



NAPOJE CIEPŁE

Herbata sezonowa	16 zł
Espresso	9 zł
Espresso Doppio	11 zł
Americano	10 zł
Americano z mlekiem	11 zł
Cappucino	11 zł
Latte	13 zł
Flat white	18 zł
Czekolada na gorąco	18 zł

NAPOJE BUTELKOWE

Kropla Beskidu 330ml <i>gazowana / niegazowana</i>	7 zł
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Kinley Fuze Tea	12 zł
Sok Cappy <i>pomarańcza/jabłko</i>	9 zł
Sok Cappy <i>jabłko</i>	10 zł
Butelka wody 0,75ml <i>gazowana / niegazowana</i>	35 zł

ALKOHOLE MOCNE

Rum Bacardi	10 zł 40 ml
Rum Kraken	15 zł 40 ml
Whiskey Ballantines	9 zł 40ml
Whiskey Chivas	18 zł 40 ml
Whiskey Monkey	22 zł 40ml
Whiskey Talisker	30 zł 40 ml
Gin Gordon	21 zł 40 ml
Koniak Hennesey	30 zł 40ml
Jagermeister	12 zł 40 ml
Malibu	9 zł 40 ml
Tequila Gold	15 zł 40 ml
Tequila Silver	15 zł 40 ml
Wódka Finlandia	9 zł 40 ml
Wódka Wyborowa	7 zł 40 ml
Wódka żołądkowa	8 zł 40 ml
Wódka żubrówka	8 zł 40 ml
Wódka Sopolica smakowa	8 zł 40 ml
Martini	12 zł 100 ml

PIWO

Piwo LECH <i>bezalkoholowe</i>	10 zł 0.33l
Piwo lane Pils <i>Browar Rybnik</i>	15zł 0,5l

cocktail bar

DRINKI | 25 ZŁ



SHOTY | 4 SZT. | 20 ZŁ

MONTE

wódka | orzech laskowy
mleko skondensowane

BAMBOLEO

wódka | Blue Curacao | sok
pomarańczowy | sok z cytryny

MAMBO

Aperitivo | wódka | sok anansowy
mleko skondensowane | syrop kokosowy

KAMIKAZE

wódka | Blue Curacao | sok z cytryny

JAGER MOHITO

Jagermeister | limonka | syrop cukrowy
sprite | mięta

WHISKY SOUR

Jack Daniels | Aperitivo | syrop
cukrowy | sok z cytryny | białko

PORN STAR MARTINI

wódka | Prosecco | purée marakuja | syrop
marakuja | sok z cytryny | syrop waniliowy
białko | świeża markauja

HUGO

Prosecco | czarny bez | woda gazowana
limonka | mięta

*przygotujemy również we wersji bezalkoholowej

APEROL

Aperitivo | Prosecco | woda gazowana | pomarańcza

*przygotujemy również we wersji bezalkoholowej

MOJITO

Bacardi | syrop cukrowy | limonka | mięta

*przygotujemy również we wersji bezalkoholowej

GIN TONIC | BRZOSKWINIA ROZMARYN

Gin Gordon's | tonic Kinley | syrop
brzoskwinia | rozmaryn

DAIQUIRI MARAKUJA

Bacardi | syrop marakuja | syrop
cukrowy | sok z cytryny

ESPRESSO MARTINI

espresso doppio | wódka | likier kawowy

MIMOZA

Prosecco | sok wyciskany ze świeżych
pomarańczy

*przygotujemy również we wersji bezalkoholowej



menu

W T O R E K - P I A T E K



B I S T R O

4 Pory Dnia

Rynek 10, Tarnowskie Góry



MAŚLANA JAJECZNICA NA GRZANCE

3 jajka / palone masło / sałatka z ziół / szczypiorek
Buttery scrambled eggs on toast / 3 eggs / burnt
butter herb salad / chives
29 zł

SZAKSZUKA

czzerwona cebula / pomidory / fasola / chili / czosnek
kmin rzymski / bazylia / 2 jajka / pieczywo
Shakshuka / red onion / tomatoes / beans / chili /
garlic / cumin / basil / 2 eggs / bread
29 zł

JAJKA PO TURECKU

jogurt Grecki / 2 jajka w koszulce / czosnek / palone
masło / chili / natka
Turkish eggs / Greek yogurt / 2 poached eggs / garlic
burnt butter / chili / parsley
29 zł

TOST Z GNIECIONYM AWOKADO

2 jajka w koszulce / szpinak / oliwa pietruszkowa /
prażone pestki (WEGE)
Toast with crushed avocado / 2 poached eggs /
spinach / parsley oil / roasted seeds
29 zł

WEGE TALERZ

tofucznicza / fasola w pomidorach / pieczarki z patelni
majo sojowy / pomidory pieczone / pieczywo
Vegetarian plate / tofu / beans in tomatoes /
pan-fried mushrooms / soy mayo / baked tomatoes /
bread
29 zł

do 12:00
menu
śniadaniowe
BREAKFAST MENU UNTIL 12.00

MAŚLANA BUŁKA Z PIECZONYM KURCZAKIEM

konfitura z czerwonej cebuli / rukola / majo
musztardowy / pikle
Buttered roll with baked chicken / red
onion jam / arugula / mustard mayo / pickles
32 zł

TOST Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ

burrata / pesto bazyliowe / sałatka z ziół /
prażone pestki / oliwa pietruszkowa
Toast with matured ham / burrata / basil pesto
herb salad / roasted seeds / parsleyoil
32 zł

TOSTY FRANCUSKIE

chałka / sos waniliowy / owoce
French toast / challah / vanilla sauce / fruit
22 zł

OWSIANKA NA MLECZKU KOKOSOWYM

prażone pestki / owoce
Oatmeal with coconut milk / roasted
seeds/fruits
22 zł

PRZYSTAWKI

CARPACCIO Z TUŃCZYKA

karczochy / burak / kapary / rukola /
majonez cytrynowy
Tuna carpaccio / artichokes / beetroot
capers / arugula / lemon mayonnaise
39 zł

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ NA GRZANCE

piklowana szalotka / grzyby shimeji /
majonez musztardowy
Beef tenderloin tartare on toast / pickled shallots
shimeji mushrooms / mustard mayonnaise
39 zł

ZUPA Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z MIELONĄ WOŁOWINĄ

warzywne julienne / chili / kwaśna śmietana
nachos / natka pietruchy
Baked tomato soup with minced beef / vegetable
julienne / chili / sour cream / nachos / parsley
26 zł

SALAATKA Z KURCZAKIEM

grzyby shimeji / sałaty / pomidory / piklowana
szalotka / dressing z kwaśnej śmietany
Chicken salad / shimeji mushrooms / lettuces
tomatoes / pickled shallots / sour cream dressing
42 zł

SALAATKA Z SEREM BURRATA

pomidory / burak / karczochy / migdały /
emulsja ziołowa
Salad with burrata cheese / tomatoes / beetroot
artichokes / almonds / herbal emulsion
39 zł

menu od 12:00
menu from 12:00

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK W ZIOŁACH

ziemniak z pieca / sałatka z pieczonej
cukini / palone masło
Chicken with herbs / baked potato
baked zucchini salad / burnt butter
42 zł

MAŚLANA BUŁKA Z WOLNO PIECZONĄ WOŁOWINĄ

sałaty / majo musztardowy / konfitura
z czerwonej cebuli / kiszona kapusta
Buttery roll with slow-roasted beef / lettuce
mustard mayo / red onion jam / sauerkraut
42 zł

STEK Z KARCZKU

ziemniaki Hasselback / fasolka
szparagowa z bułką tartą / tzatziki
Pork neck steak / Hasselback potatoes
green beans with breadcrumbs / tzatziki
39 zł

PIERŚ Z KACZKI

kopytka / konfitura z czerwonej
kapusty / sos śliwkowy
Duck breast/potato dumplings
red cabbage jam / plum sauce
58 zł

ŁOSOŚ Z PIECA

spaghetti / białe wino / szpinak
śmietana / Grana Padano
Oven-baked salmon / spaghetti / white
wine / spinach / cream / Grana Padano
69 zł

MAKARON GRANDINE Z KREWETKAMI

sos pomidorowy / czosnek / Grana
Padano / natka pietruszki
Grandine pasta with shrimps / tomato
sauce / garlic / Grana Padano / parsley
49 zł

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

pancetta / Pecorino Romano / żółtko
Spaghetti alla Carbonara / pancetta
Pecorino Romano / egg yolk
45 zł

MAKARON LINGUINE

szynka dojrzewająca* / burrata / pesto
bazyliowe / pomidory
*w opcji wegetariańskiej bez szynki dojrzewającej
Linguine pasta / ripening ham* / burrata
basil pesto / tomatoes
*vegetarian option without cured ham
49 zł

STEK Z TOFU W TERIYAKI

makaron ryżowy / warzywne julienne
sos sojowy / sezam / dymka (WEGE)
Tofu steak in Teriyaki / rice noodles
vegetable julienne / soy sauce
sesame / spring onion (VEGE)
39 zł

MENU LUCHOWE
OD WTORKU DO PIĄTKU
12:00 – 16:00 / 39 ZŁ

LUNCH MENU
FROM TUESDAY TO FRIDAY

DLA DZIECI

STRIPSY Z KURCZAKA

domowe frytki / ketchup
Chicken strips / home fries/ketchup
26 zł

KOPYTKA Z TWAROGIEM

masło / cukier puder
Dumplings with cottage cheese /
butter/ powdered sugar
25 zł

DESERY

PIANKA MOJITO

biała czekolada / żel
limonkowy / mięta
Mojito foam / white chocolate
lime gel / mint
25 zł

KREM KAWOWY

brownie / popcorn / maliny
Coffee cream / brownie
popcorn / raspberries
25 zł

Informacja odnośnie alergenów
znajduje się u naszej obsługi

