



PIĘKNY WIDOK

Villa Bellevue



SZEF KUCHNI Krzysztof Kowalczyk POLECA !

— Our Chef Krzysztof Kowalczyk RECOMMENDS! —

Domowa kaszanka / 42 pln

/ chałka maślana / konfitura z cebuli / pickle /

Home made blood sausage

/ Butter challah / onion jam / pickles /

Cappuccino ze ślimaków / 58 pln

/ suszone pomidory / czosnek / cebula / chilli

/ grzanka / jajko / śmietana /

Escargot cappuccino

/ dried tomatos / garlic / onion / chilli / crouton

/ egg / sour cream /

Czernina podwędzana / 32 pln

/ kaczka / owoce / kluski ziemniaczane / warzywa korzenne

Smoked „Czernina” / Duck blood based broth /

/ Duck / fruit / potato dumplings / root vegetables /

Stek z kangura / Blue Cheese / 350g / 155 pln

/ grillowane warzywa / domowe frytki / sos pieprzowy

sos BBQ z zielonym pieprzem / masło ziołowo-czosnkowe

/ błękitny ser lazur /

Kangaroo steak / Blue Cheese /

/ grilled vegetables / home made fries / pepper sauce / BBQ sauce with

green pepper / herb & garlic butter / blue cheese /

Prosimy o poinformowaniu kelnera o ew. alergiach i nietolerancjach pokarmowych. W miarę możliwości przyrządzimy lub zmodyfikujemy Państwa danie zgodnie z oczekiwaniami.

Please inform the waiter about possible allergies or food intolerance. We will do our best to prepare your food as expected.



PRYZYSTAWKI

STARTERS

Befszyk tatarski z polędwicy / 54 pln

/ cebula / ogórek / podgrzybek / jajko

/ masło / grzanka czosnkowa /

Tenderloin steak tartar

/ Onion/cucumber / porcini mushrooms / egg

/ butter / garlic bread /

Krewetki / 7szt / 61 pln

/ czosnek / chili / śmietana / grzanka czosnkowa

/ rukola / papryka / pomidory /

Prawns

/ Garlic / chili / cream / garlic bread / arugula

/ bell pepper / tomatoes /

Japoński tatar z łososia / 56 pln

/ Goma wakame / sezam / szczypior / ogórek

/ chips ryżowy / grzanka czosnkowa /

Japanese salmon tartar

/ Goma wakame / sesame / spring onion / cucumber

/ rice waffle / garlic bread /

Carpaccio wołowe / 55 pln

/ grzanka czosnkowa / grana padano / krem balsamiczny

/ oliwa z oliwek / kapary / oliwki czarne / rukola /

Beef carpaccio

/ Garlic bread / grana padano cheese / balsamic glaze

/ olive oil / capers / black olives / arugula /

Tosty z szarpaną wieprzowiną BBQ / 42 pln

/ krążki cebulowe / rukola / ser cheddar / cebula

/ sos czosnkowy / sos BBQ /

Pulled pork BBQ toasts

/ Onion rings / arugula / cheddar cheese / onion

/ garlic sauce / BBQ sauce /



ZUPY
SOUPS

Azjatycka zupa z chili z krewetkami / 38 pln

/ mleko kokosowe / makaron ryżowy / warzywa korzenne
/ liście kaffiru / grzyby mun / sezam /

Asian chilli soup with prawns

/ coconut milk / rice noodles / root vegetables / kaffir leaves
/ mun mushrooms / sesame /

Rosół staropolski / 22 pln

/ makaron / marchew / natka pietruszki /

Old-Polish chicken soup

/ pasta / carrot / chopped parsley /

Żurek grzybowy / 28 pln

/ biała kiełbasa / borowiki / jajko sadzone / puree ziemniaczane
/ chips boczkowy /

Mushroom sour soup

/ white sausage / boletus mushrooms / fried egg
/ mashed potatoes / bacon crisp /

Krem dyniowo – imbirowy /vege/ 28 pln

/ grzanki / prażone pestki dyni /

Pumpkin & ginger cream / vege /

/ croutons / roasted pumpkin seeds /



DZICZYŻNA

GAME

Ragout z dzika / 77 pln

/ cebula marynowana / warzywa korzenne
/ ziemniaki / papryka marynowana /

Wild boar ragout

/ Marinated onion / root vegetables / potatoes
/ marinated bell pepper /

Zraz z jelenia / 78 pln

/ kluski śląskie / pieczony burak / sos własny
/ podgrzybki / mus z dyni z imbirem / chipsy z pietruszki /

Scions of venison

/ Silesian dumplings / baked beetroot / gravy / porcini mushrooms
/ ginger & pumpkin mousse / parsley chips /



WIEPRZOWINA

PORK

Burger z szarpanym żeberkiem BBQ / 58 pln

/ chatka / sos czosnkowy / ogórek konserwowy / cheddar / krążki cebulowe
/ placek ziemniaczany /

Pulled BBQ pork ribs burger

/ Challah / garlic sauce / pickled cucumber / cheddar cheese
/ onion rings / hash brown /

Wieprzowa golonka z grzybami / 75 pln

/ sałatka ziemniaczana / chrzan / musztarda / ogórek kiszony /

Pork knuckle with mushrooms

/ Potato salad / horseradish / mustard / pickled cucumber /

Żeberko w domowym sosie BBQ / 68 pln

/ frytki domowe / sałata / śmietana / pomidor / ogórek
/ papryka / cebula /

Ribs in home made BBQ sauce

/ Home made fries / mixed salad / cream / tomato
/ cucumber / bell pepper / onion /



WOŁOWINA

BEEF

Burger B-53 / 55 pln

/ wołowina / boczek / pieczarki / sałata / pomidor
/ ogórek konserwowy / frytki domowe / domowy majonez
z pomidorami / bułka maślana /

B-53 Burger

/ Beef/bacon / champignon mushrooms / mixed salad / tomato
/ pickled cucumber / home made fries
/ home made mayo with tomatoes / butter bun /

Sznycel cielęcy po wiedeńsku / 79 pln

/ frytki domowe / zasmażana kiszona kapusta / cytryna
/ parmezan / jajko sadzone /

Veal schnitzel Viennese

/ home-made fries / sauerkraut / lemon
/ parmesan cheese / fried egg

Jameson Whiskey Burger / 58 pln

/ wołowina marynowana whisky / wędzony majonez
/ ser błękitny / rukola / bułka pszenna
/ frytki domowe /

Jameson Whiskey Burger

/ Marinated whisky beef / smoked mayo / blue cheese
/ arugula / wheat bun / home made fries /



STEKI
STEAKS

Stek z polędwicy wołowej / 200g / 160 pln
Beef tenderloin steak

Stek Ribeye / 220g / 130 pln
Ribeye steak

Stek Tournedos z polędwicy / 220g / 165 pln
/ plastry polędwicy przełożone cremem truflowym
oraz owinięte boczkiem /
Tournedos sirloin steak

/ sirloin slices layered with truffle cream rolled in bacon /

Stek z Australijskiej wołowiny / Angus / 230g / 135 pln
Australian Beef Steak / Angus /

Wszystkie steki serwujemy z pieczonym ziemniakiem z gzikiem ,
sosem pieprzowym, sosem BBQ z marynowanym zielonym pieprzem i masłem
czosnkowym oraz grillowanymi warzywami lub sałatą z sosem winegret.

Płatki czarnej trufli na życzenie / 30pln

All our steaks are served with a baked potato with gzik,
pepper sauce, BBQ sauce with marinated green pepper, garlic butter and
grilled vegetables or mixed salad with vinaigrette

Black truffle flakes upon request / 30pln



RYBY

FISH

Dorsz w cieście piwnym / 76 pln
/ chipsy ziemniaczane / sos tatarski / pikle /
Cod in beer batter
/ chips / tartar sauce / pickles /

Filet z sandacza / 79 pln
/ grillowane warzywa / pieczone ziemniaki z czosnkiem
/ sos borowikowy /
Pikeperch fillet
/ grilled vegetables / roasted potatoes with garlic
/ boletus sauce /

Łosoś Wellington / 81 pln
/ Sos cytrynowy / puree ziemniaczane / łosoś wędzony
/ marchew / szpinak / jarmuż /
Wellington salmon
/ Lemon sauce / potato puree / smoked salmon
/ carrot / spinach / kale /



DRÓB

POULTRY

Filet z kurczaka konfitowany w maśle / 59 pln
puree truflowe / brokuł / czosnek / masło ziołowe
/ marchewka karmelizowana
Chicken fillet confit in butter
truffle puree / broccoli / garlic / herb butter
/ carrots caramelised

Filet z kaczki sous vide / 74 pln
/ puree ziemniaczane / karmelizowana gruszka
/ buraki w porto / jarmuż /
Sous vide duck fillet
/ Potato puree/caramelized pear/beetroot in porto/kale /



MAKARONY/PIEROGI

PASTA/DUMPLINGS

Papardelle z grzybami leśnymi i kurczakiem / 58 pln

/ grana padano / pomidory koktajlowe
/ rukola/brokół /

Pappardelle with forest mushrooms and chicken

/ Grana padano cheese / cherry tomatoes / arugula / broccoli /

Smażony makaron / vege / 54 pln

/ sos azjatycki / marynowane jajko / cebula / papryka /
kukurydza / cukinia / pieczarki / sezam / dymka / chips ryżowy /

Fried noodles / vegetarian /

/ Oriental sauce / marinated egg / onion / bell pepper / sweet corn
/ zucchini / champignon mushrooms/sesame
/ spring onion / rice waffle

Makaron ryżowy z krewetkami / 5szt / 65 pln

/ goma wakame / szczypior / czosnek / chilli
/ śmietana / papryka /sezam/

Rice noodles with shrimps / 5 pcs /

/ Goma wakame / chives / garlic / chili / cream
/ bell pepper / sesame /

Kluski śląskie z sosem truflowym / 49 pln

/ grana padano / pomidory / rukola / spianata piccante /
Silesian dumplings with truffle sauce

/ Grana padano cheese / tomatoes / arugula / spianata piccante /

Pierogi z kaczką / 48 pln

/ sos borowikowy / pieczony burak / kapary / szczypior
/ krem balsamiczny / suszony pomidor /

Duck dumplings

/ Porcini sauce / baked beetroot / capers / chives
/ balsamic glaze / dried tomato /



SAŁATKI SALADS

Sałatka z kozim serem / vege / 52 pln

/ sałata rzymska / rukola / burak / orzech włoski / ogórek
/ gruszka / owoce sezonowe / sos vinegrette /

Goat cheese salad

/ Romaine lettuce / arugula / beetroot / walnuts / cucumber
/ pear / seasonal fruits / vinaigrette sauce /

Sałatka Cezar / 48 pln

/ grillowany kurczak / grana padano / sos majonezowy z czosnkiem
/ grzanki / pomidor / cebula / kapary / sałata rzymska /

Caesar salad

/ Grilled chicken / grana padano cheese / garlic & mayo sauce
/ croutons / tomato / onion / capers / romaine lettuce /

Carpaccio z buraka / vege / 46 pln

/ humus orientalny / pomidory / chimichurri / grzanka czosnkowa
/ oliwki / kapary / krem balsamiczny / ser bursztyn

/ groszek liofilizowany /

Beetroot carpaccio

/ Oriental hummus / tomatoes / chimichurri / garlic bread / olives
/ capers / balsamic glaze / aged cheese
/ lyophilized green peas /



PIZZA

PIZZA

Margherita / 36 pln

/ sos pomidorowy / mozzarella / grana padano

/ bazylia / oliwa z oliwek /

Margherita

/ Tomato sauce / mozzarella / grana padano cheese

/ basil / olive oil /

Tartufo / 52 pln

/ spasta truflowa / śmietana / mozzarella

/ mascarpone / spianata / rukola /

Tartufo

/ Truffle paste / cream / mozzarella / mascarpone

/ spianata / arugula /

Salame / 45 pln

/ sos pomidorowy / mozzarella / salami napoli / spianata /

Salame

/ Tomato sauce / mozzarella / napoli salami / spianata /

Gamberetti / 56 pln

/ sos pomidorowy / mozzarella / krewetki / chimichurri / cukinia /

Gamberetti

/ Tomato sauce / mozzarella / shrimps / chimichurri / zucchini /

Serowa / 55 pln

/ sos pomidorowy / mozzarella / mascarpone

/ błękitny lazur / grana padano / rukola /

Cheese pizza

/ Tomato sauce / mozzarella / mascarpone / blue cheese

/ grana padano cheese / arugula /

Domowa / 48 pln

/ sos pomidorowy / mozzarella / ser gouda / kietbasa wiejska

/ salami / cebula / ogórek konserwowy / papryka /

Local pizza

/ Tomato sauce / mozzarella / gouda cheese / farmer's sausage

/ salami / onion / pickled cucumber / bell pepper /



DESERY
DESSERTS

Sernik dyniowy / 34 pln

/ mus z owoców leśnych / słony karmel
/ owoce sezonowe /

Pumpkin cheesecake

/ Forest fruits mousse / salted caramel / seasonal fruits /

Szarlotka na ciepło / 32 pln

/ sos waniliowy / lody / bita śmietana
/ mięta / owoce sezonowe /

Warm apple pie

/ Vanilla sauce / ice cream / whipped cream
/ mint / seasonal fruits /

Lava cake z sosem waniliowym / 35 pln

lody / bita śmietana / owoce sezonowe /

Lava cake with vanilla sauce

/ Ice cream / whipped cream / seasonal fruits /

Pancakes / 28 pln

/ syrop klonowy / owoce sezonowe / bita śmietana /

Pancakes

/ Maple syrup / seasonal fruits / whipped cream /

Zapiekane śliwki / 34 pln

/ kruszonka z migdałami / lody waniliowe
/ śliwki liofilizowane /

Baked plums

/ Almond crumble / vanilla ice cream
/ lyophilized plums /



DLA DZIECI
FOR CHILDREN

Rosół / 19 pln
/ makaron / marchewka /
Chicken broth
/ Noodles / carrot /

Pomidorowa / 18 pln
/ makaron / przetarte pomidory / warzywa korzenne /
Tomato soup
/ Noodles / grated tomatoes / root vegetables /

Chrusty z drobiu / 35 pln
/ frytki literki / mizeria / ketchup /
Chicken strips
/ Alphabet fries / cucumber salad / ketchup /

Mini tosty z serem / 29 pln
/ mozzarella / gouda / sos czosnkowy / frytki /
Mini grilled cheese
/ Mozzarella / gouda / garlic sauce / fries /

Spaghetti bolognese / 32 pln
/ grana padano / oliwa z oliwek /
Spaghetti bolognese
/ Grana padano cheese / olive oil /

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Americano	15 pln
Kawa bezkofeinowa / decaf coffee	14 pln
Cappuccino / Kawa biała / white coffee	16 pln
Latte macchiato	18 pln
Espresso	13 pln
Espresso doppio / Double espresso	22 pln
Gorąca czekolada z bitą śmietaną hot chocolate with whipped cream	19 pln
Herbata / Tea czarna/earl grey/zielona/miętowa/owocowa black/earl grey/green/mint/fruit	15 pln
Herbata rozgrzewająca / Winter tea świeże jabłko/miód/suszone owoce/cynamon/goździki/pomarańcza/anyż/rozmaryn cinnamon/ dries fruit/cloves/orange/cardamon/honey/rosemary	26 pln
Herbata rozgrzewająca z wiśnią / Winter cherry tea / miód/pomarańcza/goździki/cynamon Honey/orange/cloves/cinnamon	28 pln
Herbata z różą / Rose tea / świeże jabłko/syrop z różany/francuskie różyczki/żurawina suszona / fresh apple/rose syrup/rose petals/dried cranberries	26 pln
Lemoniada na ciepło / Hot lemonade cytrusy/owoce sezonowe/syrop cukrowy/mięta citrus/seasonal fruit/sugar syrup/mint	24 pln
Wino grzane / Mulled wine miód/goździki/cynamon/pomarańcza honey/cloves/cinnamon/orange	24 pln

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SOFT DRINKS

Woda niegazowana / Still water	[300ml] 10 pln	[700ml] 17 pln
Woda gazowana / Sparkling water	[300ml] 10 pln	[700ml] 17 pln
Napoje gazowane / Carbonated drinks pepsi/pepsi max/7-up/mirinda / Schweppes/		[200ml] 13 pln
Lipton / Ice Tea brzoskwinia/zielona herbata Peach/green tea		[200ml] 12 pln
Lemoniada owocowa / Lemonade		[330ml] 22 pln
Soki Toma / Toma Juice pomarańcz/jabłko/czarna porzeczka orange/apple/black currant		[200ml] 12 pln
Sok owocowy / Fruit juice jabłko/pomarańcza apple/orange		[1000ml] 22 pln

SOKI ŚWIEŻO WYCISKANE

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Sok świeżo wyciskany / Freshly squeezed juice [250ml] 23 pln

pomarańcza/grejpfrut/jabłko/marchewka
orange/grapefruit/apple/carrot

Sok z zielonej pietruszki / Parsley juice [350ml] 22 pln

pietruszka/cytryna/miód/jabłko
parsley/lemon/honey/apple

PIWA

BEER

BECZKOWE / DRAFT BEER

Żywiec [300ml] 14 pln

Żywiec [500ml] 20 pln

BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Specjal [500ml] 14 pln

Warka/Warka Radler [500ml] 14 pln

Heineken/Heineken 0% [500ml] 18 pln

Paulaner Weissbier [500ml] 22 pln

Piwo kraftowe / Craft beer [500ml] 25 pln

Więcej informacji u obsługi / For more information, ask your waiter

GIN

Beefeater Gin [40ml] 19 pln

Bombay Sapphire London Dry Gin [40ml] 22 pln

Breslauer Gin curacao [40ml] 32 pln

WÓDKI / VODKA

Wyborowa [40ml] 12 pln [500ml] 150 pln

Biały bocian [40ml] 13 pln [500ml] 155 pln

Finlandia [40ml] 15 pln [500ml] 180 pln

Żubrówka czarna [40ml] 15 pln [500ml] 190 pln

Orkisz [40ml] 32 pln [700ml] 550 pln

Belvedere [40ml] 36 pln [700ml] 630 pln

TEQUILA

Sierra silver	[40ml]	20 pln
Sierra gold	[40ml]	22 pln
Cachaca	[40ml]	21 pln

RUM

Baccardi Carta Blanca	[40ml]	17 pln
Baccardi Carta Negra	[40ml]	19 pln

WHISKY

Ballantines	[40ml]	17 pln	[but./bottle 700ml]	295 pln
Jack Daniels	[40ml]	22 pln	[but./bottle 700ml]	380 pln
Jameson	[40ml]	18 pln	[but./bottle 700ml]	315 pln
Tullamore Dew	[40ml]	18 pln	[but./bottle 700ml]	315 pln
Chivas Regal	[40ml]	24 pln	[but./bottle 700ml]	420 pln
Glendfiddich 12 y.o	[40ml]	34 pln	[but./bottle 700ml]	595 pln
Glendfiddich 15 y.o	[40ml]	45 pln	[but./bottle 700ml]	790 pln
Glendfiddich 18 y.o	[40ml]	69 pln	[but./bottle 700ml]	1200 pln

BRANDY

Metaxa 5*	[40ml]	19 pln
Hennessy V.S	[40ml]	39 pln
Grappa	[40ml]	32 pln

VERMOUTH

Martini Bianco	[100ml]	17 pln
Martini Rosso	[100ml]	17 pln
Martini Extra Dry	[100ml]	17 pln

LIKIERY / LIQUORS

Absinthe	[40ml]	16 pln
Campari	[40ml]	19 pln
Cointreau	[40ml]	22 pln
Jagermaister	[40ml]	17 pln

KOKTAJLE ALKOHOLOWE / COCKTAILS

Aperol Spritz /Aperol/Prosecco/woda gazowana/pomarańcza Aperol/Prosecco/sparkling water/orange	37 pln
Mojito /Mojito rum/cukier trzcinowy/limonka/owoce/mięta/woda gazowana	37 pln
Whisky sour /whisky/sok z cytryny/syrop cukrowy/białko jajka /lemon juice/cane syrup/egg white	36 pln
Hugo /prosecco/dziki bez/sok z limonki/mięta/woda gazowana / elderberry/prosecco/lime/mint/sparkling water	36 pln
Lavender Lemonade /lawenda/syrop cassis/limonka/mięta/rum/prosecco /avender/cassis syrup/lime/mint/rum/prosecco	37 pln
Rosemary /gin//syrop różany/sok z grejpfruta/gałązka rozmarynu/tonic /Gin/rose syrup/grapefruit juice/rosemary/tonic	37 pln
Sapphire /gin infuzowany niebieską herbatą/ sok pomarańczowy /tonic/sok z cytryny/puree marakuja /Gin-infused blue tea/orange juice/tonic/lemon juice/passion fruit puree	37 pln

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / COCKTAILS ALCOHOL FREE

Mojito 0% /Mojito alcohol free/ /vodka/espresso/cane syrup/baileys	28 pln
Aperol 0% /Aperol alcohol free/ /orange spritz/tonic	30 pln
Blue lagoon 0% /Blue lagoon alcohol free/ /blue curacao/cukier trzcinowy/tonic/cytryna /Blue curacao/cane sugar/tonic/lemon	30 pln

SELEKCJA ALKOHOLU I PRZEKĄSKI / 2 osoby / 160 pln

FINGER FOOD & LIQUOR SELECTION

Degustacja lokalnego kraftowego mocnego alkoholu Podole Wielkie:

do wyboru 4 kieliszki po 20 ml / wódka ziemniaczana 40% / wódka żytnia 40% / okowita ziemniak 42,6% / okowita żyto 42,6% / okowita pszenica 42,6% /

do wzbogacenia degustacji Szef kuchni przygotowuje pasujące do trunków przekąski:

- Kaszanka gryczana na grzance czosnkowej z marynowana cebulą
- Tatar z polędwicy wołowej z marynatami podany w kruchych tarteletkach
- Śledź marnowany w cebuli i ziołach podany w liściu sałaty rzymskiej
- Mini Burgery z szarpana wieprzowina

Tasting of the local hard liquor „Podole Wielkie”:

A choice of 4 20ml glasses / potato vodka 40% / rye vodka 40% / potato aqua vita 42,6% / rye aqua vita 42,6% / wheat aqua vita 42,6%

To enrich the tasting experience our chef has prepared a selection of accompanying finger foods:

- Buckwheat blood sausage on garlic bread with marinated onion
- Beef sirloin tartar with pickles served in crispy tartelettes
- Marinated herring with onion and herbs served on a romaine lettuce leaf
- Pulled pork mini burgers