

Menu

Menu Śniadaniowe / Breakfast menu

Serwowane od godziny / served from

8:00 – 12:00

Jajecznica na maśle z 3 jajek podawana z pomidorem i pieczywem własnego wypieku

Scrambled eggs in butter with 3 eggs served with tomato and homemade bread

15 zł

Jajka sadzone z 3 jajek na boczku lub szynce podawana z pomidorem i pieczywem własnego

wypieku

Fried eggs from 3 eggs on bacon or ham, served with tomato and homemade bread

17 zł

Owsianka na mleku krowim lub sojowym z musem malinowym i owocami

Oatmeal on cow's or soy milk with raspberry mousse and fruit

12 zł

Jogurt z domową granolą i owocami

Yogurt with homemade granola and fruit

12 zł

Grzanki z chleba własnego wypieku z łososiem, jajkiem sadzonym i rukolą

Toasts from home-made bread with salmon, fried egg and arugula

21 zł

Menu

Serwowane od godziny / served from
12:00 – 20:00

Startery / Starters

Tatar wołowy z dodatkami
Beef tartare with toppings

37 zł

Krewetki (5 szt.) w delikatnym sosie pomidorowym podane z grzankami
Shrimps (5 pcs) in a delicate tomato sauce served with croutons

36 zł

Gnocchi buraczane faszerowane mascarpone i orzechami
Beetroot gnocchi stuffed with mascarpone and nuts

26 zł

Sałatki / Salad

Z grillowanym kurczakiem z sosem jogurtowym i parmezanem
With grilled chicken, yogurt sauce and Parmesan cheese

25 zł

Z grillowanym boczkiem, jajkiem sadzonym i sosem musztardowym
With grilled bacon, fried egg and mustard sauce

22 zł

PIJARSKA 3
RESTAURANT
— & —
CAFE



Dania Główne / Main Course

Sakiewka z kurczaka z białą mozzarellą, pomidorami i rukolą, podana na warzywnym ratatouille z nutą tymianku i białym sosem
Chicken pouch with white mozzarella, tomatoes and arugula, served on a vegetable ratatouille with a note of thyme and white sauce
29 zł

Polędwiczka wieprzowa z bukietem warzyw, pieczonymi ziemniakami i sosem kurkowym
Pork tenderloin with a bouquet of vegetables, baked potatoes and chanterelle sauce
39 zł

Pierś z kaczki z sosem na bazie śliwki węgierki z aromatem rozmarynu, złocistym gnocchi i mizerią
Duck breast with plum sauce with rosemary aroma, golden gnocchi and cucumber salad
42 zł

Klasyczny schabowy z kością podany z puree i kapustą zasmażaną
Classic pork chop with bone served with puree and fried cabbage
29 zł

Stek z polędwicy wołowej z puree i fasolką szparagową
Sirloin steak with puree and green beans
89 zł

Polędwica z dorsza w maślano-winnym sosie podany z czarnym ryżem i bukietem sałat
Cod sirloin in a butter and wine sauce served with black rice and a bouquet of lettuce
42 zł

Złocisty sandacz z sosem boczko-porowym, goframi ziemniaczanymi i mini marchewkami
Golden zander with bacon-leek sauce, potatoe and mini carrots
41 zł

PIJARSKA 3
RESTAURANT
— & —
CAFE



Pizza

(rozmiar 32 cm)

Margherita – sos pomidorowy, ser mozzarella, bazylia

22 zł

Prosciutto - sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto

26 zł

Salami - sos pomidorowy, ser mozzarella, salame napoli

27 zł

Capriciosa - sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto, karczochy, pieczarki

30 zł

Carbonara – sos śmietanowy, mozzarella, panceta, cebula, czosnek, parmezan

29 zł

Diavola - sos pomidorowy, ser mozzarella, salami picante, cebula, oliwki, jalapeno, pomidor

27 zł

Parma - sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka prosciutto, rucola, parmezan

34 zł

Verdure - sos pomidorowy, ser mozzarella, cukinia, bakłażan, papryka, parmezan

28 zł

Pasty / Pastes

Pappardelle z kurczakiem, brokułami, czarnymi oliwkami i triem paprykowym w sosie śmietanowym

Pappardelle with chicken, broccoli, black olives and pepper trio in a cream sauce

25 zł

Linguine z owocami morza w maślanym sosie

Linguine with seafood in a butter sauce

27 zł

Desery / Desserts

Czekoladowa Panna Cotta z sosem czekoladowym

Chocolate Panna Cotta with chocolate sauce

18 zł

Menu dziecięce / children's menu

Paluszki drobiowe z surówką z marchewki i frytkami

Chicken fingers with carrot salad and fries

16 zł

Panierowany sandacz z puree i warzywami

Breaded zander with puree and vegetables

16 zł

Francuskie naleśniki z kremem mascarpone i karmelizowaną truskawką

French crêpes with mascarpone cream and caramelized strawberry

16 zł

Napoje Gorące / Hot Drinks

- Espresso – 7 zł
- Espresso doppio – 12 zł
- Kawa Czarna – 9 zł
- Flat white – 15 zł
- Kawa z mlekiem – 10 zł
- Cappuccino – 12 zł
- Latte Macchiato – 14 zł
- Herbata – 12 zł

Napoje Zimne / Cold Drinks

- Coca cola 0,2 l – 6 zł
- Coca cola zero 0,2 – 6 zł
- Kinley 0,2 – 6 zł
- Fanta 0,2 – 6 zł
- Sprite 0,2 – 6 zł
- Fuztea 0,2 – 6 zł
- Kropla Beskidu – 5 zł
- Sok cappy 0,2 – 6 zł
- Burn – 10 zł

Piwo / Beer

Beczkowe / Draft

Żywiec 0,5l – 9 zł

Żywiec 0,3l – 7 zł

Żywiec Białe 0,5l – 12 zł

Żywiec białe 0,3l – 9 zł

Żywiec Apa 0,5l – 12 zł

Żywiec Apa 0,3l – 9 zł

Żywiec Ipa 0,5l – 12 zł

Żywiec Ipa 0,3l – 9 zł

Butelkowe / Bottles

Żywiec – 9 zł

Żywiec białe – 12 zł

Żywiec Apa – 12 zł

Żywiec Ipa – 12 zł

Heineken – 9 zł

Paulaner – 12 zł

Desperados – 12 zł

Złoty bażant – 12 zł

Bezalkoholowe / alcohol free

Żywiec 0% - 9 zł

Heineken 0% - 9 zł

Żywiec białe 0% - 12 zł

Żywiec Ipa 0% - 12 zł

Karta Win

Champagne / wina musujące

Francja

Chardonnay – Grand Cru / Jean Pernet / Champagne
290 zł / but

Polska

2018 Gost Art / Winnica Gostchorze / Krosno
150 zł / but | 18 zł / 100 ml

Wina Białe

Polska

Tramino / Winnica Jakubów / Radwanice
180 zł / but | 25 zł / 100 ml

J'18 / Dom Bliskowice / Małopolski Przełom Wisły
120 zł / but | 15 zł / 100 ml

Słowacja

2018 Rizling / Strekov 1075 / Olasz
220 zł / but

Węgry

2018 Furmint / Orsolya Pince / Ostoros
180 zł / but

2018 Abrakadabra / Orsolya Pince / Ostoros
160 zł / but | 17 zł / 100 ml

Francja

2017 Gewurztraminer / Bernhard / Alsace
160 zł / but

Nowa Zelandia

2018 Sauvignon Blanc / The Ned / Marlborough
120 zł / but / 15 zł / 100 ml

Włochy

Pinot Grigio / Minini / verolanuova
100 zł / But | 12 zł / 100 ml

Austria

2016 Gruner Veltiner / Neumayer / Engelberg
140 zł / But

Portugalia

Vinho Verde / Lagosta / Rio Maior
100 zł / but | 12 zł / 100 ml

Wina Czerwone

Polska

Monday Lisa'14 / Dom Bliskowice / Małopolski Przełom Wisły
120 zł / but | 14 zł / 100ml

Major / Winnica Jakubów / Radwanice
180 zł / but | 25 zł / 100 ml

Francja

2017 Pommard / Huber-Verdereau / MeurSault
320 zł / but

Włochy

Nero D'Avola / Tank 74 / Sicilia
100 zł / but | 12 zł / 100 ml

Primitivo Puglia / Terre Avare / Puglia
120 zł / but | 14 zł / 100 ml

Węgry

Kadarka / Orsoya Pince / Ostoros
180 zł / but

Afryka

2019 Pinotage / Barista / Południowa Afryka
140 zł / but | 16 zł / 100 ml