



Karta Bistro Burta

obowiązuje od 14.05.2026

Przystawki | Appetizers



	Gramatura	Cena
Kompozycja śledziowa z rzodkiewką i marynowaną cebulą Śledź/śmietana/koper włoski/szalotka/ogórek konserwowy/rzodkiewka/oliwa koperkowa/ziemniak/musztarda francuska/szczypiorek/marynowana cebula Herring with radish and pickled onion Herring/sour cream/fennel/shallot/pickled cucumber/radish/dill olive oil/potato/French mustard/chives/pickled onion	200g*	34 zł
Tatar wołowy z dodatkami Szalotka/ogórek konserwowy/kapary/żółtko plastyczne z musztardą Dijon/bocznik/szczypiorek/kruszone grzanki Beef tartare with accompaniments Shallot/pickled cucumber/capers/egg yolk with Dijon mustard/oyster mushroom/chives/toasted bread crumbs	190 g*	52 zł
Salatka Cezar z chrupiącym boczkiem Pierś z kurczaka/mini sałata rzymska/boczek/pomidor koktajlowy/parmezan/jajko Caesar Salad with crispy bacon Chicken breast/baby romaine lettuce/bacon/cherry tomato/parmesan cheese/egg	250 g*	49 zł

Zupy | Soups



Rybna chrzanowa z warzywami Łosoś/chrzan/warzywa korzenne/morszczuk/oliwa koperkowa Horseradish fish soup with vegetables Salmon/horseradish/root vegetables/hake/dill olive oil	250 ml*	48 zł
Szczawiowa z jajkiem i koperkową oliwą Szczaw/jajko/kwaśna śmietana/oliwa koperkowa Sorrel soup with egg and dill olive oil Sorrel/egg/sour cream/dill olive oil	250 ml*	32 zł

Makarony, pierogi | Pastas, dumplings

Pikantne Tagliolini al Nero di Seppia z krewetkami i chili Czarny makaron/krewetki/czosnek/chili/pietruszkę/masło/wino białe Spicy Tagliolini al Nero di Seppia with shrimps and chili Black pasta/shrimp/garlic/chili/parsley/butter/white wine	300 g*	69 zł
Pierogi z ziemniakami i twarogiem Twaróg/ziemniaki/kwaśna śmietana/cebula marynowana Dumplings with potatoes and cottage cheese Cottage cheese/potatoes/sour cream/pickled onion	300 g*	42 zł
Pierogi z mięsem Wieprzowina/cebula/boczek/czosnek/szczypiorek Dumplings with meat Pork/onion/bacon/garlic/chives	300 g*	46 zł

Risotto

 Risotto z boczniakiem Ryż arborio/cebula/wino białe/czosnek/boczniak/parmezan Oyster mushroom risotto Arborio rice/onion/white wine/garlic/oyster mushroom/parmesan	350 g*	52 zł
--	--------	-------

Ryby | Fish

Filet z łososia z białym winem podany z trio zielonych warzyw i pieczonymi ziemniakami Łosoś/groszek/wino białe/brokół/szparagi/ziemniaki hasselback Salmon fillet with white wine served with a trio of green vegetables and roasted potatoes Salmon/peas/white wine/broccoli/asparagus/hasselback potatoes	350 g*	79 zł
 Opalany stek z dorsza z kolorowymi warzywami i edamame Dorsz/edamame (fasolka z soi)/czosnek/pomidor/marchewka/papryka kolorowa/cukinia Grilled cod steak with colorful vegetables and edamame Cod/edamame (young green soybeans)/garlic/tomato/carrot/colorful pepper/zucchini	350 g*	79 zł

Dania główne | Main dishes

Kotlet schabowy z kością w złocistym panko i z nutą parmezanu Schab z kością/smalec/parmezan/mizeria/ziemniaki puree Bone-in pork chop in golden panko with a hint of parmesan Pork chop/lard/parmesan/cucumber salad/mashed potatoes	550 g*	79 zł
Kurczak Supreme sous-vide z chrupiącą skórą Pierś z kurczaka z kością/zielone szparagi/emulsja maślana/duszone ziemniaki z czosnkiem Bone-in chicken breast Supreme sous-vide with crispy skin Chicken breast/green asparagus/butter emulsion/garlic stewed potatoes	300 g*	69 zł

Burgery | Burgers

Burger wołowy Bułka maślana/wołowina/bekon/sos barbecue/rukola/pomidor/piklowany ogórek/czerwona cebula/ser cheddar/frytki stekowe Beef burger Butter roll/beef/bacon/BBQ sauce/arugula/tomato/pickled cucumber/red pepper/cheddar cheese/steak fries	550 g*	79 zł
--	--------	-------

Dania dla dzieci | Dishes for kids

Rosół domowy /makaron/marchewka Homemade broth/pasta/carrot	250 ml*	32 zł
Makaron w sosie bolognese /parmezan Pasta in bolognese sauce/parmesan	250 g*	36 zł
Stripsy z kurczaka /frytki/mizeria Chicken strips/french fries/cucumber salad	300 g*	39 zł
Pancakejki /bita śmietana/sos owocowy Pancakes/whipped cream/fruit sauce	200 g*	34 zł

Desery | Desserts

Czekoladowy fondant z lodami waniliowymi Chocolate fondant with vanilla ice cream	150 g*	39 zł
Sernik San Sebastian z malinami San Sebastian cheesecake with raspberries	110 g*	39 zł
Ciasteczka owsiane Oatmeal cookies	3 szt.	33 zł

Dodatki | Extras

Ziemniaki hasselback Hasselback-style potatoes	150 g*	16 zł
Ziemniaki puree Mashed potatoes	150 g*	15 zł
Frytki Fries	150 g*	15 zł
Grzanki ziołowe 2 szt. Herb toasts 2 pcs	50 g*	10 zł
Mizeria Cucumber salad	150 g*	15 zł
Szparagi na maśle Asparagus in butter	120 g*	20 zł
Mini brokuł na maśle Mini broccoli in butter	120 g*	20 zł

Napoje | Beverages

Kawa | Coffee

Espresso	30 ml	13 zł
Espresso Doppio	60 ml	17 zł
Espresso Macchiato	40 ml	14 zł
Americano	200 ml	17 zł
Flat white	200 ml	18 zł
Cappuccino	200 ml	18 zł
Latte Macchiato (mleko lub mleko bez laktozy)	300 ml	18 zł
Latte Macchiato (milk or lactose free milk)		
Latte z syropem / Latte with syrup	300 ml	21 zł
Czekolada na gorąco/ Hot chocolate	300 ml	26 zł

Herbata | Tea

Herbata czarna/ owocowa/ ziołowa Black tea/ Fruit tea/ Herbal tea	250 ml	11 zł
Herbata zimowa imbir/ miód/ sok malinowy/ anyż/ pomarańcza/ cynamon/ goździki Winter Tea ginger/ honey/ raspberry juice/ anise/ orange/ cinnamon/ cloves	250 ml	25 zł

Napoje zimne | Cold drinks

Woda mineralna: gazowana, niegazowana Perlage (Cisowianka)	300 ml	10 zł
Mineral water: still, sparkling	700 ml	14 zł
Woda mineralna: gazowana, niegazowana (Kropla Beskidu)	330 ml	9 zł
Mineral water: still, sparkling	700 ml	13 zł
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea	250 ml	13 zł
Napój energetyczny (tylko dla osób pełnoletnich)	250 ml	16 zł
Energy drink (for adults only)		
Sok owocowy: pomarańczowy, jabłkowy	250 ml	13 zł
Fruit juice: orange, apple		

Soki wyciskane, koktajle | Fresh juices, smoothies

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów Fresh-squeed juice orange or grapefruit	200 ml	28 zł
Koktajl witaminka C /pietruszka/kiwi/pomarańcza/cytryna/sok owocowy Vitamin C smoothie parsley/kiwi/orange/lemon/fruit juice	400 ml	31 zł
Koktajl energetyczny : banan/jabłko/pomarańcza/truskawka/cytryna/ sok owocowy Energy smoothie: banana/apple/orange/strawberry/lemon juice/fruit juice	400 ml	31 zł

Alkohole | Alcoholic beverages

Drinki | Drinks

Long Island Ice Tea

wódka/vodka 20ml, rum 20 ml, tequila 20 ml, gin 20 ml, likier pomarańczowy/orange liqueur, sok z cytryny/lemon juice, Coca-Cola 300 ml 59 zł

Mojito

rum 40ml, limonka/lime, woda gazowana/sparkling water, cukier trzcinowy/cane sugar, liście mięty/miny leaves 300 ml 39 zł

Cuba Libre

rum 40 ml, limonka/lime, Coca Cola 200 ml 31 zł

Smak słodkości

Passoa 40 ml, wódka/vodka 20 ml, sok żurawinowy/cranberry juice, limonka/lime 200 ml 31 zł

Whisky sour

whisky 40 ml, syrop cukrowy/sugar syrup, sok z cytryny/lemon juice 100 ml 30 zł

Aperol Spritz

Prosecco 100 ml, Aperol 40 ml, woda gazowana/sparkling water, pomarańcza/orange 300 ml 39 zł

Sex on the beach

wódka/vodka 20 ml, likier brzoskwiniowy/peach liqueur 20 ml, likier kokosowy/coconut liqueur 20 ml, sok pomarańczowy/orange juice, sok żurawinowy/cranberry juice 300 ml 36 zł

Lunchburg Lemonade

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, likier pomarańczowy/orange liqueur 20 ml, lemoniada/lemonade, cytryna/lemon 300 ml 41 zł

Hugo

Prosecco 150 ml, syrop z kwiatów czarnego bzu/elderberry flower syrup 40 ml, woda gazowana/sparkling water 100 ml, limonka/lime, liście mięty/mint leaves 300 ml 38 zł

Cosmopolitan

wódka/vodka 60 ml, likier pomarańczowy/orange liqueur, sok żurawinowy/cranberry juice 250 ml 37 zł

Tequila Sunrise

Tequila 40 ml, sok pomarańczowy/orange juice, grenadina/grenadine 300 ml 36 zł

Negroni

Campari/gin/Martini Rosso 120 ml 54 zł

Piwo / Beer/ obj. alk %

Warka 5,2%	500 ml	19 zł
Heineken Silver 4,6%	500 ml	20 zł
Heineken 5%	300 ml	17 zł
Żywiec	500 ml	19 zł
Białe Pszeniczne/White Wheat 4,9%, Porter 9,5%		
Żywiec bezalkoholowy 0%	330 ml	17 zł
Żywiec alcohol free beer		
Żywiec bezalkoholowy smakowy 0%	500 ml	18 zł
Żywiec alcohol free flavoured beer		
	500 ml	22 zł

Amber

Neptun 5,6%

Czarny bez/Elderberry 5,5%

Johannes 6,5%

Naturalny 5,7%

Koźlak 6,5%

Złote Lwy 5,6%

Wódka / Vodka – poj. 40 ml / cap. 40 ml/obj.alk %

Wyborowa 40%	17 zł
Bols 40%	17 zł
Finlandia 40%	21 zł
Chopin 40%	23 zł
Czarna Olcha 40%	22 zł
Żołądkowa de lux 40%	16 zł
Żołądkowa gorzka miętowa Stomach bitter mint 30 %	16 zł
Żołądkowa gorzka tradycyjna Traditional stomach bitter 32%	16 zł
Soplica smakowa Soplica flavoured	
Kawa Coffee 25%, Malina Raspberry 28%, Orzech Hazelnut 30 %	17 zł
Żubrówka 40%	17 zł

Koniak, brendy / Cognac, brandy poj. 40 ml / cap. 40 ml/ obj. alk %

Hennessy VS 40%	45 zł
Metaxa 5* 38%	31 zł

Whisky / Whiskey – poj. 40 ml / cap. 40 ml /obj.alk 40%

Grant's	21 zł
Ballantine's	21 zł
Jim Beam	21 zł
Label	20 zł
Jameson	22 zł
Jack Daniel's	28 zł
Johnnie Walker Black Label	27 zł
Chivas Regal 12 YO	35 zł
Glenfiddich 12 YO	41 zł

Pozostałe alkohole / Other alcohols/ obj.alk %

Campari 25%	40 ml	25 zł
Cointreau 40%	40 ml	25 zł
Martini Bianco 14,4%	100 ml	21 zł
Jägermeister 35%	40 ml	24 zł
Baileys 17%	40 ml	21 zł
Seagram's Gin 37,5%	40 ml	22 zł
Rum Bacardi Superior 37,5%	40 ml	22 zł
Tequila Olmeca Gold 40%	40 ml	22 zł
Tequila Olmeca Silver 35%	40 ml	23 zł
Kahlua 16%	40 ml	19 zł
Malibu likier 18%	40 ml	19 zł
Passoa 15%	40 ml	19 zł

Alkohol szkodzi zdrowiu | Alcohol is harmful to your health

Dania z ryb mogą zawierać niewielkie ilości ości | Fish dishes may contain small amounts of bones

Potrawy w menu mogą zawierać alergeny | Dishes in the menu may contain allergens

Wymiana dodatków do dań głównych podlega dodatkowej opłacie | Changing side dishes for main courses incurs an additional charge



Polecamy – dania regionalne



Dania wegetariańskie

Zobacz nasze menu online

