

Śniadania (serwowane do godziny 11:00)

Breakfast (served until 11:00pm)

- 1. Zestaw śniadaniowy** 20,00 zł
W cenie na ciepło do wyboru
Jajecznicą na maśle z 3 jaj
Jajecznicą z boczkiem z 3 jaj
Jajkiem sadzonym na boczku z 3 jaj
Parówki 2 szt
- 2. Bufet śniadaniowy** 35,00 zł
(Dostępny w wybranych terminach)

Zakąski

Appetizer

- 1. Carpaccio z polędwicy wołowej** 150g 31,00 zł
(plasterki polędwicy wołowej, oliwki, kapary, ser pleśniowy, grzanki)
Beef Carpaccio (Thinly sliced beef, olives, capers, blue cheese, croutons)
- 2. Śledzik pod pierzynką** 150g 11,50 zł
Herring under a blanket
- 3. Śledzik z cebulką** 150g 10,00 zł
Herring with onion
- 4. Oscypek z żurawiną** 3 szt 10,50 zł
Oscypek (smoked cheese made with sheep milk) with cranberry sauce)
- 5. Oscypek z boczkiem** 3 szt 12,50 zł
Oscypek (smoked cheese made with sheep milk) with bacon
- 6. Sałatka grecka** 300g 17,00 zł
(sałata sezonowa, ser feta, oliwki, cebula, pomidor, ogórek, sos vinegrett)
Greek salad (Seasonal lettuce, feta cheese, olives, onion, tomato, cucumber, vinaigrette dressing)
- 7. Sałatka z grillowanym kurczakiem** 300g 19,00 zł
(kurczak z grilla, pomidor, kukurydza, ogórek, cebula, papryka)
sałata sezonowa, sos czosnkowy)
Chicken salad (Grilled chicken, tomato, corn, cucumber, onion, bell pepper, seasonal lettuce, garlic sauce)
- 8. Sałatka Piekielna z paskami polędwicy wołowej i grzankami z masłem czosnkowym** 300g 32,00 zł
(polędwica wołowa, suszone pomidory, kapary, cebula, słonecznik, sałata sezonowa, sos vinegrett)
Devil Salad served with strips of beef and croutons with garlic butter
Beef, sundried tomatoes, capers, onion, sunflower seeds, seasonal lettuce, vinaigrette dressing
- 9. Pajda chleba ze smalcem i ogórkiem** 4szt 10,00 zł
Slice of bread with lard and cucumber

Zupy

Soups

- | | | |
|--|------|----------|
| 1. Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
<i>Old Polish White Borscht with sausage and egg</i> | 400g | 11,00 zł |
| 2. Żurek staropolski podawany w chlebie z kiełbasą i jajkiem
<i>Old Polish White Borscht served in a bread bowl with sausage and egg</i> | 350g | 13,00 zł |
| 3. Kwaśnica z żeberkami i prażkami
<i>Barberry with ribs and potato dumplings</i> | 400g | 11,50 zł |
| 4. Barszcz czerwony z kołdunami
<i>Red Borscht with dumplings</i> | 350g | 9,50 zł |
| 5. Barszcz czerwony
<i>Red Borscht</i> | 200g | 4,00 zł |
| 6. Rosół z makaronem
<i>Broth with noodles</i> | 350g | 8,00 zł |
| 7. Rosół z kołdunami
<i>Broth with little dumplings</i> | 350g | 9,50 zł |
| 8. Grzybowa z łazankami
<i>Mushroom soup with small square noodles</i> | 350g | 10,00 zł |
| 9. Flaki po staropolsku
<i>Old Polish Tripe</i> | 350g | 10,00 zł |
| 10. Zupa dnia
<i>Soup of the Day</i> | 350g | 6,00 zł |

Dania z wieprzowiny

Main dishes of pork

- | | | |
|--|------|-----------------|
| 1. Kotlet schabowy | 200g | 11,50 zł |
| <i>Pork chop</i> | | |
| 2. Kotlet chłopa | 400g | 22,50 zł |
| <i>(dwa placki ziemniaczane przełożone kotлетem schabowym z kapustą zasmażaną)</i> | | |
| <i>Countryman's Chop (Pork chop layered with two potato pancakes with browned cabbage)</i> | | |
| 3. Schab po kowalsku | 200g | 15,50 zł |
| <i>(schab z pieczarkami, serem, cebulką i ketchupem)</i> | | |
| <i>Blacksmith's Chop (Pork chop with mushrooms, cheese, onion, and ketchup)</i> | | |
| 4. Połędwiczki wp. w sosie śmietanowo-borowikowym | 200g | 22,50 zł |
| <i>Pork loins in a creamy Boletus mushroom sauce</i> | | |
| 5. Karkówka w sosie pieczeniowym | 200g | 17,00 zł |
| <i>Pork neck in gravy</i> | | |
| 6. Żeberka w sosie staropolskim | 400g | 22,50 zł |
| <i>Spare ribs in an Old Polish sauce</i> | | |

Dania z wołowiny

Beef and Veal

- | | | |
|---|------|----------|
| 1. Stek z polędwicy na sosie gorgonzola z sałatką sezonową
<i>Steak with a gorgonzola sauce and seasonal salad</i> | 350g | 69,00 zł |
| 2. Pasieczki z polędwicy w sosie śmietanowo-borowikowym
<i>Beef strips in a creamy Boletus mushroom sauce</i> | 200g | 38,00 zł |
| 3. Grillowany stek z antrykotu
<i>podawany z kolbą kukurydzy i masłem czosnkowym</i>
<i>Grilled entrecote steak served with garlic butter and a corn cob</i> | 450g | 49,00 zł |
| 4. Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym (ze schabu cielęcego)
<i>Veal cutlet with a fried egg</i> | 200g | 31,50 zł |
| 5. Policzki wołowe na sosie pieczeniowo - chrzanowym
<i>Beef cheeks with a gravy and horseradish sauce</i> | 300g | 29,50 zł |

Dania z drobiu

Poultry

- | | | |
|---|------|----------|
| 1. Panierowana pierś z kurczaka
<i>Breaded chicken breast</i> | 200g | 12,50 zł |
| 2. De Volaille
<i>Chicken Kiev</i> | 170g | 14,00 zł |
| 3. Polędwiczki z kurczaka na sosie borowikowo-śmietanowym
<i>Chicken strips with a creamy Boletus mushroom sauce</i> | 200g | 17,50 zł |
| 4. Pierś Czarny Staw
<i>(faszerowana ogórkiem, papryką, boczkiem i serem)</i>
<i>Czarny Staw (Black Pond) breast</i>
<i>Chicken breast stuffed with pickles, bell pepper, bacon, and cheese</i> | 200g | 14,00 zł |

Dania z ryb

Fish

- 1. Filet z łososia na sosie cytrynowo - limonkowym** 250g (150g ryby) **36,00 zł**
w duecie z glazurowanymi zielonymi warzywami z bazylią
Salmon filet with a lemon-lime sauce paired with glazed green vegetables and basil
- 2. Pstrąg w ziołach** 300-400g **26,00 zł**
Trout with herbs
- 3. Śledzik w śmietanie z ziemniakami opiekаныmi** 350g **16,00 zł**
Herring in sour cream with grilled potatoes

Dania z grilla

Off the Grill

- 1. Karczek zbójnicki** 200g **15,00 zł**
Brigand pork neck
- 2. Golonka z kością z musztardą i chrzanem** 800-900g **38,50 zł**
Boneless pork knuckle
- 3. Dwa steki z poledwicy z grillowanym boczkiem** 250g **26,50 zł**
w sosie gorgonzola (steki z poledwicy wieprzowej)
Two pork steak strips with grilled bacon in a gorgonzola sauce
- 4. Filet z kurczaka** 200g **14,00 zł**
Chicken breast
- 5. Piers z kurczaka z bekonem w sosie gorgonzola** 200g **16,00 zł**
Chicken breast with bacon in a gorgonzola sauce

Czarny Staw

Dla jaroszy i nie tylko

Main dishes of flour

- | | | |
|---|--------|----------|
| 1. Placki zbójnickie
<i>Brigand-Potato pancakes with meat</i> | 500g | 24,00 zł |
| 2. Pierogi z kapustą i grzybami
<i>Dumplings filled with sauerkraut and mushrooms</i> | 10 szt | 16,00 zł |
| 3. Pierogi z mięsem
<i>Dumplings filled with meat</i> | 10 szt | 18,00 zł |
| 4. Pierogi ruskie
<i>Dumplings filled with potatoes, curd cheese and onion</i> | 10 szt | 16,00 zł |
| 5. Pierogi z truskawkami
<i>Dumplings filled with fruits</i> | 10 szt | 19,00 zł |
| 6. Pierogi z jagodami
<i>Dumplings filled with fruits</i> | 10 szt | 24,00 zł |
| 7. Micha pierogów Czarny Staw
<i>(Trzy rodzaje pierogów- z mięsem, z kapustą, ruskie)</i>
<i>Mixed of dumplings filled</i> | 12 szt | 19,00 zł |
| 8. Placki ziemniaczane
<i>Brigand-Potato pancakes</i> | 2 szt | 8,00 zł |
| 9. Camembert z żurawiną na sałatce sezonowej
<i>Camembert roasted with cranberry</i> | 350g | 18,00 zł |

**Pierogi podajemy zgodnie z życzeniem z wody lub zapiekane
oraz do wyboru polewamy skwarkami lub masłem z cebulką**

Dumplings can be served boiled or fried, and with either pork scratchings or caramelised onion

Czarny Staw

Dodatki

Sides

1. Ziemniaki gotowane <i>Boiled potatoes</i>	150g	5,50 zł
2. Ziemniaki pieczone <i>Fried potatoes</i>	150g	7,50 zł
3. Frytki <i>Chips/French fries</i>	150g	7,00 zł
4. Ziemniaki grillowane z deppem czosnkowym <i>Grilled potatoes with garlic dip</i>	2 szt	9,00 zł
5. Kopytka <i>Potato dumplings</i>	150g	6,00 zł
6. Kluski śląskie <i>Traditional polish noodles</i>	150g	7,00 zł
7. Kasza gryczana <i>Roasted buckwheat</i>	150g	5,00 zł
8. Ryż <i>Boiled rice</i>	150g	5,00 zł
9. Pieczywo <i>Bread</i>	100g	2,00 zł
10. Grzanki z masłem czosnkowym <i>Croutons with garlick butter</i>	3szt	3,00 zł
11. Masło górskie <i>Butter</i>	50g	2,00 zł
12. Prażoki <i>Mashed potatoes</i>	2szt	4,00 zł
13. Jajko sadzone <i>Fried eggs</i>	1szt	2,00 zł
14. Kołduny <i>Little dumplings</i>	8 szt	4,00 zł

Czarny Staw

Sosy

Sauce

- | | | |
|--|-----|---------|
| 1. Chrzan, musztarda, ketchup
<i>Horseradish, mustard, ketchup</i> | 50g | 3,00 zł |
| 2. Czosnkowy , majonez
<i>Mayonnaise, Garlic,</i> | 50g | 3,00 zł |
| 3. Barbecue
<i>Barbecue</i> | 50g | 3,00 zł |
| 4. Żurawina
<i>Cranberry</i> | 50g | 3,00 zł |
| 5. Śmietana
<i>Sour cream</i> | 50g | 3,00 zł |

Czarny Staw

Dodatki warzywne

Vegetable Sides

- | | | |
|--|-------|----------|
| 1. Kapusta zasmażana
<i>Fried sauerkraut</i> | 200g | 7,00 zł |
| 2. Buraczki zasmażane
<i>Fried beet</i> | 200g | 6,00 zł |
| 3. Warzywa z wody
<i>Fried vegetables</i> | 150g | 9,00 zł |
| 4. Warzywa grillowane z tzatzykami
<i>Grilled vegetables</i> | 150g | 11,50 zł |
| 5. Marchewka z groszkiem
<i>Carrot with pea</i> | 200g | 6,00 zł |
| 6. Kolba kukurydzy
<i>Corn cob</i> | 1 szt | 4,00 zł |

Surówki

Salad

- | | | |
|--|------|----------------|
| 1. Zestaw surówek
<i>Set of salads</i> | 200g | 8,00 zł |
| 2. Surówka z białej kapusty
<i>White cabbage salad</i> | 200g | 6,00 zł |
| 3. Surówka z marchwi
<i>Carrot salad</i> | 200g | 6,00 zł |
| 4. Surówka z kiszanej kapusty
<i>Sauerkraut salad</i> | 200g | 6,00 zł |
| 5. Ogórek z kamionki
<i>Pickle cucumber</i> | 200g | 6,00 zł |
| 6. Mizeria (dostępna sezonowo)
<i>Cucumber salad (available seasonally)</i> | 200g | 7,00 zł |
| 7. Sałatka sezonowa
<i>(sałata sezonowa, ogórek, papryka, pomidor, oliwki, cebula, sos vinegrett)</i>
<i>Seasonal lettuce, cucumber, bell pepper, tomato, onion, vinaigrette dressing</i> | 150g | 9,00 zł |

Czarny Staw

Desery

Dessert

- 1. Jabłecznik z brzoskwiniami na sosie** 1 szt 13,50 zł
z czerwonych owoców z gałką lodów cynamonowych
Apple pie with peaches on a sauce made of red fruit, topped with a scoop of cinnamon ice cream
- 2. Sernik cytrynowy na musie truskawkowym** 1 szt 12,50 zł
Lemon cheesecake with strawberry mousse
- 3. Ciasto czekoladowe z musem z białej czekolady,** 1 szt 14,50 zł
ziemia jadalna, truskawki, gruszki
cake chocolate with mousse with white chocolate, strawberry, pear
- 4. Banan flambirowany z sosem czekoladowym** 250 g 10,50 zł
i lodami straciatella
Banana flambé with chocolate sauce and Straciatella ice cream
- 5. Włoski puchar z orzechami i suszoną żurawiną** 17.00 zł
Cztery gałki lodów
(2 gałki lodów z syropem klonowym i orzechami włoskimi, 2 gałki o smaku espresso z orzechami
laskowymi , bita śmietana)
Czarny Staw (Black Pond) ice cream
Four scoops of ice cream with dried fruit and whipped cream
- 6. Jagodowa królowa** 17.00 zł
Cztery gałki lodów
(waniliowe, jagodowo-śmietankowe, bita śmietana)
vanilla, berry-cream, whipped cream
- 7. Lody nesquik dla dzieci** 8.00 zł
Nesquik ice cream for children

KOSZT SERWOWANIA TORTU DOSTARCZONEGO
PRZEZ KLIENTA DO LOKALU WYNOŚI 30 ZŁ

There is a 30zł cutting and serving fee for cake brought into the restaurant by guests

Gorące napoje

Hot drinks

1. Herbata z cytryną <i>Tea with lemon</i>	200 ml	6,00 zł
2. Kawa duża czarna <i>Black Coffee</i>	150 ml	7,00 zł
3. Kawa duża z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	150 ml	8,00 zł
4. Kawa espresso <i>Single shot espresso</i>	40 ml	7,00 zł
5. Kawa espresso doppio <i>Double shot espresso</i>	80 ml	10,00 zł
6. Kawa cappuccino <i>Coffee cappuccino</i>	150 ml	9,00 zł
7. Kawa latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	250 ml	12,00 zł
8. Kawa mrożona <i>Ice coffee</i>	250 ml	15,00 zł
9. Czekolada <i>Hot Chocolate</i>	150 ml	9,00 zł

Piwa z beczki

Draught Beer

1. Żywiec duży	0,5 l	8,00 zł
2. Żywiec mały	0,3 l	7,00 zł
3. Warka duża	0,5 l	7,00 zł
4. Warka mała	0,3 l	6,00 zł
5. Sok do piwa	1 porcja	1,00 zł

Piwo grzane z cynamonem miodem i imbirem (dostępne w okresie zimowym)

Mulled beer with cinnamon, honey, and ginger (available during the winter season)

Cena 10,00 zł 0,5 l ; 8,00 zł 0,3 l

Piwa z butelki

Beer of bottle

1. Heineken	0,5 l	8,00 zł
2. Żywiec	0,5 l	8,00 zł
3. Warka	0,5 l	7,00 zł

4. <i>Strong</i>	0,5 l	7,00 zł
5. <i>Porter</i>	0,5 l	9,00 zł
6. <i>Desperados</i>	0,5l	9,00 zł

Zimne napoje

Cold drinks

1. <i>Kompot z owoców</i> <i>Stewed fruit</i>	0,2 l	4,00 zł
2. <i>Maślanka</i> <i>Buttermilk</i>	0,2 l	4,00 zł
3. <i>Coca-Cola</i>	0,2 l	5,50 zł
4. <i>Coca-Cola Zero</i>	0,2 l	5,50zł
5. <i>Fanta</i>	0,2 l	5,50 zł
6. <i>Sprite</i>	0,2 l	5,50 zł
7. <i>Tonic Kinley</i>	0,2 l	5,50 zł
8. <i>Nestea</i>	0,2 l	5,50 zł
9. <i>Woda mineralna gazowana</i> <i>Mineral fizzy water</i>	0,2 l	4,50 zł
10. <i>Woda mineralna niegazowana</i> <i>Mineral still water</i>	0,2 l	4,50 zł
11. <i>Sok pomarańczowy</i> <i>Orange juice</i>	0,2 l	6,50 zł
12. <i>Sok jabłkowy</i> <i>Apple juice</i>	0,2 l	6,50 zł
13. <i>Nektar z czarnej porzeczki</i> <i>Blackcurrant juice</i>	0,2 l	6,50 zł
14. <i>Nektar grejpfrutowy</i> <i>Grapefruit juice</i>	0,2 l	6,50 zł
15. <i>Sok wieloowocowy</i> <i>Multiple-fruit juice</i>	0,2 l	6,50 zł
16. <i>Sok pomidorowy</i> <i>Tomatoe juice</i>	0,2 l	6,50 zł
17. <i>Dzbanek wody z cytryną</i> <i>Pitcher of water with lemon</i>	1,3 l	8,00 zł
18. <i>Dzbanek soku</i> <i>(pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy)</i> <i>Pitcher of juice (Orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomato)</i>	1,3 l	16,00 zł
19. <i>Dzbanek napoju gazowanego z lodem i cytryną</i> <i>Coca-Cola, Fanta lub Sprite</i> <i>Pitcher of Coca-Cola, Fanta, or Sprite with ice and lemon</i>	1,3 l	14,00 zł
20. <i>Redbull, Burn</i>	0,25 l	9,00 zł

<i>21. Kwas chlebowy</i>	<i>0,33l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>22. Napój gazowany PICCOLO</i>	<i>0,75l</i>	<i>24,00 zł</i>