bezalkoholowe

Lemoniada 300 ml — 20 zł
o dostępne smaki zapytaj obsługę

Lemoniada 1l — 41 zł
o dostępne smaki zapytaj obsługę

Coca Cola, Coca Cola Zero
Coca Cola Zero Zero 250 ml — 14 zł

Tonic Thomas Henry 200 ml — 14 zł
cherry bloosom, botanical, dry, spicy ginger

Soki BIO 300 ml — 18 zł
o dostępne smaki zapytaj obsługę

Soki świeżo wyciskane 250 ml — 21 zł
pomarańczowy, grejpfrut, mieszane

Woda 1l — 18 zł
gazowana, niegazowana

Woda Cisowianka 700 ml — 20 zł

Copenhagen Sparkling Tea — 42 zł
musująca herbata | zapytaj o dostępne opcje 125 ml

Wino bezalkoholowe 125 ml — 35 zł



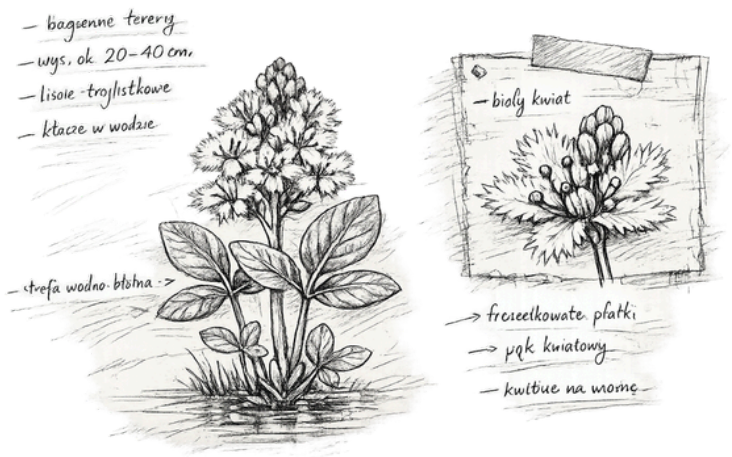
Piwa rzemieślnicze

Hajer Zelter- styl pils na kranie — 0,5 l 25 zł; 0,3 l 22 zł

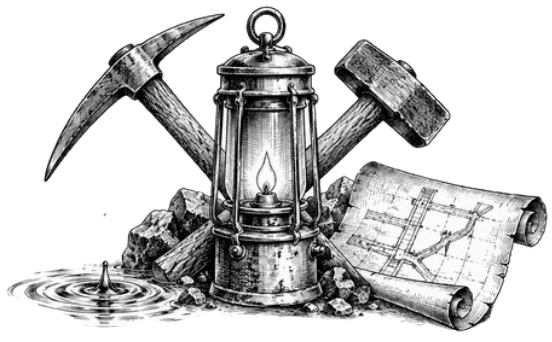
Pozostałe rodzaje na kranie — 0,5 l 26 zł; 0,3 l 23 zł

Piwa butelkowe — 0,5 l 26 zł

Hajer Miglanc bezalkoholowy IPA 0,5% — 0,5 l 26 zł; 0,3 l 23 zł



Napary sezonowe



Orzechowy sad — 29 zł
gruszka | orzech laskowy | orzech włoski | cynamon kardamon wanilia | imbir

wersja z alkoholem: Orzechówka Haberfeld — 35 zł

Gorzka prawda — 29 zł
pomarańcza | rozmaryn | imbir | goździki | kardamon | piołun czarna herbata cejlońska | miód gryczany

wersja z alkoholem: Aperol — 35 zł

Kawa

Espresso — 10 zł
Doppio — 16 zł
Kawa czarna — 14 zł
Kawa z mlekiem — 14 zł
Cappuccino — 14 zł
Caffè latte — 16 zł
Espresso Tonic — 24 zł
Orange Espresso — 28 zł

Herbata

Darjeeling — 23 zł
czarna herbata

Earl Grey — 23 zł

Premium Pu-Erh — 23 zł
czerwona herbata

Rosehip & Hibiscus — 23 zł
napar z dzikiej róży i hibiskusa

Tropical Delight — 23 zł
napar o smaku mango i wanili

Chamomile — 23 zł
napar z rumianku

Peppermint — 23 zł
napar z liści mięty

Sencha — 23 zł
zielona herbata | herbata zielona z jaśminem

Forest Fiesta — 23 zł
napar ziołowy



Herbarium Silesiae Superiors

Wypijmy zdrowie natury!



Kolejny raz w Śląskiej Prohibicji podchodzimy do karty koktajli z innej strony, nie klasycznie, po naszemu. Tym razem przebraliśmy się za szalonego przyrodnika, który z wielką lupą przemierza pobliskie lasy. Wychodzimy z założenia, że wszędzie można znaleźć coś ciekawego. Zakochani w najbliższej przestrzeni na każdym kroku, trafiamy na coś inspirującego. Bawimy się tymi pomysłami, żonglujemy nimi, spisujemy je na serwetkach i chowamy po kieszeniach, żeby wyjąć w odpowiednim momencie.

Chodźcie z nami! Pomaszkecimy w zaroślach!

O szczegóły zapytaj obsługę!


Soplówka Bukowa


Turówka Wonna


Liczydło Górskie

Informacje o alergenach

W naszych wyrobach mogą występować alergeny wywołujące nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik. Szczegółowe informacje dotyczące składu i potencjalnych alergenów dostępne są u obsługi lokalu.

hasło do WiFi: Smacznego!

danie wegetariańskie

dla grupy od 8 osób doliczamy serwis 10%

rekomendowany alkohol: cena za kieliszek/za butelkę