

SANDRO SILVER
RESTAURACJA – DRINK BAR

PONIEDZIAŁEK- PIĄTEK

od 14.00 – 22.00

SOBOTA

od 12.00 – 22.00

NIEDZIELA

od 12.00 -20.00

*Ostatnie zamówienie potraw 30 minut przed zamknięciem
lokalu*

PRZYSTAWKI /STARTERS

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ podawane na
soczystej rukoli, z parmezanem i kaparami
BEEF CARPACCIO served with arugula, parmesan cheese and capers
48,00 pln

KREWETKI DUSZONE W BIAŁYM WINIE
6 SZT.
Prawns stewed in white wine souce
49,00 pln

BRUSCHETTA 3 SZT. (grzanka, pomidor, czosnek, mozzarella)
Bruschetta (toast, tomato, garlic, mozzarella)
24,00 pln

ZUPY / SOUPS

TRADYCYJNY ROSÓŁ z makaronem domowym i marchewką
TRADITIONAL CHICKEN BROTH with home-made pasta and carrots
20,00 pln

BARSZCZ CZYSTY
BORSCH
10,00 pln

KROKIET
CROQUET
8,00 pln

KREM POMIDOROWY Z NUTA BAZYLI I PARMEZANEM
Tomato cream soup with basil and parmezan cheese
24,00 pln

ZUPA- POMYSŁ DNIA
THE SOUP OF THE DAY
..... pln

SALATKI / SALADS

SALATA CEZAR na sałacie rzymskiej, z kurczakiem grillowanym, ogórkiem i pomidorkami koktajlowymi oraz sosem cezar

Cesar salad served on romaine lettuce with grilled chicken, cucumber, cherry tomatoes and cesar souce *37,00 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 *30,00 pln*

DLA DZIECI/ KIDS MENU

Rosółek z makaronem domowym i marchewką

Broth with home-made pasta and carrots *17,00 pln*

Chrupiące kurczaczki z frytkami

Chicken cutlet coated in corn flakes *31,00 pln*

Makaron Spaghetti z sosem pomidorowym

Pasta spaghetti with tomato sauce *18,00 pln*

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

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA podana w sosie śmietanowo-winnym z krewetkami, chorizo i szpinakiem

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA served in a cream and wine souce with prawns, chorizo and spinach 49,00 pln

*SPAGHETTI ALLA CARBONARA
SPAGHETTI ALLA CARBONARA*

40,00 pln

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA w sosie śmietankowym, z częstkami grillowanego łososia i zielonymi warzywami

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA in a cream sauce, with grilled salmon and green vegetables 52,00pln

PIEROGI RUSKIE z okrasą z cebuli 8 szt

HANDMADE DUMPLINGS with potato and cottage cheese stuffing with roasted onion 35,00 pln

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

FETA CHEESE BAKED with a bouquet of crunchy vegetables and basil 37,00 pln

*NALĘŚNIKI Z SEREM, OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
PANCAKES WITH CHEESE, FRUITS AND CREAM*

2SZT 33pln 1SZT 23pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

*STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ z sosem z zielonego pieprzu,
serwowany z grillowanymi warzywami i krokietem ziemniaczanym
200g/ 250g surowej poledwicy*

*SIRLOIN STEAK with green pepper sauce, served on grilled vegetables
with potato croquette* 135,00 pln

*POŁÓWKA KACZKI (ok. 480g) z modrą kapustą i pyzami
HALF A DUCK with red cabbage and dumplings*

75,00pln

*POLSKI KOTLET SCHABOWY Z KOSTKĄ W CHRUPIĄCEJ PANIERCE –
smażony na maśle klarowanym, podany z kapustą zasmażaną i puree ziemniaczanym
POLISH PORK CHOP WITH BONE in crispy batter - fried in lard, served with
fried cabbage and mashed potatoes* 46,00 pln

*KOTLET DE VOLLAILE Z MASŁEM podawany z frytkami i surówką
CHICKEN KIEV with butter served with French fries and salad*

46,00 PLN

*GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA z tymiankiem, pomidorkami concasse
podawany z krokietem ziemniaczanym, puree z pietruszki i grillowana marchewką*
GRILLED CHICKEN FILLET with thyme and concasse serverd with tomato
croquette parsley puree and grilled carrot*

44,00 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 53,00 pln*

*POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA w rozmarynie otulona boczkiem z gratin
ziemniaczaną, purre z marchwi i białej czekolady oraz karmelizowanymi warzywami
okopowymi **

*PORK SIRLOIN IN ROSAMERY wrapped in bacon with potato gratin , carrot and
white chocolate puree and carmelized root vegetables 59,00 pln*

*SANDACZ SMAŻONY NA MAŚLE z puree ziemniaczano-cytrynowym podawany
w kalafiolem romanesco i buraczkami w occie balsamicznym **

*ZANDER FREID on butter with potato and lemon puree served with romanesco
culiflower and beetroot in balsamic vinegar*

71,00 pln

***BRAK MOŻLIWOŚCI ZMIAN W DANIU**

IT IS NOT POSSIBLE TO CHANGE THE DISH

KARTA ALERGENÓW DO WGLĄDU NA ŻYCZENIE
ALLERGEN CARD ON REQUEST

DESERVY / DESSERTS

CIASTO DNIA Cake of the day 20,00 – 24,00 pln

Deser Lodowy z owocami 3gałki/ Ice Cream Dessert with fruits 30,00 pln

Maliny na gorąco z lodami 2 gałki/ Hot raspberries with ice-cream 29,00 pln

Deser Pavlova/ Pavlov's Dessert

Maliny, bita śmietana z serkiem mascarpone, beza, 1 gałka lodów waniliowych/ Raspberries, whipped cream with mascarpone, meringue, 1 scoop vanilla ice cream
33,00 pln

Deser sorbetowy (sorbet mango) 2 gałki z owocami leśnymi, płatkami kukurydzianymi i jogurtem

Sorbet dessert (sorbet mango, lemon) 2 scoops with forest fruits, cornflakes and yoghurt
29,00 pln

*Koktajl owocowy / Fruit cocktail 250ml** 20,00 pln

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / HEIßE GETRÄNKE

Espresso 11,00 PLN

Espresso doppio 14,00 PLN

Kawa z ekspresu / coffee 12,00 PLN

Capuccino 13,00 PLN

Latte macchiato 17,00 PLN

Herbata exp. /tea / Tee 10,00 PLN

Herbata z owocami leśnymi lub cytrusami 18,00 PLN

Herbata imbirowa/goździkowa/żurawinowa 18,00 PLN

**tylko w sezonie letnim*

NAPOJE ZIMNE/COLD SOFT DRINKS

<i>Lemoniada firmowa/Lemonade*</i>	<i>0,35l</i>	<i>16,00 PLN</i>
<i>Coca-Cola/Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Sprite/Fanta/Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,25l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water</i>	<i>0,3l</i>	<i>8,00 PLN</i>
<i>Cisowianka/ Mineral water</i>	<i>0,7l</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Sok ze świeżych pomarańczy Orange juice</i>	<i>0,2l</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Kawa mrożona/ Ice coffe</i>	<i>0,35l</i>	<i>19,00 PLN</i>

**tylko w sezonie letnim*

PIWO / BEER / BIER

<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Lech Pils/Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Pszeniczne</i>	<i>0,5l</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub IPA /AIPA</i>	<i>0,5l</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Ciemne</i>	<i>0,5l</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Bezalkoholowe</i>	<i>0,5l</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Piwo Becks</i>	<i>0,5l</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Piwo Lech Free/ Lech Free Limonka-Mięta</i>	<i>0,33l</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Sok do piwa</i>		<i>2,00 PLN</i>

WÓDKA i INNE

<i>Baczewski</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Gin Name & Nature</i>	<i>40 ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Imperial Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Ron Barcelo Dominicano Rum</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Silver Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Gold Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00PLN</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>16,00PLN</i>
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	<i>80ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Campari, Passoa, Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00 PLN</i>

WHISKY / BOURBON

<i>Ballantines Finest</i>	<i>40ml</i>	<i>15,00 PLN</i>
<i>Ballentines 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>20,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>40ml</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Johnnie Walker Black 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>19,00 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>19,00 PLN</i>
<i>Ben Riach Single Malt Scotch Whisky 10 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>19,00 PLN</i>
<i>Ben Riach Single Malt Scotch Whisky 20 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>60,00 PLN</i>
<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>22,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels Whiskey 7 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>18,00 PLN</i>
<i>Jack Daniels - Whiskey Gentleman Jack</i>	<i>40ml</i>	<i>24,00 PLN</i>
<i>Blanton's Original Single Barrel Bourbon 8 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>50,00PLN</i>
<i>Blanton's Gold Edition Bourbon 12 Years</i>	<i>40ml</i>	<i>60,00PLN</i>
<i>Blanton;s Stright from the barrell</i>	<i>40 ml</i>	<i>80,00 PLN</i>

BRANDY / KONIAK

<i>Metaxa*****</i>	40ml	18,00 PLN
<i>Metaxa*****</i>	40ml	25,00 PLN
<i>Marquis de villard</i>	40ml	18,00 PLN
<i>Georgian Legend VSOP 5 years</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Georgian Legend XO 5 years</i>	40ml	32,00 PLN
<i>Damblat Argman XO</i>	40ml	30,00 PLN
<i>Dupuy VSOP Tentation</i>	40 ml	30,00 PLN
<i>Dupuy VS Tentation</i>	40 ml	30,00 PLN
<i>Dupuy XO Tentation</i>	40 ml	60,00 PLN
<i>Francois Voyer VSOP</i>	40 ml	30,00 PLN
<i>Lheraud VS</i>	40 ml	25,00 PLN
<i>Lheraud VSOP</i>	40 ml	25,00 PLN

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

25,00 PLN

Sex on the beach- 40ml wódka, 20ml likier kokosowy, 20ml likier brzoskwiniowy, plaster pomarańczy, 60ml sok pomarańczowy, 20ml sok żurawinowy, kostki lodu

Sex on the beach- 40ml vodka, 20ml coconut liqueur, 20ml peach liqueur, slice of orange, 20ml cranberry juice, 60ml orange juice, ice cubes

25,00PLN

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

28,00PLN

Inne na zamówienie *Others on request*