

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Klasyczny tatar wołowy (120 g/180 g)** 47 PLN  
cebula / ogórek / żółtko / marynowane pieczarki / musztarda / pieczywo  
Classic beef tartare  
onion / cucumber / egg yolk / pickled champignons / mustard / bread

**Ceviche (100/160 g)** 39 PLN  
łosoś / puree z batata / czerwona cebula / seler naciowy  
kolendra / chili / imbir / limonka  
salmon / sweet potato puree / red onion / celery  
coriander / chilli / ginger / lime

## ZUPY / SOUPS

**Domowy rosół z makaronem (300 ml)** 19 PLN  
Home made broth with noodles

**Żurek śląski (300 ml)** 26 PLN  
jajko / kielbasa / świeży majeranek / ziemniaki / boczek / pieczywo  
Silesian type sour soup  
egg / sausage / fresh marjoram / potatoes / bacon / bread

**Krem z pieczonej papryki z mozzarellą (300 ml)** 20 PLN  
Cream of roasted pepper with mozzarella

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Tradycyjna rolada śląska wołowa (180 g/450 g)** 54 PLN  
kluski śląskie / modra kapusta  
Traditional silesian beef roulade  
silesian potatoes dumplings / red cabbage with bacon

**Kotlet schabowy smażony na smalcu (200 g/450 g)** 49 PLN  
ziemniaki puree / koperek / cebula / kapusta zasmażana  
Pork chop fried in lard - mashed potato / dill / onion / fried cabbage

**Kurczak z grillowanymi warzywami (180 g/450 g)** 42 PLN  
ziemniaki francuskie / papryka / bakłażan / cukinia / szparagi  
Chicken with grilled vegetables  
potatoes / pepper / eggplant / zucchini / asparagus

**Golonka po Polsku (600 g)** 45 PLN  
golonka / panczkraut / chleb / musztarda / chrzan  
Polish - style knuckle / bread / mustard / horseradish  
**w zestawie z piwem Raciborskie (0,5 l)** 55 PLN

**Pieczony dziki łosoś norweski (180 g/350 g)** 57 PLN  
ciecierzyca czarna / pomidorki koktajlowe / feta / cebula / czosnek  
Roasted norwegian wild salmon  
black chickpeas / cherry tomatoes / feta cheese / onion / garlic

## PIEROGI / DUMPLINGS

**Pierogi ruskie / z mięsem 9 szt.** 36 / 39 PLN  
**Pierogi podawane z zasmażaną cebulą / śmietaną**  
Russian dumplings / with meat  
dumplings served with fried onion / cream

## LUNCH DNIA

PONIEDZIAŁEK - PIĄTEK

12:00 - 15:00

**ZUPA + DANIE GŁÓWNE - 29 PLN**

goodplace  
RESTO BAR



## BURGERY / BURGERS

**Silesian burger wegański / z wołowiną (200 g/430 g)** 42 / 46 PLN  
kotlet wegański lub soczysta wołowina / grillowany boczek  
ser cheddar / bułka / frytki / sos 1000 wysp / pomidor  
ogórek / cebula czerwona / sałata lodowa  
Silesian vegan burger / with beef  
vegan chop or juicy beef / grilled bacon  
cheddar cheese / roll / french fries / 1000 islands sauce  
tomato / cucumber / red onion / iceberg lettuce

## MAKARONY / PASTA

**Tagliatelle z bocznikami (100 g/400 g)** 39 PLN  
wędzone tofu / sos śmietanowy  
Tagliatelle with oyster mushrooms  
smoked tofu / cream sauce

## SALAŃKI / SALADS

**Salatka z kurczakiem (180/250 g)** 37 PLN  
mix sałat / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / parmezan  
słonecznik prażony / oliwa z oliwek / balsamico  
Chicken Salad  
Salad mix / cherry tomatoes / red onion / parmesan cheese  
roasted sunflower seeds / olive oil / balsamic

## BAGIETKI / BAGUETTES

**Bagietka z grillowanym kurczakiem (400 g)** 29 PLN  
bagietka / grillowany kurczak / pomidor / ogórek piklowany  
czerwona cebula / sos 1000 wysp / sałata lodowa  
Baguette with grilled chicken  
baguette / grilled chicken / tomato / pickled cucumber  
red onion / 1000 island sauce / iceberg lettuce

**Bagietka z zapiekany camembertem (400 g)** 27 PLN  
bagietka / camembert / orzechy włoskie  
sos żurawinowy / rukola  
Baguette with camembert cheese  
baguette / camembert cheese / walnuts / cranberry sauce / rucola

## DESERY / DESSERTS

**Szarlotka na ciepło z waniliowym sosem angielskim** 20 PLN  
Warm apple pie with vanillia English sauce

**Banan pieczony z puree z maraku** 22 PLN  
kruszonka kakaowa / granat / kiwi  
Baked banana with passion fruit puree  
cocoa crumble / pomegranate / kiwi



Czas oczekiwania na danie główne około 25 minut  
Waiting time for the main dish about 25 minutes

Dania mogą zawierać alergeny, o szczegóły zapytaj swojego kelnera  
Dishes can contain allergens, ask the waiter for details

## NAPOJE CIEPŁE / HOT DRINKS

Kawa czarna / Black coffee 150ml	12 PLN
Kawa z mlekiem / Coffee with milk 200ml	14 PLN
Espresso 50ml / Doppio 100ml	12 / 15 PLN
Flat White 200ml	14 PLN
Cappuccino 200ml	15 PLN
Kawa latte 250ml	17 PLN
Herbata Lipton / Tea Lipton 250ml	12 PLN
Rozgrzewająca herbata Silesian 250 ml	17 PLN
Hot Silesian tea	
Wino grzane z pomarańczą 200ml	19 PLN
Mulled wine with orange	
Grzaniec piwny z goździkami 500ml	18 PLN
Hot beer with cloves	

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Coca-Cola Zero, Coca-Cola 0,25l	10 PLN
Fanta, Sprite 0,25l	10 PLN
Tonic Kinley Water 0,25l	10 PLN
Kinley Pink Aromatic Berry, Zero Sugar Elderflower	
Kropla Beskidu 0,33l niegaz / still	9 PLN
Kropla Delice 0,33l gaz / sparkling	9 PLN
Fuzetea 0,25l	10 PLN
Cappy 0,25l	10 PLN
Pomarańczowy, Jabłkowy, Multiwitamina	
Burn Energy drink 0,25l	14 PLN
Red Bull 0,25l	14 PLN
Karafka wody z miętą i cytryną 1 l	18 PLN
A carafe of water with mint and lemon	
Sok wyciskany z cytrusów	0,3 l 22 PLN
Fresh squeezed citrus juice	0,5 l 29 PLN
Kawa mrożona / ice coffee 0,3 l	15 PLN
Lemoniada	0,5 l 18 PLN
klasyczna / sezonowa	1 l 25 PLN
classic lemonade / seasonal lemonade	

## PIWO / BEER

Piwo butelka / bottle of beer	
Raciborskie 0,5 l	16 PLN
Klasycznie warzone / Ciemne / Miodowe / Mocne / Pils / Rżnięte / Ipa / Lager	
Żywiec 0,5 l	16 PLN
Żywiec bezalkoholowy / non-alcohol 0,5 l	16 PLN
Heineken 0,5 l	16 PLN
Paulaner 0,5 l	19 PLN
Desperados 0,4 l	16 PLN
Corona 0,33 l	17 PLN

## DRINKI / DRINKS

Mojito 250ml	35 PLN
Rum / limonka / mięta / cukier / woda gazowana	
Rum / lime / mint / sugar / sparkling water	
Aperol Spritz 250ml	32 PLN
Aperol / prosecco / woda gazowana	
Aperol / prosecco / sparkling water	
Whisky Sour 150ml	29 PLN
Whisky / syrop cukrowy / sok z cytryny	
Whisky / sugar syrup / lemon juice	
Cuba libre 250ml	30 PLN
Rum / Coca-Cola / limonka	
Rum / Coca-Cola / lime	
Sex on the beach 300ml	36 PLN
Wódka / Archers / sok żurawinowy / pomarańczowy	
Vodka / Archers / cranberry juice / orange juice	



## WHISKY/WHISKEY/BOURBON 4 cl

Johnnie Walker Red Label	22 PLN
Johnnie Walker Black Label	29 PLN
Johnnie Walker Blue Label	100 PLN
Ballantine's Finest	22 PLN
Ballantine's 10 YO	28 PLN
Grant's	22 PLN
Grant's 12 YO	28 PLN
Singleton 12 YO	29 PLN
Chivas Regal 12 YO	29 PLN
Auchentoshan 12 YO	30 PLN
Bushmills Original	22 PLN
Bushmills Black Bush	25 PLN
Tullamore Dew	25 PLN
Jameson	25 PLN
Jack Daniels	25 PLN
Jack Daniels Honey	25 PLN
Jack Daniels Gentelman	34 PLN
Jack Daniels Single Barrel	39 PLN
Jim Beam White	23 PLN
Jim Beam Black	26 PLN

## WÓDKA / VODKA

	4 cl / 50 cl
Wyborowa	10 / 80 PLN
Finlandia	11 / 90 PLN
Żubrówka	10 / 80 PLN
Soplica wiśniowa	10 / 80 PLN
Zołądkowa gorzka	10 / 80 PLN
	4 cl / 70 cl
Belvedere	29 / 350 PLN

## APERITIF 4 cl

Campari	18 PLN
Aperol	18 PLN

## VERMOUTH 10 cl

Martini	25 PLN
Bianco / Rosso / Rosato / ExtraDry	

## BRANDY / COGNAC 4 cl

Metaxa *****	25 PLN
Torres 10	27 PLN
Hennessy V.S.	35 PLN
Martel V.S.O.P.	45 PLN

## GIN 4 cl

Gordon's	16 PLN
Bombay	22 PLN
Tanqueray	27 PLN

## RUM 4 cl

Captain Morgan	16 PLN
White / Spiced / Black	
Zacapa 23	35 PLN
Dictador 20 YO	39 PLN

## TEQUILLA 4 cl

Olmeqa silver	18 PLN
Olmeqa gold	18 PLN

## LIKIER / LIQUEUR 4 cl

Malibu	16 PLN
Kahlua	16 PLN
Marie Brizard	16 PLN
Jagermeister	18 PLN
Baileys	17 PLN
Cointreau	20 PLN
Sambuca / Sambuca Palona	16 / 20 PLN

O dostępność win zapytaj kelnera

Ask the waiter about the kinds of wines

