

MENU



RESTAURANT

St. Joseph

Przystawki | Starters

Tatar z polędwicy wołowej | Beef sirloin tartare

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 10

cebula, ogórek konserwowy, marynowane grzyby, żółtko, pieczywo, masło
onion, pickled cucumber, pickled mushrooms, egg yolk, bread, butter

55 PLN

Placki ziemniaczane | Potato pancakes

Alergeny | Allergens 1, 3, 7

ziemniaki, suszony pomidor, cebula, szpinak, sos grzybowy
potatoes, dried tomato, onion, spinach, mushroom sauce

47 PLN

Pierogi kresowe | Potato & cottage cheese dumplings

Alergeny | Allergens 1, 3, 7

pierogi z serem i ziemniakami 6 sztuk, sos śmietanowy ze szczypiorkiem
potato and cottage cheese dumplings 6 pieces, cream sauce with chives

41 PLN

Krewetki w sosie maślanym | Shrimps in butter sauce

Alergeny | Allergens 1, 3, 4, 7

krewetki 6szt ,wino, pietruszka, pomidorki, koktajlowe, chilli
shrimp 6 pcs , wine ,parsley ,cherry tomatoes , chilli

51 PLN

Lista alergenów znajduje się na końcu karty / A list of allergens can be found at the end of the menu

Dania główne | Main dishes

Kurczak Supreme z pyrą z gzikiem | Chicken Supreme with potato with cottage cheese

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 9, kapsaicyna

kurczak, pyra z gzikiem, warzywa konfitowane, mus z kalafiora, rzodkiewka, sos tymiankowy
chicken supreme, potatoes with cottage cheese, confit vegetables, cauliflower mousse, radish, thyme sauce
54 PLN

Kotlet schabowy | Pork chop

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 9

kotlet schabowy, purée ziemniaczane, pieczarki smażone, kapusta kiszona zasmażana z boczkiem
pork chop, potato purée, fried mushrooms, fried sauerkraut with bacon
55 PLN

Burger wołowy | Beef burger

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 10, 11

mielone mięso wołowe, ser cheddar, bułka maślana, sałata, pomidor, ogórek, czerwona cebula, sos, frytki
minced beef, cheddar cheese, butter bun, lettuce, tomato, cucumber, red onion, sauce, fries
51 PLN

Sandacz | Zander

Alergeny | Allergens 1, 4, 7, 11

sandacz, puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos maślano - winny ze szczypiorkiem
zander, mashed puree, seasonal vegetables, butter - wine sauce with chives
72 PLN

Stek wołowy | Beef steak

Alergeny | Allergens 1, 4, 7, 11

stek z polędwicy wołowej, ziemniaki opiekane, warzywa sezonowe, grzyby, szpinak, sos pieprzowy
beef sirloin steak, roasted potatoes, seasonal vegetables, mushrooms, spinach, pepper sauce
129 PLN

Udko z kaczki z jabłkami | Duck leg with apples

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 11

udko z kaczki z jabłkami, modra kapusta, pyzy 2 sztuki, żurawina, sos własny
duck leg with apples, red cabbage, 2 dumplings, cranberries, own sauce
69 PLN

Makaron z krewetkami | Pasta with shrimps

Alergeny | Allergens 1, 3, 4, 7, 10

krewetki, suszone pomidory, pomidory koktajlowe, czosnek, cebula, szpinak, natka pietruszki, białe wino
shrimps, dried tomatoes, cherry tomatoes, garlic, onion, spinach, parsley, white wine
59 PLN

Spaghetti Bolognese

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 10

44 PLN

Alkohole | Spirits

Whisky

Auchentoshan(12y) 40 ml - 25 PLN
Chivas Regal Extra (13y) 40 ml - 28 PLN
Ballantine's | 40 ml - 18 PLN
Jameson | 40 ml - 18 PLN
Jim Beam | 40 ml - 18 PLN
Jack Daniel's | 40 ml - 22 PLN

Gin

Jonston Polish Dry Gin | 40 ml - 21 PLN
(regionalny producent / local manufacturer)
Jonston Kind of Blue Gin | 40 ml - 23 PLN
(regionalny producent / local manufacturer)

Tequila

Sierra Silver 40 ml - 18 PLN
Sierra Gold 40 ml - 18 PLN

Rum

Bacardi Carta Blanca 40 ml - 18 PLN

Brandy

Metaxa (12) 40 ml - 25 PLN
Hennessy (VS) 40 ml - 33 PLN

Wódki | Vodkas

Wyborowa 40 ml - 14 PLN | 0,5 - 100 PLN
Amundsen 40 ml - 12 PLN | 0,5 - 110 PLN
Belvedere 40 ml - 30 PLN | 0,7 - 400 PLN

Likiery | Liqueurs

Campari 40 ml - 18 PLN
Baileys 40 ml - 18 PLN
Jägermeister 40 ml - 18 PLN
Kahlua 40 ml - 18 PLN
Passoa 40 ml - 18 PLN

Wermuty | Vermouths

Martini Bianco 100 ml - 17 PLN
Martini Extra Dry 100 ml - 17 PLN
Martini Rosso 100 ml - 17 PLN

Koktajle alkoholowe | Alcohol cocktails

Cuba Libre 300 ml - 26 PLN

Rum Bacardi, limonka, cola | Rum Bacardi, lime, cola

Aperol Spritz 250 ml - 30 PLN

Aperol, Prosecco, woda gazowana | Aperol, Prosecco, sparkling water

Whiskey Sour 250 ml - 28 PLN

Jim Beam, sok z cytryny, syrop cukrowy, pianka

Jim Beam, lemon juice, sugar syrup, foam

Margarita 170 ml - 30 PLN

Tequila Sierra, Cointreau, sok z limonki, syrop cukrowy

Tequila Sierra, Cointreau, lime juice, sugar syrup

Cosmopolitan 210 ml - 28 PLN

Wódka limonkowa, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy

Lime vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice

Mojito 300 ml - 28 PLN

Bacardi Carta Blanca, mięta, limonka, syrop cukrowy, woda gazowana

Bacardi Carta Blanca, mint, lime, sugar syrup, sparkling water

Hugo 250 ml - 30 PLN

Syrop z kwiatów bzu, prosecco, woda gazowana, limonka, mięta

Elderflower syrup, prosecco, sparkling water, lime, mint

Pornstar Martini 210 ml - 32 PLN

Wódka waniliowa, sok z limonki, prosecco, syrop cukrowy, passoa, puree z marakui

Vanilla vodka, lime juice, prosecco, sugar syrup, passoa, passion fruit puree

Zupy | Soups

Rosół z kury | Chicken broth

Alergeny | Allergens 1, 3, 9

klarowny rosół podawany z makaronem i warzywami jullienne, natka pietruszki
clear broth served with noodles and jullienne vegetables, parsley

23 PLN

Żurek | Sour soup

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 9

Żurek tradycyjny podawany z jajkiem sadzonym i pieczywem własnego wypieku
Traditional żurek soup served with a fried egg and homemade bread

28 PLN

Zupa sezonowa | Seasonal soup

Informacji udziela kelner | Please ask waiter for information

27 PLN

Sałatki | Salads

Sałatka Cezar | Caesar salad

Alergeny | Allergens 1, 3, 4, 7, 10

sałata, kurczak, parmezan, grzanki, anchois, dressing, ogórek, pomidor,
cebula czerwona, pieczywo, masło

lettuce, chicken, parmesan cheese, croutons, anchovies, dressing, cucumber, tomato,
red onion, bread, butter

45 PLN

Sałatka z krewetkami | Shrimp salad

Alergeny | Allergens 1, 3, 4, 7, 10

krewetki, pomidorki koktajlowe, ogórek, sos winegret, grzanka z masłem ziołowym, suszone pomidory
shrimps, cherry tomatoes, cucumber, vinaigrette sauce, toast with herb butter, dried tomatoes

49 PLN

Menu degustacyjne | Tasting menu

Alergeny | Allergens: 1, 3, 4, 7, 10, 11

Tatar z polędwicy wołowej | Beef sirloin tartare

cebula, ogórek konserwowy, marynowane grzyby, żółtko, musztarda francuska
onion, pickle, pickled mushrooms, egg yolk, french mustard

Zupa sezonowa | Seasonal soup

Sandacz | Zander

sandacz, puree ziemniaczane, warzywa sezonowe, sos maślano - winny ze szczypiorkiem
zander, mashed puree, seasonal vegetables, butter - wine sauce with chives

Sorbet | Sorbet

Udko z kaczki z jabłkami | Duck leg with apples

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 11

udko z kaczki z jabłkami, modra kapusta, pyzy 2 sztuki, żurawina, sos własny
duck leg with apples, red cabbage, 2 dumplings, cranberries, own sauce

Fondant czekoladowy | Chocolate fondant

kruszonka, coulis wiśniowe, lody
crunch, cherry coulis, ice cream

Oferta dla min. 2 osób - cena: 205 PLN za osobę | Offer for min. 2 persons - price: 205 PLN per person

Napoje ciepłe | Hot drinks

- Espresso 30 ml - 10 PLN
- Espresso doppio 60 ml - 13 PLN
- Americano 150 ml - 13 PLN
- Cappuccino 270 ml - 16 PLN
- Latte macchiato 300 ml - 18 PLN
- Kawa po irlandzku 200 ml - 22 PLN
- Flat white 270 ml - 18 PLN
- Herbata liściasta | Leaf tea 500 ml - 14 PLN

Napoje bezalkoholowe | Soft drinks

- Coca-cola 250 ml - 10 PLN
- Fanta 250 ml - 10 PLN
- Sprite 250 ml - 10 PLN
- Kinley Tonic 250 ml - 10 PLN
- Burn Original 250 ml - 15 PLN
- Soki | Juices 250 ml - 10 PLN
 - pomarańcza, jabłko
 - orange, apple

Woda mineralna | Mineral water

- Kropla Beskidu 330 ml - 9 PLN
- Kropla Delice 330 ml - 9 PLN
- Woda w karafce | Water 1 L - 16 PLN

Soki świeżo wyciskane

Fresh squeezed juices

pomarańczowy | orange 250 ml - 20 PLN
grejpfrutowy | grapefruit 250 ml - 20 PLN
sok mieszany | mixed juice 250 ml - 20 PLN

Drinki bezalkoholowe | Non-alcoholic drinks

Aperol Spritz bezalkoholowy | Non-alcoholic Aperol Spritz 250 ml

aperol likier, prosecco bezalkoholowe, woda gazowana
aperol liqueur, non-alcoholic prosecco, sparkling water
24 PLN

Fresh & sour 200 ml

syrop migdałowy, sok z cytryny, syrop bazyliowy, woda gazowana
almond syrup, lemon juice, basil syrup, sparkling water
24 PLN

Piwa | Beers

Butelkowe | Bottled beers

Książęce Złote Pszeniczne 500 ml - 16 PLN
Książęce Czerwony Lager 500 ml - 16 PLN
Piwo bezalkoholowe 500 ml - 16 PLN

Dania wegetariańskie | Vegetarian dishes

Burger wegetariański | Vegetarian burger

Alergeny | Allergens 1, 3, 7, 10, 11

kotlet na bazie grochu, ser cheddar, bułka maślana, sałata, pomidor, ogórek, czerwona cebula, sos, frytki
vegetarian pea-based cutlet, butter bun, lettuce, tomato, cucumber, red onion, dressing, fries

47 PLN

Pierogi wegańskie | Vegan dumplings

Alergeny | Allergens 1, 3, 7

6 szt., soczewica, suszone pomidory, cebula, czosnek, sos śmietanowy, szczypiorek
6 pieces, lentils, dried tomatoes, onion, garlic, cream sauce, chives

39 PLN

Desery | Desserts

Fondant czekoladowy | Chocolate fondant

Alergeny | Allergens 1, 4, 7, 11

kruszonka, coulis wiśniowe, lody
crunch, cherry coulis, ice cream

31 PLN

Szarlotka | Apple pie

Alergeny | Allergens 1, 4, 7, 11

szarlotka, beza włoska, lody waniliowe
apple pie, meringue, vanilla ice cream

28 PLN

Deser lodowy | Ice cream dessert

Alergeny | Allergens 1, 4, 7, 11

3 kulki lodów: truskawkowe, czekoladowe, waniliowe, owoce sezonowe, kruszonka
3 ice cream scoops: strawberry, chocolate, vanilla, seasonal fruits, crunch

28 PLN

Alergeny | Allergens

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenicą żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz oraz produkty pochodne. 2. Skorupiaki i produkty pochodne. 3. Jaja i produkty pochodne. 4. Ryby i produkty pochodne. 5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne. 6. Soja i produkty pochodne. 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą). 8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne. 9. Seler i produkty pochodne. 10. Gorczyca i produkty pochodne. 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne. 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na So₂. 13. Łubin i produkty pochodne. 14. Mięczaki i produkty pochodne

1. Cereals containing gluten (ie. wheat, rye, barley, oats, spelt wheat and products thereof. 2. Crustaceans and products thereof. 3. Eggs and products thereof. 4. Fish and products thereof. 5. Peanuts (groundnuts) and products thereof. 6. Soya and products thereof. 7. Milk and products thereof (including lactose). 8. Nuts, ie. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios/pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof. 9. Celery and products thereof. 10. Mustard and products thereof. 11. Sesame seeds and products thereof. 12. Sulfur dioxide and sulphites in ducts above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as So₂. 13. Lupin and products thereof. 14. Molluscs and products thereof.