



Happy Valley
RESORT



THE VIEW

restaurant



hi
bar&lounge

ANTIPASTI

/ STARTERS

TARTARE DI MANZO

180 g

59,–

Siekany tatar wołowy w autorskiej marynacie, kapary, piklowane warzywa, masło, focaccia

Chopped beef tartare in an original marinade, capers, pickled vegetables, butter, focaccia



BURRATA CON POMODORI E PESTO

350 g

55,–

Kremowy ser burrata, pomidory, pesto alla genovese, oliwa, prosciutto crudo, focaccia

Creamy burrata cheese, tomatoes, pesto alla genovese, olive oil, prosciutto crudo, focaccia



GAMBERI IN PADELLA

200 g

61,–

Krewetki z patelni w sosie rybnym z kolendrą, focaccia

Pan-fried shrimps in fish sauce with coriander, focaccia



TAGLIERE DI FOCACCIA

300 g

35,–

Smalec ze skwarkami i jabłkami, papryka z oliwkami, ser regionalny z karmelizowaną cebulą, szynka dojrzewająca z musem chrzanowym

Lard with cracklings and apples, peppers with olives, regional cheese with caramelized onion, cured ham with horseradish mousse



INSALATA CON ENTRECÔTE

300 g

49,–

Mieszanka sałat, piklowane warzywa, antrykot, dressing pomarańczowy

Mixed salad, pickled vegetables, entrecote, orange dressing



Zapraszamy codziennie od 13:00 do 22:00
We invite you daily from 13:00–22:00

Ceny podane w PLN, obowiązują od 25.04.2025
Prices in PLN (polish zloty), valid from 25.04.2025

PRIMO PIATTO
/ FIRST COURSES

CREMA DI POMODORO E PEPERONI

Krem z pomidorów i papryki, ser dojrzewający, pesto bazyliowe

Creamy tomato and bell pepper soup, matured cheese, basil pesto

SO₂

350 g

35,–

ZUPPA DI PESCE CON FRUTTI DI MARE

Kremowa zupa rybna z owocami morza

Creamy fish soup with seafood

SO₂

350 g

42,–

RIGATONI AL RAGOUT

Rigatoni z ragout z cielęciny

Rigatoni with veal ragout

SO₂

350 g

59,–

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI

Kluseczki gnocchi z czterema serami i rukolą

Gnocchi with four cheeses and rocket

SO₂

350 g

46,–

RISOTTO ALLE VERDURE

Risotto cytrynowe z zielonymi warzywami na białym winie

Lemon risotto with green vegetables in white wine

SO₂

350 g

46,–

TAGLIATELLE NERE CON GAMBERI

Krewetki, chilli, czosnek, natka pietruszki, pomidor koktajlowy, oliwa, białe wino

Shrimps, chili, garlic, parsley, cherry tomatoes, olive oil, white wine

SO₂

300 g

59,–

* Danie dostępne w opcji wegetariańskiej bez krewetek w cenie 35,–

The dish is available in a vegetarian option without shrimps at the price of 35,–

DODATKI DO WYBORU / SIDE DISHES TO CHOOSE FROM

Ziemniaki pieczone / Baked potatoes	100 g	15,–
Puree ziemniaczane / Mashed potatoes	100 g	15,–
Frytki / Fries	100 g	15,–

SECONDO PIATTO
/ MAIN COURSES

GAMBA D'ANATRA

Udko z kaczki, gnocchi buraczane, marchew, puree buraczane, jus drobiowy

Duck leg, beetroot gnocchi, carrot, beetroot puree, chicken jus

SO₂

400 g

80,–

RAGÙ DI SELVAGGINA

Cielęcina duszona w białym winie z pieczarkami i szalwią, komosa ryżowa, kolorowa sałatka

Veal stewed in white wine with mushrooms and sage, quinoa, colorful salad

SO₂

450 g

89,–

ANTRYKOT

Antrykot z polskiej sezonowanej jałowki, sos z zielonego pieprzu

Entrecote of Polish seasoned heifer, green pepper sauce

SO₂

400 g

95,–

GOLONKA

Danie rekomendowane dla dwóch osób / Dish recommended for two

Golonka w stylu włoskim z sosem marsala

Italian-style pork shank with marsala sauce

450 g

95,–

HALIBUT IN SALSA DI BEURRE BLANC

Halibut, sos buerre blanc, ziołowa kruszonka, warzywa sezonowe, puree ziemniaczane

Halibut with beurre blanc sauce, herb crumble, seasonal vegetables, mashed potatoes

SO₂

450 g

98,–

BURGER

Mięso wołowe, bułka maślana, cheddar, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, pomidor, ogórek, sałata, sos żurawinowy

Beef, buttered bun, cheddar,bacon, red onion jam, tomato, cucumber, lettuce, cranberry sauce

SO₂

400 g

69,–

Kolorowa sałatka / Colorful salad (mix sałat z dressingiem pomarańczowym, pomidorkami, ogórkiem i papryką) (mix of salads with orange dressing, tomatoes, cucumbers and peppers)	100 g	15,–
Grillowane warzywa / Grilled vegetables	100 g	20,–
Foccacia	100 g	15,–

PIZZA Ø32cm I FLAMMKUCHEN 26x37cm

/ PIZZA Ø32cm I FLAMMKUCHEN 26x37cm

FLAMNKUCHEN GORGONZOLA

Crème Fraîche, gorgonzola, gruszka, orzechy, miód, rukola

Crème Fraîche, gorgonzola, pear, nuts, honey, rocket

41,–

FLAMNKUCHEN BOCZEK

Crème Fraîche, boczek, por, czerwona cebula

Crème Fraîche, bacon, leek, red onion

41,–

PIZZA MARGHARITA

Sos pomidorowy, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

33,–

PIZZA CAPRICIOSA

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka cotto, pieczarki

Tomato sauce, mozzarella, cotto ham, mushrooms

38,–

PIZZA SALAMI SPINATA

Sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

39,–

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry, ser dojrzewający

Tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket, cherry tomatoes, matured cheese

49,–

PIZZA FORMAGGIO PEPPE

Sos pomidorowy, mozzarella, ser straciatella, papryka pepperoni żółta i czerwona

Tomato sauce, mozzarella, straciatella cheese, yellow and red pepperoni peppers

49,–

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (cztery sery)

Mozzarella, gorgonzola, parmezan i pecorino romano

Mozzarella, gorgonzola, parmesan and pecorino romano

69,–

PIATTI PER BAMBINI

/ KIDS’ MENU

BULION Z SEROWYMI KLUSKAMI

Broth with cheese dumplings

250 ml

25,–

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti bolognese

200 g

35,–

PULPECIKI DROBOWE

Pulpeciki drobiowe, sos maślany, puree ziemniaczane

Chicken meatballs, butter sauce, potato puree

200 g

37,–

DOLCI

/ DESSERTS

CHEESECAKE AL PISTACCHIO

Sernik pistacjowy

Pistachio Cheesecake

100 g

36,–

TIRAMISU

Biszkopty, krem mascarpone, kawa, brandy

Biscuits, mascarpone cream, coffee, brandy

150 g

38,–

MERINGA

Beza, hibiskus, krem mascarpone, owoce

Meringue, hibiskus, mascarpone cream, fruits

100 g

40,–

BUDINO AL CIOCCOLATO

Budyń czekoladowy, żel mango–marakuja, kruszonka pomarańczowa

Chocolate pudding, mango–passion fruit gel, orange crumble

100 g

35,–

GELATO

Lody, bita śmietana, owoce

Ice cream, whipped cream, fruits

160 g

40,–

KAWA

/ COFFEE

Espresso / Espresso doppio	13/14,-
Espresso / Espresso doppio	13/14,-
Americano	16,-
Kawa z mlekiem (Coffee with milk)	* 18,-
Cappucino	* 19,-
Flat White	* 21,-
Latte macchiato	* 21,-
Tonic espresso	23,-
Kawa mrożona z lodami i bitą śmietaną (Iced coffee with ice cream and whipped cream)	28,-
Gorąca czekolada z bitą śmietaną (Hot chocolate with whipped cream)	25,-

*Dostępne mleko roślinne / bez laktozy
(Vegetable / lactose-free milk available)

HERBATA

/ TEA

Herbata Althaus	300 ml	17,-
English Breakfast / Earl Grey / Lung Bai Cha / Grun Matinee / Rooibos Vanilla Toffee / Red Fruit Flash / Persischer Apfel		

SOKI ZE ŚWIEŻYCH OWOCÓW

/ FRESHLY SQUEEZES JUICES

SOK POMARAŃCZOWY (orange juice)	300 ml	24,-
SOK GREJPFROUTOWY (grapefruit juice)	300 ml	24,-

NAPOJE ZIMNE

/ COLD DRINKS

Coca-Cola	250 ml	14,-	
Coca-Cola Zero	250 ml	14,-	
Sprite	250 ml	14,-	
Fanta	250 ml	14,-	
Tonic Kinley	250 ml	14,-	
Fuzutea (lemon / peach hibiskus)	250 ml	14,-	
Woda gazowowana / niegazowowana (Water sparkling / still)	330 ml	11,-	
Karafka wody (Water carafe)	1000 ml	24,-	
Soki	Juices	250 ml	13,-
Pomarańczowy / Grejpfrutowy / Jabłkowy	Orange / Grapefruit / Apple		

SMOOTHIES

/ SMOOTHIES

TROPIKALNE (banan, pomarańcz, mango, ananas, mleko migdałowe) (banana, orange, mango, pineapple, almond milk)	300 ml	31,-
SZPINAK - BANAN (szpinak, banan, sok z cytryny, mleko) (spinach, banana, lemon juice, milk)	300 ml	31,-
TRUSKAWKA - MANGO (truskawki, mango, sok z cytryny, mleko migdałowe) (strawberries, mango, lemon juice, almond milk)	300 ml	31,-
SERNIK - JAGODA (serek wiejski, jagody, banan, mleko) (cottage cheese, blueberries, banana, milk)	300 ml	31,-

LEMONIADY

/ LEMONIADES

CYTRYNA – TRAWA CYTRYNOWA (Lemon – lemongrass)	300 ml	19,–
	1000 ml	32,–
CZARNA PORZECZKA – CZARNY BEZ (Blackcurrant – elderflower)	300 ml	19,–
	1000 ml	32,–
GRUSZKA – RABARBAR (Pear – rhubarb)	300 ml	19,–
	1000 ml	32,–
MANGO (Mango)	300 ml	19,–
	1000 ml	32,–

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

/ NON-ALCOHOLIC COCTAILS

VIRGIN APEROL Aperol 0%, Prosecco 0%, woda gazowana (Aperol 0%, Prosecco 0%, sparkling water)	35,–
VIRGIN HUGO Prosecco 0%, syrop z bzu, mięta, woda gazowana (Prosecco 0%, elderflower syrup, mint, sparkling water)	35,–
VIRGIN MOJITO Limonka, syrop z cukru trzcinowego, mięta, woda gazowana (Lime, cane sugar syrup, mint, sparkling water)	35,–
STRAWBERRY MARGARITA Truskawki, sok z limonki, sok pomarańczowy, cukier trzcinowy (Strawberries, lime juice, orange juice, cane sugar)	31,–

CYDR (4,5 %)

/ CIDER (4,5 %)

ARBUZ (Watermelon)	330 ml	22,–
GRUSZKA (Pear)	330 ml	22,–
JABŁKO (Apple)	330 ml	22,–



PIWO Z BECZKI

/ DRAFT BEER

Svijany Slik	300 ml	16,–
	500 ml	23,–
Sviajny Weizen	300 ml	16,–
	500 ml	23,–

PIWO BUTELKOWE

/ BOTTLED BEER

Rytir 12% wag.	500 ml	25,–
Pivovar Svijany Maz 11% wag.	500 ml	25,–
Pivovar Svijany Knezna 13% wag. – ciemne/dark	500 ml	25,–
Pivovar Svijany Desitka 10% wag.	500 ml	25,–
Pivovar Svijany Baron 15% wag.	500 ml	25,–

PIWA REGIONALNE

/ REGIONAL BEERS

Browar Mariental Orle Pils	500 ml	28,–
Browar Mariental Kamieńczyk Apa	500 ml	28,–
Browar Mariental Szrenickie Pszeniczne	500 ml	28,–
Browar Mariental Wysoki Kamień Koźlak	500 ml	28,–



KOKTAJLE ALKOHOLOWE

/ ALKOHOL COCTAILS

KLASYKI

/ CLASSICS

MOJITO 38,-
Havana Club Especial, mięta, limonka, cukier trzcinowy, woda gazowana
(Havana Club Especial, mint, lime, cane sugar, sparkling water)

GIN&TONIC 41,-
Malfy Gin, tonic, ogórek zielony, jałowiec, rozmaryn
(Malfy gin ,tonic, green cucumber, juniper, rosemary)

PORNSTAR MARTINI 43,-
Ostoya Vodka, Passoa, purre z marakuiji, sok z limonki, białko, Frizzante
(Ostoya Vodka, Passoa, passion fruit puree, lime juice, egg white, Frizzante)

WHISKY SOUR 41,-
Jameson Whisky, angostura, sok z cytryny, białko
(Jameson Whisky, lemon juice, egg white)

NEGRONI 41,-
Malfy Gin, vermute rosso, Campari
(Malfy Gin, vermute rosso, Campari)

MAI TAI 41,-
Havana Club 3 YO, Havana Club 7 YO, Triple Sec, sok z limonki, syrop orgeat
(Havana Club 3 YO, Havana Club 7 YO, Triple Sec, lime juice, orgeat syrup)

OLD FASHIONED 46,-
Hennessy V.S., Amaretto, angostura, cukier trzcinowy
(Hennessy V.S., Amaretto, angostura, cane sugar)

BELVEDER GRAND COSMOPOLITAN 41,-
Belvedere Vodka, Grand Marnier, sok żurawinowy, sok z limonki, angostura
(Belvedere Vodka, Grand Marnier, cranberry juice, lime juice, angostura)

AUTORSKIE KOKTAJLE

/ SIGNATURE COCKTAILS

GRAPEFRUIT SPLASH 43,-
Malfy Blood Gin , sok pomarańczowy, sok ananasowy, syrop grejpfrutowy, sok z limonki
(Malfy Blood gin, orange juice, pineapple juice, grapefruit syrup, lime juice)

GREEN LEAVES 43,-
Ostoya Vodka, Frizzante, sok z limonki, ogórek, mięta
(Ostoya Vodka, Frizzante, lime juice, cucumber, mint)

VANILLA WHISKEY CLOUD 43,-
Jack Daniel's, Baileys, wanilia, białko
(Jack Daniel's, Baileys, vanilla, egg white)



SPRITZERY

/ SPRITZERS

APEROL SPRITZ Aperol, Frizzante, woda gazowana, pomarańcz (Aperol, Frizzante sparkling water, orange)	46,–
CAMPARI SPRITZ Campari, Frizzante, woda gazowana, skórka z pomarańczy (Campari, Frizzante, sparkling water, orange peel)	44,–
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Frizzante, woda gazowana, limonka (Limoncello, Frizzante, sparkling water, lime)	41,–
HUGO SPRITZ Likier Elderflower, Frizzante, woda gazowana, mięta (Elderflower liqueur, Frizzante, sparkling water, mint)	39,–

MARGARITA

/ MARGARITA

KLASYCZNA Olmeca Silver, Triple Sec, sok z limonki, syrop z agawy (CLASSIC Olmeca Silver, Triple Sec, lime juice, agave syrup)	41,–
MARAKUJA – TRAWA CYTRYNOWA Olmeca Gold, puree marakuja, passoa, Triple Sec, sok z limonki (PASSION FRUIT – LEMONGRAS Olmeca Gold, passionfruit puree, passoa liqueur, triple sec, lime juice)	43,–
TRUSKAWKA Olmeca Gold, puree z truskawek, Triple Sec , sok z limonki (STRAWBERRY Olmeca Gold, strawberry puree, Triple Sec, lime juice)	43,–
MALINA – HIBISKUS Olmeca Silver, puree z maliny, esencja z hibiskusa, Triple Sec, sok z limonki (RASPBERRY – HIBISCUS Olmeca Silver, raspberry puree, hibiscus extract, Triple sec, lime juice)	43,–

-  Gluten / cereal (gluten)
-  Orzechy / peanuts
-  Jaja / eggs
-  Gorczyca / mustard
-  Soja / soya beans
-  Sezam / sesame seeds
-  Seler / celery
-  Mleko / cow milk
-  Ryby / fishes
-  Skorupiaki / crustaceans
-  Skorupiaki / crustaceans
- SO₂

Dwutlenek siarki / sulphur dioxide

