

# Menu

## TIMBERLAND

Starters

### DOBRY POCZĄTEK

Krewetki grillowane w sosie  
czosnkowo ziołowym **39zł**

Grilled shrimps in garlic and herb sauce

Carpaccio wołowe **38zł**

Beef carpaccio

Placuszki z cukinii **32zł**

Zucchini fritters

Bruschetta z pomidorami **28zł**

Tomato Bruschetta



Aperitif na bazie prosecco

• Wild Berry Spritz **26zł**  
o smaku owoców leśnych

• Aperol Spritz **24zł**

• Lampka prosecco 200ml **29zł**

### CIEPŁY POCZĄTEK Soups

Krem z cukinii **26zł**

Zucchini cream

Krem z chrznanu z puree i bekonem **28zł**

Horseradish cream with mashed potatoes and bacon

Krem pomidorowo paprykowy **26zł**

Tomato and pepper cream

Rosół z makaronem **22zł**

Homemade broth with noodles



Homemade  
Lemonade

Lemoniada  
rabarbarowo arbuzowa  
Watermelon rhubarb lemonade

**22zł**      **45zł** litr

### MAKARONY SAŁATKI PIEROGI Pasta / Salads / Dumplings

Tagiatelle z kurczakiem lub krewetkami, szpinakiem, pomidorami i pieczarkami

Tagiatelle with chicken or shrimp, spinach, tomatoes and champignon

**45zł / 55zł**

Makaron z sosem bolońskim **45zł**

Pasta with bolognese sauce

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 5szt. gotowane lub podsmażane **36zł**

Dumplings with cabbage and mushrooms 5 pieces - boiled or fried



## DANIA GŁÓWNE Main dishes

**Stek Black Angus** z masłem czosnkowym i grillowanymi warzywami **92zł**  
Black Angus steak with garlic butter and grilled vegetables

**Kotlet z kością sauté** z ziemniakiem, tzazikami i surówką z białej kapusty **48zł**  
Sautéed bone-in pork chop with potato, tzatziki, and white cabbage salad

**Kotlet schabowy** z ziemniakami i mizerią **45zł**  
Pork chop with potatoes and cucumber salad

**Polędwiczka wieprzowa** w sosie grzybowym z risotto  
i karmelizowaną marchewką **57zł**  
Pork tenderloin in mushroom sauce with risotto and caramelized carrots

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

**Policzki wieprzowe** z kluskami i białą kapustą zasmażaną **57zł**  
Pork cheeks with dumplings and fried white cabbage

**Śląski klasyk rolada wołowa/wieprzowa** z kluskami i modrą kapustą **57zł / 50zł**  
Beef/pork roll with potato dumplings and red cabbage

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

**Pierś z kurczaka** z młodymi ziemniakami i sałatą ze śmietaną i rzodkiewką **47zł**  
Chicken breast with potatoes and green salad with cream and radishes

**Żeberka Jack Daniel's** z ziemniakami ze skórką, tzazikami  
i surówką z białej kapusty **55zł**  
Ribs Jack Daniel's with potatoes, tzaziki and white cabbage salad

**Łosoś** z puree ziemniaczanym i marchewką z pomarańczą **58zł**  
Salmon with mashed potatoes and carrot-orange

**Halibut na szpinaku** z kremowym risotto **62zł**  
Halibut on spinach with creamy risotto

## DESERY Desserts

**Beza z kremem 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

