



Menu

TIMBERLAND

Starters

DOBRY POCZĄTEK

Krewetki à la Chef – klasyka w najlepszym wydaniu **39zł**
Shrimps a la Chef – the classic at its best

Carpaccio wołowe **26zł**
Beef carpaccio

Placuszki z cukinii **29zł** 
Zucchini pancakes

CIEPŁY POCZĄTEK Soup

Krem ze szparagów **28zł** 
Cream of asparagus

Krem z chrzanu z puree i bekonem **28zł**
Horseradish cream with mashed potatoes and bacon

Krem z cukinii **25zł** 
Cream of zucchini

Rosół z makaronem **22zł**
Homemade broth with noodles

MAKARONY SAŁATKI PIEROGI Pasta / Salads / Dumplings

Makaron z kurczakiem lub krewetkami, szpinakiem,
pomidorami i pieczarkami **45zł / 55zł**

Pasta with **chicken or shrimps**, spinach, tomatoes and champignon

Makaron z cukinii **45zł** 
Zucchini pasta

Mix sałat z melonem, fetą, granatem i dresingiem miodowo musztardowym **37zł**
lub z dodatkiem grillowanego kurczaka **52zł**

Mix of lettuce with melon, feta, pomegranate and honey mustard dressing
or with grilled chicken

Pierogi z kapustą i grzybami 5 sztuk **35zł** 

Gotowane lub podsmażane

Dumplings stuffed with cabbage and mushrooms 5 pieces - boiled or fried

LETNIE ORZEŻWIENIE

Aperitif na bazie prosecco



- Wild Berry Spritz **26zł**
letni drink o smaku owoców leśnych
- Aperol Spritz **24zł**
- Prosecco 200ml **29zł**



Homemade
Lemonade

Lemoniada
rabarbarowo arbuzowa
Watermelon rhubarb lemonade

22zł 330 ml **45zł** litr



Menu

TIMBERLAND

DANIA GŁÓWNE Main dishes

Stek Black Angus z masłem czosnkowym, jarzynami grillowanymi 94zł
Black Angus steak with garlic butter and grilled vegetables

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami i bukietem warzyw gotowanych 57zł
Pork tenderloin in mushroom sauce with dumplings and a selection of cooked vegetables

Policzki wieprzowe z puree ziemniaczanym i młodą kapustą 49zł
Pork cheeks with mashed potatoes and cabbage

Pierś z kaczki z kluskami i buraczkami 59zł
Duck breast with dumplings and beetroots

Burger wołowy klasyczny z frytkami 54 zł
Classic Beef burger with fries

Śląski klasyk rolada wołowa/wieprzowa z kluskami i modrą kapustą 55zł / 45zł
Beef/pork roll with potato dumplings and red cabbage

De volaille z masłem czosnkowo-pietruszkowym, frytkami i marchewką z pomarańczą 47zł
De volaille with garlic and parsley butter, chips and carrots with orange

Schabowy z ziemniakami i mizerią 45zł
Pork chop with potatoes and cucumber salad

Labraks pieczony z cytryną na sałatce z konfitowanego ziemniaka 69zł
Sea bass baked with lemon on confit potato salad

Sandacz na mixie sałat z melonem 62zł
Zander fisch on a mix of lettuce and melon

DESERY Desserts

Beza z kremem z mango 29zł
Meringue with mango cream

Lody rzemieślnicze 29zł
Ice cream dessert

Suflet czekoladowy z wiśniami 27zł
Hot chocolate cookie with cherries

Deser firmowy 25zł
Timberland dessert

