



Karta Bistro Burta

obowiązuje od 14.05.2026

Przystawki | Appetizers

	Gramatura	Cena
 <p>Kremowa Burrata z kolorowymi pomidorami w duecie truskawki i maliny Kolorowe pomidory/truskawka/malina/oliwa/ocet balsamiczny/mięta /bazyli Creamy Burrata with colorful tomatoes, strawberries and raspberries Colorful tomatoes/strawberries/raspberries/olive oil/balsamic vinegar/mint/basil</p>	250 g*	47 zł
 <p>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</p>	200g*	34 zł
<p>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</p>	190 g*	52 zł
<p>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</p>	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



Chłodnik ze śledziem i młodym ziemniakiem

Śledź/rzodkiewka/ogórek małosolny/młody

ziemniak/kefir/maślanka/koperek/szczypior

Cold soup with herring and new potatoes

Herring/radish/newly pickled cucumber/new

potato/kefir/buttermilk/dill/chives

250 ml*

36 zł

Makarony, pierogi | Pastas, dumplings

Pikantne Tagliolini al Nero di Seppia z krewetkami i chili

Czarny makaron/krewetki/czosnek/chili/pietruszka/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

350 g*

52 zł

Oyster mushroom risotto

Arborio rice/onion/white wine/garlic/oyster mushroom/parmesan

Ryby | Fish

Filet z łososia z białym winem podany z trio zielonych warzyw i pieczonymi ziemniakami

Łosoś/groszek/wino białe/brokół/szparagi/ziemniaki hasselback

350 g*

79 zł

Salmon fillet with white wine served with a trio of green vegetables and roasted potatoes

Salmon/peas/white wine/broccoli/asparagus/hasselback potatoes



Opalany stek z dorsza z kolorowymi warzywami i edamame

Dorsz/edamame (fasolka z soi)/czosnek/pomidor/marchewka/papryka kolorowa/cukinia

350 g*

79 zł

Grilled cod steak with colorful vegetables and edamame

Cod/edamame (young green soybeans)/garlic/tomato/carrot/colorful pepper/zucchini

Dania główne | Main dishes

Kotlet schabowy z kością w złocistym panko i z nutą parmezanu

Schab z kością/smalec/parmezan/mizeria/ziemniaki puree

550 g*

79 zł

Bone-in pork chop in golden panko with a hint of parmesan

Pork chop/lard/parmesan/cucumber salad/mashed potatoes

Kurczak Supreme sous-vide z chrupiącą skórą

Pierś z kurczaka z kością/zielone szparagi/emulsja maślana/duszone ziemniaki z czosnkiem

300 g*

69 zł

Bone-in chicken breast Supreme sous-vide with crispy skin

Chicken breast/green asparagus/butter emulsion/garlic stewed potatoes

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
Panczejki /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 / pieczone Hasselback-style potatoes / roasted	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

* Wszystkie podane gramatury dotyczą całkowitej wagi gotowych potraw | All stated weights refer to the total weight of the finished dishes

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	300 ml	21 zł
Latte with syrup		
Kawa mrożona	300 ml	25 zł
Iced coffee		
Kawa mrożona z lodami	300 ml	29 zł
Iced coffee whit ice cream		

Herbata | Tea

Herbata czarna	250 ml	11 zł
Black tea		
Herbata owocowa	250 ml	11 zł
Fruit tea		
Herbata ziołowa	250 ml	11 zł
Herbal tea		
Herbata z rumem i sokiem malinowym	250 ml	29 zł
Tea with rum and raspberry juice		
Herbata z imbirem	250 ml	19 zł
Tea with ginger		
Herbata z goździkiem i pomarańczą	250 ml	19 zł
Tea with cloves and orange		
Herbata mrożona Assam/cytryna/owoce/syrop wiśniowy	250 ml	19 zł
Iced tea Assam/lemon/fruits/cherry syrup		

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		
Lemoniada Lemonade	300 ml	22 zł
	1l	50 zł

Soki wyciskane, koktajle | Fresh juices, smoothies

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejpfrutów		
Fresh-squeeed 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	400 ml	31 zł
Energy smoothie: banana/apple/orange/strawberry/lemon juice/fruit juice		
Proteinowy koktajl truskawkowy /kefir/truskawki/banan/płatki owsiane/miód		
Strawberry protein cocktail: kefir/strawberries/banana/oatmeal/honey	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 %

Żywiec z beczki 5,5%	300 ml	15 zł
	500 ml	21 zł
Żywiec draft beer		
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		
Amber	500 ml	22 zł
Neptun 5,6%		
Czarny bez/Elderberry 5,5%		
Johannes 6,5%		
Mewa 5,7%		
Naturalny 5,7%		
Pszeniczne/Wheat 5,2 %		
Koźlak 6,5%		
Chmielowy/Hoppy 5%		
Złote Lwy 5,6%		
Żywe 6,2%		

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

