



Z ogromną radością witamy Państwa w naszej restauracji. Nasze wiosenno-letnie menu to hołd dla sezonowych składników i pasji do gotowania. Wołowina, jako królowa naszej kuchni, została wzbogacona o świeże, lokalne produkty, tworząc dania pełne smaku i aromatu.

Zapraszam do odkrywania kulinarnych kompozycji, które przygotowaliśmy z myślą o Państwa przyjemności i satysfakcji.

Życzę niezapomnianych doznań kulinarnych,

With great joy, we welcome you to our restaurant. Our spring-summer menu is a tribute to seasonal ingredients and a passion for cooking. Beef, the queen of our kitchen, has been enriched with fresh, local products, creating dishes full of flavor and aroma.

I invite you to discover the culinary compositions we have prepared with your pleasure and satisfaction in mind.

Wishing you an unforgettable culinary experience,

Szef kuchni / Chef:



DANIA Z SEZONOWANEJ WOŁOWINY / SEASONED BEEF DISHES

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Siekany tatar z polędwicy wołowej/ plasterki pieczarki marynowanej w żółtym curry
/ ostre piklowane ogórki / chrupiący croissant ziemniaczany (200 g)**
*Hand-chopped beef tartare / marinated mushroom slices in yellow curry
/ spicy pickled cucumbers / crispy potato croissant (200g)*

59 zł

**Carpaccio z solankowanej polędwicy wołowej
/ domowa włoska ziołowa focaccia / płatki parmezanu / kapary (200g)**
Carpaccio of brined beef tenderloin / homemade Italian herb focaccia / Parmesan flakes / capers (200g)

59 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Burger ze Słonia / 200 g sezonowanej wołowiny / rzemieślnicze pieczywo
/ sos serowy / świeże salaty / czerwona cebula / pomidor malinowy
/ piklowany ogórek / domowe frytki własnej produkcji (400g)**
*„Elephant” Burger / 200g aged beef / artisanal bun / cheese sauce / fresh greens
/ red onion / heirloom tomato / pickled cucumber / house-made fries (400g)*

66 zł

**Grillowany stek z sezonowanej polędwicy wołowej 200 g / panierowane serowe ziemniaczki
/ świeże salaty z salsą chimichurri / masło czosnkowe (400g)**
*Grilled aged beef tenderloin steak (200g) / breaded cheesy potato bites
/ fresh greens with chimichurri salsa / garlic butter (400g)*

130 zł

**Grillowany stek z antrykotu sezonowany na mokro b/k 260g/ chrupiące boczniaki z patelni
z papryczką chili i świeżym szpinakiem/ masło pieprzowe / chrupiąca czosnkowa bagietka (400g)**
*Grilled dry-aged ribeye steak (boneless, 260g) / crispy oyster mushrooms with chili and fresh spinach
/ pepper butter / crispy garlic baguette (400g)*

160 zł

**Grillowany stek z rostbefu z kością sezonowany na sucho ok. 550 g / grillowane warzywa
ze świeżym tymiankiem / masło rozmarynowe / chrupiąca czosnkowa bagietka (720g)**
*Grilled wet-aged sirloin steak (bone-in, ~550g) / grilled vegetables with fresh thyme
/ rosemary butter / crispy garlic baguette (720g)*

199 zł



PRZYSTAWKI / STARTERS

**Gołąbki z włoskiej kapusty faszerowane duszonymi pieczarkami,
ryżem i wegańskim serem cheddar / białe piklowane szparagi (220g)**
*Stuffed savoy cabbage rolls with sautéed mushrooms, rice, and vegan cheddar
/ pickled white asparagus (220g)*



32 zł

**Carpaccio ze śledzia z Janowa / racuch ziemniaczany z białym pieprzem
/ crème fraîche / kawior ze śledzia (180g)**
*Local herring carpaccio / potato pancake with white pepper
/ crème fraîche / herring caviar (180g)*

34 zł

**Kremowe pate z perliczki / galaretka jabłkowo – cytrynowa z werbeną
/ podplomyk z grilla / żel z czarnej porzeczki (180g)**
*Creamy guinea fowl pâté / apple-lemon verbena jelly
/ grilled flatbread / blackcurrant gel (180g)*

36 zł



ZUPY / SOUPS

Rosół na 3 rodzajach mięsa z domowym makaronem / natka pietruszki (350g)

Traditional broth with three types of meat / homemade noodles / fresh parsley (350g)

30 zł



**Krem z zielonego groszku i szpinaku / wegański grecki ser
/ smażony groszek cukrowy z chili / chrupiąca grzanka (350g)**

*Green pea and spinach cream soup / vegan Greek cheese
/ fried sugar snap peas with chili / crispy crouton (350g)*

35 zł

**Zalewajka świętokrzyska z suszonymi borowikami / ziemniaczki puree
/ kawior z zakwasu / rzemieślnicza biała kielbasa z majerankiem (350g)**

*Świętokrzyska zalewajka with dried porcini mushrooms / mashed potatoes
/ sourdough caviar / artisanal white sausage with marjoram (350g)*

36 zł

**Orientalna zupa surf&turf z krewetkami i polędwicą wołową
/ chiński makaron jajeczny / grzyby shiitake (350g)**

*Oriental surf & turf soup with shrimp and beef tenderloin
/ Chinese egg noodles / shiitake mushrooms (350g)*

42 zł

MAKARONY / PASTA

**Makaron Trofie w zielonym pesto / prażone pestki słonecznika
/ fasolka szparagowa duszona w oliwie (400g)**

*Trofie pasta in green pesto / toasted sunflower seeds
/ green beans stewed in olive oil (400g)*

44 zł



**Makaron udon w kokosowym sosie z zielonego curry
/ warzywa stir-fry / rolada z podudzia z kurczaka kukurydzianego (400g)**

*Udon noodles in green coconut curry sauce / stir-fried vegetables
/ rolled corn-fed chicken thigh (400g)*

46 zł

Tagliatelle z owocami morza w sosie ze świeżych pomidorów / świeża bazylia / ser grana padano (400g)

Tagliatelle with shrimp in fresh tomato sauce / fresh basil / Grana Padano cheese (400g)

49 zł

SALATKI / SALADS

**Salatka Cezar / grilowana pierś z kurczaka z kostką lub grillowana pierś z perliczki
/ siekana rzymska salata / sos czosnkowy / grzanki / grana padano (400g)**

*Caesar salad / grilled chicken breast (bone-in) or grilled guinea fowl breast
/ chopped romaine lettuce / garlic dressing / croutons / Grana Padano cheese (400g)*

55 zł

**Salatka z grillowanym kozim serem / marynowana cykoria w soku
mandarynkowym z różowym pieprzem / carpaccio z pieczonego buraka
/ puder orzechowy / chipsy z bagietki (400g)**

*Grilled goat cheese salad / marinated endive in mandarin juice with pink pepper
/ roasted beet carpaccio / nut powder / baguette chips (400g)*

57 zł

**Salatka z lososiem pieczonym w cieście filo i serem feta
/ świeże salaty w klasycznym winegrecie / sezonowe warzywa / oliwki (400g)**

*Salmon salad baked in filo pastry with feta cheese
/ fresh greens in classic vinaigrette / seasonal vegetables / olives (400g)*

59 zł



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Kotlet schabowy z kością / młoda polska zasmażana kapusta
/ ziemniaki z koperkiem (450g)**

Bone-in pork schnitzel / young Polish braised cabbage / potatoes with dill (450g)

55 zł

**Pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką
/ cappellacci z kurkami i grana padano / sos serowy / sałatka z pomidorów i rukoli (400g)**

*Corn-fed chicken breast (bone-in) / chanterelle cappellacci with Grana Padano
/ cheese sauce / tomato and arugula salad (400g)*

58 zł

**Grillowane medaliony z polędwiczki wieprzowej z boczniakami
/ warzywa z patelni ze szpinakiem / ziemniak z ogniska / gzik (450g)**

*Grilled pork tenderloin medallions with oyster mushrooms
/ sautéed vegetables with spinach / fire-roasted potato / cottage cheese spread (450g)*

59 zł

**Udziec z muflona europejskiego (dzika owca) szpikowany słoniną pieczony
w czerwonym winie / sos własny / kluski śląskie z kurkumą / ogórki małosolne (450g)**

*Leg of European mouflon (wild sheep) larded with bacon, slow-roasted in red wine
/ natural jus / Silesian dumplings with turmeric / pickled cucumbers (450g)*

74 zł

**Skoki z królika faszerowane kielbasą z królika / rosti ziemniaczane
/ karmelizowana w konfiturze porzeczkowej czerwona cebula
/ maślany dziki brokuł (400g)**

*Rabbit leg stuffed with rabbit sausage / potato rösti
/ caramelized red onion in blackcurrant confit / buttery wild broccoli (400g)*

79 zł



RYBY I OWOCE MORZA / FISH AND SEAFOOD

**Filety z okonia morskiego na parze / gotowane warzywa
/ ziemniaki z koperkiem / dip jogurtowy ze świeżym ogórkiem i białym pieprzem (400g)**

*Steamed sea bass fillets / boiled vegetables / potatoes with dill
/ yogurt dip with fresh cucumber and white pepper (400g)*

69 zł

**Krewetki w sosie z serka mascarpone i pomidorków koktajlowych
/ świeży szpinak / wytrawny gofr / pesto z suszonych pomidorów (400g)**

*Shrimp in mascarpone and cherry tomato sauce
/ fresh spinach / savory waffle / sun-dried tomato pesto (400g)*

84 zł

**Stek z tuńczyka żółtopłetwego / kremowy ryż do sushi
gotowany w mirin i mleku ryżowym / mix zielonych warzyw w sosie własnym (400g)**

*Yellowfin tuna steak / creamy sushi rice cooked in mirin and rice milk
/ mixed green vegetables in its own sauce (400g)*

94 zł

Ośmiornica duszona w oliwie z chorizo / grzanka z serem gruyer i świeżym tymiankiem (250g)

Braised octopus in olive oil with chorizo / toast with Gruyère cheese and fresh thyme (250g)

96 zł



DESERY / DESSERTS

Nasza beza z kremem z rokitnika / świeże owoce / żel z czerwonej porzeczki (200g)

Our signature meringue with sea buckthorn cream / fresh fruits / redcurrant gel (200g)

32 zł



Wegańskie malinowe semifredo / mangolassi / świeże maliny (200g)

Vegan raspberry semifreddo / mango lassi / fresh raspberries (200g)

32 zł

Tradycyjny sernik z białą czekoladą / korzenne herbatniki

/ sos karmelowy z cytrusami (200g)

Traditional cheesecake with white chocolate

/ spiced biscuits / citrus caramel sauce (200g)

36 zł

Drzewko czekoladowe z watą cukrową / mus straciatella

/ masło orzechowe / ciasto szpinakowe / sorbet truskawkowy / żel z marakui (200g)

Chocolate tree with cotton candy / stracciatella mousse

/ peanut butter / spinach cake / strawberry sorbet / passion fruit gel (200g)

38 zł



NAPOJE / *SOFT DRINKS*

WODA / *WATER*

Riverenci
0,33 l – 8 zł 0,75 l – 14 zł

Acqua Panna
0,75 l – 26 zł

Sanpellegrino
0,75 l – 28 zł

NAPOJE / *SOFT DRINKS*

Coca – Cola / Coca – Cola Zero
0,25 l – 11 zł

Fanta / Sprite
0,25 l – 11 zł

Tonic Kinley
0,25 l – 11 zł

Napoje Cappy
0,25 l – 11 zł

LEMONIADY / *LEMONADE*

Domowa lemoniada / Homemade lemonade
0,25 l – 16 zł 1 l – 39 zł

Lemoniada owocowa / Fruit lemonade
0,25 l – 18 zł 1 l – 45 zł

Lemoniada z Yerba Mate z werbeną
/ Lemonade with Yerba Mate with verbena
0,25 l – 18 zł 1 l – 45 zł

Sok ze świeżo wyciśniętych cytrusów
/ Freshly squeezed citrus juice
0,20 l – 26 zł

NAPOJE CIEPŁE / *HOT DRINKS*

HERBATA / *TEA*

Herbata Richmond / Richmond Tea
0,35 l – 14 zł

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje
/ Ask the staff about the available flavors

Biała herbata mrożona / Iced White Tea
0,25 l – 22 zł

KAWA / *COFFEE*

Espresso 30 ml – 12 zł

Espresso doppio 50 ml – 16 zł

Espresso macchiato 50 ml – 13 zł

Americano 180 ml – 13 zł

Flat White 180 ml – 17 zł

Cappuccino 180 ml – 16 zł

Cappuccino grande 250 ml – 20 zł

Caffe latte 250 ml – 20 zł

Kawa mrożona / Ice Coffe – 26 zł

PIWO Z BECZKI / DRAFT BEER

Bernard 4.9 % obj.

(Rodzinny Browar Bernard, Humpolec, Czechy, Polski importer Martin Sp. z o.o., sp. k. Zawiercie. Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, ekstrakt chmielowy).

0,5 l – 16 zł

Bernard 4.9% obj.

0,3 l – 12 zł

Kronenbourg 1664 Blanc 5% obj.

(Dystrybutor: Carlsberg Polska Sp. z o.o., wyprodukowano w Danii. Skład: woda, słód jęczmienny, pszenica, syrop glukozowy, syrop karmelowy, aromat, ekstrakt chmielu, stabilizator, guma arabska, skórka pomarańczowa, kolendra. Piwo jasne, pasteryzowane).

0,33 l – 19 zł

PIWO Z BUTELKI / BOTTLED BEER

Żywiec

(Grupa Żywiec Sp. z o.o.)

Classic 5.5% obj.

(Piwo jasne pasteryzowane. Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, ekstrakt z chmielu).

0,5 l – 14 zł

Classic 0%

(Piwo jasne, bezalkoholowe. Skład: woda, słód jęczmienny, dwutlenek węgla, naturalny aromat, chmiel i ekstrakt z chmielu).

0,5 l – 14 zł

Białe 4.9% obj.

(Piwo pszeniczne, pasteryzowane. Skład: woda, słód pszeniczny, słód jęczmienny, aromat naturalny, chmiel i ekstrakt z chmielu, kolendra)

0,5 l – 18 zł

Białe 0%

(Piwo pszeniczne, bezalkoholowe, pasteryzowane. Skład: woda, słód pszeniczny, słód jęczmienny, dwutlenek węgla, aromat naturalny, chmiel, ekstrakt z chmielu, kolendra).

0,5 l – 18 zł

PIWA RZEMIEŚLNICZE / CRAFT BEERS

PAN I PANI / MR & MRS

(Wyprodukowane przez Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. dla Trzech Kumpli, piwo górnej fermentacji, niefiltrowane, pasteryzowane, alk. 6% obj. Składniki: woda, słód jęczmienny, słód pszeniczny, płatki pszenne, płatki owsiane, chmiel, drożdże)

//

(Produced by Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. for Trzech Kumpli, top-fermented beer, unfiltered, pasteurized, alc. 6% vol. Ingredients: water, barley malt, wheat malt, wheat flakes, oat flakes, hops, yeast)

0,5 l – 24 zł

OATY

(Wyprodukowane przez Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. dla Trzech Kumpli, piwo ciemne, górnej fermentacji, niefiltrowane, pasteryzowane, alk. 5.5% obj. Składniki: woda, słód jęczmienny, płatki owsiane, palony jęczmień, chmiel, drożdże.)

//

(Produced by Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. for Trzech Kumpli, dark top-fermented beer, unfiltered, pasteurized, alc. 5.5% vol. Ingredients: water, barley malt, oat flakes, roasted barley, hops, yeast.)

0,5 l – 24 zł

PILS

(Wyprodukowane przez Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. dla Trzech Kumpli, piwo jasne, dolnej fermentacji, niefiltrowane, pasteryzowane, 4.4%obj.. Składniki: woda, słody jęczmienne, chmiel, drożdże.)

//

(Produced by Browar ZAPANBRAT sp. z o.o. sp. k. for Trzech Kumpli, light bottom-fermented beer, unfiltered, pasteurized, alc. 4.4% vol. Ingredients: water, barley malts, hops, yeast.)

0,5 l – 24 zł



DRINKI / DRINKS

36 zł

ŻÓŁTY SOUR

Limoncello / Fernet mint / Cytryna / Syrop cukrowy / Białko jaja
Limoncello / Fernet mint / Lemon / Sugar syrup / Egg white

PORNSTAR MARTINI

Wódka / Wanilia / Marakuja / Prosecco
Vodka / Vanilla / Passion fruit / Prosecco

LAWENDOWE LOVE

Likier Różany / Riesling / Lillet Blanc / Syrop różany / Lemoniada różana / Napar lawendowy
Rose Liqueur / Riesling / Lillet Blanc / Rose Syrup / Rose Lemonade / Lavender Infusion

HIBIBI

Gin infuzowany hibiskusem i białą herbatą / Jeżyna / Malina / Cytryna / Białko jaja
Hibiscus & White Tea Infused Gin / Blackberry / Raspberry / Lemon / Egg White

BAZYLIOWA MARGARITA

Tequila / Triple sec / Limonka / Syrop cukrowy / Świeża bazylia
Tequila / Triple sec / Lime / Simple syrup / Fresh basil

NASZE NEGRONI

Gin / Triple Sec / Campari / Martini bianco / Limonka
Gin / Triple Sec / Campari / Martini Bianco / Lime

MISSISSIPPI

Whisky / Triple sec / Archers / Cytryna / Syrop cukrowy
Whiskey / Triple sec / Archers / Lemon / Simple syrup

CLOVER CLUB

Gin / Cytryna / Syrop malinowy / Białko jaja / Maliny
Gin / Lemon / Raspberry syrup / Egg white / Raspberries

DIRTY TRUFFLE MARTINI

Gin truflowy / Martini extra dry / Cytryna / Syrop cukrowy / Sól
Truffle Gin / Martini Extra Dry / Lemon / Simple Syrup / Salt

*** Klasyczne drinki robimy spoza kart / * Classic drinks are prepared off the menu**



DRINKI BEZALKOHOLOWE / *NON-ALCOHOLIC DRINKS*

36 zł

LAWENDOWE LOVE

Wino bezalkoholowe / Gin bezalkoholowy / Woda różana / Lawenda
Non-alcoholic wine / Non-alcoholic gin / Rose water / Lavender

APEROL SPRITZ

Aperol bezalkoholowy / Prosecco bezalkoholowe / Woda gazowana
Non-alcoholic Aperol / Non-alcoholic Prosecco / Sparkling water

MOJITO VIRGIN

Rum bezalkoholowy / Limonka / Mięta / Cukier trzcinowy / Woda gazowana
Non-alcoholic rum / Lime / Mint / Cane sugar / Sparkling water

MINT JULEP

Gin bezalkoholowy / Mięta / Sok z cytryny / Cukier
Non-alcoholic gin / Mint / Lemon juice / Sugar

CUBA LIBRE

Rum bezalkoholowy / Coca cola / Limonka
Non-alcoholic rum / Coca cola / Lime

GIN & TONIC

Gin bezalkoholowy / Tonic
Non-alcoholic gin / Tonic

WÓDKA / VODKA

GORZELNIA PODOLE WIELKIE

Podole Wielkie Wódka

Podole Wielkie Wódka Żytnia 40% obj.

4 cl – 19 zł / 70 cl – 340 zł

Podole Wielkie Wódka Ziemniaczana 40% obj.

4 cl – 19 zł / 70 cl – 340 zł

Podole Wielkie Okowita

Pszenna 2019 43% obj. / Jęczmień 2019 43% obj.
/ Żyto 2019 43% obj. / Ziemniak 2019 43% obj.

4 cl – 26 zł

Deska Degustacyjna Okowita 43% obj.

4 x 25 ml – 59 zł

Okowita z Piwa 42% obj.

4 cl – 32 zł

Okowita z Cydru 42% obj.

4 cl – 32 zł

WÓDKA / VODKA

Finlandia 40% obj.

4 cl – 11 zł / 50 cl – 120 zł

J.A. Baczewski 40% obj.

4 cl – 13 zł / 50 cl – 150 zł

Belvedere 40% obj.

70 cl – 350 zł

WÓDKA SMAKOWA

FLAVORED VODKA

J.A. Baczewski 38 % obj.

Piołunówka / Morełówka / Wiśniówka

/ Jeżynówka / Orzechówka / Pomarańczówka

4 cl – 18 zł

J.A. Baczewski Suweren 40% obj.

4 cl – 22 zł / 70 cl – 349- zł

Żubrówka Bison Grass 37.5% obj.

4 cl – 9 zł / 50 cl – 100 zł



ALKOHOLE / SPIRITS

Whisky Blend

- Jameson 4 cl 40% obj. **18 zł**
- Jack Daniel's 4 cl 40% obj. **21 zł**
- Buffalo Trace Bourbon 40% obj. **27 zł**
- Nikka From the Barrel 4 cl 51.4% obj. **41 zł**
- Jameson 70 cl 40% obj. **250 zł**
- Jack Daniel's 70 cl 40% obj. **295 zł**
- Blanton's 4 cl 46.% obj. **42 zł**

Single Malt 4 cl

- Paul John Single Malt Bold 46% obj. **34 zł**
- Ardbeg 10 YO 46% obj. **36 zł**
- Balvenie 12 YO 40% obj. **38 zł**
- Glenmorangie Original 12 YO 40% obj. **42 zł**
- Macallan Double Cask 12 YO 40% obj. **46 zł**
- Jura 18 YO Red Wine Cask Finish 44% obj. **55 zł**

Brandy / Koniak 4 cl

- Metaxa 5* 38% obj. **23 zł**
- Metaxa 7* 40% obj. **25 zł**
- Metaxa 12* 40% obj. **35 zł**
- Martell VS 40% obj. **29 zł**
- Hennessy VS 40% obj. **32 zł**
- Hennessy XO 40% obj. **99 zł**
- Calvados Christian Drouin 40% obj. **32 zł**
- Lepanto Solera PX Gran Reserva 44% obj. **38 zł**

Vermouth 10 cl

- Martini Bianco 14.4% obj. **19 zł**
- Martini Rosso 14.4% obj. **19 zł**
- Martini Extra Dry 18% obj. **19 zł**
- Martini Fierro 14.4 % obj. **19 zł**

Gin 4 cl

- Lubuski 37.5% obj. **19 zł**
- Garnish Island Gin 46% obj. **23 zł**
- Bombay 40% obj. **27 zł**
- Xibal Guatemala 45% obj. **29 zł**
- Aviation 42% obj. **29 zł**
- Harahorn Pink 38% obj. **29 zł**
- Hendricks 41,4% obj. **29 zł**

Tequilla 4 cl

- Olmeca Silver 35% obj. **21 zł**
- Olmeca Gold 38% obj. **22 zł**

Rum 4 cl

- Bacardi Carta Blanca 37.5% obj. **19 zł**
- Kraken 40% obj. **23 zł**
- Kraken Coffee 40% obj. **24 zł**
- Barcello Imperial 38% obj. **27 zł**

LIKIERY / LIQUEUR
(4 cl)

LIKIERY

Amaretto 25% obj.
15 zł

Campari 25% obj.
17 zł

Malibu 18% obj.
16 zł

Passoa 15% obj.
16 zł

Aperol 11% obj.
18 zł

Cointreau 40% obj.
19 zł

Lillet Blanc 17% obj.
16 zł

Kahula 16% obj.
16 zł

Fernet Branca 39% obj.
22 zł

Baileys 17% obj.
16 zł

ALKOHOLE

Jägermeister 35% obj.
22 zł

Sambuca 38% obj.
17 zł

Grappa Chianti 40% obj.
17 zł

Grappa Amarone 40% obj.
34 zł

