Karta Bistro Burta

obowiązuje od 06.11.2026

Przystawki | Appetizers

	Gramatura	Cena
Śledź na Carpaccio z buraka Śledź/burak/szalotka/zielone jabłko/kwaśna śmietana/kruszona grzanka **Herring on beetroot carpaccio** Herring/beetroot/shallot/green apple/sour cream/ crushed crouton	220 g*	**29 zł**
Tatar wołowy z dodatkami Szalotka/ogórek kiszony/kapary/żółtko suszone /borowik/szczypiorek/kruszona grzanka **Beef tartare with accompaniments** Shallot/fermented cucumber/capers /dried egg yolk/porcini mushroom/chives/ Crushed crouton	190 g*	**49 zł**
Sałatka 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 z warzywami Sandacz/łosoś/pomidory/warzywa korzenne/zioła **Fish soup with vegetables** Zander/salmon/tomatoes/root vegetables/herbs	250 ml*	**42 zł**
Żurek z jajkiem Zakwas/jajko przepiórcze/chrzan/kości wędzone/kiełbasa **Sour rye soup with an egg** Sourdough starter/quail egg/horseradish/smoked bones/sausage	250 ml*	**38 zł**

Pierogi | Dumplings

Pierogi Galicyjskie 250 g* **42 zł**
Twaróg/ziemniaki/kwaśna śmietana/szalotka marynowana
Dumplings with potatoes and cottage cheese
Curd cheese/potatoes/sour cream/pickled shallot

Pierogi z kaczką 250 g* **57 zł**
Kaczka/chutney z zielonego jabłka/burak/sos demi glace/jarmuż
Dumplings with duck
Duck/green apple chutney/beetroot/demi-glace sauce/kale

Owoce morza | Seafood

Krewetki z patelni
Krewetki/czosnek/pietruszka/chili/masło/wino białe/grzanka 200 g* **69 zł**
Pan-fried shrimp
Shrimp/garlic/chili/ parsley/butter/white wine/toasted bread

Ryby | Fish

Pieczony filet z łososia na aksamitnym purée z selera z chrupiącym jarmużem 250 g* **72 zł**
Łosoś/purée z selera/sos verde/smażona cukinia/pieczony jarmuż
Roasted salmon fillet on a velvety celeriac purée with crispy kale
Salmon/celeriac purée/salsa verde/pan-fried zucchini/roasted kale

300 g* **64 zł**
Sandacz na Poduszce Ratatouille
Sandacz/ratatouille/gratin ziemniaczany
Zander on a Bed of Ratatouille
Zander/ratatouille/potato gratin

Dania główne | Main dishes

Złocisty schabowy smażony na smalcu z nutą parmezanu Schab/smalec/parmezan/zasmażana kapusta z boczniakiem/ziemniaki puree **Golden-brown pork cutlet fried in lard, with a hint of Parmesan** Pork loin/lard/Parmesan/sautéed cabbage with oyster mushrooms/mashed potatoes	500 g*	**74 zł**
Filet z kaczki w sosie wiśniowym demi-glace Pierś z kaczki/purée z buraka/demi glace z wiśniami/karmelizowana marchewka **Duck fillet in a cherry demi-glace sauce** Duck breast/beetroot purée/cherry demi-glace/caramelized carrot	250 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 onion/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**
Panckejki/bita śmietana/sos owocowy Pancakes/whipped cream/fruit sauce	200 g*	**34 zł**

Desery | Desserts

Gorące śliwki pod maślaną kruszonką z lodami Warm plums topped with a buttery crumble, served with ice cream	280 g*	**39 zł**
Lekka beza z kremem cytrynowym z pistacjami i malinami Light meringue with lemon cream, pistachios, and raspberries n	180 g*	**39 zł**
Ciasteczka owsiane Oatmeal cookies	3 szt.	**36 zł**

Dodatki | Extras

Ziemniaki gratin Hasselback-style potatoes	120 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**
Kapusta z boczniakiem Cabbage with oyster mushrooms	150 g*	**16 zł**
Purée z selera Celeriac purée	75 g*	**12 zł**
Purée z buraka Beetroot purée	75 g*	**9 zł**
Warzywa ratatouille Ratatouille vegetables	150 g*	**16zł**
Pieczywo Bread	50 g*	**10zł**
Ketchup	15 g*	**3 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) Latte Macchiato (milk or lactose free milk)	300 ml	**18 zł**
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) Mineral water: still, sparkling	300 ml 700 ml	**10 zł** **14 zł**
Woda mineralna: gazowana, niegazowana (Kropla Beskidu) Mineral water: still, sparkling	330 ml 700 ml	**9 zł** **13 zł**
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Fuzetea	250 ml	**13 zł**
Napój energetyczny (tylko dla osób pełnoletnich) Energy drink (for adults only)	250 ml	**16 zł**
Sok owocowy: pomarańczony, jabłkowy Fruit juice: orange, apple	250 ml	**13 zł**

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 Białe Pszeniczne/White Wheat 4,9%, Porter 9,5%	500 ml	**19 zł**
Żywiec bezalkoholowy 0% Żywiec alcohol free beer	330 ml	**17 zł**
Żywiec bezalkoholowy smakowy 0% Żywiec alcohol free flavoured beer	500 ml	**18 zł**
	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