



## Zamówienia prosimy składać przy barze lub u kelnera

Chęć otrzymania faktury należy zgłosić przed otrzymaniem paragonu

Pominięcie na życzenie klienta jednego ze składników potrawy  
nie powoduje zmiany ceny (dotyczy całego menu)

Niektóre potrawy mogą zawierać alergeny  
Menu zawiera opis alergenów

Menu z gramaturą dań jest dostępne przy barze i na tablicy

Siatka jednorazowa: 1 zł  
Jednorazowe opakowanie dla dań na wynos: małe 1 zł, duże 2 zł

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT

Karta ważna od 15.05.2021

# Nasze Trio

Dania dla dwojga



## TRIO MIĘSNE POLSKIE

Rolady wołowe (150 g), kotlety schabowe (160 g)

udko z kaczki z jabłkiem (180 g)

kluski śląskie (6 szt.), ziemniaczki w całości z koperkiem (200 g)

trzy rodzaje surówek (150 g), sos pieczeniowy (100 g)

\* (poz: 1,3,7)

- 65 zł -

## TRIO AMERYKAŃSKIE

Filet drobiowy z grilla (120 g), skrzydełka buffalo (200 g)

kurczak w panierce (150 g), chipsy domowe (100 g)

ziemniaczki pieczone (200 g), sałatka colesław (150 g)

kolba kukurydzy (150 g), dip BBQ (100 g)

\* (poz: 1,3,7)

- 65 zł -

## TRIO RYBNE

Filet z dorsza (150 g), pstrąga (150 g) i łososia (150 g)

ryż jaśminowy (150 g), ziemniaczki gotowane (200 g)

trzy rodzaje surówek (150 g), sos cytrynowy (100 g)

\* (poz: 1,3,7)

- 75 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## Przystawki



1. Wątróbka drobiowa (120 g) w sosie kurkowym

na domowym chlebie (50 g) \* (poz: 1,7)

- 16 zł -

2. Skrzydełka buffalo (200 g)

z dipem czosnkowym (100 g) \* (poz: 7)

- 12 zł -

3. Camembert pieczony (100 g) z żurawiną (5 ml) \* (poz: 7)

- 14 zł -

4. Kurki w śmietanie (150 ml)

z domowym chlebem (50 g) \* (poz: 1,7)

- 16 zł -

5. Tatar wołowy z kremowym żółtkiem i dodatkami \* (poz: 1,3)

- 21 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## Zupy



1. Flaczki z imbirem (300 ml) , pomidorami

i pieczywem (50 g) \* (poz: 1)

- 12 zł -

2. Kurkowa (300 ml) z chipsami z ziemniaka (50 g) \* (poz: 7)

- 12 zł -

3. Żurek na zakwasie domowym (300 ml) z jajkiem (1 szt.)

i kiełbasą śląską (5 g) zapiekany w cieście (100 g) \* (poz: 1,3)

- 14 zł -

4. Rosół (300 ml) z gęsimi żołądkami (5 g)

i kładzionymi kluseczkami (50 g) \* (poz: 1,3)

- 12 zł -

5. Krem z buraka pieczonego (300 ml) z serem kozim (5 g) \* (poz: 7)

- 14 zł -

6. Krem pomidorowy (300 ml) z serem mozzarella (3 kulki) \* (poz: 7)

- 12 zł -

7. Zupa cebulowa (300 ml) z grzanką (5 g)

i serem mozzarella \* (poz: 1,7)

- 12 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



# Sałatki



1. Sałatka Cobba z grillowaną pierśią kurczaka (100 g)  
i awokado z sosem czosnkowym

(300 g) \* (poz: 7)

- 25 zł -

2. Sałatka francuska

Sałaty mieszane, pieczony camembert (100 g)  
pomidor świeży i suszony

cebula, ziarna słonecznika, sos winegret żurawinowy

(300 g) \* (poz: 5,7,11)

- 22 zł -

3. Sałatka wegańska

Sałaty mieszane, ser tofu (100 g), buraki  
pomidor świeży i suszony

orzechy włoskie, sos winegret

(300 g) \* (poz: 5,7)

- 22 zł -

4. Sałatka wegetariańska

Sałaty mieszane, wędzony łosoś (100 g), pomidor, jajko  
oliwki, kapary, sos oliwny z cytryną

(300 g) \* (poz: 3,4)

- 22 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu





## Makarony i pierogi

1. Tagliatelle (100 g) z łososiem wędzonym (100 g) i kaparami w sosie pomidorowym  
(300 g) \* (poz: 1,3,4)  
- 28 zł -
2. Tagliatelle (100 g) z kurczakiem (100 g) szpinakiem i serem kozim (50 g) w sosie śmietanowym  
(300 g) \* (poz: 1,3,7)  
- 26 zł -
3. Penne (100 g) z warzywami w sosie śmietanowym (120 g)  
(300 g) \* (poz: 1,3,7)  
- 19 zł -
4. Tagliatelle (100 g) z grzybami leśnymi (100 g) w sosie śmietanowym  
(300 g) \* (poz: 1,3,7)  
- 19 zł -
5. Makaron ryżowy vege (100 g) z warzywami (120 g) na oliwie z pesto  
(300 g)  
- 24 zł -
6. Pierogi ruskie ze skwarkami (7 szt.) \* (poz: 1,3,7)  
- 16 zł -
7. Pierogi z mięsem wieprzowym podawane ze skwarkami (7 szt.) \* (poz: 1,3)  
- 18 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



# Dania główne



1. Pierś z kaczki (180 g) pieczona z jabłkiem  
kluski śląskie (4 szt.), kapustą czerwoną z figami (150 g)  
i sosem pieczeniowym (100 ml) \* (poz: 1,3,7,15)  
- 27 zł -
2. Kotlet schabowy (160 g), puree ziemniaczane (200 g)  
z kapustą białą (150 g) na ciepło \* (poz: 1,3)  
- 25 zł -
3. Rolada śląska (150 g) z kluskami śląskimi (4 szt.)  
modrą kapustą (150 g) i sos pieczeniowy (100 ml) \* (poz: 1,3,7)  
- 32 zł -
4. Polędwiczka wieprzowa (180 g) w sosie kurkowym (100 ml)  
z kluskami śląskimi (4 szt.) i zestawem surówek (150 g) \* (poz: 1,3,7)  
- 32 zł -
5. De volaille (180 g) z pieczonymi ziemniaczkami (200 g)  
oraz zestaw surówek (150 g) \* (poz: 1,3)  
- 26 zł -
6. Dorsz (150 g) z ziołową kruszonką  
puree ziemniaczane (200 g) i sos cytrynowy (150 g) \* (poz: 1,3,4,7)  
- 32 zł -
7. Filet dorady (150 g) z puree ziemniaczanym (200 g)  
i zestaw surówek (150 g) \* (poz: 4)  
- 34 zł -
8. Filet z łososia (150 g) z pieczonymi ziemniaczkami (200 g)  
oraz zestaw surówek (150 g) \* (poz: 4)  
- 32 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



# Własna kompozycja dań



## mięso

1. Filet drobiowy (120 ml)  
- 15 zł -
2. Kotlet schabowy (160 g) \* (poz: 1,3)  
- 15 zł -
3. Rolada drobiowa w panierce (150 g) \* (poz: 1,3,7)  
- 17 zł -
4. Rolada wieprzowa (120 g)  
- 16 zł -
5. Rolada wołowa - śląska (150 g)  
- 19 zł -
6. De volaille (150 g) \* (poz: 1,3)  
- 17 zł -
7. Polędwica wieprzowa (180 g)  
- 26 zł -
8. Udko kaczki z jabłkami (180 g) \* (poz: 15)  
- 16 zł -
9. Pierś kaczki z jabłkami (180 g) \* (poz: 15)  
- 19 zł -

## ryby

1. Pstrąg pieczony (150 g) \* (poz: 4)  
- 19 zł -
2. Łosoś grill (150 g) \* (poz: 4)  
- 19 zł -
3. Dorada (150 g) \* (poz: 4)  
- 26 zł -
4. Dorsz (150 g) \* (poz: 4)  
- 19 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu





## Własna kopmpzycja surówki i dodatki



1. Burak kiszony (150 g)  
- 8 zł -
2. Mizeria ze śmietaną (150 g) \* (poz: 7)  
- 7 zł -
3. Kapusta kiszona (150 g)  
- 8 zł -
4. Kapusta marynowana z burakami (150 g)  
- 8 zł -
5. Mix sałat (150 g)  
- 8 zł -
6. Kapusta czerwona na ciepło (150 g)  
- 8 zł -
7. Kapusta biała na ciepło (150 g)  
- 8 zł -
8. Buraczki (150 g)  
- 8 zł -
9. Kapusta biała - surówka (150 g)  
- 8 zł -
10. Sosy (100 ml)  
pieczeniowy, kurkowy, z grzybów leśnych  
cytrynowy, czosnkowy \* (poz: 1,7)  
żurawinowy, BBQ  
- 4 zł -
11. Ketchup  
- 4 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## Własna kopmpzycja dodatki



1. Ziemniaki (200 g)  
- 4 zł -
2. Kasza jęczmienna (200 g)  
- 4 zł -
3. Frytki (200 g)  
- 8 zł -
4. Kluski śląskie (4 szt.) \* (poz: 1)  
- 8 zł -
5. Makaron (150 g) \* (poz: 1)  
- 10 zł -
6. Ryż jaśminowy (200 g)  
- 8 zł -
7. Kasza gryczana (200 g)  
- 10 zł -
8. Pieczywo (3 kromki) \* (poz: 1)  
- 4 zł -
9. Warzywa na parze (200 g)  
- 10 zł -
10. Sos na ciepło (100 ml) \* (poz: 1,7)  
- 4 zł -
11. Sos na zimno (100 ml) \* (poz: 1,7)  
- 4 zł -
12. Placki ziemniaczane (3 szt.) \* (poz: 1,3)  
- 10 zł -

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## Napoje zimne



Pepsi 0,20 l

7Up 0,20 l

Schweppes 0,20 l

Mirinda 0,20 l

- 4 zł -



Lipton 0,20 l

- brzoskwinia

- cytryna

- zielona herbata

- 4 zł -

Woda gazowana 0,33 l

Woda niegazowana 0,33 l

- 3 zł -



Toma 0,20 l

- sok pomarańczowy

- sok jabłkowy

- nektar z czarnej porzeczki

- 4 zł -

Dzbanek soku 1 l

Dzbanek nektaru 1 l

- 12 zł -

Dzbanek wody z cytryną 1 l

- 7 zł -



# Alkohole



## KONIAK

REMY MARTIN (40 ml)

- 16 zł -

## BRANDY

METAXA 5\* (40 ml)

- 12 zł -

## WHISKY

GRANT'S (40 ml)

- 8 zł -

JOHNNIE WALKER RED

- 8 zł -

## WHISKY AMERYKAŃSKIE (BURBONY) I IRLANDZKIE

JIM BEAM (40 ml)

- 10 zł -

JACK DANIEL'S (40 ml)

- 12 zł -

## GIN

FINSBURY (40 ml)

- 7,50 zł -

## RUM

BACARDI (40 ml)

- 9 zł -

## TEQUILA

SIERRA GOLD (40 ml)

- 9,50 zł -

SIERRA SILVER (40 ml)

- 9,50 zł -





## Alkohole

### APERITIF & VERMOUTH

BECHEROVKA (40 ml)

- 6 zł -

MARTINI (40 ml)

Rosso, Bianco Extra Dry

- 7 zł -

### LIKIERY

JÄGERMEISTER (40 ml)

- 10 zł -

MALIBU (40 ml)

- 6 zł -

TRIO  
RESTAURACJA



# Alkohole



## WÓDKI

SOBIESKI (40 ml)

- 5 zł -

SOBIESKI (0,5 l)

- 45 zł -

BOLS (40 ml)

- 5 zł -

BOLS (0,5 l)

- 45 zł -

WYBOROWA (40 ml)

- 5 zł -

WYBOROWA (0,5 l)

- 45 zł -

ŻUBRÓWKA (40 ml)

- 6 zł -

ŻUBRÓWKA (0,5 l)

- 50 zł -

ŻOŁĄDKOWA GORZKA (40 ml)

- 5 zł -

ŻOŁĄDKOWA GORZKA (0,5 l)

- 45 zł -

SMIRNOFF (40 ml)

- 6 zł -

SMIRNOFF (0,5 l)

- 60 zł -

FINLANDIA (40 ml)

- 7 zł -

FINLANDIA (0,5 l)

- 70 zł -

FINLANDIA SMAKOWA (40 ml)

- 8 zł -

FINLANDIA SMAKOWA (0,5 l)

- 80 zł -

Istnieje możliwość zamówienia alkoholu nie ujętego w karcie na specjalne życzenie



# Alkohole

## WINA (BECZKA)

### IL GRAN PASE

Czerwone półwytrawne \* (poz: 12)

Kraj: WŁOCHY

karafka (0,5 l)

- 49 zł -

lampka (150 ml)

- 9 zł -

### IL GRAN PASE

Białe półwytrawne \* (poz: 12)

Kraj: WŁOCHY

karafka (0,5 l)

- 49 zł -

lampka (150 ml)

- 9 zł -

## WINA MUSUJĄCE

### PROSECO

Białe wytrawne \* (poz: 12)

Kraj: WŁOCHY

butelka (0,75 l)

- 69 zł -

### NAPOLI, BAJKAŁ

Białe półsłodkie \* (poz: 12)

butelka (0,75 l)

- 39 zł -



TRIO  
RESTAURACJA

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



# Alkohole

## WINA CZERWONE



### SAPERAVI

Czerwone wytrawne \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 69 zł -

### SAPERAVI

Czerwone półwytrawne \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 69 zł -

### ALAZANI

Czerwone półsłodkie \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 49 zł -

### MOLDAVIA

Czerwone słodkie \* (poz: 12)

Kraj: MOŁDAWIA  
butelka (0,75 l)  
- 49 zł -

TRIO  
RESTAURACJA

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu





# Alkohole

## WINA BIAŁE

### RKATSITELI

Białe wytrawne \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 49 zł -

### RKATSITELI

Białe półwytrawne \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 49 zł -

### RKATSITELI

Białe półsłodkie \* (poz: 12)

Kraj: GRUZJA  
butelka (0,75 l)  
- 49 zł -

### CONDENSA LUNA

Białe wytrawne \* (poz: 12)

Kraj: HISZPANIA  
butelka (0,75 l)  
- 69 zł -

### ALMA ANDINA

Białe wytrawne \* (poz: 12)

Kraj: ARGENTYNA  
butelka (0,75 l)  
- 69 zł -



TRIO  
RESTAURACJA

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## Danie dnia

informacja dostępna w barze i u kelnera



### 1. Lunch (zupa + drugie danie) \*

(700 g)

- 18 zł -

### 2. Zupa dnia

(300 ml)

- 5 zł -

### 3. Drugie danie \*

(400 g)

- 16 zł -

### 4. Kompot owocowy

(200 ml)

- 5 zł -

### 5. Dzbanek kompotu

(1 l)

- 12 zł -

## W zestawie taniej

Danie dnia serwujemy  
12.00 - 17.00

\* Alergeny mogą występować w niektórych daniach

\* Tabela alergenów na ostatniej stronie menu



## INFORMACJA O ALERGENACH POKARMOWYCH

1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, produkty pochodne	
2	Skorupiaki i produkty pochodne	
3	Jaja i produkty pochodne	
4	Ryby	
5	Orzeszki ziemne	
6	Soja i produkty pochodne	
7	Mleko i produkty pochodne	
8	Orzechy laskowe	
9	Seler	
10	Gorczyca i produkty pochodne	
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne	
12	Dwutlenek siarki i siarczyny	
13	Łubin i produkty pochodne	
14	Mięczaki i produkty pochodne	
15	Miód	



# TRIO

RESTAURACJA

