



MENU

ZWIERCIADŁO

RESTAURANT / COCKTAIL BAR

Zupy i przystawki | Soups & starters

Żur na zakwasie gryczanym 42 PLN

purée chrzanowe | kiełbasa z gęsińy | jajo

Sour rye soup | buckwheat ferment | horseradish purée

goose sausage | egg

Krem z pieczonych pomidorów 39 PLN

ziemniak z grilla | twarożek | szczypiorek

Roasted tomato cream soup | grilled potato | cottage cheese | chives

Siekany tatar wołowy 59 PLN

panierowane żółtko | kapusta | piklowana gorczyca | frytki

Hand-chopped beef tartare | breaded yolk | cabbage |

pickled mustard seeds | french fries

Dodatki: pieczywo na zakwasie, masło z solą morską 19PLN

Add-on: sourdough bread, sea salt butter | 19PLN

Grillowana sałata rzymska 46 PLN

sos z sardeli | buratta | Emil Grana | jajo | bekon

Grilled romaine lettuce | anchovy sauce | burrata | Emil Grana | egg | bacon

Krewetki w emulsji maślanej 53 PLN

5 szt. | czosnek | chili | białe wino | domowy chleb

Butter-fried shrimp 5 pcs | garlic | chili | white wine | homemade bread

Przy rezerwacji powyżej 6 os. obowiązuje opłata service charge
w wysokości 10% wysokości rachunku.

For reservations of more than 6 people, a 10% service charge will be added to the total bill.

Dania Główne | Main Courses

Stek z polskiego antrykotu wołowego 159 PLN

250g | 21 dni dojrzewania | warzywa grillowane |

demi-glace | puree z ziemniaka

Polish ribeye steak 250 g | 21-day dry-aged | grilled vegetables |

demi-glace | mashed potatoes

Ośmiornica Sous-Vide 139 PLN

maślane ziemniaki | pomidor pieczony w ziołach |

chimichurri | chili mayo

Sous-vide octopus | buttery French potatoes |

herb-roasted tomato | chimichurri | chili mayo

Kurczak kukurydziany Sous-Vide 63 PLN

purée | warzywa korzeniowe | beurre blanc

Sous-vide corn-fed chicken | purée | root vegetables | beurre blanc

Risotto z szafranem 69 PLN

białe wino | mascarpone | dziki brokuł | karotka |

grostek cukrowy | kalarepa | pistacje

Saffron risotto | white wine | mascarpone | wild broccoli |

baby carrot | sugar snap peas | kohlrabi | pistachios

Schab z kością 69 PLN

kapusta włoska | boczek | potatki | koper

Bone-in pork chop | savoy cabbage | bacon | potatoes | dill

Pierogi z kaczką i śliwką 49 PLN

8 szt. | kaczka konfitowana | śliwka wędzona |

demi-glace | karmelizowana szalotka

Pierogi with duck confit and smoked plum 8 pcs | demi-glace |

caramelized shallots

Burger & Pizza 30cm

Burger z wołowiny Black Angus 79 PLN

maślana bułka | cheddar | majonez truflowy | sałata | krewetki | bekon | frytki
*Black Angus beef burger | buttery bun | cheddar |
truffle mayonnaise | lettuce | shrimps | bacon | fries*

Pizza Margherita 45 PLN

pomidory | mozzarella | bazylia *tomatoes | mozzarella | basil*

Pizza Mortadella Bologna 63 PLN

pistacje | pomidory | mozzarella | buratta
Mortadela Bologna | pistachios | tomatoes | mozzarella | burrata

Pizza Salami Spianata Piccante 63 PLN

karczochy | pomidory | mozzarella | chilli | czosnek
artichokes | tomatoes | mozzarella | chili | garlic

Desery | Desserts

Fondant czekoladowy 39 PLN

coulis malinowy | owoce sezonowe | lody solona pistacja
*Chocolate fondant | raspberry coulis | seasonal fruits | salted pistachio
ice cream*

Truskawki w kogu moglu 39 PLN

mięta | brandy
Strawberries | egg yolk cream (kogel mogel) | mint | brandy

Crème pâtissière 34 PLN

filo | miód | truskawka | brandy *filo | honey | strawberry | brandy*

Napoje | Beverage

Espresso	12 PLN
Doppio	14 PLN
Americano	14 PLN
Cappucino	16 PLN
Flat White	16 PLN
Latte macchiato	18 PLN
Espresso Tonic	19 PLN
Herbata Tea	18 PLN

Coca- Cola	0,2L	16 PLN
Coca-Cola Zero	0,2L	16 PLN
Fanta	0,2L	16 PLN
Sprite	0,2L	16 PLN
Kinely Tonic	0,2L	16 PLN
Lord of Taste Premium Tonic	0,2L	20 PLN
Cisowianka Perlage <i>sparkling water</i>	0,33L	12 PLN
Cisowianka niegazowana <i>still water</i>	0,33L	12 PLN
Cisowianka Perlage <i>sparkling water</i>	0,7L	20 PLN
Cisowianka niegazowana <i>still water</i>	0,7L	20 PLN
Red Bull	0,25L	25 PLN

Wina białe | White wines

Maurice Schueller Vieilles Vignes	Riesling	FR	12,5%	380 PLN
Spy Valley	Sauvignon Blanc	NZ	13%	48 260 PLN
Bastianich DOC Friuli Colli Orientali	Pinot Grigio	IT	13%	330 PLN
Costadune Grillo DOC Sicilia	Grillo	IT	12,5%	190 PLN
Pecorino Tara	Pecorino	IT	14%	260 PLN
Majątek Drzewce Riesling	Riesling	PL	11,5%	40 220 PLN
Majątek Drzewce Solaris	Solaris	PL	11,5%	40 220 PLN
Crane Lake Chardonnay	Chardonnay	USA	12,5%	40 220 PLN
Mosel Riesling Alte Reben Trocken	Riesling	DE	12%	320 PLN
Mosel Riesling Trocken Alkoholfrei 0%	Riesling	DE	0,00%	40 220 PLN
Crane Lake Chardonnay	Chardonnay	USA	12,5%	40 220 PLN

Wina czerwone | Red wines

Laporte La Roche	Cabernet Franc	FR	13%	44 240 PLN
Primitivo di Manduria DOP	Primitivo	IT	14%	44 240 PLN
Barbera "Tina" DOC	Barbera/ Uva Rara	IT	12,8%	240 PLN
„Passimento" IGT Terre Siciliane	Nero d'Avola/ Frappato	IT	13,5%	44 240 PLN
Monte Antico	Sangiovese/ Merlot/ Cabernet Sauvignon	IT	13%	290 PLN
Crianza	Tempranillo	ES	14%	240 PLN
Majątek Drzewce Pinot Noir	Pinot Noir	PL	12,5%	52 280 PLN
Malbec Mendoza	Malbec	ARG	14%	420 PLN

Wina musujące | Sparkling wines

Prosecco DOC Treviso Extra	Glera	IT	11%	36 190 PLN
Prosecco DOCG Superiore Brut "Vigna del CuC"	Glera	IT	11%	310 PLN
Cava Brut Reserva	Macabeo/ Xarel-lo/ Parellada	ES	12%	42 220 PLN
Premiere Cuvée	Pinot Noir / Chardonnay/ Pinot Meunier	FR	12%	120 760 PLN
Première Cuvée Rosé	Pinot Noir / Chardonnay	FR	12%	1000 PLN
Blanc De Noirs Grand Cru	Pinot Noir	FR	12%	1065 PLN
Blanc de Blancs Grand Cru	Chardonnay	FR	12%	1065 PLN

Piwa | Beer 330 ml

Browar Zamkowy Cieszyn Pilsner	PL	4,8%	19 PLN
Browar Zamkowy Cieszyn Lager	PL	5%	19 PLN
Browar Zamkowy Cieszyn Przeniczne	PL	5,4%	19 PLN
Browar Zamkowy Cieszyn Duple IPA	PL	8%	19 PLN
Browar Zamkowy Cieszyn Porter	PL	9,8%	26 PLN
Browar Zamkowy Cieszyn Bezalkoholowy	PL	0,00%	19 PLN

Wódki i okowity ^{40 ml} Vodkas & eaux-de-vie

Okowita Podole Wielkie Rye / Wheat / Barley / Potato	PL	43%	30 PLN
Okowita Podole Wielkie A'la Maison Potato	PL	40%	30 PLN
Baczewski Potato	PL	40%	19 PLN
Chopin Potato	PL	40%	35 PLN
Chopin Rye	PL	40%	25 PLN
Belvedere Lake Bartężek Rye	PL	40%	56 PLN
Belvedere Smogóry Forest Rye	PL	40%	56 PLN
Belvedere Organic	PL	40%	42 PLN
Żubrówka Czarna Wheat	PL	40%	19 PLN
Żubrówka Bison Grass	PL	37,5%	19 PLN
Orkisz	PL	40%	32 PLN
U'luvka Signature Rye / Wheat / Barley	PL	40%	41 PLN
Nikka Coffey Corn / Barley	JPN	40%	38 PLN
Ketel One Wheat	NL	40%	25 PLN
Beluga Noble	LV	40%	36 PLN
Beluga Celebration	LV	40%	46 PLN
Beluga Gold Line	LV	40%	128 PLN

Bourbon ^{40 ml}

Jim Beam Double Oak	USA	43%	24 PLN
Maker's Mark	USA	45%	30 PLN
Woodford Reserve	USA	43,2%	38 PLN

Whisky 40 ml

Hibiki Harmony	JPN	43%	142 PLN
Nikka Coffey Grain	JPN	45%	52 PLN
Nikka Taketsuru Pure	JPN	43%	64 PLN
Jameson	IE	40%	22 PLN
Auchentoshan Three Wood	SCT	43%	58 PLN
Auchentoshan American Oak	SCT	40%	44 PLN
Auchentoshan Sauvignon Blanc	SCT	47%	42 PLN
Glenfiddich 12 YO	SCT	40%	42 PLN
Glenfiddich 15 YO	SCT	40%	44 PLN
Glenfiddich 18 YO	SCT	40%	88 PLN
Macallan Rare Cask	SCT	43%	360 PLN
Macallan 12 YO	SCT	40%	72 PLN
Macallan 15 YO	SCT	43%	136 PLN
Macallan 18 YO	SCT	43%	242 PLN
Laphroaig 10 YO Islay	SCT	40%	58 PLN
Ardbeg 10 YO Islay	SCT	46%	58 PLN
Lagavulin 16 Yo Islay	SCT	43%	86 PLN

Tequila 40 ml

Patron Silver Jalisco	MEX	40%	48 PLN
Patron Reposado Jalisco	MEX	40%	66 PLN
Mezcal Casamigos Joven Agave Oaxaca	MEX	40%	92 PLN
Salitos Silver Jalisco	MEX	38%	23 PLN
Salitos Gold Jalisco	MEX	38%	23 PLN

Rum 40 ml

Don Papa	PHL	40%	50 PLN
Bumbu	BRB	40%	40 PLN
Dictador 20YO	COL	40%	58 PLN
Dictador XO	COL	40%	91 PLN
Plantation OFTD	CAR	69%	29 PLN
Pilar Solera 24 Key West Florida	USA	43%	66 PLN
Havana Club 3	CUB	37,5%	20 PLN
Havana Club 7	CUB	37,5%	24 PLN
Brugal 1888	DO	40%	44 PLN
Planteray Pineapple	BRB	40%	30 PLN
Zacapa Centenario Solera	GT	40%	52 PLN
Grain Reserva no.23			

Wermut 100 ml

Martini Rubino	IT	18%	42 PLN
Martini Ambrato	IT	18%	42 PLN

Gin 40 ml

Bombay Sapphire London Dry Gin	UK	40%	23 PLN
Plymouth Navy Strength Gin	UK	57%	34 PLN
Tanqueray NO.10 London Dry Gin	UK	47,5%	36 PLN
Aviation New Western Dry Gin	USA	42%	32 PLN
Nikka Coffey Dry Gin	JPN	47%	42 PLN
Roku Dry Gin	JPN	43%	32 PLN
No.3 London Dry Gin	UK	46%	42 PLN
Citadelle Dry Gin	FR	44%	28 PLN

Cognac | Brandy | Grappa 40 ml

Martell Bleu Swift	FR	40%	52 PLN
Martell VSOP	FR	40%	42 PLN
Martell XO	FR	40%	154 PLN
Cardenal Mendoza Brandy	ES	40%	32 PLN
Pisco	CHL	40%	30 PLN

ZWIERCIADŁO NA WYŁĄCZNOŚĆ

Naszą restaurację możesz wynająć na wyłączność i stworzyć przestrzeń idealnie dopasowaną do Twoich potrzeb.

Oferujemy swobodną atmosferę, rewelacyjną kuchnię i elastyczne podejście do organizacji wydarzeń – od kameralnych spotkań po większe okazje.

Jeśli chcesz odwiedzić nas na co dzień, zachęcamy do wcześniejszej rezerwacji stolika.

Zapraszamy do kontaktu:
restaurant@flanerhotel.com