

SANDRO SILVER
RESTAURACJA – DRINK BAR

PONIEDZIAŁEK- PIĄTEK

od 14.00 – 22.00

SOBOTA

od 12.00 – 22.00

NIEDZIELA

od 12.00 -20.00

PRZYSTAWKI / STARTERS / VORSPEISEN

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ podawane na
soczystej rukoli, z parmezanem i kaparami
BEEF CARPACCIO served with arugula, parmesan cheese and capers
39,00 pln

KREWETKI W PIKANTNYM SOSIE Z NUTĄ IMBIRU
6 SZT.
Prawns in a spicy sauce with a ginger note 49,00 pln

BRUSCHETTA 3 SZT. (grzanka, pomidor, czosnek, mozzarella)
Bruschetta (toast, tomato, garlic, mozzarella) 21,00 pln

ZUPY / SOUPS / SUPPEN

TRADYCYJNY ROSÓŁ z makaronem domowym i marchewką
TRADITIONAL CHICKEN BROTH with home-made pasta and carrots
16,00 pln

BARSZCZ CZYSTY
BORSCH 10,00 pln
KROKIET
CROQUET 8,00 pln

ZUPA – POMYSŁ DNIA
THE SOUP OF THE DAY pln

SALATKI / SALADS/SALATE

GRILLOWANE PEŁTAKI POŁĘDWICY na mixie sałat z pomidorkiem koktajlowym, cebulą czerwoną, serem gorgonzola, prażonym orzechem włoskim z sosem na bazie wina, kardamonu i miodu

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

51,00 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

33,00 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

29,00 pln

SALATKA – POMYSŁ DNIA

Salad of the day

..... pln

DLA DZIECI/KIDS MENU

„ENE DUE RABE” Rosolek z makaronem domowym i marchewką

ENE DUE RABE" Broth with home-made pasta and carrots

12,00 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

27,00 pln

„KOSI KOSI ŁAPKI” Makaron z sosem pomidorowym

Pasta with tomato sauce

16,00 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 46,00 pln

FETTUCINE Z KURKAMI, SZYŃKĄ PARMENSKĄ I POMIDORKIEM KOKTAJLOWYM

FETTUCINE WITH CHANTRELLES, parmen ham and coctailed tomatoes 39,00 pln

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

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA in a cream sauce, with grilled salmon and green vegetables 47,00pln

PIEROGI RUSKIE lub Z MIĘSEM 8 szt

Handmade dumplings with potato and cottage cheese stuffing with roasted onion or with meat 29,00 pln

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

FETA CHEESE BAKED with a bouquet of crunchy vegetables and basil 30,00 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 38,00 pln

NALĘŚNIKI Z SEREM, OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

PANCAKES WITH CHEESE, FRUITS AND CREAM

2 SZT. 25 pln,

1 SZT. 17pln

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 110,00 pln*

*STEK WOŁOWY Z ANGUSA z sosem z zielonego pieprzu serwowany z groszkiem
cukrowym i frytką steakhaus 200g*

*BEEF STEAK FROM ANGUS with green pepper sauce
served with sugar peas and the steakhouse pommes frites 75,00 pln*

*PIERŚ KACZA SOUS VIDE Z ŻURAWINĄ w glazurze z pomarańczy
podawana z surówką na pomarańczach i opiekany ziemniakami*

*DUCK BREAST WITH CRANBERRY in orange glaze
served with salad with oranges and baked potatoes 49,00pln*

*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 39,00 pln*

*KOTLET DE VOLLAILE Z MASEM podawany z frytkami i surówką
Chicken Kiev with butter served with French fries and salad*

39,00 PLN

*GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA PODAWANY Z RYZEM I
GOTOWANYMI WARZYWAMI*

Grilled chicken fillet served with rice and boiled vegetables

39,00 PLN

*POLEDWICZKA WIEPRZOWA ROZCIAGANA NA SPOSOB WLOSKI
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*

47,00 pln

*POLEDWICZKI 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*

53,00 pln

DORSZ/SANDACZ Z PIECA 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*

56,00 pln

** KARTA ALERGENÓW DO WGLĄDU NA ŻYCZENIE
ALLERGEN CARD ON REQUEST*

DESERY DESSERTS / NACHTISCH

CIASTO DNIA Cake of the day 14,00 – 20,00 pln

Deser Lodowy z owocami 3gałki/ Ice Cream Dessert with fruits 22,00 pln

Maliny na gorąco z lodami 2 gałki/ Hot raspberries with ice-cream 22,00 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
28,00 pln

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

Sorbet dessert (sorbet mango, lemon) 2 scoops with forest fruits, cornflakes and yoghurt
22,00 pln

*Koktajl owocowy / Fruit cocktail 250ml ** 15,00 pln

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS / HEIßE GETRÄNKE

Espresso 9,00 PLN

Espresso doppio 13,00 PLN

Kawa z ekspresu / coffee 9,00 PLN

Capuccino 10,00 PLN

Caffe latte 13,00 PLN

Herbata exp. /tea / Tee 9,00 PLN

Herbata z owocami leśnymi lub cytrusami 14,00 PLN

Herbata imbirowa/goździkowa/żurawinowa 14,00 PLN

**tylko w sezonie wiosenno-letnim*

NAPOJE ZIMNE/COLD SOFT DRINKS/KALTE GETRÄNKE

<i>Lemoniada firmowa/Lemonade*</i>	<i>0,35l</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Cappy</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Cisowianka / Mineral water / Mineralwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,00 PLN</i>
<i>Cisowianka/ Mineral water/ Mineralwasser</i>	<i>0,7l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Sok z pomarańczy Orange juice / Orange säfte</i>	<i>0,2l</i>	<i>17,00 PLN</i>
<i>Tonic</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Kawa mrożona/ Ice coffe</i>	<i>0,25l</i>	<i>15,00 PLN</i>

**tylko w sezonie wiosenno-letnim*

PIWO / BEER / BIER

<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Lech Pils/Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Tyskie Gronie</i>	<i>0,5l</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Pszeniczne</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Pils</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub IPA</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Ciemne</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub AIPA</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>Piwo lokalne Gzub Bezalkoholowe</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 PLN</i>
<i>sok do piwa</i>		<i>2,00 PLN</i>

WÓDKA i INNE

<i>Bols</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Finlandia</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Absolut Blue</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>40ml</i>	<i>7,00 PLN</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Gin Christeas London</i>	<i>40ml</i>	<i>10,00 PLN</i>
<i>Gin Name & Nature</i>	<i>40 ml</i>	<i>12,00 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>Alma Aztec Silver Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Alma Aztec Gold Tequila</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00PLN</i>
<i>Cointreau</i>	<i>40ml</i>	<i>12,00PLN</i>
<i>Martini Bianco/Rosso</i>	<i>80ml</i>	<i>12,00 PLN</i>
<i>Campari, Passoa, Malibu</i>	<i>40ml</i>	<i>9,00 PLN</i>

WHISKY / BOURBON

<i>Ballantines Finest</i>	40ml	11,00 PLN
<i>Ballentines 12 Years</i>	40ml	16,00 PLN
<i>Johinnie Walker Red</i>	40ml	10,00 PLN
<i>Johnnie Walker Black 12 Years</i>	40ml	15,00 PLN
<i>Glen Dronach Revival 15 Years</i>	40ml	35,00 PLN
<i>Glen Dronach Original 12 Years</i>	40ml	25,00 PLN
<i>BenRiach Sherry Wood Single Malt 12 Years</i>	40ml	25,00 PLN
<i>BenRiach Single Malt Scotch Whisky 12 Years</i>	40ml	20,00 PLN
<i>Ben Riach Floor Maltings Heart of Speyside</i>	40ml	15,00 PLN
<i>Ben Riach Single Malt Scotch Whisky 10 Years</i>	40ml	15,00 PLN
<i>Ben Riach Single Malt Scotch Whisky 20 Years</i>	40ml	60,00 PLN
<i>Chivas Regal Scotch Whisky 12 Years</i>	40ml	17,00 PLN
<i>Jack Daniels Whiskey 7 Years</i>	40ml	15,00 PLN
<i>Jack Daniels - Whiskey Gentleman Jack</i>	40ml	18,00 PLN
<i>Blanton;s Special Reserva</i>	40 ml	19,00 PLN
<i>Blanton's Original Single Barrel Bourbon 8 Years</i>	40ml	30,00PLN
<i>Blanton's Gold Edition Bourbon 12 Years</i>	40ml	42,00PLN
<i>Blanton;s Stright from the barrell</i>	40 ml	52,00 PLN

BRANDY / KONIAK

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

<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

20,00 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

20,00PLN

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

25,00PLN

Inne na zamówienie

Others on request