



A good start

Na dobry początek

Für den guten Anfang

Tatar z łososia aromatyzowany imbirem
i kaparami na sosie kawiorowym 25,00

Salmon tartar flavored with ginger and capers on a caviar sauce

Lachs-Tatar mit Ingwer- und Kapern-Aroma mit Kaviarsauce

Śledź w marynacie po florencku z porami
i świeżą kolendrą 12,00

Florence style marinated herring with leek and fresh coriander

Hering in Marinade nach florentinischer Art mit Porrees und frischem Koriander

Szynka parmeńska z sałatką z melona
i pomarańczowym vinaigrette 21,00

Parma ham served on a melon salad
with an orange vinaigrette dressing

Parma-Schinken mit Melonensalat und Orangen-Vinaigrette

Carpaccio wołowe podane z tapenadą
z oliwą truflową, rucollą i płatkami parmezanu 26,00

Beef Carpaccio served with a tapenade with a truffle olive,
rucola and freshly shaved parmesan cheese flakes

Rinds-Carpaccio serviert mit Tapenade mit Trüffel Öl,
Rucola und Parmesanflocken

Delicious salads

Wyborne sałaty

Leckere salate

Caprese z sosem Pesto i Balsamico z prażonymi orzeszkami Pini 19,00

Caprese with a Pesto and Balsamico dressing served with toasted pine nuts

Caprese mit Pesto- und Balsamico-Sauce und gerösteten Pini-Nüssen

Sałata Cezara z grillowanym kurczakiem, chrupiącym bekonem, anchois i parmezanem 21,00

Caesar salad served with grilled chicken, crispy bacon, anchovies and parmesan cheese

Salat nach Caesar-Art mit Grillhähnchen, knusprigem Bacon, Anchovis und Parmesan

Sałata Black Tiger z grillowanymi krewetkami i avocado z czosnkowo – ziołowym dresingiem 29,00

Black Tiger salad with grilled prawns and avocado with a garlic herb dressing

Salat Black Tiger mit gegrillten Garnelen und Avocado in Knoblauch-Kräuter-Dressing

First course

Dania pierwsze

Zum ersten Gang

Tradycyjny śląski żurek na wędzonce
z jajkiem i kielbasą

9,00

Traditional Silesian sour rye soup made on a smoked bacon stock,
served with egg and sausage

Traditionelle schlesische Sauerteigsuppe auf Rauchspeck
mit Ei und Wurst

Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

10,00

Velvety cream of tomato soup with fresh mozzarella and bacon

Samtige Tomatencreme mit Mozzarella und Basilikum

Wyborne pierogi domowe okraszone boczkiem
i cebulką do wyboru (z mięsem, kapustą i grzybami,
ruskie)

16,00

Delicious home made pierogi seasoned with fried bacon and onions
your selection of (meat, cabbage and mushrooms, Russian style (po-
tatoes and cheese)

Vorzügliche gefüllte Teigtäschchen nach Hausmacherart mit Speck-
seite und Zwiebeln nach Wahl (Füllung: Fleisch bzw. Kohl und Pilze
bzw. „russisch“: mit Quark, Kartoffeln und Zwiebeln)

First course

Dania pierwsze

Zum ersten Gang

Penne z vongolami, pomidorami concase
i parmezanem 23,00

Penne vongole with concasse tomatoes and parmesan cheese

Penne mit Vongole (Venusmuscheln), Concasse-Tomaten und Parme-
sankäse

Linguine z krewetkami, kurkami, czosnkiem
i kolendrą 24,00

Linguine with prawns, chanterelle mushrooms, garlic and coriander

Linguine mit Garnelen, Pfifferlingen, Knoblauch und Koriander

Gnocchi w sosie truflowo-serowym 23,00

Gnocchi in a truffle and cheese sauce

Gnocchi in Trüffel-Käse-Sauce

Risotto z borowikami na białym winie 23,00

Risotto with Porcini mushrooms with white wine

Risotto mit Steinpilzen in Weißwein

Main courses

Dania główne

Hauptgerichte

Grillowany łosoś z kurkami w śmietanie i białym winie, podany na plackach rosti z zielonymi szparagami 45,00

Grilled salmon with chanterelle mushrooms in cream and white wine, served on rosti cakes and green asparagus

Grillachs mit Pfifferlingen in Sahne und Weißwein, serviert auf Rosti-Reibekuchen mit grünen Spargeln

Halibut pieczony w papilotach po prowansalsku w otoczeniu warzywnego ogrodu 45,00

Provençal style baked halibut en papillote served with a vegetable medley

Provenzalischer Back-Heilbutt in „Lockenwickeln“ in einem Gemüsegarten

Smażony sandacz podany na szpinaku z czosnkiem serwowany z szafranowymi ziemniakami 49,00

Fried sander served on spinach with garlic served with saffron potatoes

Brat-Zander serviert mit Knoblauchspinat und Safrankartoffeln

Main courses

Dania główne

Hauptgerichte

Stek Roquefort z polędwicy wołowej zapiekany z gruszką w czerwonym winie podany z glazurowaną marchewką w miodzie i ziemniakami gratin 59,00

Roquefort beef tenderloin steak roasted in a pear with red wine served with honey glazed carrots and potatoes au gratin

Rindslenden-Steak Roquefort überbacken mit Birne in Rotwein, serviert mit glasierten Honigmöhren und Gratin-Kartoffeln

Płatki polędwicy wołowej z grilla serwowane z sosem borowikowym, domowymi kopytkami i brokułami 59,00

Grilled beef tenderloin flakes served with a Porcini mushroom sauce, home-made dumplings and broccoli

Gegrillte Rindslendenscheiben, serviert mit Steinpilzsauce, hausgemachten Kartoffelklößen und Broccoli

Tradycyjna rolada śląska z modrą kapustą duszoną w jabłku podana z kluskami 38,00

A traditional Silesian roulade with red cabbage stewed with apples and dumplings

Traditionelle schlesische Blaukohlroulade gedünstet mit Apfel, serviert mit Klößen

Main courses

Dania główne

Hauptgerichte

Polski schabowy smażony na maśle z duszoną kapustą z grzybami i odsmażanymi ziemniakami 30,00

Polish pork loin fried in butter with stewed cabbage and mushrooms and refried potatoes

Polnisches Schweinskotelett gebraten in Butter, mit Pilzen-Schmorkohl und Bratkartoffeln

Grillowana połówiczka wieprzowa z borowikami w śmietanie i odrobiną koniaku serwowana z czerwoną kapustą i ziemniakami gratin 36,00

Grilled pork tenderloin with Porcini mushrooms in cream with a spot of cognac, served with red cabbage and potatoes au gratin

Gegrilltes Schweinsfilet mit Steinpilzen in Sahne und Cognac-Schuss, serviert mit Rotkohl und Gratin-Kartoffeln

Filet z kurczaka w parmezanowej panierce z pieczonymi pomidorkami podany na cukinii w sosie ziołowym 29,00

Chicken fillet in a parmesan cheese coating with baked tomatoes served with courgettes in an herbal sauce

Hähnchen-Filet paniert mit Parmesan, mit kleinen Backtomaten und Zucchini in Kräutersauce

Kaczka pierś pieczona z pomarańczami serwowana z domowymi kopytkami i glazurowanymi burakami w miodzie 41,00

Duck breast roasted in oranges served with home-made dumplings and honey glazed beets

Gebackene Entenbrust mit Apfelsinen, serviert mit hausgemachten Klößen und glasierten roten Rüben in Honig

A sweet finish

Słodkie zakończenie

Zum süßen Abschluss

Panna cotta na malinowym musie 14,00

Panna cotta on a raspberry mousse

Panna cotta mit Himbeermus

Zabaglione ze świeżymi truskawkami 16,00

Zabaglione with fresh strawberries

Zabaglione mit frischen Erdbeeren

Crème Brûlée 15,00

Talerz lodów z filetowanymi owocami 14,00

Ice cream cup served with freshly sliced fruits

Eisteller mit filetierten Früchten

Soft drinks

Napoje zimne

Kalte Getränke

Woda mineralna - Kropla Beskidu

0,25 l - 5,00

Mineral water

Mineralwasser

Dzban wody z cytryną i ziołami

1 l - 12,00

A jar of water with lemon and herbs/

Wasserkrug mit Zitrone und Kräutern

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero,
Sprite, Fanta, Tonic

0,2 l - 5,00

Soki owocowe naturalne

0,2 l - 10,00

Fresh fruit juice

Natürliche Fruchtsäfte

Soft drinks

Napoje zimne

Kalte Getränke

Soki owocowe

0,2 l - 5,00

Fruit juice

Fruchtsäfte

Dzban soku owocowego

1 l - 14,00

A jar of fruit juice

Fruchtsaft-Krug

Herbata mrożona - Nestea

0,25 l - 5,00

Ice tea

Eistee

Napój energetyzujący

0,25 l - 10,00

Energy drinks

Energiespendendes Getränk

Coffee or Tea?

Kawa czy Herbata?

Kaffee oder Tee?

Espresso	8,00
Espresso Macchiato	8,00
Espresso Doppio	12,00
Caffe Creme	8,00
Cappuccino	9,00
Cappuccino Con Panna	10,00
Caffe Latte	9,00
Latte Macchiato	10,00
Irish Coffee	14,00
Ice Caffe	10,00
Gorąca czekolada	9,00
Hot Chocolate	
Heiße Schokolade	
Herbaty Dilmah - Imbryk	0,35 l – 7,00
Dilmah Tea - Tea Teapot	
Tees Dilmah - Kessel	

Beer on draught

Piwo beczkowe

Bier vom Fass

Żywiec

0,3 l - 7,00

0,5 l - 9,00

Bottled beer

Piwo butelkowe

Flaschenbier

Pilsner Urquell

0,33 l - 7,00

Heineken

0,33 l - 7,00

Tyskie Gronie

0,33 l - 6,00

Lech Premium

0,33 l - 6,00

Lech Free

0,33 l - 6,00

Peroni

0,33 l - 7,00

Miller

0,33 l - 7,00

Redd's

0,33 l - 7,00

Tucher

0,50 l - 9,00

Aperitif's

Martini
Extra Dry, Bianco, Rosato, Rosso

100 ml - 10,00

Campari Orange

40 ml/100ml - 15,00

Pernod Ricard

40 ml - 9,00

Tequila

Tequila Olmeca Gold

40 ml - 14,00

Tequila Olmeca Blanco

40 ml - 12,00

Vodka
Wódka
Wodka

Finlandia Vodka, Lime Fusion, Grapefruit Fusion, Cranberry Fusion, Redberry Fusion	40 ml - 9,00
Absolut	40 ml - 9,00
Belweder	40 ml - 15,00
Wyborowa	40 ml - 7,00
Smirnoff	40 ml - 7,00
Smirnoff Black	40 ml - 9,00
Becherovka	40 ml - 9,00
Śliwowica	40 ml - 14,00
Jägermeister	40 ml - 9,00
Krupnik	40 ml - 7,00
Żubrówka	40 ml - 7,00
Żołądkowa Gorzka	40 ml - 7,00

Whiskey & Whisky

American whiskey

Jack Daniel's Single Barrel	40 ml - 22,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 ml - 16,00
Jim Beam	40 ml - 14,00

Irish whiskey

Tullamore Dew	40 ml - 14,00
Jameson	40 ml - 14,00

Scotch whisky

Chivas Regal 18 Years Old (blended)	40 ml - 29,00
Chivas Regal 12 Years Old (blended)	40 ml - 18,00
Johnnie Walker Gold Label 18 Years Old (blended)	40 ml - 29,00
Johnnie Walker Green Label 15 Years Old (blended single malt)	40 ml - 19,00
Johnnie Walker Black Label 12 Years Old (blended)	40 ml - 16,00
Cardhu 12 Years Old (malt)	40 ml - 18,00
Macallan 10 Years Old (malt)	40 ml - 25,00
Talisker 10 Years Old (malt)	40 ml - 25,00
Ballantine's Finest (blended)	40 ml - 12,00

Cognac

Koniak

Hennessy VS	20 ml - 12,00
Hennessy Fine de Cognac	20 ml - 16,00
Hennessy XO	20 ml - 45,00
Remy Martin VS	20 ml - 12,00
Remy Martin VSOP	20 ml - 16,00
Remy Martin XO	20 ml - 45,00

Brandy

Grappa Fior de Vite	40 ml - 18,00
Metaxa *****	40 ml - 15,00
Stock 84	40 ml - 10,00

Rum

Havana Club 7'	40 ml - 15,00
Havana Club 2'	40 ml - 10,00
Cachaca	40 ml - 11,00
Bacardi Black	40 ml - 10,00

Gin

Beefeater	40 ml - 9,00
Seagram's	40 ml - 8,00

Liqueur Likier Likör

Southern Comfort	40 ml - 10,00
Baileys Irish Cream	40 ml - 9,00
Likery De Kuyper	40 ml - 9,00
DOM Benedictine	40 ml - 17,00
Galliano	40 ml - 15,00
Grand Marnier	40 ml - 15,00
Drambuie	40 ml - 15,00
Sambuca	40 ml - 12,00
Cointreau	40 ml - 10,00
Amaretto	40 ml - 9,00
Malibu	40 ml - 9,00
Kahlua	40 ml - 9,00
Advocaat	40 ml - 7,00

Classic Drinks

Klasyczne drinki

Klassische Drinks

Beton 12,00

Becherovka, limonki, tonic
Becherovka, lime, tonic
Becherovka, Limetten, Tonic

Caipirinha 14,00

Cachaca, limonka, brązowy cukier
Cachaca, lime, brown su gar
Cachaca, Limette, Braunzucker

Tequila Sunrise 17,00

Tequila Olmeca Blanco, sok pomarańczowy, Grenadina
Tequila Olmeca Blanco Grenadine, orange juice
Tequila Olmeca Blanco, Orangensaft, Grenadina

Whisky Sour 16,00

Ballantine's, świeży sok cytrynowy, syrop cukrowy.
Ballantine's fresh lemon juice & sugar syrup.
Ballantine's, frischer Zitronensaft, Zuckersirup.

Margarita 16,00

Tequila Olmeca Blanco, Cointreau i świeży sok limonkowy
Tequila Olmeca Blanco, Cointreau, fresh lime juice
Tequila Olmeca Blanco, Cointreau und frischer Limettensaft

Classic Drinks

Klasyczne drinki

Klassische Drinks

Manhattan 17,00
Jack Daniels, wermut, angostura.

Bloody Mary 16,00
Wódka Wyborowa przyprawy, sok z cytryny i sok pomidorowy.
Vodka Wyborowa mixed with tomato juice, lemon juice & spices.
Wodka Wyborowa, Gewürze, Zitronensaft und Tomatensaft.

Pina Colada 14,00
Rum Hawana, Malibu, sok ananasowy i śmietanka.
Rum Hawana blended with coconut rum, pineapple juice & cream.
Rum Hawana, Malibu, Ananas-Saft und Sahne.

Mojito 16,00
Rum Havana, świeża mięta, syrop cukrowy woda i limonki.
Rum Havana blended with fresh mint & lime juice.
Rum Havana, frische Minze, Zuckersirup, Wasser und Limetten.

Cuba Libre 15,00
Rum Hawana, limonki, Coca - Cola.
Rum Hawana with squeezed fresh lime. Topped up with Coca - Cola.
Rum Hawana, Limetten, Coca - Cola.

White or Black Russian 15,00
Wódka Wyborowa, Kahlua podawane ze śmietanką lub bez.
Vodka Wyborowa, Kahlua, with cream or without.
Wodka Wyborowa, Kahlua, mit Sahne oder ohne.

Classic Drinks

Klasyczne drinki

Klassische Drinks

Sex on the Beach 15,00

Wódka Wyborowa, Malibu, likier brzoskwiniowy, grenadyna, sok pomarańczowy.

Vodka Wyborowa, Malibu, Apricot, Grenadine, Orange juice.

Wodka Wyborowa, Malibu, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft.

Vodka Martini 14,00

Wódka Wyborowa, Martini Dry, oliwka.

Vodka Wyborowa, Martini Dry, olive.

Wodka Wyborowa, Martini Dry, Olive.

Gin & Tonic 14,00

Gin Seagram's, tonic, limonka.

Gin Seagram's, Tonic, lime.

Gin Seagram's, Tonic, Limette.

Nasi barmani chętnie przygotowują specjalnie dla Państwa dowolny drink. Jedyne, co może ich ograniczyć, to składnik, którego nie posiada nasz bar. W zamian zaproponują coś innego lub wykreują zupełnie nowy wyjątkowy drink.

Our bartenders can make for you any drinks you wish. They can only be limited by the lack of ingredients in our bar. However, if such situation takes place, they can recommend something else to drink instead, or invent a new drink especially for you.

Unsere Barkeeper sind gerne bereit, einen beliebigen Drink speziell für Sie nach Ihrem Wunsch herzustellen. Die einzige Begrenzung könnte eine Zutat bilden, über die unsere Bar nicht verfügen würde. Dann schlagen sie Ihnen einen Ersatz vor oder kreieren einen neuen, einmaligen Drink für Sie.

Ceny w karcie menu podane są w złotych i zawierają podatek VAT.

The prices are in PLN and are VAT inclusive.

Die Preise sind in PLN inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Jeśli jesteście Państwo usatysfakcjonowani naszymi usługami,
powiedzcie o tym swoim znajomym i bliskim.

Jeśli nie - powiedzcie o tym nam:

tel. 32 783 43 50

kontakt@restauracja-belcanto.pl