

Bistro Dom W Domu (menu: 5 stycznia - 28 lutego)

Poniedziałek (danie dnia)

- zupa: barszcz ukraiński z mnóstwem warzyw i słodką śmietaną
- mięsne: steki siekane wołowo-wieprzowe z rumianą cebulą, puree ziemniaczane, surówka
- wegetariańskie: tofu zmieniające życie z mnóstwem warzyw i makaronem penne

Wtorek (danie dnia)

- zupa: aromatyczny krupnik jak u babci z kaszą jęczmienną
- mięsne: wieprzowa pieczeń w sosie własnym, kluski śląskie
- wegetariańskie: tradycyjne kluski śląskie, kurki z patelni, zielona cebulka
- surówka z kapusty kiszzonej

Środa (danie dnia)

- zupa: tradycyjna zupa ogórkowa z masłem koperkowym
- mięsne: domowy kotlet mielony, ziemniaki gotowane, buraczki zasmażane na ciepło
- wegetariańskie: burgery buraczane z kaszą jaglaną, ziarnami słonecznika, kolendrą, prażonym sezamem i musem czosnkowym z sałatką z oliwą tymiankową i pestkami dyni

Czwartek (danie dnia)

- zupa: aksamitny krem dyniowy z mleczkiem kokosowym i domowymi grzankami
- mięsne: sznycel z indyka w panierce parmezanowej, ziemniaki pieczone, surówka z pomidorów i ogórków
- wegetariańskie: faszerowana papryka z kaszą gryczaną, warzywami i suszonymi grzybami oraz serem feta duszone w sosie pomidorowym

Piątki (danie dnia)

- zupa: pyszna, domowa zupa pomidorowa z makaronem
- mięsne: pieczone na złoto udo z kurczaka, ziemniaki tłuczone, mizeria
- wegetariańskie: tradycyjne pierogi ruskie ze śmietaną

Sobota (danie dnia):

- zupa: nasz rosół, czyli klarowany bulion gotowany na pieczonych warzywach z makaronem
- mięsne: tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, surówka z buraczków
- wegetariańskie: pęczotto z kaszy pęczak z masłem cebulowym, julienne warzywnym, serem feta, świeżymi liśćmi szpinaku oraz posypką pistacjową

Niedziela (danie dnia)

- zupa: wiejska jak u babci z szarpanymi kluskami i smażoną cebulką
- mięsne: pulpety drobiowe w sosie podane z kaszą jęczmienną lub ziemniakami i surówką
- wegetariańskie: naleśniki zapiekane z serem i warzywami, sos czosnkowo-koperkowy

Dania z karty dostępne między 17:00, a 19:00

Czas oczekiwania 30-40 min. Nie trzeba zamawiać wcześniej.

W cenie dania: kawa z ekspresu, herbaty Sir Williams, domowy kompot, słodkości.

- sznycel z indyka w panierce parmezanowej, tłuczone ziemniaki, surówka | 59 zł
- włoskie spaghetti z mięsa wołowego z parmezanem | 59 zł
- łosoś pieczony w karmelizowanej cytrynie z masłem, puree ziemniaczane, surówka | 69 zł
- makaron penne z brokułem w sosie śmietanowym | 49 zł
- 3 duże placki ziemniaczane ze śmietaną lub cukrem | 45 zł
- 3 sadzone wiejskie jajka od kur z Gajówki, ziemniaki, kefir | 45 zł
- zupa dnia | 25 zł

Lunch. Podajemy codziennie między 13-14. Zamów przy śniadaniu.

- zupę z wcześniejszego dnia „zero waste” | 20 zł porcja
- naleśniki z dżemem lub nutellą i bananem | 35 zł porcja (2 sztuki)
- leniwe kluski z twarogiem na słono lub słodko | 35 zł porcja

Inne posiłki?

W minibarze mamy domowe weki obiadowe (mięsne, wege, zupa) do samodzielnego podgrzania. Dobra opcja na posiłek w dzień i wieczorem :) | 15-35 zł

codziennie
od 17:00 do 19:00

Danie dnia | 75 zł
dzieci do 12,99 lat | 35 zł



w cenie:

- kawa z ekspresu
- herbaty Sir Williams
- domowy kompot
- słodkości

Danie dnia
zamów do 13:00

- u obsługi na śniadaniu
- lub napisz sms:
tel. +48 602 630 640

Pakujemy dania na wynos
+3 zł za opakowania

Cena porcji dziecięcej przy zamówieniu
porcji dorosłej.

Zastrzegamy możliwość zmiany menu.
Diety i wykluczenia za dopłatą.

MENU:



Tydz. 1 -> 01-26 -> ..

Bistro Dom W Domu

Monday (set menu)

- Soup: ukrainian borscht with lots of vegetables and sweet cream
- Meat: chopped beef and pork steaks with browned onion, mashed potatoes, salad
- Vegetarian: life-changing tofu with plenty of vegetables and penne pasta

Tuesday (set menu)

- Soup: aromatic barley soup like grandma's with barley groats
- Meat: roast pork in its own sauce, served with Silesian dumplings
- Vegetarian: Traditional Silesian dumplings with sautéed chanterelle mushrooms and onions
- Salad: winter sauerkraut salad

Wednesday (set menu)

- Soup: traditional cucumber soup with dill butter
- Meat: homemade minced meat cutlet, boiled potatoes, warm fried beetroot salad
- Vegetarian: beetroot burgers with millet, sunflower seeds, coriander, toasted sesame seeds, and garlic mousse with a salad of thyme olive oil and pumpkin seeds

Thursday (set menu)

- Soup: velvety pumpkin cream with coconut milk and homemade croutons
- Meat: breaded turkey schnitzel with parmesan crust, baked potatoes, and tomato-cucumber slaw
- Vegetarian: stuffed bell pepper with buckwheat, vegetables, dried mushrooms, and feta cheese, braised in tomato sauce

Friday (set menu)

- Soup: delicious homemade tomato soup with noodle
- Meat: golden-roasted chicken leg with mashed potatoes and cucumber salad
- Vegetarian: Traditional potato and cheese dumplings (pierogi ruskie) with sour cream

Saturday (set menu):

- Soup: a clear consommé made with roasted vegetables, served with pasta
- Meat: traditional pork chop, boiled potatoes, beetroot salad
- Vegetarian: pearl barley risotto with onion butter, julienned vegetables, feta cheese, fresh spinach leaves, and a pistachio crumble

Sunday (set menu)

- Soup: country-style, like grandma's, with pulled dumplings and fried onions
- Meat: turkey meatballs in sauce served with barley or potatoes and salad
- Vegetarian: pancakes baked with cheese and vegetables, garlic-dill sauce

À la carte dishes available from 5:00 PM to 7:00 PM

Waiting time: 30–40 minutes. No need to order in advance.

Included with each dish: freshly brewed coffee, Sir William's teas, homemade fruit compote, and sweet treats.

- Turkey schnitzel with a Parmesan crust, mashed potatoes, cucumber salad | 59 PLN
- Italian-style spaghetti with beef and Parmesan | 59 PLN
- Salmon baked with caramelized lemon and butter, potato purée, salad | 69 PLN
- Penne pasta with broccoli in a creamy sauce | 49 PLN
- Three large potato pancakes with sour cream or sugar | 45 PLN
- Three sunny-side-up farm eggs from free-range hens, potatoes, kefir | 45 PLN
- Soup of the day | 25 PLN

Lunch. Daily: 1:00 PM - 2:00 PM. Order when having breakfast.

- "Zero waste" soup from the previous day | 20 PLN per portion
- Pancakes with jam or Nutella and banana | 35 PLN per portion (2 pancakes)
- Lazy dumplings with cottage cheese, savory or sweet | 35 PLN per portion

Other meals?

In the minibar, we offer homemade preserved meals (meat, vegetarian, soups) ready to heat up yourself. A great option for a meal :) | 15–35 PLN

Open daily:
5. January –
- 28. February

DAILY
from 5pm to 7pm

Set menu | 75 zł
kids up to 12,99 yr | 35 zł



included in price:

- coffee
- teas Sir Williams
- homemade compote
- sweet treats

Set menu
order before 1pm

- with the staff during breakfast
- or send SMS:
tel. +48 602 630 640

Takeaway meals available
+3 zł for packaging

Children's portion price applies when ordering an adult portion.

We reserve the right to change the menu.
Special diets and exclusions available for an extra charge.

MENU:

