



DZIKA KUCHNIA

NOWOŚCI W DZIKIEJ KUCHNI

Chrzanić Jelenia - 130 g steka z Jelenia, świeży ogórek, sałata, grillowany ser halloumi, chrzan tarty, sos firmowy, borówka brusznica, bułka z czarnuszką - **56 zł**

Byczki Dwa - 260 g steka z Jelenia, świeży ogórek, ser cheddar x2, chutney bekonowo-cebulowo-barbeque, sałata, sos rozmarynowo-musztardowy, bułka z czarnuszką - **76 zł**

Prawie Drwal - 180g dzikiego mięsa, pikle, sos firmowy, mix sałat, pomidor, Grillowana Gouda, grillowane pieczarki, sos tatarski, bekon, bułka z czarnuszką - **54 zł**

NAPOJE ZIMOWE

Korzenne Cappuccino - Cappuccino, syrop piernikowy lub czekoladowo-rumowy, przyprawa do kawy i bita śmietana - **22 zł**

Zimowa kawa z prądem - Cappuccino, 20 ml Baileys, 20 ml Kahlúa, syrop piernikowy lub czekoladowo-rumowy, przyprawa do kawy i bita śmietana - **28 zł**

Grzane wino - portugalskie wino Aldeia Saloia z dodatkiem pomarańczy, goździków, miodu i przypraw korzennych - **18 zł**



DZIKA KUCHNIA

KUCHNIA MYŚLIWEGO

THE HUNTER'S KITCHEN

NA DOBRY POCZĄTEK

FOR A GOOD START

Smaczny chleb ze smarowidłem z lasu

+ ogórek kiszony, 2 pajdy

Delicious bread with forest spread + pickled cucumber, 2 slices

23 zł/5,5 EUR

Dama na Sianie - tatar siekany z mięsa Daniela, z grzybami marynowanymi, ogórkiem kiszonym, cebulką, jabłko kaparowe, żółtko jaja, oliwa

Dama on the hay - chopped fallow deer tartare with marinated mushrooms, pickled cucumber, onion, caper apple, quail egg yolk, truffle oil, bread

65 zł/16,5 EUR

KOCIOŁEK MYŚLIWEGO

THE HUNTER'S POT

Zupa Gulaszowa 3 mięsa. - 370 ml - tradycyjna lekko pikantna zupa myśliwska, z mięsem z jelenia i dzika, boczkiem, wędzoną kiełbasą z dzika i jelenia, pietruszką, selerem, marchewką, papryką, pieczarkami, na wywarze z wędzonych kości jelenia, podawana z pieczywem

Goulash soup with three kinds of meat - 370 ml - traditional, slightly spicy hunter's soup with deer meat and wild boar meat, bacon, smoked wild boar and deer sausage, parsley, celery, carrots, peppers, champignons, smoked venison bone broth, served with bread.

37 zł/9 EUR

Bigos Myśliwski - mięso z dzika i jelenia, kiełbasa wędzona z dziczyzny, boczek z dzika, podgardle wieprzowe, kiszona kapusta, kiszona marchewka, suszona śliwka węgierka, grzyby leśne, pomidory San Marzano, przetarte smażone pomidory, kardamon, czubryca zielona, zioła z polskich łąk i lasów, z dodatkiem nalewki orzechowej

Bigos Myśliwski (Hunter's Bigos) – wild boar and venison meat, smoked game sausage, wild boar bacon, pork jowl, sauerkraut, fermented carrots, dried Hungarian plums, wild forest mushrooms, San Marzano tomatoes, roasted and puréed tomatoes, cardamom, green savory (czubryca zielona), herbs from Polish meadows and forests, with an addition of walnut liqueur

38 zł/9,5 EUR



DZIKA KUCHNIA

KUCHNIA MYŚLIWEGO

THE HUNTER'S KITCHEN

SPECJAŁY DZIKIEJ KUCHNI

WILD KITCHEN SPECIALTIES

Stek z Combra Jelenia - czyli polędwica ok. 250g - zakręcone frytki, grillowane warzywa, mini sałatka z sosem vinegret, sos na bazie czerwonego wina z owocami leśnymi

Venison sirloin steak - approx. 250g - curly chips, grilled vegetables, said salad with vinaigrette dressing, red wine and wild berry sauce

135 zł/34 EUR

Stek z Daniela z Szarą Renetą - ok. 250 g - stek z daniela, smażone jabłka Szara Reneta podlane wódką orzechową i cynamonem, pieczone warzywa, bataty, mini sałatka, sos na bazie czerwonego wina i palonego masła

Venison Steak with Szara Reneta Apples – approx. 250 g - Venison steak, pan-fried Szara Reneta apples flambéed with walnut vodka and cinnamon, roasted vegetables, sweet potatoes, side salad, served with red wine and noisette (brown butter) sauce.

98 zł/24,5 EUR

Pierś z Kaczki z grzybowym kuskusem, sosem z borówki brusznicy i białego wina, pieczoną marchewką i kukurydzą z ziołami toskańskimi

Duck breast with mushroom couscous, lingonberry and white wine sauce, roasted carrots and corn with Tuscan herbs

51 zł/13 EUR

Rumsztyk z dziczyzny z cebulką smażoną (180g), pieczone ziemniaczki, buraczki
Venison rumsteak with fried onions (180g), roasted potatoes, beetroot

42 zł/10,5 EUR

Szynka pieczona z Dzika (200g) w sosie Grzybowym z pieczonymi ziemniakami i surówką

Roasted wild boar ham (200 g) in mushroom sauce with roasted potatoes and salad

67 zł/17 EUR

Żeberka pieczone z Dzika z sosem BBQ - ok. 250g - w marynacie musztardowo-miodowej z kolendrą i BBQ, Frytki Belgijskie, colesław domowy, ogórek kiszony, sos rozmarynowy lub firmowy

Roasted wild boar ribs with BBQ sauce - approx. 250g, marinated in mustard and honey with coriander and BBQ sauce, Belgian fries, homemade coleslaw, pickled cucumber, rosemary sauce or homemade sauce

69 zł/17 EUR



DZIKA KUCHNIA

NAJLEPSZE DZIKIE BURGERY W MIEŚCIE!

THE BEST WILD BURGERS IN TOWN !

Dziki Burger - 180g dzikiego mięsa, pikle, mix sałat, ser, bekon, konfitura cebulowa, pomidor, sos firmowy, bułka z czarnuszką 39 zł/10 EUR

Wild Burger - 180g game meat, pickles, mixed salad, cheese, bacon, onion jam, tomato, housemade sauce, nigella seed bun

Ostry Burger - 180g dzikiego mięsa, Jalapeno, mix sałat, bekon, grillowana dzika pikantna Kiełbasa, ser, pomidor, sos firmowy, ostry sos, bułka z czarnuszką 46 zł/11,5 EUR

Spicy Burger - 180g game meat, jalapeño, mixed lettuices, bacon, grilled spicy wild sausage, cheese, tomato, housemade sauce, spicy sauce, nigella seed bun

Serowa Pieczara - 180g dzikiego mięsa, pikle, mix sałat, pieczarki zatopione w 3x serze, bekon, pomidor, sos rozmarynowo- pieprzowo - musztardowy, bułka z czarnuszką 45 zł/11 EUR

Cheese Champignon - 180g of game meat, pickles, mixed lettuces, champignons covered in 3 layers of cheese, bacon, tomato, rosemary-pepper-mustard sauce, nigella seed bun

Pieprzona Grucha - 180g dzikiego mięsa, ser, pikle, mix sałat, gruszka karmelizowana w nalewce orzechowej z pieprzem młotkowanym, pomidor, bekon, sos firmowy, sos BBQ, bułka z czarnuszką 42 zł/10,5 EUR

Peppered Pear - 180g of game meat, cheese, pickles, mixed lettuces, pear caramelized in nut liqueur with crushed pepper, tomato, bacon, house -made sauce, BBQ sauce, nigella seed bun

Mexican Wild- 180g dzikiego mięsa, sos firmowy, pikle, Jalapeno, mix sałat, awokado, czerwona cebula, ostry sos, bekon, ser, nachosy serowe, sos rozmarynowo pieprzowo musztardowy, bułka z czarnuszką 48 zł/12 EUR

Mexican Wild - 180g of game meat, housemade sauce, pickles, jalapeño, mixed lettuces, avocado, red onion, hot sauce, bacon, cheese, cheesy nachos, rosemary pepper mustard sauce, nigella seed bun

Ser on The Dzik - 180g dzikiego mięsa, pikle, mix sałat, grillowana kiełbasa z dziczyzny, grillowana czerwona cebula, ser Halloumie, sos firmowy, sos słodkie chilli, płatki chilli, bułka z czarnuszką 48 zł/12 EUR

Chees on The Wild Boar - 180g game meat, pickles, mixed lettuces, grilled game sausage, grilled red onion, Halloumi cheese, housemade sauce, sweet chili sauce, chili flakes, nigella seed bun



DZIKA KUCHNIA

NAJLEPSZE DZIKIE BURGERY W MIEŚCIE!

THE BEST WILD BURGERS IN TOWN !

Dziki Dublet - 2x 180g dzikiego mięsa, 2x ser, 2x bekon, pikle, mix sałat, pomidor, konfitura cebulowa, sos firmowy, bułka z czarnuszką

Wild Double - 2x 180g of game meat, 2x cheese, 2x bacon, pickles, mixed lettuces, tomato, onion jam, housemade sauce, nigella seed bun

57 zł/14,5 EUR

Stek z Jelenia w Bułce - Zwycięzca Heinz selection 2024! - 130 g steka z udźca z Jelenia, pikle, mix sałat, pieczarki zatopione w 3x serze, bekon, krążki cebulowe, gruszka karmelizowana w nalewce orzechowej z pieprzem, sos rozmarynowo - pieprzowo - musztardowy, Jalapeno na życzenie, sos firmowy, sos BBQ, bułka z czarnuszką

Venison Steak in a Bun - Winner of Heinz Selection 2024! - 130 g venison leg steak, pickles, mixed lettuces, champignons covered in 3x cheese, bacon, onion rings, pear caramelized in nut liqueur with crushed pepper, rosemary, pepper and mustard sauce, jalapeño (extra), housemade sauce, BBQ sauce, nigella seed bun

55 zł/13,5 EUR

Jeleń Szarpany - 150g mięsa pieczonego z Jelenia, sos BBQ, pieprz młotkowany, pikle, sos firmowy, colesław domowy, bułka z czarnuszką

Pulled Deer - 150g of roasted deer meat, BBQ sauce, hammered pepper, pickles, housemade sauce, homemade coleslaw, nigella seed bun

50 zł/12,5 EUR

Swojski Burger - 180g dzikiego mięsa, sałata mix, ogórek kiszony, grillowana kiełbasa z dziczyzny i grillowaną cebulką, pieczarki, ser cheddar x2, bekon, cebula czerwona, sos chrzanowy, sos firmowy, bułka z czarnuszką

Swojski Burger - 180g of game meat, mixed lettuce, pickled cucumber, grilled venison sausage, grilled onion, champignons, double cheddar cheese, bacon, red onion, horseradish sauce, housemade sauce, nigella seed bun

52 zł/13 EUR

Twój Burger - do wyboru: 2 sosy, 2x ser dowolny, 3 dodatki warzywne, 1 mięso, 1 rodzaj apetyzera (3 krążki cebulowe, 3 nuggetsy jalapeno, mikro frytki)

Your Burger – choose 2 sauces, 2x any cheese, 3 vegetable toppings, 1 meat, and 1 appetizer (3 onion rings, 3 jalapeno nuggets, or micro-fries).

77 zł/19 EUR

Nie zamieniamy składników



DZIKA KUCHNIA

SAŁATKI

SALADS

Sałatka Green Deer - 150g szarpanego mięsa z Jelenia, podgrzewane z odrobiną sosu BBQ i młotkowanym pieprzem, mix sałat, świeży ogórek, pomidor, ser feta, mango, sos mango chilli mięta, grillowany ser halloumie, sos firmowy

Green Deer Salad - 150g of pulled deer meat, heated with a touch of BBQ sauce and crushed pepper, mixed lettuces, fresh cucumber, tomato, feta cheese, mango, mango chili mint sauce, grilled halloumi cheese, housemade sauce.

54 zł/13,5 EUR

Dziki Zestaw - 3x 60g dzikiego mięsa z serem cheddar, mix sałat, pikle, pomidory, frytki belgijskie, sos firmowy, sos rozmarynowo-pieprzowo-musztardowy

The Wild Set - 3x 60g game meat with cheddar cheese, mixed lettuces, pickles, tomato, Belgian fries, housemade sauce, Rosemary-Pepper-Mustard Sauce

42 zł/10,5 EUR

Sałatka Szefa - 150g steka z udźca Jelenia, frytki z batatów, mix sałat, pomidory, ogórek, Jalapeno, gruszka, ser feta, sos firmowy, sos rozmarynowo-pieprzowo-musztardowy, cebulka prażona

Chef's Salad - 150g Deer Leg Steak, Grilled Champignons, sweet potatoes, Mixed Lettuce, Tomatoes, Cucumber, Jalapeno on Request, Pear, Feta Cheese, Housemade Sauce, Rosemary-Pepper-Mustard Sauce, Roasted Onion

57 zł/14,5 EUR

Dziki Halloumie - 3x 60g dzikiego mięsa, mix sałat, pomidor, winogron, pikle, grillowany ser Halloumie, 5x krążki cebulowe, grillowane pieczarki, sos firmowy, sos słodkie chill, płatki chilli

Wild Halloumi - 3x 60g game meat, mixed salad leaves, tomato, grapes, pickles, grilled Halloumi cheese, 5x onion rings, grilled champignons, housemade sauce, sweet chili sauce, chili flakes

50 zł/12,5 EUR



DZIKA KUCHNIA

DODATKI

SIDE DISHES

Frytki Belgijskie/Belgian fries-150g	17 zł/4 EUR
Frytki z Batatów /Sweet Potato Fries - 150g	22 zł/5,5 EUR
Krażki Cebulowe /Onion Rings - 10 szt	17 zł/4 EUR
Frytki Jalapeno z serem, sosem randomowy/Jalapeno fries with cheese and random sauce - 150g	27 zł/7 EUR
Dodatkowy Kotlet z dziczyzny/Extra venison cutlet- 180g	17 zł/4 EUR
Dodatkowy sos/Extra sauce	5 zł/1 EUR
Dodatkowy Stek z Daniela/Extra fallow deer steak- 200g	59 zł/15 EUR
Dodatkowy Stek z Combra Jelenia/Extra deer sirloin steak - 200g	79 zł/20 EUR
Opakowanie na wynos/Takeaway packaging	5 zł/1 EUR

NAPOJE

BEVERAGES

Pepsi/Pepsi zero 0,2 L	11 zł/3 EUR
Mirinda 0,2 L	11 zł/3 EUR
7-up zero 0,2 L	11 zł/3 EUR
Schweppes Tonic 0,2 L	11 zł/3 EUR
Schweppes Citus Mix 0,2L	11 zł/3 EUR
Lipton Green Tea 0,2 L	11 zł/3 EUR
Lipton Peach 0,2 L	11 zł/3 EUR
Lipton Lemon 0,2L	11 zł/3 EUR
Woda gaz -n/gaz 0,3L	9 zł/2 EUR

KAWA

CAFE

Espresso	10 zł/2,5 EUR
Espresso doppio	15 zł/3,5 EUR
Americano	14 zł/3,5 EUR
Latte Macchiato	17 zł/4 EUR
Flat White	16 zł/4 EUR
Cappuccino	16 zł/4 EUR
Cafe Crema	16 zł/4 EUR
Herbata Lipton (różne smaki, zapytaj kelnera)	15 zł/3,5 EUR
Zimowa Herbata	20 zł/5 EUR
Korzenne Cappuccino	24 zł/6 EUR



DZIKA KUCHNIA

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Fortuna Kwaśna Pigwa alk 5,6% 0,5L	20 zł/5 EUR
Fortuna Wiśnia alk. 5,1%	20 zł/5 EUR
Okocim Malina z Borówką Ameryk. Alk. 4,5% - 0,5L	20 zł/5 EUR
Okocim Mocna Pomarańcza alk. 4,5% - 0,5L	20 zł/5 EUR
Trzech Kumpli Pan IPAni	20 zł/5 EUR
Miłośław Komes Bałtycki Porter	20 zł/5 EUR

PIWO BECZKOWE

DRAFT BEER

Trzech Kumpli PAN IPANI Wheat IPA alk. 6% , 0,4l	21 zł/5 EUR
Bosman Szczeciński Lager - alk. 5,6%, 0,4L	21 zł/5 EUR

PIWO BEZALKOHOLOWE

ALCOHOL-FREE BEER

Miłośław IPA 0,5L	20 zł/5 EUR
Grodzisk MANGO Ale 0,5L	20 zł/5 EUR
Okocim Sycylijska Pomarańcza z limonką	20 zł/5 EUR
OKOCIM GRANAT Z MALINĄ - 0,5L	20 zł/5 EUR
Zatecky Zero - 0,5L	20 zł/5 EUR

ALKOHOL

ALCOHOL

Jagermeister 40ml / 0,7l	18/250 zł-4,5/62,5 EUR
Wódka Finlandia/Absolut 40 ml/ 0,7l	16/160 zł-4/40 EUR
Whiskey Famous Grouse 40ml/ 0,7l	20/210 zł-5/52,5 EUR
Whiskey Jack Daniels 40 ml/ 0,7l	24/230 zł-6/57,5 EUR
Wódka Żubrówka 40ml/0,7l	14/130 zł-3,5/32,5 EUR
Gin Beefeater 40ml / 0,7l	19/210 zł-5/52,5 EUR
Martini Rosso 150ml/ 1l	18/105 zł-4,5/26 EUR



DZIKA KUCHNIA

DRINKI

DRINKS

Jeleń na polanie - sok jabłkowy, 40 ml Jagermeister, sok z cytryny, syrop klonowy, liście mięty, limonka	30 zł/7,5 EUR
Dzika żurawina - 20 ml rum, 20 ml wódka, 20 ml gin, 20 ml cointreau, 20 ml tequila, sok z cytryny, syrop klonowy, sok żurawinowy, cytryna	36 zł/9 EUR
Dzika jabłoń - wódka żubrówka grass 40ml, sok z limonki, Sok jabłkowy, liście mięty	30 zł/7,5 EUR
Aperol Spritz - plastry pomarańczy, 100 ml aperol, 100 ml prosecco, woda gazowana	28 zł/7 EUR
Promień Słońca - syrom mango, syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny, prosecco	25 zł/6 EUR
Cuba libre - limonka, 40 ml rumu, coca-cola	30 zł/7,5 EUR
Dusza Lasu - 60 ml Whisky, 40 ml Jagermeister, sok pomarańczowy, syrop grenadine, angostura orange	32 zł/8 EUR
Roseberry Martini - 70 ml Martini Bianco, sok żurawinowy, sok z cytryny, syrop różany	27 zł/7 EUR
Pierniczone Jabłko - 40 ml Whisky, 50 ml cydr jabłkowy, syrop piernikowy, sok z cytryny, jabłka z cukrem i cynamonem	34 zł/8,5 EUR
Zimowa kawa z prądem - Cappuccino, 20 ml Baileys, 20 ml Kahlúa, syrop piernikowy lub czekoladowo-rumowy, przyprawa do kawy i bita śmietana	30 zł/7,5 EUR

DRINKI BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Virgin Mohito - limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana/ sprite	24 zł/6 EUR
Egzotyczny sad - syrop z kwiatu bzu, sok z cytryny, syrop mango, sok jabłkowy	20 zł/5 EUR
Promień Słońca zero - syrop z mango, syrop z kwiatu bzu, soku z cytryny, Prosecco 0%	24 zł/6 EUR
Hugo zero - Prosecco 0%, sok ze świeżych limonek, syrop z kwiatu bzu	24 zł/6 EUR



DZIKA KUCHNIA

WINO

WINE

Wino czerwone **La Cantina dei Feudi Montepulciano** - 180 ml / 0,7l

Wino czerwone **Bellingham Shiraz Big Oak** - 180 ml / 0,7l

Wino białe **Bellingham Chenin Blanc Pear Tree** - 180ml / 0,7l

Wino białe **Trile Chardonnay** - 180ml / 0,7l

Prosecco - 150ml / 0,7l

Prosecco 0 % ALCOHOL - 150ml / 0,7l

Grzane wino - portugalskie wino Aldeia Saloia z dodatkiem pomarańczy, goździków, miodu i przypraw korzennych

26/110 zł-6,5/27,5 EUR

30/125 zł-7,5/31 EUR

30/125 zł-7,5/31 EUR

26/110 zł-6,5/27,5 EUR

22/125 zł-5,5/31 EUR

16/90zł-4/22,5 EUR

19 zł/5 EUR



SMACZNEGO!

Kuchnia przyjmuje ostatnie zamówienia na 30 min przed końcem pracy Restauracji.

The kitchen accepts last orders 30 minutes before the restaurant closes.

W przypadku grup i rezerwacji na 8 i więcej osób doliczmy do rachunku

10% opłaty serwisowej (wartości zamówienia).

Nie zamieniamy składników w daniach i burgerach.