



Na dobry początek

For good starters

Krewetki Black tiger (6 szt) z czosnkiem i natką pietruszki 38,00
Black tiger shrimps (6 pcs) with garlic and parsley

Carpaccio z polędwicy wołowej z maślakiem, rukolą i parmezanem, skropione oliwą z kaparami 36,00
Beef tenderloin carpaccio with mushroom, rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers

Gołąbki z dziczyzny w liściach młodej kapusty na sosie z grzybów leśnych z orzechami i rukolą 32,00
Stuffed from wild meat and rice young cabbage leaves in mushroom sauce with nuts and rocket

Zupy

Soups

Kluczewski krem cebulowo-serowy z wędzoną papryką i krążkami cebulowymi 17,00
„Kluczewski” onion and cheese cream with smoked paprika and onion rings

Małopolski żurek z kielbasą majerankową i jajkiem 16,00
Polish soup with marjoram sausage and egg

Makarony

Pasta

Makaron tagliatelle z krewetkami Black tiger w sosie winno-maślanym z czosnkiem i natką pietruszki 41,00
Tagliatelle pasta with Black tiger shrimps in a wine-butter sauce with garlic and parsley

Makaron tagliatelle Bolognese z dzika z tartym parmezanem 32,00
Tagliatelle pasta with boar meat Bolognese with grated parmesan cheese

Salatki

Salads

Salata z kurczakiem i sosem winegret, pomidorkami, ogórkiem, cebulą i parmezanem 32,00
Salad with chicken and vinaigrette sauce, tomato, cucumber, onion and parmesan cheese

Salata z krewetkami Black tiger i sosem Pesto z rukoli, pomidorkami, ogórkiem, oliwkami i prażonym sezamem 39,00
Salad with Black tiger shrimps with rocket pesto sauce, cherry tomatoes cucumber, olives and roasted sesame

Dania Główne

Main course

Łosoś w posypce sezamowej na risotto szpinakowym z blanszowana fasolką szparagową i pesto z rucoli 49,00
Salmon in sesame sprinkles on spinach risotto with blanche asparagus and pesto of rocket

Domowe pierogi z dziczyzny na sosie rislingowym z rucolą, orzeszkami ziemnymi i kozim serem 32,00
Homemade boar meat dumplings on riesling sauce with rocket, peanuts and goat cheese

Klasyczny polski schabowy w panierce panko z młodymi ziemniakami smażonymi z koperkiem i kapusta zasmażaną z boczkiem 36,00
Classic Polish pork chop in panko and fried young potatoes with dill and fried cabbage with bacon

Konfitowane kacze udko z sosem z grzybów leśnych, kluskami śląskimi i modrą kapustą 44,00
Confit leg of duck with forest mushroom sauce, silesian dumplings and beetroot with red cabbage

Burger wołowy po Kluczewsku z duszoną cebulą, domowymi frytkami i sosem aioli 36,00
„Kluczewski” beef burger with stewed onion, homemade fries and aioli sauce

Słodkie zakończenie

Desserts

Domowy sernik z toffi i owocami sezonowymi 19,00
Homemade cheesecake with toffee and seasonal fruits

Fondant czekoladowy z sorbetem malinowym 19,00
Chocolate fondant with sorbet

Talerz lodów na culisie malinowym z owocami i bitą śmietaną 19,00
Ice cream plate on raspberry culis with fruit and whipped cream

Strudel jabłkowy z lodami waniliowymi, owocami sezonowymi i bitą śmietaną 19,00
Apple strudel with vanilla ice cream, seasonal fruit and whipped cream





Desery lodowe w stylu Hiszpańskim

Spanish-style ice cream desserts

**Lodowa „cynamonowa” lody waniliowe przyprawiane
cynamonem i jajecznym toppingiem 15,00**

Ice cream "cinnamon" vanilla ice cream spiced with
cinnamon and egg topping

**Lodowa „twarogowa” lody twarogowe z
karmelizowanymi migdałami i krokantem 15,00**

Ice cream "curd" curd ice cream with caramelized
almonds and crocant

**Lodowa „orzecowa” lody śmietankowe z orzechami
włoskimi i sosem karmelowym 15,00**

Ice cream "nut" cream ice cream with walnuts and
caramel sauce

Witryna - coś do kawki

Display case - something for coffee

**Muffin z nadzieniem karmelowym z posypką
orzecową 10,00**

Muffin with caramel filling with nut sprinkles

Ekler czekoladowy 10,00

Chocolate eclair

Napoje zimne

Cold drinks

Pepsi Cola, Pepsi Light, Mirinda, 7Up 0,2l 6,00

Schweppes: Tonic 0,2 16,00

Lipton Ice-Tea: Lemon, Peach, Green Tea 0,2l 6,00

Woda: gazowana, niegazowana 0,3l 6,00

Soki: Jabłkowy, Pomarańczowy, Czarna Porzeczka 0,2l 6,00

Sok ze świeżo wyciskanych owoców: pomarańczy lub
grejpfrutów 15,00/ 300 ml

Napoje gorące

Hot drinks

Espresso 7,00

Espresso cortado 9,00

Espresso doppio 12,00

Kawa czarna 7,00

Kawa biała 8,00

Cappuccino 10,00

Caffe Latte 12,00

Kawa Amaretto 15,00
czarna kawa / likier amaretto 40 ml / bita śmietana
black coffee / amaretto liqueur 40 ml / whipped cream

Caffe Latte Baileys 18,00
espresso / mleko / Baileys 40 ml
espresso / milk / Baileys 40 ml

Kawa po irlandzku 20,00
czarna kawa / Jameson 40 ml / cukier trzcinowy / bita
śmietana
black coffee / Jameson 40 ml / cane sugar / whipped
cream

Kawa mrożona 15,00

Espresso tonic 10,00

Syrop do kawy 2,00

Mleko roślinne / Bez laktozy 2,00

Herbata Sir William's / różne rodzaje 7,00

Coś do kawy

Something for coffee

Advocaat 6,00 / 40 ml

Tequila Olmeca Czekoladowa 6,00 / 40 ml

Amaretto 6,00 / 40 ml

Bailey's 10,00 / 40 ml

Kahlua 10,00 / 40 ml

Lemoniada

Lemonade

Lemoniada 12,00

Smoothie sezonowe 12,00

Shakes

Shakes

Shake waniliowy / truskawkowy / czekoladowy 15,00

Piwa

Beers

Żywiec lane 8,00 / 0,3l

Żywiec lane 10,00 / 0,5l

Dworkowe shandy 14,00 / 0,5l
piwo lane żywiec / lemoniada / kostki lodu
draft beer żywiec / lemonade / ice cubes

Piwa lokalne z browaru na Jurze

Regional beers

Piwo Jurajskie - wybrane smaki 12,00 / 0,5l