

SANDRO SILVER
RESTAURACJA – DRINK BAR

PONIEDZIAŁEK- SOBOTA

od 12.00 – 22.00

NIEDZIELA

od 12.00 -21.00

PRZYSTAWKI /STARTERS / VORSPEISEN

BEFSZTYK Tatarski podawany z cebulką i ogórkiem
STEAK TARTARE served with minced onion and pickles

28,00 pln

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ podawane na
soczystej rukoli, z parmezanem i kaparami

BEEF CARPACCIO served with arugula, parmesan cheese and capers

35,00 pln

KREWETKI TYGRYSIE W PIKANTNYM SOSIE Z NUTA IMBIRU
4 SZT.

Tiger prawns in a spicy sauce with a ginger note

35,00 pln

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

TRADYCYJNY ROSÓŁ z makaronem i marchewką

TRADITIONAL CHICKEN BROTH with dumplings and carrots

10,00 pln

CHŁODNIK

COLD SOUP

14,00 pln

ZUPA- POMYSŁ DNIA

THE SOUP OF THE DAY

..... pln

SALATKI / SALADS/SALATE

SALATKA Z POŁĘDWICY GRILLOWANEJ na mixie sałat z pomidorkiem kockajlowym, cebulą czerwoną, serem gorgonzola, prażonym orzechem włoskim z sosem na bazie wina, kardamonu i miodu

Grilled sirloin flakes served with mixed salad with cherry tomatoes, red onion, gorgonzola cheese, roasted walnuts topped with wine and honey sauce

36,00 pln

SALATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM na mixie sałat, z pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulką i kukurydzą

Grilled chicken salad in mix of the lettuces with tomato, cucumber, red onion and corn

27,00 pln

GRILLOWANA GRUSZKA na rukoli z serem pleśniowym i pomarańczowo-miodowym sosem vinegret

GRILLED PEAR on aragula salad with blue cheese and orange-honey vinaigrette sauce

21,00 pln

SALATKA – POMYSŁ DNIA

Salad of the day

..... pln

DLA DZIECI/ KIDS MENU

„ENE DUE RABE” Rosółek z kluseczkami i marchewką

ENE DUE RABE" Broth with dumplings and carrots

8,00 pln

„NA KOGO WYPADNIE NA TEGO BĘC”

Kotlecik drobiowy panierowany w płatkach kukurydzianych

z frytkową fryzurką i warzywnym uśmiechem

Chicken cutlet coated in corn flakes with a fries haircut and a vegetable smile

14,00 pln

„KOSI KOSI ŁAPKI” Makaron z sosem pomidorowym

Pasta with tomato sauce

9,00 pln

*MAKARONY/PIEROGI/NALĘŚNIKI
PASTA, DUMPLINGS, PANCAKES/*

*SPAGHETTI A'LA MARINARA – zapiekany pod parmezanem makaron
z pikantnym sosem pomidorowym i owocami morza*

*SPAGHETTI A'LA MARINARA - baked under parmesan pasta with spicy tomato
sauce and seafood* *29,00 pln*

*FETTUCINE Z KURKAMI, SZYŃKĄ PARMENSKĄ I POMIDORKIEM
KOKTAJLOWYM*

FETTUCINE WITH CHANTRELLES, parmen ham and coctailed tomatoes
26,00 pln

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA w sosie śmietankowym, z czastkami
grillowanego łososa i zielonymi warzywami*

*TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA in a cream sauce, with grilled
salmon and green vegetables* *38,00pln*

PIEROGI RUSKIE lub Z MIĘSEM 10 szt

*Handmade dumplings with potato and cottage cheese stuffing with roasted onion or
with meat* *25,00 pln*

*SER FETA ZAPIEKANY z bukietem chrupiących warzyw, czarnymi oliwkami i
bazylią*

FETA CHEESE BAKED with a bouquet of crunchy vegetables and basil
23,00 pln

*GNOCCHI DUSZONE ze szpinakiem, pomidorami i borowikami
w sosie śmietanowym na białym winie*

GNOCCHI with spinach, tomatoes and boletus in a cream sauce on white wine
32,00 pln

NALĘŚNIKI Z SEREM, OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

PANCAKES WITH CHEESE, FRUITS AND CREAM

2 SZT. 22 pln,

1 SZT. 15pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE / HAUPTGERICHT

*STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z ziołowo – czosnkowym masłem
serwowany na grillowanych warzywach, pieczonym ziemniakiem i gziakiem
200g/ 250g surowej polędwicy*

*SIRLOIN STEAK with herbs-garlic butter served on grilled vegetables
with the soul of hell, roasted potatoes and gzik 104,00 pln*

*STEK WOŁOWY Z ANGUSA LUB STEK Z ROSTBIEFU WOŁOWEGO
z ziołowo – czosnkowym masłem serwowany na grillowanych warzywach z frytką
steakhaus 200g*

*BEEF STEAK FROM ANGUS OR STEAK FROM ROAST BEEF with herbs-
garlic butter served on grilled vegetables with the steakhouse pommes frites
62,00 pln*

*MOSTEK WOŁOWY z sosem musztardowo-śmietankowym, z białym winem,
serwowany z kłuseczkami gnocchi i grillowanymi warzywami z pesto bazyliowym
BEEF BRISKET with a mustard and cream sauce, with white wine, served with
gnocchi dumplings and grilled vegetables with basil pesto*

48,00 pln

*POLSKI KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE –
smażony na maśle, podany z kapustą zasmażaną i ziemniakami gotowanymi
z masłem i koperkiem*

*POLISH PORK CHOP WITH BONE in crispy batter - fried in lard, served with
fried cabbage and boiled potatoes with butter and dill 30,00 pln*

*POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA ROZCIĄGANA NA SPOSÓB WŁOSKI
z grillowanymi warzywami , ziemniaczkami zroszonymi oliwą truflową
podana z rukolą i parmezanem*

*SPLENDED PORK SIRLOIN with grilled vegetables and potatoes sprinkled
with truffle oil served with arugula and parmesan cheese* 38,00 pln

*POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM serwowane z
kluseczkami i sałatą z sosem winegret
PORK SIRLOIN IN CREAM SAUCE with dried tomatoes served with
dumplings and salad with vinaigrette* 46,00 pln

*PIECZONE UDKO KURCZAKA FASZEROWANE MIĘSEM DROBIOWYM
I WARZYWAMI, podane z kluseczkami gnocchi z batatów i ziemniaków, boczkiem,
czerwoną cebulką i szpinakiem
BAKED CHICKEN LEG WITH POULTRY MEAT AND VEGETABLES, served
with gnocchi of sweet potato and potatoes, bacon, red onion and spinach*
33,00 pln

*DORSZ/SANDACZ SMAŻONY w kremowym sosie z porów
z ćwiartkami ziemniaczanymi , karmelizowanym masłem i pomidorkami koktajlowymi
COD/ZANDER FREID in a cream sauce made of leeks with potato fries
caramelized butter and cocktail tomatoes*
48,00 pln

DESERY / DESSERTS / NACHTISCH

<i>CIASTO DNIA Cake of the day</i>	<i>10,00 – 16,00 pln</i>
<i>Deser Lodowy z owocami 3gałki/ Ice Cream Dessert with fruits</i>	<i>18,00 pln</i>
<i>Maliny na gorąco z lodami 2 gałki/ Hot raspberries with ice-cream</i>	<i>20,00 pln</i>
<i>Deser Pavlova/ Pavlov's Dessert</i>	
<i>Maliny, bita śmietana z serkiem mascarpone, beza, 1 gałką lodów waniliowych/ Raspberries, whipped cream with mascarpone, meringue, 1 scoop vanilla ice cream</i>	<i>22,00 pln</i>
<i>Deser sorbetowy (sorbet mango, cytrynowy) 2 gałki z owocami leśnymi, płatkami kukurydzianymi i jogurtem</i>	
<i>Sorbet dessert (sorbet mango, lemon) 2 scoops with forest fruits, cornflakes and yoghurt</i>	<i>18,00 pln</i>
<i>Koktajl owocowy / Fruit cocktail 250ml</i>	<i>12,00pln</i>

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / HEIßE GETRÄNKE

<i>Espresso</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Espresso doppio</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Kawa z ekspresu / coffee</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Capuccino</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Caffe latte</i>	<i>11,00 PLN</i>
<i>Czekolada</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Mleko z miodem</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Herbata exp. /tea / Tee</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Herbata z owocami leśnymi lub cytrusami/tea / Tee</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Herbata imbirowa, goździkowa, żurawinowa</i>	<i>10,00 PLN</i>

NAPOJE ZIMNE/COLD SOFT DRINKS/KALTE GETRÄNKE

<i>Lemoniada firmowa</i>	<i>0,25l</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Kropla Beskidu / Mineral water / Mineralwasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water / Mineralwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>5,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water / Mineralwasser</i>	<i>0,7l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Sok z pomarańczy Orange juice / Orange säfte</i>	<i>0,2l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Kawa mrożona / Ice coffe</i>	<i>0,25l</i>	<i>12,00 PLN</i>

PIWO / BEER / BIER

<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Lech Pils/Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Tyskie</i>	<i>0,5l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Piwo Niechanowo Pszeniczne /Lager/Pilsner</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo Gzub Relaks</i>	<i>0,5l</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Piwo Gzub Antracyt</i>	<i>0,33l</i>	<i>16,00 PLN</i>

WÓDKA

<i>Bols</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Luksusowa</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Biała</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Gin Seagram's</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Hendrick's Gin</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Bacardi Superior Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Imperial Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>18,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Dominicano Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Tequila Jose Cuervo</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Sauza Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Sierra Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>11,00 PLN</i>

<i>Martini Bianco/Rosso</i>	<i>40ml</i>	<i>5,00 PLN</i>
<i>Campari, Passoa, Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>

WHISKY / BOURBON

<i>Ballantines Finest</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Ballentines 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Black 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Glen Dronach Revival 15 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>35,00 PLN</i>
<i>Glen Dronach Original 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>BenRiach Sherry Wood Single Malt 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>BenRiach Single Malt Scotch Whisky 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Ben Riach Floor Maltings Heart of Speyside</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Ben Riach Single Malt Scotch Whisky 10 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels Whiskey 7 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels - Whiskey Gentleman Jack</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Blanton's Original Single Barrel Bourbon 8 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>23,00PLN</i>
<i>Blanton's Gold Edition Bourbon 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>30,00PLN</i>

BRANDY / KONIAK

<i>Metaxa*****</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Metaxa*****</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Courvoisier VS</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Courvoisier VSOP</i>	<i>40ml</i>	<i>25,00 PLN</i>

<i>Croizet VSOP</i>	<i>40ml</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>Dupuy VSOP</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Dupuy VSOP Tentation</i>	<i>40 ml</i>	<i>28,00 PLN</i>
<i>Dupuy VS Tentation</i>	<i>40 ml</i>	<i>25,00 PLN</i>
<i>Dupuy XO Tentation</i>	<i>40 ml</i>	<i>60,00 PLN</i>
<i>Voyer XO 1er Cru</i>	<i>40 ml</i>	<i>55,00 PLN</i>
<i>Francois Voyer VS</i>	<i>40 ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Francois Voyer VSOP</i>	<i>40 ml</i>	<i>30,00 PLN</i>
<i>Lheraud VS</i>	<i>40 ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Lheraud VSOP</i>	<i>40 ml</i>	<i>20,00 PLN</i>

DRINKI/DRINKS

Cosmopolitan - 40ml wódka cytrynowa, 15ml likier Cointreau, 15ml sok z limonki, 30ml sok żurawinowy, kostki lodu

Cospomolitan - 40ml lemon vodka, 15ml liqueur Cointreau, 15ml lime juice, 30ml cranberry juice, ice Cuber

18,00 PLN

Sex on the beach- 40ml wódka, 20ml likier kokosowy, 20ml likier brzoskwiniowy, plaster pomarańczy, 40ml sok pomarańczowy, 40ml sok żurawinowy, kostki lodu

Sex on the beach- 40ml vodka, 20ml coconut liqueur, 20ml peach liqueur, slice of orange, 40ml cranberry juice, 40ml orange juice, ice cubes

18,00PLN

Aperol Spritz - 80ml Aperol, 120ml Prosecco, woda gazowana, plaster pomarańczy, kostki lodu

Aperol Spritz - 80ml Aperol, 120ml Prosecco, sparkling water, slice of orange, ice cubes

22,00PLN

Inne na zamówienie
Others on request