



ZUPY | SOUPS

Rosół domowy z makaronem

| PLN 16

Długo warzony rosół na trzech gatunkach mięsa z lubczykiem
Long cooked clear soup from three kinds of meat with nodles

Zupa z suszonych leśnych grzybów

| PLN 22

Grzyby ze zwardońskich lasów, wędzona śliwka, pierożki z jagnięcym farszem
Mushrooms from Zwardon forest soup, smoked plum, lumb dumpligs

Górska kwaśnica z żeberkami i ziemniakami

| PLN 21

Zupa na wywarze z żeberek wieprzowych z kapustą kiszoną i ziemniakami, pieczywo
Soup cooked on pork ribs with sauerkraut and potatoes, bread

Żurek śląski na naszym zakwasie z Krzycy

| PLN 21

Kwaśny gęsty żur, kiełbasa, ziemniaki, jajko, pieczywo
Silesian sour crane, sausage, potatoes, egg, bread

Krem z pomidorów z bazylią i bundzem

| PLN 16

Pomidory, bazylia, lokalny ser z Centrum Pasterskiego w Koniakowie
Tomatoe cream soup with sheep chesse, basil, local cheese



PRZEKĄSKI SPICHLERZA SMAKÓW ZŁOTY GROŃ | SNACK FROM THE ZLOTY GRON GRANARY FLAVOR

Degustacja oliwek z bagietką | PLN 22

Cztery rodzaje oliwek z pestkami, oliwa od rolnika z Krety, bagietka

Olive tasting with a baguette | 4 types of olives, olive oil from a farmer from Crete, a baguette

Degustacja organicznych serów | PLN 41

Trzy gatunki serów krowich, świeży z ziołami, twarde starzony, oraz dojrzewający kremowy konfitura z brzoszyny z marakują, oliwki, oliwa, owoce, orzechy, bagietka

Tasting of organic cheeses | 3 types of cow's cheese, fresh with herbs, hard aged and matured. Cowberry jam with passion fruit, olives, olive oil, fruits, nuts, baguette

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

Śledź – matias królewski w śmietanie | PLN 27

Oryginalne filety z matiasa, śmietana, jabłko, szalotka, szczypiorek, suszona śliwka, pieczywo
Herring matias in cream, original matias fillet, cream, apple, shallot onion, chive, dried plum

Rydze z miejscowego lasa | PLN 28

Rydze smażone na maśle z Istebnej od miejscowej gospodyni, zielona pietruszka, białe wino
Red mushrooms from local forest fried on the butter from Istebna, parsley, white wine

Krewetki smażone na maśle z czosnkiem i ziołami | PLN 41

Masło, pomidorki cherry, pietruszka, czosnek, białe wino, bagietka

Prawns fried on garlic butter, cherry tomatoes, parsley, garlic, white wine, baguette

SAŁATKI | SALAD

Klasyczna sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem | PLN 32

Sałata rzymska, grillowany kurczak, rumiana grzanka, pomidorki koktajlowe | sos anchois

Classic Cezar salad

Romain salad, grilled chicken, pieces of fried baguette, cherry tomatoes, anchovise sauce

Sałatka z grillowanym oscypkiem z Centrum Pasterskiego w Koniakowie | PLN 29

Sałata mieszane, oscypek, biała rzepa, ogórek zielony, prażona słoninka, orzechy, dressing

Sheep cheese salad

Salad mix, grilled sheep cheese, white raddish, cucumber, fried pork scratchings, dressing

MAKARONY | PASTA

Czarne tagliatelle z wołowiną | PLN 34

Groszek cukrowy, warzywa julienne, czosnek, parmezan

Black tagliatelle with beef

Snap peas, julienne vegetables, garlic, parmesan cheese

Penne z oscypkiem z Centrum Pasterskiego w Koniakowie | PLN 31

Makaron al dente, oscypek, boczek wędzony, suszona żurawina, śmietana

Penne with goats cheese from Koniakow

Penne pasta, goat cheese, smoked bacon, dried cranberry, cream

Tagliatelle z krewetkami, cukinią i pomidorkami koktajlowymi | PLN 43

Makaron al dente, krewetki, oliwa, pomidorki, cukinia, czosnek

Tagliatelle with shrimp, zucchini and cherry tomatoes



DESERY | DESSERTS

- Beza z karmelizowaną pomarańczą i waniliowym sosem** | PLN 23
Lekka pianka bezowa, karmelizowane pomarańcze, krem mascarpone
Meringue with caramelized orange and vanilla sauce
Meringue, caramelized orange, mascarpone cream
- Puchar lodowy „Złoty Groń”** | PLN 26
Lody, świeże owoce, śmietana z mascarpone, czekolada
Ice creams Złoty Gron
Ice creams, fresh fruits, mascarpone cream, chocolate
- Klasyczna szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną** | PLN 21
Miejscowa szara reneta, lody waniliowe, bita śmietana
Classic Apple Pie
Village apples baked in crumble cake, vanilla ice creams, clotted cream
- Deser dnia** | PLN 19
Deser dnia | autorska, sezonowa propozycja naszej cukierni
Dessert of the day



DANIA GŁÓWNE | MAIN DISH

- Halibut z posypką pesto** | PLN 59
Delikatny filet z halibuta, palony podwędzany kalafior, młode pieczone ziemniaki
Halibut fillet baked with pesto, smoked cauliflower, potatoes with herbs
- Żebro wołowe w glazurze barbecue** | PLN 59
Żebro wołowe w glazurze z sosu BBQ z pieczonymi ziemniakami i sałatka włoską
Glazed beef rib with BBQ sauce with roasted potatoes and Italian salad
- Chrupiąca połówka z kaczki z jabłkiem, kluskami i czerwoną kapustą** | PLN 49
Długo i wolno pieczona połowa kaczki, jabłko, kluski śląskie, modra kapusta z bakaliarni
Half of crispy duck, slow, long roast duck, apple, Silesian gnocchi, red warm cabbage with dried fruits
- Ogromny kotlet schabowy smażony na smalcu** | PLN 39
Schab wieprzowy na smalcu smażony, kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone w mundurkach
Giant pork chop, boneless pork chop fried on pork fat, fried sour cabbage, baked potatoes
- Grillowana kokosza** | PLN 39
Filet z wiejskiego kurczaka, biały ryż z warzywami, liście młodego szpinaku, grillowane warzywa
Grilled chicken fillet, white rice with vegetables, spinach leaves, grilled vegetables
- Śląska rolada wołowa z ciemnym sosem pieczeniowym** | PLN 44
Wołowina nadziewana boczkiem, kiszonym ogórkiem, kluski śląskie, modra kapusta
Silesian beef roulade with bacon and gherkin, silesian gnocchi, red cabbage, gravy sauce
- Najważniejszy pstrąg w naszym kraju z "Wisetki" spod Baraniej Góry** | PLN 43
Pieczony w całości, frytki, świeże sałaty z sosem vinaigrette
Most important Trout in county of Viselka from under Sheep Mountains, whole baked, homemade chips, fresh salad mix with vinaigrette sauce
- Placki ziemniaczane tak jak lubisz | z gulaszem Złoty Groń** | PLN 41
Tarte na świeżo placki ziemniaczane, gulasz wołowy podlany czerwonym winem z boczkiem, pieczarkami, marchewką i cebulką, kwaśna śmietana
Freshly grated potatoes, beef stew with red wine and bacon, wild mushrooms, carrot and onion
- Pęczotto z gór i lasów z grzybami i bryndzą** | PLN 31
Staropolska gotowana kasza pęczak, tymianek, grzyby ze zwardońskich lasów, bryndza
Pearl barley with mushrooms and sheep cheese
- Pierogi w różnych smakach, które wnuczki Honoratki i Gustlika lepiły** | PLN 33
Pierogi w trzech smakach, kapusta i grzyby leśne, mięso i ruskie
Dumplings with: mushrooms and cabbage, meat and potato with cheese.



PIWA BECZKOWE | DRAFT BEERS

Browar Zamkowy Cieszyn

Piwo Lager Cieszyn | LAGER Z CHMIELEM MARYNKA 300 ml | 500 ml | PLN 10 | 12
Dojrzewa w piwnicach leżakowych cieszyńskiego browaru, potrójnie chmielony

Piwo Noszak Cieszyn | KLASYK 300 ml | 500 ml | PLN 10 | 12
Stworzone zostało w w hołdzie dla Przemysława I Noszaka, księcia cieszyńskiego w latach 1358-1410

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Piwo Złoty Groń | LAGER Z CHMIELEM MARYNKA 500 ml | PLN 15

Piwo Złoty Groń | CIEMNY BOCK 500 ml | PLN 15

Mastne Cieszyn 500 ml | PLN 15

Double Ipa Cieszyn 500 ml | PLN 15

Ciemna Strona Cieszyna 500 ml | PLN 15

Lager cieszyński 500 ml | PLN 15

Pszeniczne cieszyńskie 500 ml | PLN 12

Stout cieszyński 500 ml | PLN 14

Dobry początek cieszyński 500 ml | PLN 14

Desperados 400 ml | PLN 11

Desperados bezalkoholowy 400 ml | PLN 11

Żywiec bezalkoholowy 500 ml | PLN 9

Ufo bezalkoholowe piwo z Cieszyna, mango, granat 300 ml | PLN 9

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE | HOT ALCOHOL DRINKS

Grzane czerwone wino z korzennymi przyprawami 250 ml | PLN 15

Grzane piwo z przyprawami 500 ml | PLN 15

Hot Shot ZŁOTY GROŃ 70 ml | PLN 18

| likier Złoty Groń, espresso, bita śmietana



APERITIF | WERMUT

Martini Rosso, Bianco, Extra Dry	100 ml PLN 12
Aperol	40 ml PLN 9
Campari	40 ml PLN 9

WÓDKA |

Wyborowa	40 ml PLN 7
Luksusowa	40 ml PLN 9
Finlandia	40 ml PLN 9
Ostoya	40 ml PLN 11
Beluga Vodka	40 ml PLN 16
Belvedere	40 ml PLN 15
Chopin	40 ml PLN 14

WÓDKI GATUNKOWE |

Żołądkowa Gorzka	40 ml PLN 9
Żubrówka z trawką	40 ml PLN 10
Miodula Prezydencka	40 ml PLN 15
Śliwowica	40 ml PLN 13
Apsinthion	40 ml PLN 13
Wiśniówka Góralska	40 ml PLN 10
Bimber góralski	40 ml PLN 10
Cytrynowka	40 ml PLN 10
Przepalanka	40 ml PLN 10
Pieprzówka	40 ml PLN 10
Żurawinówka	40 ml PLN 10

GIN |

Gordon's	40 ml PLN 9
Bombay	40 ml PLN 12
Hendrick's	40 ml PLN 15
Seagrams's	40 ml PLN 9

TEQUILA |

Tequila Olmeca Bianco	40 ml PLN 12
Tequila Olmeca Gold	40 ml PLN 14

RUM | CACHACA

Bacardi Carta Blanca	40 ml PLN 11
Bacardi Carta Negra	40 ml PLN 11
Bacardi Carta Oro	40 ml PLN 11
Cachaca	40 ml PLN 12



WHISKY SINGLE MALT |

Glenmorangie	40 ml PLN 16
Glenfiddich 12 Y.O	40 ml PLN 16
Glenfiddich 15 Y.O.	40 ml PLN 29
Ardbeg 10 Y.O.	40 ml PLN 25

WHISKY BLENDED | BOURBON

Ballantine's	40 ml PLN 10
Johnnie Walker Red Label	40 ml PLN 11
Johnnie Walker Black Label	40 ml PLN 14
Grant's	40 ml PLN 14
Chivas Regal 12 Y.O.	40 ml PLN 14
Jack Daniels HONEY FIRE	40 ml PLN 16
Maker's Mark	40 ml PLN 17
Jim Beam	40 ml PLN 14
Jameson	40 ml PLN 14

COGNAC | BRANDY | CALVADOS

Martell V.S.	40 ml PLN 16
Martell X.O	40 ml PLN 59
Stock 84	40 ml PLN 11
Calvados V.S.O.P	40 ml PLN 23

LIKIERY | NALEWKI

Likier Złoty Groń Polandia	40 ml PLN 12
Nalewki góralskie PRZEPALANKA, BIMBER, CYTRYNÓWKA, WIŚNIÓWKA, PIEPRZÓWKA	40 ml PLN 9
Sheridan's	40 ml PLN 12
Bailey's	40 ml PLN 9
Cointreau	40 ml PLN 12
Grand Marnier	40 ml PLN 12
Malibu	40 ml PLN 9
Archer's	40 ml PLN 9
Kahlua	40 ml PLN 9
Amaretto	40 ml PLN 9
Passoa	40 ml PLN 7
Advocat	40 ml PLN 7
Becherovka	40 ml PLN 9
Jagermeister	40 ml PLN 9



DRINKI |

Sex on the Beach	PLN 25.00
80ml wódka, 40ml Archers, 40ml sok pomarańczowy, 40ml Sok żurawinowy	
Spring Spirit	PLN 25.00
60ml Bacardi Carta Blanca, 60ml Passoa, 10ml sok z limonki, 7up	
Wódka Martini	PLN 22.00
20ml wódka, 20ml Martini Bianco, 40ml sok z limonki, 7up	
Blue Hawaian	PLN 23.00
40ml Malibu, 20ml Blue Curacao, 40ml sok z limonki, 80ml sok ananas	

NAPOJE ZIMNE |

Woda Cisowianka	300 ML PLN 7
Woda Perlage	300 ML PLN 7
Woda Cisowianka	700 ML PLN 12
Woda Perlage	700 ML PLN 12
Pepsi, 7up, Mirinda, Schweppes	200 ML PLN 8
Soki owocowe pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka, pomidor	200 ML PLN 8
Soki świeżo wyciskane pomarańcz, grapefruit	200 ML PLN 16
Lemoniada cytrusowa, malinowa	200 ML PLN 14
Mojito bezalkoholowe z limonką i mięta	250 ML PLN 16
Naturalne herbaty mrożone	500 ML PLN 17
Kawa mrożona z lodami	300 ML PLN 16
Red Bull	250 ML PLN 13
Lamborghini Energy Drink	250 ML PLN 10

NAPOJE GORĄCE |

Espresso	40 ML PLN 9
Espresso doppio	80 ML PLN 11
Kawa czarna	120 ML PLN 9
Kawa biała	150 ML PLN 11
Cappucino	150 ML PLN 11
Caffe Latte Macchiato	250 ML PLN 13
Caffe Latte Macchiato waniliowe, czekoladowe, orzechowe, kokosowe	250 ML PLN 16
Gorąca czekolada Lamborghini	150 ML PLN 16
Gorąca czekolada z Likierem Złoty Groń	200 ML PLN 21
Herbata Richmond menu herbaciane	250 ML PLN 10

AUTORSKIE HERBATY |

Herbata Wyprawa

| herbata czarna, miód, cynamon, goździki, pomarańcza, cytryna

160 ML | PLN 15

Herbata Spacer

| herbata owocowa, syrop z żurawiny, sok malinowy

160 ML | PLN 15

Herbata Podróż

| herbata miętowa, cynamon, goździki, cytryna

160 ML | PLN 15

Herbata Narciarska

| herbata czarna z rumem, miód, goździki, pomarańcza, cytryna

160 ML | PLN 14



Menu rekomendowane |

Steki z dojrzewającej polskiej wołowiny Dry Ager serwowane prosto z wulkanicznego grilla

Aperitif |

Prosecco Follodor	PLN 16
Aperol Spritz	PLN 26
Bombay Gin & Tonic cytryna, mięta, grapefruit	PLN 26

Przystawki | Appetizers

Tatar z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej	PLN 44
Z przepiórczym żółtkiem, ogórkiem, grzybami, szalotką, szynką parmeńską i majonezem grzybowym, pieczywo	
Matured beef tartar, quail egg, gherkin, mushrooms, onion, parma ham with mushroom mayonaise, bread	
Carpaccio z polędwicy wołowej	PLN 34
Rukola, oliwki, parmezan, sól morską, bagietka.	
Beef carpaccio, rucola, olives, parmesan, sea salt, baquette	

Steki sezonowane i dojrzewające |

Stek z sezonowanego antrykotu na sucho przez 2 miesiące	PLN 89
Polski antrykot sezonowany 60 dni, sos z zielonego pieprzu, masło czosnkowe	
Polish entrecote steak matured dry for two months with green peppercorn sauce and garlic butter	
Stek z sezonowanego rostbefu na sucho przez 2 miesiące	PLN 89
Polski rostbef sezonowany 60 dni, sos z zielonego pieprzu, masło czosnkowe	
Polish rostbef matured for 60 days, served with green peppercorn sauce and garlic butter	
Stek z dojrzewającej polędwicy wołowej	PLN 89
Polska dojrzewająca 21 dni na mokro polędwica, sos z zielonego pieprzu, masło czosnkowe.	
Polish matured beef sirloin, green peppercorn sauce, garlic butter	
Dodatki do wyboru: frytki, pieczone ziemniaki, sałata z winegretem i parmezanem, bukiet warzyw gotowanych, grillowane warzywa.	PLN 12
Side dishes to choose from: homemade fries, baked potatoes	
grilled vegetables, lettuce with vinagrette sauce and parmesan	PLN 12
Stek z sezonowanego rostbefu na sucho przez 2 miesiące	PLN 109
Polski rostbef sezonowany 60 dni, palony budyń ziemniaczany, grillowana papryka, grzyby białe moon, glazurowana marchewka, sos winny	
Polish rostbef matured for 60 days, served with potato pudding, grilled peppers, moon mushrooms, glazed carrot, wine sauce	



MENU DZIECIĘCE |

Zupy |

Zupa Strażaka Sama | PLN 12.00
Zupa pomidorowa z makaronem

Tęczowy rosółek | PLN 12.00
Rosół drobiowy z kolorowym makaronem

Dania na słodko |

Słodki dywan Alladyna | PLN 18.00
Naleśniki z czekoladą i owocami

Uszy misia Uszatka | PLN 22.00
Pierogi z owocami

Dania główne |

Przygody Misia Puchatka | PLN 23.00
Fileciki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki

Przygody Piotrusia Pana | PLN 24.00
Filety z ryby, puree ziemniaczane, sałata ze śmietaną

Szaleństwo Garfielda | PLN 19.00
Makaron z sosem pomidorowym i mięsem mielonym

Desery |

Magiczne lody z czarodziejskim pyłem | PLN 13.00
2 gałki lodów z bitą śmietaną i strzelającą posypką

Napoje |

Żelkowy drink | PLN 14.00
Żelki, syrop owocowy, 7UP

Owocowy szok | PLN 15.00
Koktajl owocowy z gałką lodów

Czekoladowe szaleństwo | PLN 16.00
Gorąca czekolada z bitą śmietaną



KONFITURY I MIODY |

Maliny z miodem	180ml PLN 15.00
Konfitura cytrynowa	180ml PLN 14.00
Konfitura z żurawiny i pomarańczy	180GR PLN 14.00
Konfitura z cebulą i figą	180ml PLN 15.00
Zimowa konfitura	210GR PLN 15.00
Konfitura kiwi z figą	180ml PLN 16.00
Powidła śliwka z gruszką	PLN 14.00
Gruszka w prosecco	180ml PLN 15.00
Konfitura z brzoszwy i marakui	180ml PLN 15.00
Miód z mniszka	180ml PLN 16.00

SYROPY |

Syrop z pokrzywy i czarnego bzu	300ml PLN 15.00
Lekarstwo z Beskidu Śląskiego z propolisem	200ml 500ml PLN 17.00 27.00

WĘDLINY |

Półdewiczka wieprzowa wędzona na zimno	300g PLN 21.00
Filet wędzony z gęsi	200g PLN 18.00
Boczek wędzony na zimno	300g PLN 17.00
Necówka	400g PLN 13.00
Schab dojrzewający z ziołami	300g PLN 18.00

SERY |

Ser organiczny twardy dojrzewający 6 tygodni	190g PLN 23.00
Ser organiczny półtwardy dojrzewający 3 tygodnie	170g PLN 23.00
Ser organiczny świeży z ziołami	250g PLN 19.00

PIECZYWO |

Chleb wiejski okrągły	PLN 15.00
Bagietka korzenna	PLN 12.00

OLIWY ORGANICZNE

Oliwa extra virgin Andaluzyja czerwona	500ml PLN 98.00
Oliwa extra virgin Andaluzyja biała	500ml PLN 98.00
Oliwa extra virgin Andaluzyja wędzona dymem	250ml PLN 98.00
Oliwa z oliwek Złoty Groń	500ml PLN 58.00

PASZTETY |

Pasztet z królika	180ml PLN 19.00
Pasztet z dziczyzny	180ml PLN 18.00
Parfait z gęsich wątrówek	180ml PLN 20.00
Rilletes z gęsi	180ml PLN 21.00

SMALEC |

Tradycyjny smalec wieprzowy	200ml PLN 14.00
Smalec z gęsi	200ml PLN 16.00
Sadło z gęsi	160ml PLN 13.00

SMAROWIDŁA WEGAŃSKIE |

Pasztet z soczewicy	200ml PLN 16.00
Smarowidło roślinne z dynią	200ml PLN 17.00

KISZONKI |

Rzodkiewka kiszona z koprem i czosnkiem	150ml PLN 12.00
Sok z kiszzonego buraka	180ml PLN 12.00
Sok z kiszzonej pietruszki	180ml PLN 12.00
Kiszone pomidory z chrzanem i koprem	400ml PLN 15.00

PRZETWORY GARMAŻERYJNE |

Oliwki andaluzyjskie	180ml PLN 15.00
Borowik szlachetny	180ml PLN 25.00
Podgrzybek marynowany	180ml PLN 19.00

HERBATY I KAWY |

Owocowa symfonia	40gr 80gr PLN 9.00 16.00
Zielona z hibiskusem	40gr 80gr PLN 8.00 12.00
Smakowy koncert życzeń	40gr 80gr PLN 10.00 16.00
Poranna dawka optymizmu	40gr 80gr PLN 9.00 13.00
Wspomnienia z podróży	40gr 80gr PLN 13.00 22.00
Dzika wiśnia	40gr 80gr PLN 10.00 18.00
Dawka energii – mieszanka kawy	225gr PLN 29.00
Kawa mielona, bezkofeinowa	150gr PLN 24.00

ALKOHOLE |

Wino białe hiszpańskie Airen	750ml PLN 69.00
Wino argentyńskie Torrontes	750ml PLN 79.00
Wino włoskie Merlot	750ml PLN 69.00
Wino włoskie Pinot Grigio	750ml PLN 79.00
Wino Sauvignon	750ml PLN 69.00
Wino	750ml PLN 69.00
Wino Nero	750ml PLN 79.00
Wino Carmenere	750ml PLN 69.00
Wino Tempranillo	750ml PLN 69.00
Piwo Lager Złoty Groń	500ml PLN 14.00
Piwo ciemne Bock Złoty Groń	500ml PLN 14.00