











Do rachunku powyżej 120 zł doliczana jest opłata za serwis w wysokości 10%

An additional service fee of 10% is added to the order above 120 PLN

Informacje o składnikach i alergenach występujących w potrawach dostępne u obsługi

The information about food allergens can be provided by the serving staff

-  Danie ze ślimakami/Dish with snails
-  Danie wegetariańskie/Vegetarian dish
-  Danie bezglutenowe/Gluten free dish

-  [restauracjapodslimakiem](#)
-  [restauracjapodslimakiem.pl](#)
-  [restauracjapodslimakiem.pl](#)

Podana gramatura dotyczy całego dania

The given weight applies to the whole dish



PRZYSTAWKI

Starters

- Ślimaki w tempurze na sałatce szpinakowej z mango, awokado i prażonymi orzechami** 🌀 54 zł
380 g
Snails in tempura with spinach salad, mango, avocado, and toasted nuts
- Ślimaki w salsie pomidorowej z grzankami** 🌀 52 zł
210 g
Snails in tomato salsa with croutons
- Ślimaki po burgundzku z grzankami** 🌀 50 zł
150 g
Escargots a la bourguignonne with croutons
- Placki ziemniaczane z wędzonym pstrągiem, twarożkiem chrzanowym o smaku rukoli** 🌿 47 zł
300 g
Potato pancakes with smoked trout, horseradish cottage cheese with rocket flavor
- Carpaccio z polędwicy wołowej z orzeszkami pinii, serem pecorino, kaparami, rukolą i grzankami** 52 zł
190 g
Beef tenderloin carpaccio with pine nuts, pecorino cheese, capers, arugula and croutons
- Krewetki z dipem miodowym z nutką chilli (10 szt.)** 42 zł
200 g
Shrimps served with a honey dip with a hint of chili



ZUPY

Soups

Krem z pieczonych pomidorów z pecorino i pesto bazyliowym 🌿🍅

Cream of roasted tomatoes with pecorino and basil pesto

18/26 zł

300/450 ml

Domowy rosół z makaronem

Home-made chicken noodle soup

16/24 zł

300/450 ml

Flaki cielęce po staropolsku

Old Polish style veal tripe

18/26 zł

300/450 ml

Zupa pomidorowa z makaronem

Tomato soup with noodles

16/24 zł

300/450 ml

PIZZA

Pizza

Pizza Margherita 🌿

Pizza Margherita

34 zł

440 g

Pizza pepperoni milano

Pepperoni milano pizza

44 zł

460 g

Pizza prosciutto z rucolą

Prosciutto pizza with arugula

49 zł

480 g

Pizza z kozim serem, pieczonym burakiem i gruszką z nutą pesto

Pizza with goat cheese, baked beetroot and pear with a touch of pesto

49 zł

480 g



SAŁATKI

Salads

Sałatka Cobb z kurczakiem, bekonem, awokado, jajkiem poche i dresingiem cytrynowym

Cobb salad with chicken, bacon, avocado, poached egg and lemon dressing

52 zł
350 g

Sałatka Cezar z kurczakiem, serem pecorino, anchois i grzankami

Caesar salad with chicken, pecorino cheese, anchois and croutons

48 zł
370 g

Sałatka z grillowanym kozim serem na grzance, orzechem włoskim w karmelu, pieczonym burakiem i gruszką 🌿

Grilled goat cheese on toast with a lettuce bouquet, roasted beetroot, pear and nuts

49 zł
360 g



DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Stek z polędwicy wołowej (200 g) z ziemniakami wedges z dodatkiem cebuli z nutą chilli i sosem holenderskim 🌿

Beef tenderloin steak (200 g) served with potato wedges, onions, hint of chili and Hollandaise sauce

116 zł

600 g

Kaczka pieczona z kluskami śląskimi i owocami duszonymi w wczermwym winie

Roast duck with Silesian dumplings with caramelised fruit

82 zł

670 g

Kotlet schabowy z jajkiem sadzonym, ziemniakami puree ze szczypiorkiem i mizerią

Loin schnitzel served with a sunny-side up, potatoes with chives and Polish cucumber salad

56 zł

510 g

Grillowana pierś kurczaka z frytkami na chrupiących sałatach z salsą paprykową 🌿

Grilled chicken breast with fries on crispy lettuce with paprika salsa

54 zł

550 g

Burger wołowy z duszoną cebulą, bekonem, serem cheddar, burakiem i majonezem. Podawany z frytkami, salsą paprykową i sałatką colesław

Beef burger with stewed onion, bacon, and cheddar cheese, beetroot and mayonnaise. Served with fries, pepper salsa and coleslaw

56 zł

600 g



DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Rösti ziemniaczane przekładane domowym twarożkiem, jajkiem sadzonym i chrupiącym bekonem

Potato rosti with homemade cottage cheese, and fried egg and crispy bacon

46 zł

420 g

Pierogi myśliwego – smażone lub z wody (6 szt.)

Dumplings with meat - fried or boiled (6 pcs)

48 zł

330 g

Zielone spaghetti z pesto bazyliowym, suszonymi pomidorami, rukolą, serem pecorino i szynką Prosciutto

Green spaghetti with basil pesto, dry tomatoes, arugula with pecorino cheese and Prosciutto ham

48 zł

440 g

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian Main Courses

Rösti ziemniaczane przekładane domowym twarożkiem i jajkiem sadzonym 🌱

Potato rosti with homemade cottage cheese, and fried egg

44 zł

400 g

Zielone spaghetti z pesto bazyliowym, suszonymi pomidorami, rukolą i serem Pecorino 🌱

Green spaghetti with basil pesto, dry tomatoes, arugula with pecorino cheese

46 zł

440 g



RYBY I OWOCE MORZA

Fishes and seafood

- | | |
|---|-----------------------|
| Rumiana dorada podana z sałatką z jarmużu
Golden-brown sea bream served with a kale salad | 68 zł
520 g |
| Makaron nero z krewetkami w salsie pomidorowo-czosnkowej i rukolą
Black pasta with shrimps in tomato-garlic salsa | 62 zł
460 g |
| Makaron nero ze ślimakami w salsie pomidorowo-czosnkowej i rukolą 🍷
Black pasta with snails in tomato-garlic salsa | 62 zł
400 g |
| Filet z pstrąga podany na smażonych warzywach z sosem ogórkowo-koperkowym
Trout fillet served on fried vegetables with cucumber and dill sauce | 62 zł
420 g |
| Sum na makaronie nero z dodatkami: bób, cukinia z nutą cydru i cytryny
Pan-seared catfish served over nero pasta with broad beans and zucchini, accented with cider and lemon | 64 zł
550 g |

DLA MALUCHA

Kids Menu

Stripsy z kurczaka z frytkami lub puree i surówką: mizeria lub coleslaw

Chicken strips with fries or puree with cucumber salad or coleslaw

34 zł

350 g

Grillowany filet z kurczaka z frytkami lub puree i surówką: mizeria lub coleslaw 🌿

Grilled chicken fillet with fries or puree and cucumber salad or coleslaw

34 zł

300 g

Naleśniki smażone na maśle (2 szt.) z dwoma dodatkami do wyboru: twarogiem, dżem truskawkowy, jabłka prażone, krem czekoladowy

Pancakes (2 pcs) fried on butter with two toppings: cottage cheese, strawberry jam, roasted apples, chocolate cream

29 zł

200 g

Frytki z ketchupem 🌿 🌾

Crispy fries

19 zł

350 g

Frytki z batata z dipem z awokado 🌿

Sweet potato fries with avocado dip

29 zł

450 g

Kopytka z masłem 🌿

Potato dumplings with butter

19 zł

270 g

Pancake z syropem klonowym i cukrem pudrem 🌿

Pancake with maple syrup and powdered sugar

28 zł

200 g





DESERY

Desserts

Kremowy sernik z gorącym musem malinowym Creamy cheesecake with hot raspberry mousse	26 zł 240 g
Pucharek lodowy z owocami (2 kulki wanilia/czekolada) Ice cream dessert	26 zł 270 g
Szarlotka na ciepło z lodami i sosem waniliowym Warm apple pie with ice cream and vanilla sauce	28 zł 240 g
Torcik naleśnikowy z gorącymi wiśniami i białą czekoladą Crepe cake with warm cherries and white chocolate	29 zł 350 g

NAPOJE GORAĆE

Hot Beverages

Espresso/Espresso doppio Espresso/Espresso doppio	9/14 zł
Americano czarna lub z mlekiem Americano black or white	14 zł
Cappuccino Cappuccino	16 zł
Cafe latte Latte	18 zł
Herbata: czarna/zielona/owocowa/earl grey Tea: black/green/fruit/earl grey	14 zł
Herbata rozgrzewająca z owocami Warming tea with fruit	19 zł

dostępne mleko bez laktozy/roślinne
Lactose-free/plant-based milk available



NAPOJE ZIMNE

Cold Beverages

Lemoniada owocowa 350 ml/1 litr Fruit lemonade	18 zł/48 zł
Napoje gazowane 200 ml Fizzy drinks	12 zł
Soki 100% naturalne NFC 330 ml pomarańczowy, jabłkowy Orange, Apple	12 zł
Woda gazowana/niegazowana 300 ml/700 ml Sparkling water/Still	10/18 zł
Sok świeżo wyciskany 350 ml Freshly squeezed juice	26 zł

ALKOHOLE

Alcohols

Wino stołowe białe 150 ml/500 ml/1 litr Table wine white	18/48/74 zł
Wino stołowe czerwone 150 ml/500 ml/1 litr Table wine red	18/48/74 zł
Wino bezalkoholowe białe/czerwone 750 ml White/red non-alcoholic wine	89 zł
Piwo regionalne Staropolskie 500 ml Dworskie, Chmielne, Miodowe, Pszenne, Koźlak Local beer	20 zł
Piwo butelkowe 330 ml Beer in bottle	16 zł
Piwo bezalkoholowe 330 ml Alcohol free beer	16 zł

