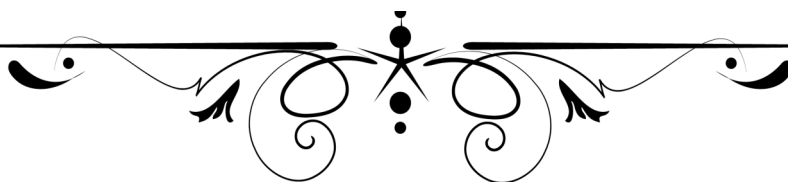

MENU



Welcome to Restaurant „Taste’s river”.
All our dishes are prepared only with fresh products, that’s why time
to prepare some of them could take even 40 minutes.

We accept credit cards

ENJOY



Breakfast / Śniadania

I

**Scrambled eggs, sausage, cheese, fresh vegetables, tomato, cucumber,
jam, bread, tea, orange juice**

*Jajecznica, wędlina, ser żółty, pomidor, dżem, masło, pieczywo, herbata sok
pomarańczowy*

25 zł

II

**Fried frankfurters with bacon, cheese, fresh vegetables, tomato, cucumber,
jam, bread, tea, orange juice**

*Parówki zawijane w boczku, ser żółty, pomidor, dżem, masło, pieczywo,
herbata, sok pomarańczowy*

25 zł

Buffet breakfast

Śniadanie bufetowe

30 zł

**Omelette with vegetables and cheese served on mixi salad
with tomatoes and balsamic sauce**

*Omlet z warzywami i żółtym serem podawany na mixie sałat z pomidorami
i sosem balsamicznym*

17 zł

Toast with bacon and fried egg

Grzanki tostowe z wysmażonym boczkiem, serem żółtym i jajkiem sadzonym

16 zł

Scrambled eggs with Bacon

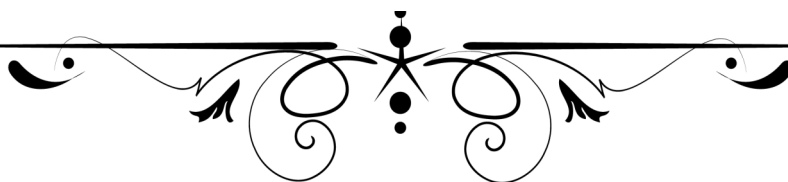
Jajecznica na boczku wędzonym

11 zł

Scrambled eggs on butter

Jajecznica na maśle

9 zł



Soups / Zupy

Traditional chicken broth

Rosół tradycyjny
9 zł

Traditional polish sour soup with sausage with eggs

Żurek z jajkiem
10 zł

Tomato soup with toast

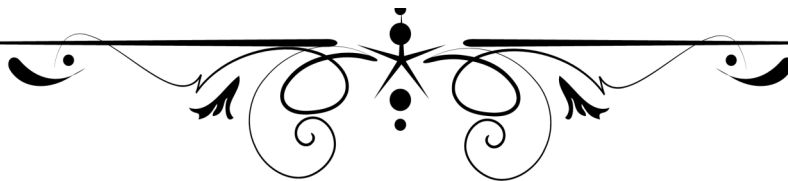
Krem pomidorowy z grzankami
10 zł

Fish soup with garlic baguette

Zupa rybna z bagietką czosnkową
14 zł

Thai chicken soup with coconut milk with shrimps

Orientalny rosół z mleczkiem kokosowym i krewetkami
16 zł



Appetizers / Przekąski

Herring in two tastes

Śledzik w dwóch odstonach

14 zł

Marinated carp fillet served with balsamico sauce

Filet z karpia marynowany w balsamico

16 zł

Special tartare steak

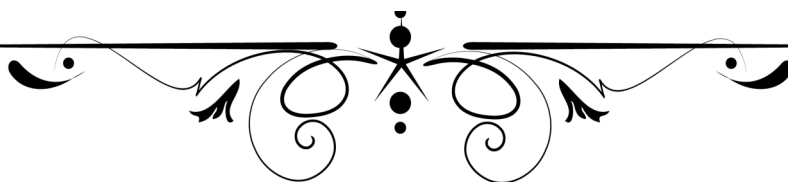
Tatar dworkowy

19 zł

**Beef carpaccio served with arugula , parmesan ,
capers and truffle oil**

*Carpaccio wołowe podawane z rukolą, parmezanem,
kaparami i oliwą truflową*

26 zł



Main courses / *Dania mięsne*

Chicken breast in honey-garlic sauce served with rice and boiled vegetables

Pierś z kurczaka w emulsji miodowo czosnkowej z ryżem jaśminowym podawana z warzywami z wody

29 zł

Pork tenderloin wrapped in bacon served with potato cake and mushrooms sauce

Polędwiczki wieprzowe owijane boczkiem podawane z plackami ziemniaczanymi i sosem grzybowym

39 zł

Lamb goulash served with potato cake salads and spoon of saur carem

Kociółek jagnięcy serwowany z plackami ziemniaczanymi, nutą kwaśnej śmietany i surówkami

45 zł

Crispy roasted duck in honey served with baked apple, red cabbage and potatoes

Kaczka w miodzie pitnym Dworkowym i sosem żubrówkowo-żurawinowym podawana z jabłkiem pieczonym, kapustą czerwoną i ziemniaczkami

49 zł

Roast lamb served with spinach gnocchi and pickled beets

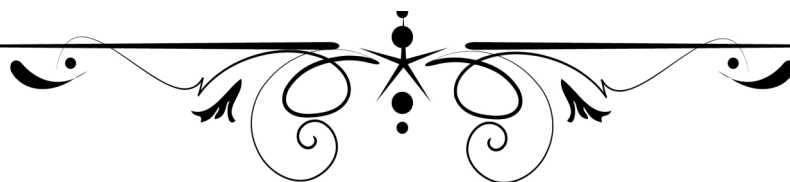
Pieczeń jagnięca podawana z gnocchi szpinakowym i buraczkami marynowanymi

49 zł

Beef steak with porto sauce served with potatoes and green beans

Stek z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu podawany z ziemniaczkami i zieloną fasolką

55 zł



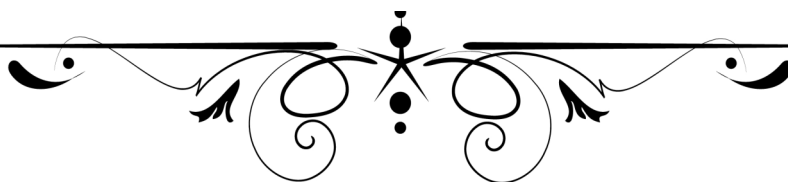
Traditional Polish dishes / *Menu staropolskie*

Dumplings fried:
Pierogi opiekane:
with cabbage and mushrooms
z kapustą i grzybami
17
filled with meat
z mięsem
17 zł

Pork cutlet served with potatoes and cucumber salad
Kotlet schabowy podawany z ziemniaczkami i mizerią
23 zł

Beef tongue with potatoes and dill pickles
Ozory wołowe z ziemniaczkami i ogóreczkami
25 zł

Boiled lamb pierogi with chive and sour cream
Pierogi jagnięce podawane z wody ze szczypiorkiem i kwaśną śmietaną
26 zł



Fish and seafood / *Dania rybne i owoce morza*

Fried cod served with sun potatoes and salad

Dorsz smażony podawany z ziemniakami i surówką

36 zł

Fried burbot served with chickpeas and mix of salad with vinegret sauce

Smażony miętus królewski podawany z ciecierzycą i mixem sałat z winegretem

38 zł

**Fried whole trout served with potatoes with curcuma and citrone pepper
and orient cabbage**

*Pstrąg smażony z ziemniaczkami z kurkumą i pieprzem cytrynowym,
podawany z kapustką orientalną*

38 zł

Fried shrimps served with rice

Krewetki na maselku z czosnkiem i pietruszką

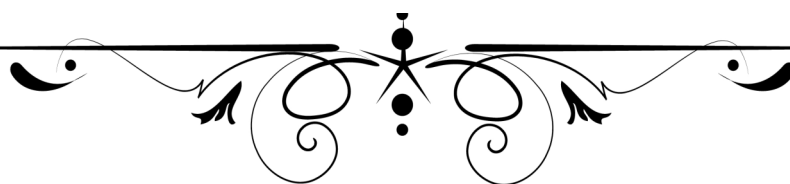
podawane z ryżem jaśminowym

44 zł

Halibut served with squids, artichokes and asparagus

*Halibut podawany na ragout z kalmarami, krewetkami i małżami
z kropelka emulsji estragonowej*

49 zł



Salads / Sałatki

Greek salad
Salatka grecka

16 zł

Salad with chicken and curry
Salatka z kurczakiem i curry

18 zł

Pastas / Pasty

Shrimp pasta with vegetables chili peppers sauce sweet and spicy
Pasta z krewetkami, warzywami, papryczką chili

w sosie słodko-ostrym

32 zł



Children dishes / *Dania dla dzieci*

Grandma's bulion with noodles

Rosół z babcinym makaronem

7 zł

Traditional tomato soup with noodles prepared by pixies

Zupa pomidorowa z kluseczkami sporządzona przez krasnoludki

7 zł

Vanilla cheese crepes served with fruit sauce

Kubusiowe naleśniczki z twarogiem podane z sosem owocowym

9 zł

Crispy chicken breast with fried potatoes and salad

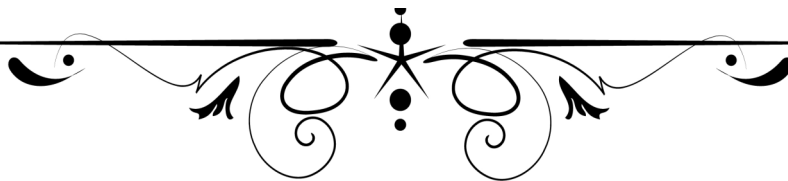
*Chrupiąca pierś z kurczaka przygotowana przez kuchenne skrzaty
podana z opiekany ziemniaczkami i surówką*

14 zł

**Delicacy of pirates- Crisp Fish Filets served with fried potatoes
and mix of salads**

*Przysmak Piratów – złociste fileciki rybne podane z ziemniaczkami opiekany
i kompozycją surówek*

14 zł



Deserts / Desery

Cream brule with plums
Creme brule z marynowanymi śliwkami
14 zł

Ice-cream with fruits and whipped cream
Lody dworkowe
14 zł

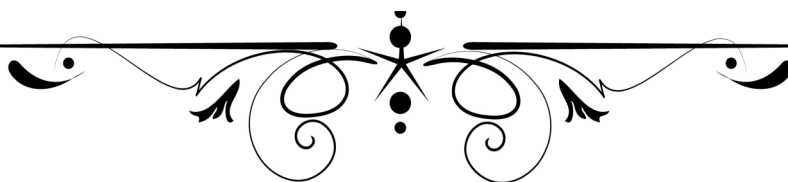
Panna Cotta with strawberry sauce
Panna Cotta z sosem truskawkowym
14 zł

Cakes / Ciasta

Cheesecake
Sernik
14 zł

Warm apple pie with vanilla ice-cream and whipped cream
Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
14 zł

Ice Cream cake
Torcik lodowo-bezowy
16 zł



Soft Drinks / *Napoje*

0,25 l Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Kinley, Sprite 5 zł

0,25 l Nestea (peach, lemon) 5 zł

0,33 l Water Kropla Beskidu sparkling/still 5 zł

0,5 l Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite 6 zł

0,5 l Nestea (peach, lemon, green tea) 6 zł

0,5 l Water Kropla Beskidu sparkling/still 6 zł

1 l Coca-Cola, Fanta, Kinley, Sprite 9 zł

1,75 l Water Kropla Beskidu sparkling/still 7 zł

Juice “Cappy” 200 ml – orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomato 5 zł

Juice “Cappy” 330 ml – orange, apple 6 zł

Juice “Cappy” 1 l – orange, grapefruit, apple,
blackcurrant, tomato 9 zł

Coffee / Kawa

Espresso 8 zł

Americana 9 zł

Americana Milk 10 zł

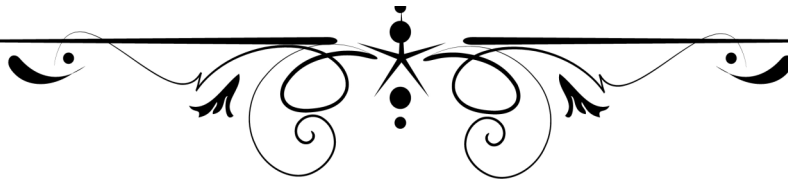
Capuccino 10 zł

Doppio 12 zł

Late, Late Macchiato 12 zł

Tea / Herbata

Leaf Tea: Black, Green tea, Earl Grey, Fruit 8 zł



Alcohols / *Alkohole*

Bottled Beer

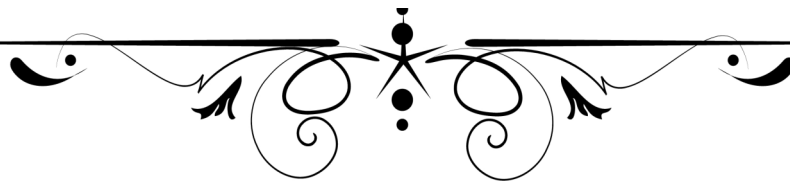
Warka Radler 0%,2%	0,5l	7 zł
Żywiec	0,5l	8 zł
Paulaner	0,5l	10 zł
Desperados	0,4l	10 zł

Draught Beer

Żywiec 330ml	5 zł
Żywiec 0,5l	7 zł
Heineken 330ml	6 zł
Heineken 0,5l	8 zł

Vodka / *Wódki*

Absolut	40 ml 9 zł	0,5L 90 zł
Baczewski	40 ml 9 zł	0,5L 90 zł
Bols	40 ml 6 zł	0,5L 50 zł
Finlandia	40ml 8 zł	0,5 L 80 zł
Soplica Staropolska	40ml 8 zł	0,7 L 85 zł
Stumbras	40ml 8 zł	0,5L 80 zł
Wyborowa	40ml 6 zł	0,5L 50 zł
Żubrówka	40ml 6 zł	0,5L 50 zł

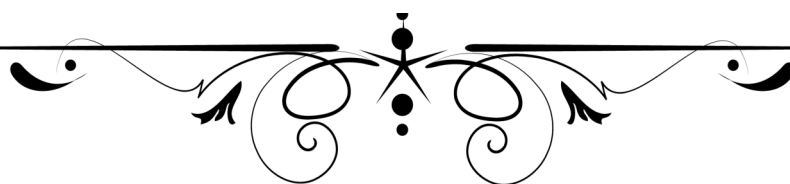


Whisky/Burbony

Ballantines	40 ml 14 zł	0,7L 196 zł
Johnnie Walker Black	40 ml 16 zł	0,7L 224 zł
Chivas Regal	40 ml 16 zł	0,7L 224 zł
Jack Daniels	40 ml 16 zł	0,7L 224 zł
Metaxa	40ml 12 zł	
Wild Turkey	40 ml 18 zł	

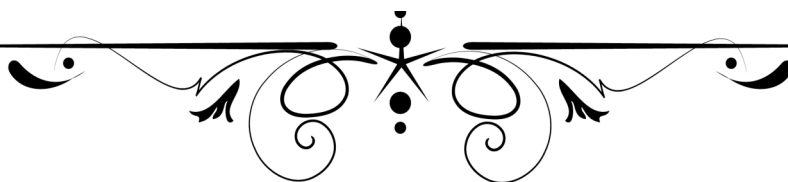
Koniak

Remy Martin	40 ml 20 zł	0,7L 270 zł
-------------	-------------	-------------



Tequila/Gin/Rum

Sierra Gold Tequila	40 ml 9 zł	0,7L	126 zł
Sierra Silver Tequila	40 ml 9 zł	0,7L	126 zł
Carta Blanca Rum	40 ml 8 zł	0,7L	112 zł
Fisburny Gin	40 ml 8 zł	0,7L	112 zł
Campari Bitter	40 ml 10 zł	0,7L	140 zł
Martini Bianco Vermouth 1 L	40 ml 14 zł	1L	95 zł
Baileys	25 ml 10 zł	40 ml	16 zł



Alcoholic Cocktail / Drinki

Tequila Sunrise

40 ml tequila
100 ml orange juice
10 ml grenadine
orange slices
ice
19 zł

Mojito

40 ml white rum
1/2 lime
1-2 sugar cane
fresh mint leaves
mineral water
crushed ice
19 zł

Aperol Spritz

150 ml Prosecco
40 ml Aperol
20 ml mineral water
19 zł

SHOT

Mad Dog Shot

30 ml vodka
10 ml raspberry syrup
3-4 dash tabasco
10 zł

Kamikaze

50 ml vodka
50 ml blue curacao
50 ml lemon juice
25 zł

