



SIESTA

RESTAURACJA

**W kuchni lubię łączyć klasyczną prostotę i zaskakujące dodatki,
które wzbudzają ciekawość i uznanie smakoszy.
Miłość do zawodu wyrażam na talerzu, a moją pasją
jest dostarczanie niesamowitych doznań kulinarnych
i odkrywanie smaków.**

In my kitchen, I like to combine classic simplicity with surprising condiments
that arouse the curiosity and appreciation of gourmets.

I express my love for the profession with the meals I fashion,
and my passion is to provide amazing culinary experiences and discover flavors.

*Miłosław
Giotak*

szef kuchni / chef

Restauracja otwarta od godziny 12:00 - 22:00

Opening hours: 12 a.m. - 10 p.m.

Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów do wyczerpania zapasów.

Dania w karcie zawierają składniki alergenne.

We prepare all dishes from fresh products while stocks last.

Dishes contain allergenic ingredients.

PRZYSTAWKI / STARTERS

1. Carpaccio z kaczki _____ 25 zł

filet z kaczki, sól morską, oregano, sałata rucola, ser parmezan,
oliwa bazyliowa, pieczywo (1, 7)

Duck carpaccio - duck fillet, sea salt, oregano, rucola lettuce, parmesan
cheese, basil oil, bread (1, 7)

2. Tatar ze śledzia z avocado _____ 19 zł

śledź filet, awokado, cytryna, kolendra, czerwona cebula, sos vinegrette
miodowo-musztardowy, pieczywo (1, 9, 10, 12)

Herring tartare with avocado - herring fillet, avocado, lemon, coriander,
red onion, honey-mustard vinaigrette, bread (1, 9, 10, 12)

3. Tatar z calvadosem dymiony drewnem śliwkowym _____ 32 zł

polędwica wołowa, pikle, wędzony olej, calvados, musztarda, borowik
marynowany, pieczywo (1, 10, 12)

Plum wood smoked calvados tartare - beef tenderloin, pickles, smoked oil,
calvados, mustard, marinated boletus, bread (1, 10, 12)

4. Krewetki Tygrysie _____ 32 zł

krewetki tygrysie, rucola, białe wino, papryka chilli, zielona pietruszka,
bagietka (1, 2, 3, 10, 12)

Tiger prawns - tiger prawns, arugula, white wine, chilli pepper,
green parsley, baguette (1, 2, 3, 10, 12)

SAŁATY / SALADS

- 1. Sałata Kuźnia** _____ **26 zł**
mix sałat, pomidor suszony, ser parmezan, filet kurczak, czerwone pesto, bagietka (1, 3, 6, 9, 12)
"The Forge" Salad / Red pesto chicken salad- selection of lettuces, dried tomato, parmesan cheese, chicken fillet, red pesto, baguette (1, 3, 6, 9, 12)
- 2. Sałata Cezar** _____ **25 zł**
sałata rzymska, filet kurczak, oliwa z oliwek, sos cezarski, grzanki tostowe (1, 3, 4, 9, 12)
Caesar Salad - Romaine lettuce, chicken fillet, olive oil, Caesar sauce, toast croutons (1, 3, 4, 9, 12)
- 3. Sałatka z gruszkowym awokado** _____ **25 zł**
mix sałat, wątróbka drobiowa, gruszka, avocado, cebula czerwona, bagietka (1, 3, 6, 7, 9)
Avocado pear salad - mix of lettuces, chicken liver, pear, avocado, red onion, baguette (1, 3, 6, 7, 9)

PASTY / PASTA

- 1. Pappardelle z polędwiczka wieprzową** _____ **26 zł**
makaron pappardelle, polędwiczka wieprzowa, cukinia, pomidor koktajlowy, papryka chili, ser parmezan (1, 3, 4, 7, 9)
Pappardelle with pork tenderloin - pappardelle pasta, pork tenderloin, zucchini, cherry tomato, chilli pepper, Parmesan cheese (1, 3, 4, 7, 9)
- 2. Zielone Tagliatelle** _____ **23 zł**
makaron tagliatelle, brokuły, zielona fasolka, szparagi zielone, cukinia, ser parmezan, pesto bazyliowe (7, 8, 9, 12)
Green Tagliatelle - tagliatelle pasta, broccoli, green beans, green asparagus, zucchini, parmesan cheese, basil pesto (7, 8, 9, 12)
- 3. Tagliatelle nero z krewetkami** _____ **32 zł**
makaron czarny tagliolini, krewetki tygrysie, papryka chili, czosnek, ser parmezan (1, 2, 7, 12)
Tagliatelle nero with prawns - black tagliolini pasta, tiger prawns, chilli pepper, garlic, Parmesan cheese (1, 2, 7, 12)



ZUPY / SOUPS

1. Kokosowy dorsz _____ 14 zł
mleko kokosowe, filet z dorsza, marchew, cebula, sos sojowy,
trawa cytrynowa (3, 4, 6, 7, 9)
Coconut cod - Coconut milk, cod fillet, carrots, onion, soy sauce,
lemongrass (3, 4, 6, 7, 9)
2. Krem pomidorowy z lodem bazyliowym _____ 14 zł
pomidory, seler, pietruszka, marchew, cebula, lody bazyliowe (7, 9)
Creamy tomato soup with basil ice-cream - tomatoes, celery, parsley,
carrots, onions, basil ice cream (7, 9)
3. Żur Świętokrzyski _____ 13 zł
żur, pulpety z białej kiełbasy, ziemniaki z boczkiem, jajko (3, 7, 9, 10, 12)
Świętokrzyskie Sour Soup - Polish Sour soup, white sausage meatballs,
potatoes with bacon, egg (3, 7, 9, 10, 12)
4. Zupa Szefa kuchni _____ 13 zł
Zupa dnia (1, 3, 7, 9)
Chef's soup - soup of the day (1, 3, 7, 9)

DANIA Z RYB / FISH DISHES

1. Dorsz à la Bouillabaisse _____ 37 zł
polędwica z dorsza, ziemniaki, cebula, papryka, pomidory pellati,
papryka chilli (4, 7, 9, 12)
Cod à la Bouillabaisse - Cod sirloin, potatoes, onion, pepper, pellati tomatoes,
chilli peppers (4, 7, 9, 12)
2. Sosnowy łosoś _____ 39 zł
łosoś filet, cukinia, marchew, emulsja sosnowa (4, 7, 12)
Pine-Glazed Salmon - salmon fillet, zucchini, carrots, pine glazing (4, 7, 12)

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

1. **Stek z polędwicy** _____ 49 zł
polędwica wołowa, ziemniak pieczony, mix sałat, vinegrette, masło czosnkowe, sos z zielonego pieprzu (9, 10, 12)
Sirloin steak - beef sirloin, baked potato, salad mix, vinaigrette, garlic butter, green pepper sauce (9, 10, 12)
2. **Karkówka w Ostrowieckim wydaniu** _____ 29 zł
karkówka sous vide, papryka, cukinia, pieczarki, ziemniaki, cebula, masło cebulowe (7, 9, 12)
Ostrowiec style pork neck - sous vide pork neck, pepper, zucchini, mushroom, potatoes, onion, onion butter (7, 9, 12)
3. **Polędwiczka w orzechach** _____ 35 zł
polędwiczka wieprzowa sous vide, marchew, groszek zielony, orzechy laskowe, sos malinowy (8, 9, 12)
Sirloin in nuts - sous vide pork tenderloin, carrots, green peas, hazelnuts, raspberry sauce (8, 9, 12)
4. **Wiśniowa Kaczka** _____ 43 zł
filet z kaczki sous vide, purre ziemniaczano-koperkowe, szparagi zielone, sos wiśniowy (7, 12)
Cherry Duck - sous vide duck fillet, potato and dill puree, green asparagus, cherry sauce (7, 12)
5. **Udo z gęsi konfitowane z pieczonym burakiem** _____ 45 zł
filet z gęsi sous vide, kopytka wędzone, pieczony burak, malina (1, 3, 12)
Confit goose leg with baked beetroot - sous vide goose fillet, smoked dumplings, baked beetroot, raspberry (1, 3, 12)
6. **Sznycel schabowy** _____ 25 zł
Schab, ziemniaki puree, kapusta zasmażana z kminkiem (1, 3, 7, 9, 12)
Pork schnitzel - Pork loin, mashed potatoes, fried cabbage with caraway seeds (1, 3, 7, 9, 12)

7. Festiwal pierogów _____ 19 zł

pierogi z: 1. kaszą pęczak i wątróbką, 2. ruskie, 3. mięsem i kapustą,
4. bobem, 5. kurkami i szynką (8 sztuk do wyboru) (1, 3, 7, 9, 12)

Festival of Pierogis - pierogis with: 1. pearl barley and liver, 2. russian pierogis,
3. meat and cabbage, 4. broad beans, 5 chickens and ham (8 pieces of choice)
(1, 3, 7, 9, 12)

8. Golonka z dzika _____ 49 zł

golonka z dzika, kapusta zasmażana, marchew, seler (7, 9, 12)

Wild boar knuckle - wild boar knuckle, fried cabbage, carrots, celery (7, 9, 12)

DLA DZIECI / KIDS MENU

1. Pomidorowa / rosół z makaronem _____ 7 zł

pomidory, seler, pietruszka, marchew, makaron (1, 3, 9)

Tomato soup / broth with noodles - tomatoes, celery, parsley, carrots,
pasta (1, 3, 9)

2. Chrupiące nuggetsy

fileciki z kurczaka, frytki, marchewka z jabłuszkiem (9) _____ 17 zł

Crispy nuggets - chicken fillets, fries, carrot with apple (9)

3. Tagliatelle z sosem neapolitańskim _____ 15 zł

makaron tagliatelle, sos pomidorowy (1, 3)

Tagliatelle with Neapolitan sauce - tagliatelle pasta, tomato sauce (1, 3)

4. Placuszki z sosem malinowym _____ 13 zł

placuszki z jabłkami, sos malinowy (1, 3)

Pancakes with raspberry sauce - pancakes with apples, raspberry sauce (1, 3)

DESERY / DESSERTS

1. Leśna Beza _____ 15 zł

beza, mus z mascarpone, orzechy włoskie, sos z owoców leśnych - 3,7,8
Forest Meringue - meringue, mascarpone mousse, walnuts, forest fruit
sauce (3, 7, 8)

2. Szarlotka cynamonowa _____ 16 zł

ciasto kruche, jabłka prażone, lody waniliowe - (1, 3, 7)
Cinnamon apple pie - shortcrust pastry, roasted apples, vanilla ice
cream - (1, 3, 7)

3. Sernik ze śliwką szydłowiecką _____ 15 zł

Ser twaróg, ciasto kruche, śliwka karmelizowana - (1, 3, 7)
Szydłowiec Plum Cheesecake - Cottage cheese, shortcrust pastry,
caramelized plum - (1, 3, 7)

4. Puchar lodowy _____ 15 zł

Lody owocowe, bita śmietana, owoce sezonowe - (3, 7, 8)
Ice cream cup - Fruit- ice cream, whipped cream, seasonal fruit - (3, 7, 8)

Alergeny: ¹gluten, ²skorupiaki, ³jaja, ⁴ryby, ⁵orzeszki ziemne, ⁶soje,
⁷białka mleka i laktoza, ⁸orzechy, ⁹seler, ¹⁰gorczyca, ¹¹ziarna sezamu,
¹²dwutlenek siarki, ¹³łubin, ¹⁴mięczaki.

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia
medyczne, prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie
w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

Allergens: ¹gluten, ²crustaceans, ³eggs, ⁴fish, ⁵peanuts, ⁶soy,
⁷milk proteins and lactose, ⁸nuts, ⁹celery, ¹⁰mustard, ¹¹sesame seeds,
¹²sulfur dioxide, ¹³lupinus, ¹⁴molluscs.

Should you have any dietary restrictions, allergies or medical recommendations,
please inform of the fact the person taking your order thus our Chef can best
cater to your particular needs.

NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

1. Herbata Ronnefeldt czarna _____ 7 zł
Black tea Ronnefeldt
2. Herbata Ronnefeldt smakowa _____ 7 zł
Flavored tea Ronnefeldt
3. Oryginalna chińska zielona herbata _____ 10 zł
Original Chinese green tea
4. Kawa czarna _____ 8 zł
Black coffee
5. Kawa z mlekiem _____ 9 zł
Coffee with milk
6. Espresso _____ 8 zł
Espresso
7. Cappuccino _____ 9 zł
Cappuccino
8. Latte Macchiato _____ 10 zł
Latte macchiato
9. Irish coffe _____ 18 zł
Irish coffe

NAPOJE / BEVERAGES

1. **Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic Schweppes 0,2l** _____ **6 zł**
Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes 0,2l
2. **Ice tea, Green Tea 0,2l** _____ **6 zł**
Ice tea, Green Tea 0,2l
3. **Woda mineralna Buskowsianka** _____ **4 zł**
niegazowana/ lekko gazowana/ gazowana 0,33l
Mineral water Buskowsianka still / lightly carbonated / sparkling 0,33l
4. **Woda źródłana Kropla Beskidu** _____ **5 zł**
niegazowana/ gazowana 0,33l
Spring water Kropla Beskidu still/ sparkling 0,33l
5. **Woda gruzińska wysokozmineralizowana naturalnie** _____ **10 zł**
gazowana Borjomi 0,5l
Georgian mineral water Borjomi 0,5l
6. **Woda hiszpańska mineralna naturalnie gazowana** _____ **12 zł**
VCH Barcelona 0,25l
Spanish mineral water VCH Barcelona 0,25l
7. **Woda włoska mineralna naturalnie gazowana** _____ **10 zł**
San Pellegrino 0,25l
Italian mineral water San Pellegrino 0,25l
8. **Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy,** _____ **6 zł**
czarna porzeczka, pomidorowy 0,2l
Juices: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato 0,2l
9. **Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 0,2l** _____ **10 zł**
Freshly squeezed orange juice 0,2l
10. **Red Bull 0,25l** _____ **10 zł**
Red Bull 0,25l

ŚWIEŻE SOKI / FRESH JUICE

1. Świeżo wyciskane soki owocowo-warzywne, 250ml _____ 10 zł
Fresh squeezed juices fruit and vegetable, 250ml

składniki do wyboru: / ingredients to choose from:

- pomarańcza / orange
- grejpfrut / grapefruit
- cytryna / lemon
- jabłko / apple
- marchew / carrot

ALKOHOLE / ALCOHOLS

Piwo butelkowe / Bottled beer

1. Żywiec 0,33l/0,5l _____ 6 zł / 8 zł
2. Heineken 0,5l _____ 8 zł
3. Heineken bezalkoholowy 0,5l _____ 8 zł
alcohol free
4. Tyskie 0,33l/0,5l _____ 6 zł / 8 zł
5. Lech 0,5l _____ 8 zł
6. Pilsner Urquell 0,5l _____ 13 zł
7. Żywiec porter 0,5l _____ 9 zł
8. Paulaner 0,5l _____ 12 zł
9. Desperados 0,4l _____ 8 zł
10. Piwo gruzińskie Argo Lager/Pilsner/Dark/White 0,5l _____ 12 zł
Georgian beer 0,5l
11. Piwo belgijskie Leffe Brune 0,33l _____ 11 zł
Belgian beer 0,33l
12. Piwo hiszpańskie San Miguel/Mahou _____ 10 zł
Estrella Galicia 0,33l
Spanish beer 0,33l
13. Piwo hiszpańskie Cervezas Alhambra 0,33l _____ 12 zł
Spanish beer 0,33l

Wódka 40 ml / Vodka 40 ml

1. Wyborowa _____ 7 zł
2. Finlandia _____ 8 zł
3. Absolut _____ 8 zł
4. Belvedere _____ 13 zł
5. Grey Goose _____ 15 zł
6. Beluga Noble _____ 15 zł

Aperitif 40 ml

1. Aperol _____ 8 zł
2. Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, Fierro) 40/80 ml _____ 4 zł / 8 zł

Wódka smakowa 40 ml / Flavoured vodka 40 ml

1. Żołądkowa Gorzka / Żołądkowa Gorzka z miętą _____ 6 zł
2. Soplca (wiśniowa, pigwowa, malinowa, cytrynowa) _____ 6 zł
morelowa) Soplca (cherry, quince, raspberry, lemon, apricot)
3. Świętokrzyska cytrynówka _____ 10 zł

Cognak & brandy 40 ml

1. Remy Martin VSOP _____ 16 zł
2. Martell VS _____ 16 zł
3. Metaxa ***** _____ 10 zł
4. Hennessy _____ 14 zł
5. Sarajshvili *** _____ 9 zł

Whisky & whiskey 40 ml

1. Ballantine's _____ 10 zł
2. Ballantine's 12 YO _____ 14 zł
3. Jack Daniels _____ 12 zł
4. Jack Daniel's Singel Barel _____ 19 zł
5. Chivas Regal 12 YO _____ 16 zł
6. Johnnie Walker Black Label _____ 15 zł
7. Glenfiddich 18 YO _____ 32 zł

Gin 40 ml

1. Seagram's _____ 7 zł
2. Seagram's Lime _____ 8 zł
3. Bombay Sapphire _____ 12 zł

Rum 40 ml

1. Bacardi Carta Blanca / Black _____ 9 zł
2. Havana Club 3 YO _____ 10 zł
3. Kraken Black Spiced _____ 12 zł

Tequila 40 ml

1. Sierra Silver _____ 10 zł
2. Olmeca _____ 12 zł

Likier 40ml / Liqueur 40 ml

1. Bailey's Irish Cream _____ 9 zł
2. Jagermeister _____ 10 zł
3. Malibu _____ 8 zł

Wino musujące & szampan / Sparkling wine & Champagne

1. Prosecco 0,75l _____ 59 zł
- 2 Cava Picaire Semi Seco 0,75l _____ 59 zł
3. Moet & Chandon Brut 0,75l _____ 239 zł

Wino miniaturowe / Miniature wine

1. Prosecco 0,2L musujące _____ 29 zł
2. Paul Mas Cabernet Sauvignon 0,18l czerwone, wytrawne _____ 19 zł
3. Paul Mas Sauvignon Blanc 0,18l białe, wytrawne _____ 19 zł

Short drinks



1. **Black/White Russian** _____ 15 zł
Wódka, Kahlua, śmietanka
Vodka, Kahlua, cream
2. **Caipirinha** _____ 15 zł
Cachaca, limonka, cukier brązowy
Cachaça, lime, brown sugar
3. **Margarita** _____ 17 zł
Cointreau, Tequila, sok z limonki
Cointreau, Tequila, lime juice
4. **Cosmopolitan** _____ 17 zł
Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy
Vodka, Cointreau, fresh lime juice, cranberry juice
5. **Aperol Spritz** _____ 19 zł
Aperol, wino musujące, woda gazowana
Aperol, sparkling wine, sparkling water

Long drinks



1. **Mojito** _____ 18 zł
Biały rum, mięta, limonka, cukier trzcinowy
White rum, fresh mint, lime, brown sugar
2. **Tequila Sunrise** _____ 18 zł
Tequila, grenadina, sok pomarańczowy
Tequila, Grenadine, orange juice
3. **Long Island Ice Tea** _____ 22 zł
Wódka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, sok pomarańczowy,
sok z cytryny, Pepsi
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Cointreau, orange juice, lemon juice, pepsi
4. **Sex on the beach** _____ 18 zł
Wódka, Malibu, likier brzoskwiniowy, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy
Vodka, Malibu, peach liqueur, orange juice, cranberry juice
5. **Cuba libre** _____ 17 zł
Rum, Pepsi, sok z limonki
Rum, Pepsi, lime juice