Menu Bahus

„BaHus"

Restauracja z długoletnimi tradycjami rodzinnymi.
Menu układane jest tak,
aby trafić w smaki naszych Gości.
Oferujemy więc zarówno tradycyjne potrawy,
ale i takie, których nie jada się na co dzień.

Oprócz dań obiadowych proponujemy desery,
napoje zimne i gorące, drinki, alkohole.

Organizujemy przyjęcia okolicznościowe i cateringowe.
Na zamówienie przygotowujemy gęsi, kaczki,
indyki, gicze cielęce lub jagnięce,
świnki i jagnięcinę faszerowaną, pieczoną w całości.

Dysponujemy także dwoma apartamentami,
z których roztaczają się piękne widoki na góry.

Serdecznie Państwa zapraszamy!

Płatność tylko gotówką

Przystawki, przekąski

(Snacks)

1.	Befsztyk tatarski z pieczywem BEEF TATAR WITH BREAD	30,00 **200 g**
2.	Carpaccio wołowe z grzankami CARPACCIO WITH BREAD	30,00 **200 g**
3.	Polędwica z łoscypkiem na grzance SIRLOIN WITH SHEEP CHEESE SERVED ON TOAST	25,00 **250 g**
4.	Łoscypek z grilla z żurawiną GRILLED SHEEP CHEESE WITH CRANBERRY JAM	25,00 **200 g**
5.	Deska góralskich wędlin lub serów z pieczywem BOARD OF HIGHLANDERS SMOKED MEAT OR CHEESE WITH BREAD	35,00 **500 g**
6.	Śledź w trzech smakach z pieczywem HERRING IN 3 FLAVOURS WITH BREAD	25,00 **3 szt.**
7.	Jajecznica na maśle z pieczywem SCRAMBLED EGGS ON BUTTER WITH BREAD	15,00 **3 szt.**
8.	Jajka na bekonie z pieczywem FRIED EGGS AND BACON WITH BREAD	20,00 **2 szt.**
9.	Kiełbasa z grilla z pieczywem GRILLED SAUSAGE WITH BREAD	20,00 **200 g**

Zupy

(Soup)

1.	Krem z borowików z grzankami WILD MUSHROOM SOUP	15,00 350g
2.	Barszcz z pasztecikiem BEETROOT SOUP WITH PATTY	15,00 300g
3.	Pomidorowa z ryżem TOMATO SOUP WITH RICE	10,00 350g
4.	Rosół z makaronem BROTH WITH NOODLESS	10,00 350g
5.	Bulion z żółtkiem BROTH WITH YOLK	10,00 250g

Zupy Regionalne

(Soup Local)

1.	Kwaśnica beskidzka „BESKIDY" SOUR SOUP	15,00 400g
2.	Czosnkowa z grzankami GARLIC SOUP WITH CROUTONS AND CHEESE	15,00 350g
3.	Gulasz węgierski wołowy z pieczywem HUNGARIAN BEEF GOULASH WITH BREAD	25,00 400g
4.	Flaczki z pieczywem BEEF TRIPES WITH BREAD	20,00 400g
5.	Płucka cielęce z pieczywem VEAL LUNGS WITH BREAD	15,00 400g

Specjalności lokalu

(Speciality)

1.	**Niespodzianka Szefa Kuchni** **polędwica, schab, filet w sosie borowikowym, kluski, zestaw surówek** CHEF'S SURPRISE SIRLOIN, JOINT OF PORK, CHICKEN BREAST, WILD MUSHROOM, SAUCE, DUMPLINGS, SET OF SALADS	45,00 **500g**
2.	**Plater „BaHus" dla dwojga** **kotlety faszerowane, polędwiczki z grzybami, karczek z grilla, frytki, zestaw surówek** „BAHUS"- PLATE FOR TWO- STUFFED CUTLETS, TENDERLOINS WITH MUSHROOMS, GRILLED PORK NECK, CHIPS, SET OF SALADS	100,00 **1000g**
3.	**Udziec z Jelenia w sosie** **kluski, zestaw surówek** VENISON IN SAUCE, DUMPLINGS, SET OF SALADS	45,00 **500g**
4.	**Mix grill** **karczek, pierś, polędwiczka z grilla, frytki, zestaw surówek** MIX GRILL- GRILLED SIRLOIN, GRILLED PORK NECK, CHICKEN BREAST, CHIPS, SET OF SALADS	40,00 **500g**
5.	**Golonka pieczona „BaHus"** KNUCKLE OF PORK „BAHUS" PER WEIGHT	8,00 w/w
6.	**Pstrąg zapiekany** **z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym** FRIED TROUT WITH WILD MUSHROOMS IN SOUR CREAM SAUCE	40,00 **400g**
7.	**Łosoś zapiekany w pomidorach** SALMON ROASTED WITH TOMATO	40,00 **300g**

Kuchnia regionalna

(Local cuisine)

1.	**Plater góralskich mięs dla dwojga** **golonka, żeberka, kita, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana** HIGHLANDER MEAT PLATE FOR TWO-KNUCKLE OF PORK, RIBS, SMOKED PORK ROASTED POTATOES, BROWNED CABBAGE	100,00 **1100g**
2.	**Polędwica drwala** **sos borowikowy, regionalne placki z blachy, zestaw surówek** CERPENTER'S SIRLOIN, WILD MUSHROOM SAUCE (CEPS) POTATO PANCAKES, SET OF SALADS	40,00 **500g**
3.	**Polędwica góralska faszerowana** **wędzonką i łoscypkiem, frytki, zestaw surówek** HIGHLANDER'S SIRLOIN WITH SMOKED BACON AND SHEEP CHEESE, CHIPS, SET OF SALADS	40,00 **500g**
4.	**Stek po chłopsku (schab z boczkiem z grilla)** **ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana** FERMER STYLE STEAK, ROASTED POTATOES, BROWNED CABBAGE	35,00 **500g**
5.	**Kita wędzona w kapuście** **ziemniaki opiekane** SMOKED PORK JOINT WITH BROWNED CABBAGE AND ROASTED POTATOES	35,00 **500g**
6.	**Żeberka zbójnickie w kapuście, ziemniaki** HIGHLAND ROBBER'S RIBS WITH BROWNED CABBAGE AND ROASTED POTATOES	35,00 **500g**
7.	**Łoscypek panierowany z żurawiną** **frytki, zestaw surówek** BREADED SCHEEP CHEESE WITH CRANBERRY JAM AND CHIPS, SET OF SALADS	35,00 **400g**
8.	**Placki regionalne z blachy** **ze szpyrkami lub śmietaną** POTATOES PANCAKES WITH BACON FAT OR WITH SOUR CREAM	25,00 **350g**
9.	**Schab z grilla z konfiturą z czerwonej cebuli** **z ziemniakami opiekanymi i zestawem surówek** SOUTE PORK WITH RED ONION JAM, ROASTED PATATOS, SET OF SALADS	35,00 **500g**

Wołowina i Cielęcina

(Beef and veal)

1.	**Stek amerykański Kansas City z kością (antrykot)** AMERICAN STEAK	55,00 **400g**
2.	**Rolada śląska** **kluski śląskie, kapusta czerwona** SILESIAN STYLE BEEF ROULADE, DUMPLINGS, SAUCE, RED CABBAGE	40,00 **400g**
3.	**Placek regionalny z blachy po węgiersku** **zestaw surówek** HUNGARIAN POTATOES PANCAKE, SET OF SALADS	35,00 **400g**
4.	**Gulasz węgierski wołowy** **z kluskami śląskimi i zestawem surówek** HUNGARIAN BEEF GOULASH WITH DUMPLINGS, SET OF SALADS	35,00 **400g**
5.	**Rolada z cielęciną i papryką** **w sosie borowikowym, kluski śląskie, zestaw surówek** ROULADE WITH VEAL AND PEPPER IN WILD MUSHROOM SAUCE, DUMPLINGS, SET OF SALADS	40,00 **400g**
6.	**Ozorek w sosie chrzanowym** **ziemniaki, buraki** TONGUE IN HORSERADISH SAUCE, POTATOES, BEETROOT	35,00 **400g**
7.	**Paski cielęciny z grzybami leśnymi duszone w winie** **ziemniaki opiekane, zestaw surówek** SIRLOIN STRIPES WITH WILD MUSHROOMS STEWED IN WINE, ROASTED POTATOES, SET OF SALADS	45,00 **400g**

Polędwiczki Wieprzowe

(Pork sirloin)

1. **Polędwiczka z grilla z grzybami leśnymi** — 40,00
   frytki, zestaw surówek — **400g**
   GRILLED SIRLOIN STUFFED WITH MUSHROOMS, CHIPS, SET OF SALADS
2. **Polędwiczka z grilla z masłem czosnkowym** — 40,00
   frytki, zestaw surówek — **400g**
   GRILLED SIRLOIN WITH GARLIC BUTTER, CHIPS, SET OF SALADS
3. **Polędwiczka z grilla na ostro** — 40,00
   z papryczkami chilli i czosnkiem, frytki, zestaw surówek — **400g**
   GRILLED SIRLON WITH CHILLI PEPPER AND GARLIC, CHIPS,
   SET OF SALADS
4. **Polędwiczka w sosoie pieczeniowym** — 40,00
   kluski śląskie, zestaw surówek — **400g**
   SIRLOIN WITH SOUCE, DUMPLINGS, SET OF SALADS
5. **Polędwiczka w pomidorach z mozzarellą** — 40,00
   frytki, zestaw surówek — **400g**
   SIRLOIN IN TOMATO WITH MOZZARELLA, CHIPS, SET OF SALADS

Wieprzowina

(Pork)

1. **Kotlet schabowy** — 30,00
   ziemniaki, kapusta zasmażana — **400g**
   PORK CHOP, POTATOES, BROWNED CABBAGE
2. **Kotlet szwajcarski** — 35,00
   frytki, zestaw surówek — **400g**
   SWISS CHOP, CHIPS, SET OF SALADS
3. **Pieczeń beskidzka** — 30,00
   ziemniaki, buraki — **400g**
   BESKIDY ROASTED MEAT WITH SAUCE, POTATOES, BEETROOT SALAD
4. **Kotlet wiedeński** — 35,00
   ziemniaki, zestaw surówek — **400g**
   VIENNA CUTLET, POTATOES, SET OF SALADS
5. **Piekielny schab z grilla** — 35,00
   ziemniaki, kapusta zasmażana — 400g
   INFERNAN FOREMAN'S CHOP OF PORK, POTATOES, BROWNED CABBAGE

Drób

(Poultry)

1.	**Filet panierowany** **frytki, zestaw surówek** CHICKEN FILLET, CHIPS, SET OF SALADS	30,00 **400g**
2.	**Pierś z grilla w sosie borowikowym** **kluski śląskie, zestaw surówek** GRILLED CHICKEN BREAST IN WILD MUSHROOM SAUCE, DUMPLINGS, SET OF SALADS	35,00 **400g**
3.	**Kotlet de Volaille** **frytki, zestaw surówek** DE VOLAILLE CHICKEN CUTLET, CHIPS, SET OF SALADS	30,00 **400g**
4.	**Filet z grilla z masłem czosnkowym** **frytki, zestaw surówek** GRILLED FILLET WITH GARLIC BUTTER, CHIPS, SET OF SALADS	30,00 **400g**
5.	**Pierś w ziołach** **ziemniaki, zestaw surówek** CHICKEN BREAST IN HERBS, POTATOES, SET OF SALADS	30,00 **400g**
6.	**Udko z kaczki** **kluski śląskie, czerwona kapusta** ROASTED DUCK, DUMPLINGS, SAUCE, RED CABBAGE	40,00 **400g**

Sałatki

(Salads)

1.	**Sałatka „BaHus"** **sałata, polędwiczka wieprzowa, łoscypek, pomidor, ogórek, cebula kapary, sos vinegrette, grzanki** CHEF'S SALAD	30,00 **350g**
2.	**Sałatka grecka** **sałata, ser feta, pomidor, ogórek, cebula, oliwki, sos vinegrette, grzanki** GREEK SALAD	25,00 **300g**
3.	**Sałatka z kurczakiem** **kurczak, sałata, pomidor, ogórek, cebula, sos vinegrette, grzanki** CHICKEN SALAD	25,00 **300g**

Zapiekanki Beskidzkie

(Beskidy dishes cooked „au gratin")

1. **Zbójnicka** 25,00
   ziemniaki, boczek, czosnek, łoscypek, sos czosnkowy i pomidorowy **400g**
   HIGHLAND ROBBERS – POTATOES, BACON, GARLIC, SHEEP CHEESE, Garlic sauce
2. **Włoska** 25,00
   makaron, kurczak, ser, sos czosnkowy i pomidorowy **400g**
   ITALIAN – NOODLES, CHICKEN, TOMATO, CHEESE, Garlic sauce
3. **Diabelska** 25,00
   ziemniaki, polędwica, grzyby, pepperoni, ser, sos czosnkowy i pomidorowy **400g**
   DEVIL'S – POTATOES, SIRLOIN, MUSHROOM, PEPERONI, CHEESE, Garlic sauce
4. **Staropolska** 25,00
   ziemniaki, wędzonka, cebula, grzyby, ser, sos czosnkowy i pomidorowy **400g**
   POLISH OLD STYLE – POTATOES, SMOKED BACON, ONION, MUSHROOM, CHEESE, Garlic sauce

Dania dla dzieci i Fast Food

(Dishes for children)

1. **Filet panierowany z kurczaka** 20,00
   frytki, marchewka **250g**
   CHICKEN FILLET, CARROT SALAD, CHIPS
2. **Schab panierowany** 20,00
   ziemniaki, seler **250g**
   PORK CHOP, POTATOES, CELERY SALADS
3. **Hamburger z grillowanym kurczakiem** 15,00
4. **Cheeseburger z grillowanym kurczakiem** 20,00

Naleśniki

(Pancakes)

1.	**Naleśniki z bananem, bitą śmietaną i czekoladą** PANCAKES WITH BANANA AND WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE	25,00 **300g**
2.	**Naleśniki z sosem truskawkowym, czekoladowym, lodami i bitą śmietaną** PANCAKES WITH STRAWBERRY AND CHOCKOLATTE SAUCE, ICE CREAM, WHIPPED CREAM	25,00 **300 g**
3.	**Naleśniki z gulaszem po węgiersku** HUNGARIAN STYLE PANCAKES	25,00 **350g**
4.	**Naleśniki z kurczakiem i sosem borowikowym** PANCAKES WITH CHICKEN AND WILD MUSHROOM SAUCE	25,00 **350g**

Pierogi

(Dough pockets)

1.	**Półmisek pierogów z mięsem** BOILED DOUGH POCKETS WITH MEAT	25,00 **9 szt.**
2.	**Półmisek pierogów z kapustą i grzybami** BOILED DOUGH POCKETS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS	25,00 **9 szt.**
3.	**Półmisek pierogów ruskich** BOILED DOUGH POCKETS WITH POTATOES	25,00 **9 szt.**
4.	**Półmisek pierogów w 3 smakach** BOILED DOUGH POCKETS IN THREE FLAVORS	30,00 **9 szt.**

Ryby
(Fish)

1.	**Pstrąg smażony** FRIED TROUT PER WEIGHT	10,00 **w/w**
2.	**Łosoś z grilla** GRILLED SALMON PER WEIGHT	15,00 **w/w**
3.	**Szaszłyk z łososia i dorsza** **frytki, zestaw surówek** SALMON AND COD SKEWER, CHIPS, SET OF SALADS	40,00 **400g**
4.	**Filet z dorsza** **frytki, zestaw surówek** COD FILLET, CHIPS, SET OF SALADS	30,00 **400g**
5.	**Plater rybny dla dwojga** **pstrąg, szaszłyki z łososia i dorsza, frytki, zestaw surówek** FISH PLATE FOR TWO- FRIED TROUT, SALMON AND COD SKEWER, CHIPS, SET OF SALADS	100,00 **800g**

Dania wegetariańskie
(Vegetarian dishes)

1.	**Ser panierowany** **frytki, zestaw surówek** BREADED CHEESE, CHIPS, SET OF SALADS	30,00 **400 g**
2.	**Placki regionalne z blachy** **z sosem borowikowym, zestaw surówek** POTATO PANCAKES WITH WILD MUSHROOM SAUCE SET OF SALADS	25,00 **350g**
3.	**Kluski śląskie z sosem borowikowym** **zestaw surówek** SILESIAN DUMPLINGS, SET OF SALADS	20,00 **300 g**
4.	**Frytki, zestaw surówek** CHIPS, SET OF SALADS	20,00 **300 g**

Dodatki

1.	Kluski śląskie	100g	10,00
2.	Frytki	100g	8,00
3.	Ryż	100g	8,00
4.	Ziemniaki opiekane	100g	8,00
5.	Ziemniaki gotowane	100g	6,00
6.	Pieczywo	50g	3,00
7.	Sosy	50g	3,00

Surówki i kapusty

1.	Sałatka z czerwonej lub białej kapusty RED OR WHITE CABBAGE SALADS	100g	7,00
2.	Surówka z marchwi CARROT SALAD	100g	7,00
3.	Kapusta zasmażana BROWNED CABBAGE	150g	10,00
4.	Zestaw surówek SET OF SALADS	150g	10,00
5.	Surówka z selera CELERY SALAD	100g	7,00
6.	Sałatka z buraków BEETROOT SALAD	100g	7,00

Desery
(Desserts)

1. Szarlotka na gorąco **z gałką lodów i bitą śmietaną** WARM APPLE-PIE WITH ICE CREAM	**150g**	15,00
2. Sernik z gorącymi malinami i bitą śmietaną CHEESE-CAKE WITH HOT RASPBERRIES AND WHIPPED CREAM	**150g**	15,00
3. Deser lodowy **z bananami, bitą śmietaną i polewą czekoladową** ICE CREAM WITH BANANA, WHIPPED CREAM AND CHOCOLATE	**200g**	15,00
4. Deser lodowy **z bitą śmietaną i adwokatem** ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM AND EGG LIQUEUR	**150g**	15,00
5. Lody z gorącymi malinami ICE CREAM WITH HOT RASPBERRIES	**150g**	15,00

Koniak, Brandy

1. Martell VS	**40ml**	30,00
2. Hennessy VS	**40ml**	30,00
3. Metaxa*7	**40ml**	15,00
4. Metaxa*5	**40ml**	10,00
5. Stock 84	**40ml**	10,00
6. Napoleon	**40ml**	10,00

Kawy i napoje gorące

(Coffee and hot drinks)

1.	Piwo lub wino grzane z korzeniami	10,00
2.	Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	10,00
3.	Kawa mrożona	10,00
4.	Kawa czarna	7,00
5.	Kawa „Espresso"	7,00
6.	Kawa biała	7,00
7.	Kawa „Latte Macchiato"	8,00
8.	Kawa „Cappuccino"	8,00
9.	Cynamonik 20ml adwokat, 20ml vanilia, czarna kawa, śmietanka, cynamon	15,00
10.	Irish Coffee 30ml whisky, kawa espresso, 10ml amaretto, śmietanka	15,00
11.	Vanillaespresso 20ml syropu waniliowego, 10ml syropu kokosowego, kawa biała, bita śmietana	12,00
12.	Coffee Amaretto 20ml amaretto, cappuccino posypane czekoladą	12,00
13.	Kawa z adwokatem i śmietaną	15,00
14.	Herbata (różne smaki)	6,00

Tequilla

1.	Sierra	40ml	15,00
2.	Olmeca Silver/ Gold	40ml	15,00

Rum

1.	Bacardi	40ml	10,00
2.	Seniorita	40ml	8,00
3.	Bacardi black	40ml	12,00

Coctaile alkoholowe

1. Grapefruit Tascher 20,00
   malibu 50ml, sok grapefruitowy, cytryna
2. Pina Colada 25,00
   malibu 30ml, sok ananasowy, śmietanka
3. Malibu Dream's 20,00
   malibu 50ml, sprite 80ml, grenadine
4. Tequilla Sunrise 20,00
   tequilla 40ml, sok pomarańczowy 80ml, grenadine
5. Miłosne Spojrzenie 25,00
   blue curacao 15ml, malibu 20ml,gin 30ml, sok ananasowy 60ml
6. Cuba Libre 20,00
   bacardi light 50ml, coca-cola

7. Niebieska Laguna — 20,00
wódka 50ml, blue curacao, sprite

8. Południowy Zachód — 25,00
galliano 20ml, bacardi 40ml, sok grapefruitowy, grenadine

9. „BaHus" — 30,00
martini bianco 80ml, wódka 40ml, sok pomarańczowy 100ml, gin 10ml, grenadine

10. Margarita — 25,00
tequilla 40ml, triple sec 20ml, sok z cytryny

11. Martini Dry — 20,00
Gin 60ml, vermut 20ml

12. Mojito — 20,00
rum 40ml, sok z limonki, cukier, woda gazowana, mięta

13. White Russian — 20,00
Wódka 40ml, kahlua 20ml, śmietanka 20ml

14. Krwawa Mary — 15,00
Wódka 40ml, sok pomidorowy 80ml, sól, pieprz, tabasco

15. Cocomint — 20,00
wódka 40ml, syrop miętowy 20ml, syrop kokosowy 20ml, syrop ananasowy 50ml, sok pomarańczowy

16. Jager Bomb — 20,00
jagermaister 40ml, red bull

17. Casablanka — 20,00
wódka 30ml, adwokat 20ml, sok cytrynowy, sok pomarańczowy

18. Sweet Good Night — 30,00
baileys 40ml, malibu 40ml, kahlua 10ml, ziarenka kawy

19. Summer Dreams — 20,00
wódka 50ml, blue curacao 20ml, sok z cytryny, sok pomarańczowy

Soki i napoje

(Soft drinks)

1.	Sok ze świeżych pomarańczy FRESH ORANGE JUICE	10,00 200ml
2.	Soki Owocowe – Różne Smaki FRUIT JUICES- DIFFERENT FLAVOURS	5,00 200ml
3.	Pepsi	5,00 200ml
4.	Mirinda	5,00 200ml
5.	7 UP	5,00 200ml
6.	Woda mineralna gazowana / niegazowana	5,00 200ml
7.	Schweppes Tonic	5,00 200ml
8.	Red Bull	10,00 200ml
9.	Lipton ice tea	5,00 200ml
10.	On Lemon różne smaki	10,00 330ml

Piwa Butelkowe

1.	Guinness	440ml	12,00
2.	Radler	500ml	8,00
3.	Piwo bezalkoholowe	330ml	8,00
4.	Karmi	500ml	8,00
5.	Żywiec	500ml	8,00
6.	Tyskie	500ml	8,00
7.	Brackie	500ml	8,00
8.	Budweiser	500ml	8,00
9.	Porter	500ml	10,00
10.	Raciborskie	500ml	8,00
11.	Pszeniczne	500ml	10,00
12.	Cieszyńskie	500ml	12,00

Piwa lane

1.	Piwo Sezonowe	400ml	8,00
2.	Okocim	500ml	7,00
3.	Okocim	300ml	6,00

Przekąski do piwa

(Beer snacks)

1.	Chipsy duże BIG CHIPS	10,00
2.	Orzeszki PEANUTS	10,00

Wódki

1.	Absolut	40ml	8,00
2.	Wyborowa	40ml	6,00
3.	Sobieski	40ml	6,00
4.	Bols	40ml	6,00
5.	Smirnoff black	40ml	8,00
6.	Finlandia	40ml	8,00
7.	Becherovka	40ml	8,00
8.	Żubrówka	40ml	6,00
9.	Żołądkowa	40ml	6,00
10.	Miodonka	40ml	6,00
11.	Miodonka Prezydencka z beczki	40ml	10,00
12.	Wiśniówka	40ml	6,00
13.	Śliwowica 70%	40ml	12,00

Aperitify

1.	Martini	100ml	15,00
2.	Campari	40ml	10,00
3.	Ricard	40ml	10,00

Gin

1.	Seagrams	40ml	10,00
2.	Gordon's	40ml	10,00
3.	Lubuski	40ml	10,00

Whisky

1.	Ballantaine's	40ml	15,00
2.	Ballantaine's 12	40ml	30,00
3.	Chivas	40ml	25,00
4.	Jack Daniels	40ml	20,00
5.	J. Walker Red	40ml	15,00
6.	J. Walker Black	40ml	25,00
7.	Grant's	40ml	15,00
8.	Jim Beam	40ml	15,00

Likiery

1.	Malibu	40ml	10,00
2.	Kahlua	40ml	10,00
3.	Passoa	40ml	10,00
4.	Amaretto	40ml	10,00
5.	Archers	40ml	10,00
6.	Advocat	40ml	10,00
7.	Blue Bols	40ml	10,00
8.	Jagermeister	40ml	10,00
9.	Baileys	40ml	10,00
10.	Cointreau	40ml	10,00

Karta Win – Wina białe

LOUIS GUNTRUM RIESLING

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Poczujesz tropikalne owoce, zielone jabłko, cytrusy i melon. Te różnorodne aromaty łączą się w rieslingu. Efekt? Doskonały. Wino harmonijne, półsłodkie lub. Wytrawne. Polecany do ryb i sałatek.

GUNTRUM RIESLING

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Elegancki i klasyczny zapach owoców tropikalnych, moreli i ananasa. Doskonała równowaga słodyczy oraz kwasowości. Na każdą okazję, zaczynając od aperitif, do kolacji i codziennych posiłków. Półwytrawne.

GUNTRUM SPÄTLESE

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Poczujesz brzoskwinię i pomarańczę. Aromaty owocowe łączą się, dając słodkie, białe i lekkie wino. Warto wiedzieć, że Spätlese to niemiecka kategoria win wysokiej klasy oznaczajaca tzw. „Późny zbiór".

SEKT RIESLING EXTRA TROCKEN

Butelka 0,75l – 80,00 zł

Bardzo wytrawne wino musujące. Wyczuwalny aromat dojrzałego ananasa z nutką łagodnej cytryny. Rześki, harmonijny, elegancki smak. Idealny jako aperitif, doskonały do delikatnych przekąsek, sałatek.

„Wino otwiera serce na miłość."

Owidiusz

Karta Win – Wina czerwone

CABERNET SAUVIGNON

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Odkryjesz owoc i liście czarnej porzeczki, oraz paprykę. Wyrazisty smak, długiego, kilkuletniego dojrzewania w butelce. Wytrawne wino czerwone, pasujące szczególnie dobrze do dań z grilla.

GUNTRUM DORNFELDER
HALBTROCKEN

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Poczujesz wyraźne aromaty śliwek i jeżyn.
A w smaku? Na przekór wyrazistości owoców czerwone, półwytrawne wino ma łagodny, lekki smak.
Idealne do ciemnych mięs, dziczyzny czy pikantnych serów.

GUNTRUM DORNFELDER
LIEBLICH

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

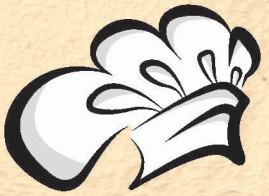
Poczujesz mieszankę owocowych smaków. Czerwone, słodkie wino, które może Cię zaskoczyć lekkością.
A dodatkowy zachwyt wzbudza głęboki, wiśniowy kolor.
Pasuje do dziczyzny, pieczeni czy dań włoskich.

GUNTRUM DORNFELDER
TROCKEN

Butelka 0,75l – 75,00 zł
Kieliszek – 10,00 zł

Wyczujesz czarną porzeczkę, wiśnie, leśne jagody. Poznaj czerwone, wytrawne wino o mocnym aromacie.
To efekt dojrzewania wina w beczkach z wyselekcjonowanego dębu.
Polecane do dań z sosami.“

„Wino jest najpotężniejsze spośród napojów,
najsmaczniejsze spośród lekarstw
i najprzyjemniejsze spośród potraw.“
Plutarch



Restauracja „BaHus”
Ustroń, ul. 9 Listopada 10
tel. 33 854 26 72
kom. 602 831 296
www.bahus.pl

Wykaz alergenów dostępny u kelnerów