

MENU

FOOD & DRINK



ZŁOTY GROŃ

RESTAURACJA

MENU DEGUSTACYJNE

TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

Szpyrka ze sndka, kos, cebula
Lard from sndek, spelt, onion

Biaa polewka
White sour soup

Pczek, bundz, kozieradka
Doughnut, bundz cheese, fenugreek

PIECZYWO:

Pieczywo pszenne na zakwasie, krakersy z fermentowanych ziaren, solone maso
Sourdough wheat bread, fermented grain crackers, salted butter

PRZYSTAWKA:

Polędwica wołowa, szczypior, kawior antonius, pickle
Beef tenderloin, chives, Antonius caviar, pickles

ZUPA

Kwaśnica, policzek wieprzowy, majerankowe ziemniaki, grzyby
Sauerkraut soup, pork cheek, marjoram potatoes, mushrooms

DANIA GŁÓWNE

Pstrąg, raki, młoda sałata, verde, kawior z pstrąga
Trout, crayfish, young lettuce, verde sauce, trout caviar

Comber z sarny, młoda cebula, jagnięcina, kalafior, smardze
Venison saddle, young onion, lamb, cauliflower, morels

PREDESSERT

Rokitnik, czarny bez, cytrusy
Sea buckthorn, elderberry, citrus

DESER:

Czekolada
Chocolate

Pralina orzechowa
Nut praline

Owoce leśne
Forest fruits

PETIT FOURS:

Istebniaskie słodkości
Istebna sweets

Menu | 370 pln | osoba
Per person

Selekcja win | 190 pln | osoba
Wine pairing

PRZYSTAWKI

APPETIZERS



Tatar z polędwicy wołowej 115g **79**

Tatar z polędwicy wołowej, szczypior, grzyby, wędzony kawior z śledźcia, maślane grzanki, lubczyk

Beef tenderloin tartare chives, mushrooms, smoked herring caviar, buttered toast, louage

Rekomendujemy

Wino: **Baud generation 9 'en rougenont' poulard** 125 ml | **35**

Pączki 120g **42**

Pączki, bundz z gospodarstwa serosfera w Jaworzynce, kozieradka, marmolada z gorzkiej pomarańczy

Doughnuts with bundz cheese from Serosfera farm (Jaworzynka), fenugreek, bitter orange marmalade

Rekomendujemy

Wino: **Martin ray chardonnay** 125 ml | **35**

Kluska śląska 130g **51**

Kluska śląska, kawior z pstrągą, chrupiące panko, sos maślany, sałatka z raków

Silesian dumpling trout caviar, crispy panko, butter sauce, crayfish salad

Rekomendujemy

Wino: **Maisow boeckel, riesling 'brandlut'** 125 ml | **30**

Zielone szparagi 130g **49**

Zielone szparagi, sos berneński, żółtko, trufla, chrust ziemniaczany wędzona papryka

Green asparagus béarnaise sauce, egg yolk, truffle, potato crisps, smoked paprika

Rekomendujemy

Wino: **Baron de ley tres viñas blanco reserva, viura, malvasia, garnacha blanca** 125 ml | **40**



ZUPY SOUPS



Kwaśnica _____ 250g **49**

Kwaśnica, majerankowe ziemniaki, policzek wieprzowy, sezonowe grzyby
Traditional Sauerkraut Soup, marjoram potatoes, pork cheek, seasonal mushrooms

Bulion z pstrąga _____ 260g **47**

Bulion z pstrąga, pierożki z kawiozem, zielony szparag, wędzony pstrąg
z gospodarstwa wylęgarnia pstrąga w Wiśle Czarnem, koperek
Trout broth, dumplings with caviar, green asparagus, smoked trout from the Wisła Czarna hatchery, dill

Zupa z bryndzy _____ 380g **43**

Zupa z bryndzy, szarpana wieprzowina, piklowana czerwona kapusta, szczypior
Bryndza cheese soup, pulled pork, pickled red cabbage, chives

Krem z białych szparagów _____ 380g **44**

Krem z białych szparagów, chrupiące jajko, kwaśna śmietana
White asparagus cream soup, crispy egg, sour cream



DANIE GŁÓWNE

MAIN DISH



Comber z sarny 300g 150

Comber z sarny, smardze, młoda cebula, jagnięcina, kalafior, wędzony ziemniak, jus z sarny, cavalo nero

Venison saddle morels, young onion, lamb, cauliflower, smoked potato, venison jus, cavolo nero

Rekomendujemy

Wino: **Angelo negro barolo del comune di serralunga d'alba** 125 ml | 420

Szaszłyk jagnięcy 280g 89

Szaszłyk jagnięcy, grillowana papryka, owczy jogurt, podpłomyk z colesławem z kalarepy

Lamb skewer, grilled pepper, sheep's yogurt, flatbread with kohlrabi coleslaw

Rekomendujemy

Wino: **Cairossa rosso di toscana** 125 ml | 85

Pierogi z bundzem 300g 55

Pierogi z bundzem, czosnek niedźwiedzi, polski parmezan, lejkowiec dęty, szpinak

Pierogi with bundz cheese, wild garlic, Polish parmesan, black trumpet mushrooms, spinach

Rekomendujemy

Wino: **Pascal gitton 'fontaine – morin 'sauvignon blanc** 125 ml | 39

Supreme z kurczaka 470g 85

Supreme z kurczaka, koper, zielone szparagi, pure z pieczonych ziemniaków, popcorn wieprzowy, sos alzacki

Chicken supreme, dill, green asparagus, roasted potato purée, pork popcorn, Alsatian sauce

Rekomendujemy

Wino: **Maison boeckel riesling 'brandluft** 125 ml | 39



DANIE GŁÓWNE

MAIN DISH



Pstrąg z truflą 280g **92**

Pstrąg z truflą, soliród, raki, chorizo, młoda sałata, verde, zielona fasolka
Trout with truffle, samphire, crayfish, chorizo, young lettuce, verde sauce, green beans

Rekomendujemy

Wino: **Domaines pierre gaillard condrieu 'l'octroi'** 125 ml | **69**

„Gołąbek” 300g **56**

„Gołąbek” młoda kapusta, karkówką duroc, chrupiący ryż, pomidorowe veloute
Stuffed Cabbage "Gołąbek" young cabbage, Duroc pork neck, crispy rice, tomato velouté

Rekomendujemy

Wino: **Angelo negro 'dina' barbera d'alba** 125 ml | **29**

Kopytka 290g **59**

Kopytka, zielony szparag, lejkowiec dęty, maślany sos, dojrzewający ser z sero sfery
Polish Potato Dumplings "Kopytka" green asparagus, black trumpet mushrooms, butter sauce, aged Serosfera cheese

Rekomendujemy

Wino: **Gnarly head wines '1924 limited edition double gold buttery' chardonay** 125 ml | **35**



MENU GRILLOWE

GRILL MENU



Polędwica 100g **64***

Stek z polędwicy wołowej, sałaty z sosem verde
Beef tenderloin steak, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Chateau dauzac 'labastide'** 125 ml | **74**

Antrykot 100g **60***

Stek z sezonowanego antrykotu wołowego, sałaty z sosem verde
Seasoned ribeye steak, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Bodegas muga 'prado enea' gran reserva** 125 ml | **81**

Rostbef 100g **50***

Stek z sezonowanego rostbefu wołowego, sałaty z sosem verde
Seasoned roast beef steak, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Martin ray cabernet sauvignon** 125 ml | **64**

T-Bone 100g **48***

Stek z sezonowanego rostbefu i polędwicy wołowej z kością, sałaty z sosem verde
Seasoned T-bone steak with bone, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Colome lote especial 'la brava' malbec** 125 ml | **44**

* podana gramatura steków i cena dotyczy 100gr mięsa przed obróbką termiczną. W trakcie obróbki termicznej, w zależności od stopnia wysmażenia, mięso w naturalny sposób traci część swojej wagi. Prosimy mieć to na uwadze, wybierając stopień wysmażenia, gdyż ma to bezpośredni wpływ na ostateczną wagę porcji. Listę dostępnych w danym dniu rozmiarów i ilości steków podaje obsługa.



MENU GRILLOWE

GRILL MENU



Kurczak Kukurydziany 180g 59

Pierś z kurczaka kukurydzianego w glazurze teryaki, sałaty z sosem verde
Corn-fed chicken breast in teriyaki glaze, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Doamine saint remy gewurtztraminer vielles vignes** 125 ml | 32

Bakłażan 250g 35

Faszerowany bakłażan z bryndzą, pomidorami i czosnkiem, sałaty z sosem verde
Stuffed eggplant with bryndza, tomatoes, and garlic, mix salad with verde sauce

Rekomendujemy

Wino: **Marisco vineyard 'the ned waihopai river'** 125 ml | 29

Gładzica majowa 450g 85

Glazura unagi wasabi, dzikie zioła, sos verde
Unagi wasabi glaze, wild herbs, salsa verde

Rekomendujemy

Wino: **Weingut schloss vollards riesling trocken** 125 ml | 34

Dodatki do steków i dań z grilla:

Pure z pieczonych ziemniaków z konfitowanym czosnkiem 230g 28

Roasted potato puree with confit garlic

Grillowane warzywa 230g 28

Grilled Vegetables

Truflowe frytki 220g 25

Truffle Fries

Mix sałat z sosem verde 80g 22

Mix salad with verde sauce

Sos demi glace 50ml 22

Demi glace sauce

Sos pieprzowy 50ml 24

Pepper sauce



DESERY DESSERTS



Sernik

Sernik z truskawkami
i rabarbarem

Cheese cake

strawberry and rhubarb

38

200 g

Rekomendujemy

Wino: **Weingut steffen** 125 ml | **25**
apothekerflasche

Mus

Mus czekoladowy pralina
orzechowa owoce leśne

Chocolate mousse

*with hazelnut praline and
forest fruits*

38

200 g

Rekomendujemy

Wino: **Nv alvaro domecq pedro** 125 ml | **18**
ximenez 1730 sherry



*Zawsze znajdzie się
miejsce na deser.*



MENU DZIECIĘCE

CHILDREN'S MENU



Rosół 380 g **25**

Bulion z młodego kurczaka kukurydzianego z lanymi kluskami
Broth from young corn-fed chicken with noodles

Kurczak 250 g **39**

Polędwiczki z kurczaka z wolnego wybiegu w maślanej panierce, cienkie frytki, słupki marchewki z syropem klonowym i cytryną
Free-range chicken tenderloins in buttery breadcrumbs, thin fries, carrot sticks with maple syrup and lemon

Kopytka 250 g **27**

Brązowe masło, kwaśna śmietana, owoce, syrop klonowy, trzcinowy cukier
Brown butter, sour cream, fruits, maple syrup, cane sugar

Lody 115 g **24**

Lody śmietankowe z słonym karmelem
Creamy ice cream with salted caramel



NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Aqua Carpatica 15 | 25
niskozmineralizowana 330ml | 750ml
Niegazowana
Aqua Carpatica still water

Pepsi, 7up, Mirinda, 14
Schweppes, Pepsi Max 200ml

Soki owocowe 14
Pomarańcz, jabłko, porzeczką 200ml
Fruit juices / orange, apple, currant

Soki świeżo wyciskane 25
Pomarańcz, grapefruit 300ml
Freshly squeezed juices / orange, grapefruit

Lemoniada 21 | 55
Cytrynowa, malinowa, czarny bez, 300ml | 1000ml
beregamoto, marakuja
Lemonade citrus, raspberry, elderflower, bergamot, passion fruit

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso 30ml 10

Espresso doppio 60ml 14

Kawa Americano 200ml 14
Americano

Kawa Flat White 200ml 16
White coffee

Cappucino 200ml 15

Caffe Latte Macchiato 280ml 18

Irish coffee 280ml 37
Kawa, Jameson, bita śmietana
Coffee, Jameson, whipped cream

Herbata 300ml 14
(tea menu)

Naturalne herbaty mrożone 28
Tea Forte 400ml
Natural Tea Forte ice teas

Rose Lemonade 22
200ml

Light Tonic Water 22
200ml

Yuzu Tonic Water 22
200ml

Pink Rhubarb Tonic Water 22
200ml

Pink Grapefruit Tonic Water 22
200ml

Kawa mrożona 21
Iced coffee 250ml

AUTORSKIE HERBATY / CHEF'S TEA

Herbata Wyprawa 250ml 22

Herbata czarna, miód, cynamon,
goździki, pomarańcza, cytryna
Black tea, honey, cinnamon, cloves, orange, lemon

Herbata Natura 250ml 22

Herbata zielona, syrop z pokrzywy
i kwiatu bzu, limonka, suszone jabłko
Green tea, nettle and lilac flower syrup, lime, dried apple

Herbata Księżycowa 250ml 23

Herbata jaśminowa, konfitura
brusznica z marakują, miód,
cynamon, cytryna
Jasmine tea, lingonberry jam with passion fruit, honey, cinnamon

Herbata Radość 250ml 21

Herbata miętowa, syrop z pokrzywy
i kwiatu bzu, sok z limonki, cynamon,
pomarańcza, limonka
Mint tea, nettle and lilac flower syrup, lime juice, cinnamon, orange, lime lime, dried apple

Herbata Przygoda 250ml 33
BEZALKOHOLOWA

Czarna sypana herbata 250ml 39
z rozmarynem, cynamonem,
anyżem z dodatkiem gruszki
i lub pigwy
Black loose tea with rosemary, cinnamon, anise and a addition of pear or quince.

Z NALEWKĄ
CYTRYNOWĄ



KOKTAJLE

INSPIROWANE REGIONEM



Kukuczka _____ 90ml **45**

Wódka szafirowa cytryna, sok z świeżej cytryny, syrop cukrowy, świeża mięta, syrop tropical blue

Lemon sapphire vodka, fresh lemon juice, simple syrup, fresh mint, tropical blue syrup

Wałach _____ 140ml **40**

Wódka żurawinowa, syrop speculoos, śmietanka, puree bergamotka, kawior mojito, brzosznica z marakują, maliny liofilizowane

Cranberry vodka, speculoos syrup, cream, bergamot purée, mojito caviar, lingonberry with passion fruit, raspberries

Kurna chata _____ 95ml **55**

Ardbeg, wermut dolin rouge, syrop klonowy, tonik yuzu, czarny barwnik spożywczy, zest z cytryny do aromatu

Whisky ardbeg, dolin rouge vermouth, maple syrup, yuzu tonic, black food coloring, lemon

Trójstyk _____ 95ml **40**

Wódka botanical tesselis, syrop czarny bez, sok z świeżej cytryny, śliwowica, tatra tea, apsynt

Botanical vodka, elderflower syrup, plumb vodka, tatra tea, apsinthion

Korzenie konarzewskich _____ 95ml **40**

Wódka lime & habanero infuzowana hibiskusem, syrop falernum, sok z świeżej cytryny, prosecco

Lime & habanero vodkainfused with hibiscus, falernum syrup, lemon, prosecco



KOKTAJLE

Z RZEMIEŚLNICZYMI SKŁADNIKAMI



- Karmellino** ————— 100ml **32**
Gin infuzowany pieprzem i skórką grapefruita, prosecco, słony karmel
Gin infused with pepper and grapefruit peel, prosecco, salted caramel
- Margarita Wędzona** ————— 100ml **44**
Tequila, cointreau, ananas, limonka, sól wędzona
Tequila, cointreau, pineapple, lime, smoked salt
- Aronia** ————— 90ml **49**
Torfowa whisky, aronia, vermouth, powidła śliwkowe
Peated whisky, aronia, vermouth, plum jam
- Dzika róża** ————— 180ml **34**
Białe wino, syrop różany, lemoniada różana, kawior
White wine, rose syrup, rose lemonade, caviar
- Forest** ————— 130ml **44**
Gin, syrop, herbata, limonka, trawa cytrynowa, biało
Gin, syrup, tea, lime, lemongrass, egg white
- Żurawina** ————— 65ml **38**
Bourbon, aperol, żurawina, orzechy włoskie
Bourbon, aperol, cranberry, walnuts
- Orzech** ————— 140ml **44**
Rum ciemny, orzech laskowy, śmietana
Dark rum, hazelnut, cream
- Imbir** ————— 100ml **38**
Chivas, imbir, torf, cytryna, cukier
Chivas, ginger, peat, lemon, sugar
- Jaśmin** ————— 130ml **39**
Vermouth, jaśmin, żurawina, cytryna, biało
Vermouth, jasmine, cranberry, lemon, egg white
- Marakuja** ————— 210ml **38**
Passoa, rum, limonka, ananas, marakuja,
Passoa, rum, fresh lime, pineapple, passion fruit



MOCKTAILE



| | | |
|---|-------|-----------|
| Mohito 0% | 220ml | 29 |
| Limonka, mięta, syrop cukrowy, cukier trzcinowy <i>Lime, mint, sugar syrup, cane sugar</i> | | |
| Negroni 0% | 80ml | 42 |
| Gin 0%, vermouth 0%, aperitif 0%, pomarańcze <i>Gin 0%, vermouth 0%, aperitivo 0%, oranges</i> | | |
| Virgin 0% | 200ml | 43 |
| Gin 0%, zielona herbata, hibiscus, limonka, białko <i>Gin 0%, green tea, hibiscus, lime, egg white</i> | | |
| Aperol Sptiz 0% | 240ml | 32 |
| Aperol 0%, wino musujące 0%, pomarańcze <i>Aperol 0%, sparkling wine 0%, oranges</i> | | |
| Whisky Sour 0% | 100ml | 39 |
| Whisky 0%, cytryna, cukier, białko <i>Whiskey 0%, lemon, sugar, egg white</i> | | |
| Hugo 0% | 240ml | 38 |
| Wino musujące 0%, czarny bez, mięta, limonka <i>Sparkling wine 0%, elderberry, mint, lime</i> | | |

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER

| | | | | | |
|---|-------|-----------|---|-------|-----------|
| Double Ipa Cieszyn 8% Esencjonalne, z intensywną goryczką <i>Essential, with intense bitterness</i> | 500ml | 33 | Svijany Knize 13 alk. 5,6% Klasyczne, pełne. Przedstawiciel Svijanskich lekkich lagerów <i>Classic with moderate bitterness</i> | 500ml | 22 |
| Lager cieszyński 5% Klasyczne z umiarkowaną goryczką <i>Classic with moderate bitterness</i> | 500ml | 24 | Svijany Rytir 12 alk. 5,2% Wyrazny smak i chmielowy zapach. Łączy w sobie kilka rodzajów siodu, co sprawia, że posiada oryginalny kolor lekkich lagerów <i>Distinct taste and hop aroma. It combines several types of malt, which gives it its original color</i> | 500ml | 22 |
| Pszeniczne Cieszyńskie 5,4% Orzeźwiająca, niefiltrowana, lekko słodowa <i>Refreshing, unfiltered, slightly malty</i> | 500ml | 26 | Svijany bezalkoholowy | 500ml | 20 |
| Lager cieszyński 0% Klasyczne z umiarkowaną goryczką <i>Classic with moderate bitterness</i> | 500ml | 22 | Raciborskie radler 0% | 500ml | 18 |

PIWA BECZKOWE / DRAFT BEERS

| | |
|---|---------------------------------|
| Piwo Pilsner browar Cieszyn alk 4,8% | 16 / 18 300ml / 500ml |
| Jasne, pełne, orzeźwiająca piwo. Nawiązuje do XIX-wiecznych tradycji piwowarskich regionu <i>Light, full-bodied beer brewed according to a XIX-century recipe</i> | |
| SVIJANY MAZ 11 alk 4,8 % | 18 / 20 300ml / 500ml |
| pełne i lekko goryczkowe, tradycyjnie warzone od 1988 roku <i>Bitter and full. Brewed traditionally since 1988</i> | |



KONIECZNIE
SPRÓBUJ!

Manufaktura Cieleśnica - folwark z 1516 roku. Pierwsza gorzelnia w latach 1870-1880. W roku 1923 otwarto Fabrykę Wódek Gatunkowych.

Ima Distillery, Murowana Goślina. W sąsiedztwie Parku Krajobrazowego Puszczy Zielonka.

Destylarnia w Kamieniu z historią sięgającą 1882 roku. Założyciel i mistrz gorzelnictwa z 40 - letnim doświadczeniem czuwa nad całym procesem technologicznym.

Jonston Distillery - destylarnia w Lesznie. Inspirowana postacią Jana Jonstona - botanika, lekarza, filozofa pochodzącego z Wielkopolski. Do produkcji użyto wyjątkowej selekcji rozmaitych botaników, poprzez skrupulatny proces destylacji i infuzji otrzymano nietuzinkowy gin.

Wolf & Oak Distillery - Stanica Dolny Śląsk, założyciel najpierw hobbistycznie produkował sample alkoholowe po czym w roku 2018 utworzono destylarnię.

Nalewkarnia Longinus Rafał Dziliński, Ciechanów - 15 letnia, rodzinna firma, rekomendowana przez Żółty Przewodnik Gault & Millau.

POLSKIE ALKOHOLE RZEMIEŚLNICZE

GIN

Polish Forest Gin 42,7%

Aromat: świeży, leśny,
delikatnie cytrusowy
Aroma: fresh, forest, slightly citrus

40ml 29

Jonston Gin - Spring Blossom 40%, Jonston Distillery

Wiosenna edycja 2024, jałowiec,
kolendra, cynamon, kardamon,
gałka muszkatałowa, lukrecja, irys
*Spring edition 2024, juniper, coriander,
cinnamon, cardamom, nutmeg, licorice, iris*

40ml 26

Sycylian Red Orange 46%, Legacy Distillery Polska

Kompozycja jałowca, ziół, cytrusów, kwiatów,
czerwonej pomarańczy
*A composition of juniper, herbs, citrus fruits,
flowers and blood orange*

40ml 29

Old Tom Gin - Cask Finished 40%, Jonston Distillery

Bogaty smak, słomkowy kolor, nuty słodczy
*Classic old tom gin, rich taste, straw color,
notes of sweetness*

40ml 29

WÓDKA / VODKA

**Wódka Jabłkowa 40%,
Ima Distillery Puszcza** 40ml **23**

Aromat: świeży, owocowy, jabłkowy
Aroma: fresh, fruity, apple

**Vodka Botanical Lime &
Habanero 40%, Jonston** 40ml **28**

Wódka powstała przez macerowanie botaników, świeżych limonek, papryczek habanero
The vodka was made by macerating botanicals, fresh limes, and habanero peppers

**V-One Szafir Cytryna 30%,
Destylernia w Kamieniu** 40ml **25**

Przygotowana z pszenicy orkiszowej nadającej jej gładkiej i aksamitnej tekstury. Orzeźwiający smak cytryny czyni ją jeszcze bardziej wyjątkową
*Spelled wheat vodka.
Refreshing leman flavor*

**V-One Orkisz Gold 40%,
Destylernia w Kamieniu** 40ml **25**

Destylat z pszenicy orkisz i krystalicznie czystej wody z dodatkiem 23 karatowego konsumpcyjnego złota. Delikatny smak z nutami zbóż i akcentami miodu
Distillate from spelled wheat and crystal clear water with the addition of 23 carat consumer gold. Delicate flavor with notes of cereals and accents of honey during beer production

WÓDKI GATUNKOWE / QUALITY VODKA

Śliwowica Złoty Groń 55%, Polandia Cieszyn 40ml **26**
Sliuovitz plum distillate

RUM

RUM 46%, Legacy Distillery 40ml **26**
Aromat: wanilii, karmelu, tropikalnych owoców
Aroma: vanilla, caramel, tropical fruits

WHISKY SINGLE MALT

Legacy Whiskey 6 yo Single Malt 43%, Legacy Distillery Polska 40ml **35**
Leżakowana w beczkach po Bourbonie oraz w 20% beczkach first fili Sherry
Aged in Bourbon barrels and 20% first fili Sherry barrels

LIKIERY / LIQUEURS

Likier Złoty Groń 40% 40ml **27**
Karmel, kwiat bzu, aromat wanilii, 23 karatowe złoto
Caramel, vanilla aroma, 23 carat gold, flower elderberry

WÓDKA / VODKA

Ostoya 40%
Polska Bieszczady 40ml **16**
Polish Vodka Noble wheat grain from The Bieszczady

Belvedere 40% 40ml **28**
Distilled and bottled by Polmos Żyrardów

Stanislav 40% 700ml **180**
It is a unique Polish premium vodka, produced from crystal-clear mountain spring water and high-quality grains

GIN

Damrak Virgin 0%, Amsterdam 40ml **14**
 Aromat: pomarańczowy
Aroma: orange

Hendrick's Scotland Gin 41,4% 40ml **36**
 Aromat: bogaty i pełny z nutami cytrusów, róży, ogórka, jałowca, kolendry, kwiatów
Aroma: rich and full with notes of citrus, rose, cucumber, juniper, coriander, flowers

Bareksten Botanical Gin 46% 40ml **33**
 Aromat: lawenda, rumianek, cynamon, kardamon, gałka muszkatałowa
Aroma: lavender, chamomile, cinnamon, cardamom, nutmeg

Bobby's Schiedam Dry Gin 40ml **32**
 Aromat: dzika róża, trawa cytrynowa, anyż, goździki
Aroma: wild rose, lemongrass, anise, cloves

TEQUILA

Salitos Tequila Silver 38% 40ml **33**
 Aromat: : Wyraziste nuty agawy błękitnej, nuty świeże, ziemiste, pieprzne.
Aroma: Distinct notes of blue agave, fresh, earthy, and peppery tones

Salitos Tequila Gold 38% 40ml **33**
 Aromat: Słodki, wyraźne nuty agawy, nieco mineralności i pieprzu.
Aroma: Sweet, with pronounced agave notes, along with a hint of minerality and pepper.

RUM / CACHACA

Ron Zacapa Centenario 23', 40% 40ml **32**
 Aromat: cytrusy, wanilia, morele, kakao, czekolada, migdały.
 Wytwarzany od 1976r. przez rodzinę Botran w Gwatemalii
Smeli: citrus fruits, vanilla, apricots, cocoa, chocolate, almonds

Don Papa Philipines 40% 40ml **36**
 Aromat: owoce kandyzowane, świeże mandarynki, miód, toffi, cynamon. Pochodzący z wyspy Negros na Filipinach, destylowany 7 lat w dębowych beczkach po amerykańskim burbonie. Smak: morela, rodzynki, wanilia
Aroma: candied fruit, fresh tangerines, honey, toffee, cinnamon

Legendario Ron Anejo 9' 40% 40ml **28**

Aromat: rodzynki, tytoń, pomarańcza. Produkowany od 1946 roku w Hawanie, dojrzewający 9 lat w dębowych beczkach po whisky. Smak: dąb, czekolada, wanilia, toffi
Aroma: raisins, tobacco, orange

KONIAK

Martell V.S. Fine cognac 40% 40ml **38**
 Aromat: owocowy, waniliowy, karmelowy, polnych kwiatów, suchych ziół
Aroma: fruity, vanilla, caramel, wildflowers, dry herbs

Martell X.O. 40% 40ml **125**
 Aromat: czarny pieprz, piernik, orzechy włoskie, suszone figi, pieczone jabłka, drzewo sandałowe
Aroma: black pepper, gingerbread, walnuts, dried figs, baked apples, sandalwood

LIKIERY, NALEWKI / LIQUEURS

Grand Marnier Cordon Rouge 40% 40ml **31**

Koniak, gorzkie pomarańcze
z Karaibów Citrusbigaradia
*Cognac, bitter oranges from
the Caribbean Citrus bigaradia*

Jagermeister 35% 40ml **20**

Ziołowy likier składający się
z 56 naturalnych składni
*Herbal liqueur consisting of 56 natural
ingredients*

WHISKY BLEND

Tokinoka Black Japan Whisky 50%, Eigashima, Akashi 40ml **54**

Aromat: słodkie pieczywo, miód, wanilia,
karmel, pieczone jabłka, śliwki, morele
*Aroma: sweet bread, honey, vanilla,
caramel, baked apples, plums, apricots*

Chivas Regal 12 YO, 40% 40ml **22**

Chivas Regal 12 YO, 40%
Aromat: kremu waniliowego, toffi,
croissanta, jabłka, konfitury cytrynowej,
ślady kopru w/oskiego, siana
*Aroma: vanilla cream, toffee, croissant,
apple, leman jam, traces of fennel, hay*

Maker's Mark Bourbon, 45% Loretto, Kentucky 40ml **28**

Aromat: miód, wanilia, sucha skórka
pomarańczowa, suszone daktyle,
rodzynki, mleczna czekolada
*Aroma: honey, vanilla, dry orange peel,
dried dates, raisins, milk chocolate*

APERITIF / WERMUT

Dolin Blanc Vermouth 16% 100ml **22**

Dolin Rouge Vermouth 16% 100ml **22**

Dolin Dry Vermouth 17,5% 100ml **24**

WHISKY, WHISKEY SINGLE MALT

Sequoia Single Malt BIO 42% Distillerie Du Vercors, Francja 40ml **58**

Aromat: owocowo-słodowy, jabłka,
gruszki, brzoskwinie, wanilia, miód,
świeżo upieczony chleb
*Aroma: fruity malt, apples, pears,
peaches, vanilla, honey, freshly baked
bread*

Ardbeg 10 YO, 46%, Argyll, Islay 40ml **49**

Aromat: torfowy dym, słodkie owoce,
wanilia, toffi, morska bryza, ślad trawy
cytrynowej
*Aroma: peat smoke, sweet fruit,
vanilla, toffee, sea breeze, lemongrass*

Glenfiddich 15 YO, 40%, Speyside 40ml **49**

Aromat: wyrażnuty sherry, miód,
karmel, mlecznaczykokolada, wanilia,
suszoneśliwkiwiśni, cynamo
*Aroma: sherry, honey, caramel, milk
chocolate, vanilla, plums and cherries,
cinnamon*

Glen Breton 15YO, Battle of the Glen 43%, Kanada 40ml **58**

Aromat: jęczmień, miód,
suszone jabłko
Aroma: barley, honey, dried apple

Doświadczaj więcej.

Odkryj kulinarną przestrzeń osadzoną w zachwycającej części Beskidu Śląskiego. Taras restauracji wychodzi wprost na malowniczy widok gór, a wnętrza w unikatowy sposób zostały połączone z charakterem i przytulnością naszego hotelu. Dawid Klimaniec, szef kuchni wierzy, że pasja, dbałość o szczegóły i świetna atmosfera w zespole to klucz do osiągnięcia sukcesu na talerzu

Złoty Groń Restaurant – experience more. Discover a culinary space set in a stunning part of the Silesian Beskids. The restaurant terrace overlooks a picturesque view of the mountains, and the interiors have been uniquely combined with the character and coziness of our hotel. Szymon Kozioł, our chef, believes that passion, attention to detail, and having a lively atmosphere in the team is the key to present a remarkable plate.



Nasze drzwi są dla Państwa otwarte:
Poniedziałek - czwartek (14.00 - 22.00)
Piątek - niedziela (12.00 - 22.00)

Our doors are open for you:
Monday - Thursday from 14.00 - 22.00
Friday - Sunday from 12.00 - 22.00

Zachęcamy do dokonywania rezerwacji stolików osobiście lub pod numerem telefonu +48 33 444 18 88 wew. 510

We encourage you to reserve tables in person or by dialing +48 33 444 18 88 ext. 510

Informacje o alergenach występujących w potrawach znajdują się u obsługi restauracji. Nasze potrawy przygotowywane są na bieżąco, czas oczekiwania wynosi około 40 minut.

Information about allergens present in dishes is available from the restaurant staff. Our dishes are prepared on a regular basis, the waiting time is about 40 minutes.

Parking płatny 4 PLN / godzina można uregulować kartą przy wyjeździe z parkingu lub gotówką w recepcji hotelu.

Paid parking 4 PLN / hour.

W celu uzyskania informacji na temat alergenów prosimy o kontakt z obsługą. Chętnie odpowiemy na wszelkie pytania dotyczące składu naszych dań.



How did
it taste?

Podziel się swoją opinią
o Restauracji Hotelu
Złoty Groń, Istebna.

Share your opinion about the Restaurant Złoty Groń, Istebna. Thank you for your comments

