

Szef Kuchni poleca / Our Chef's Speciality

Zrazy z polędwiczki wieprzowej faszerowane borowikami
w sosie sojowym, podane z gnocchi ziemniaczanymi
i duetem marchwi 35,00zł

Slices of pork tenderloin

Filet z kurczaka ze skórą i kostką faszerowany szpinakiem
na prażonych orzeszkach pini i suszonych pomidorach,
podany z pieczonymi ziemniakami i brokułami 35,00zł

Chicken with skin and bone

Filet z karpia smażony w migdałach, podany z kuskusem,
rukolą z parmezanem i cytrynowym sosem winegret 28,00zł

Carp fillet

Pierogi własnej produkcji / Homemade dumplings

Pierogi ruskie z cebulą 16,00zł

Russian style dumplings filled with cottage cheese, potatoes and onion

Pierogi z mięsem i ze skwarkami 16,00zł

Dumplings with meat and greaves

Pierogi ze szpinakiem i sosem z sera pleśniowego 18,00zł

Dumplings with spinach filling and blue cheese sauce

Mix pierogów obsmażanych na maśle 19,00zł

Dumplings mix seared in butter

Zakąski / Starters

Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą i parmezanem Beef carpaccio with truffle oil, arugula and parmesan	26,00zł
Tatar wołowy mieszany Beef tartare steak	26,00zł
Przegrzebki na maśle czosnkowym, z bukietem sałat w koszyczku Scallops	30,00zł

Lekkie sałatki / Light salads

Sałatka wegetariańska z jajkiem i tuńczykiem Vegetarian style salad with egg and tuna	18,00zł
Sałatka z grillowanym kurczakiem Salad with grilled chicken	20,00zł
Sałatka z krewetkami tygrysimi, suszoną figą i gruszką Salad	22,00zł

Do każdej sałatki podajemy croissant
Every salad is served with croissant

Zupy / Soups

Krem borowikowy z chipsami z boczku i kurkami Boletus mushroom cream with	13,00zł
--	---------

Flaczki wołowe Beef tripe	12,00zł
Rosół domowy z makaronem Chicken soup with noodles	10,00zł
Żurek staropolski Traditional Polish rye flour soup	12,00zł

Dania dla dzieci / Dishes for kids

Zupa pomidorowa z makaronem Tomato soup with noodles	7,00zł
Filet z kurczaka w chrupkiej panierce, z ziemniakami i surówką z marchwi Chicken fillet	16,00zł
Domowy hamburger z frytkami Homemade hamburger with fries	12,00zł
Naleśniki z owocami, z sosem truskawkowym i bitą śmietaną Pancakes with fruits, served with strawberry sauce and whipped cream	12,00zł

Dania z wieprzowiny / Pork dishes

Golonka duszona w piwie (ok. 600g) Knuckle stewed in beer	32,00zł
Kotlet z kostką Pork chop with bone	18,00zł

Poładwiczka wieprzowa zapiekana salsą pomidorową z kolendrą
i czosnkiem, z białym sosem o smaku camembert 32,00zł
Pork tenderloin

Dania z wołowiny / Beef dishes

Stek z poławdwicy z masłem czosnkowym 46,00zł
Sirloin steak with garlic butter

Antrykot grillowany z sosem z marynowanego pieprzu,
z nutą Jacka Danielsa 46,00zł
Entrecote

Dania z cielęciny / Veal dishes

Roladki w szynce parmeńskiej z cukinią, serem riccota
i papryką, w sosie własnym 36,00zł
Roulades

Sznicel po wiedeńsku 30,00zł
Vienna schnitzel

Dania z jagnięciny / Lamb dishes

Kotleciki jagnięce na smażonym szpinaku, z pomidorami
koktajlowymi i dipem czosnkowym 45,00zł
Lamb chops

Pieczony comber w sosie wiśniowym 45,00zł
Roasted comber in cherry sauce

Dania z drobiu / Poultry dishes

Devolay De volaille	18,00zł
Kaczka pieczona z karmelizowanymi jabłkami i żubrówką (½ sztuki) Roast duck with caramelised apples and bison vodka (½ pcs)	42,00zł

Dania z ryb / Fish dishes

Dorada pieczona w ziołach z jarzynami Gilthead fish	30,00zł
Łosoś grillowany Grilled salmon	30,00zł
Szczupak gotowany w winie i maśle z karotką Pike cooked in wine and butter with carrots	28,00zł

Dodatki / Side dishes

Frytki / French fries	5,00zł
Gnocchi ziemniaczane / Potato gnocchi	5,00zł
Kuskus / Couscous	5,00zł
Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą Potatoes fried with bacon and onions	5,00zł
Ziemniaki z wody / Boiled potatoes	5,00zł
Bukiet jarzyn gotowanych / Boiled vegetables	7,00zł
Bukiet sałat / Mixed salad	6,00zł
Buraki zasmażane / Fried beetroots	5,00zł

Kapusta zasmażana / Fried cabbage	6,00zł
Szpinak / Spinach	7,00zł

Desery / Desserts

Ciasto czekoladowe z gałką lodów, z aromatycznym sosem wiśniowo-imbrowym i galaretką cytrynową Chocolate cake	15,00zł
Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym Vanilla ice cream with hot raspberry sauce	12,00zł
Puchar lodowy z owocami Ice cream cup with fruits	12,00zł
Krem Brulee z granatem w czekoladowym koszyczku i kandyzowaną pomarańczą z sosem malinowym Creme Brulee	14,00zł

Gramatura wszystkich potraw do wglądu u szefa kuchni
The weights of all meals are available at the chef's

Ceny zawierają VAT / Prices include VAT
