



# Menu



*Restauracja czynna w godzinach:*

*10.00 – 22.00*

*The restaurant is open:*

*10:00 a.m. - 10:00 p.m.*



## Przekąski zimne

### Cold Appetizers

<b>Śledź po polsku z cebulką</b> – 100g <i>Herring a la polonaise</i>	<b>10,00</b>
<b>Chleb ze smalcem i ogórkami kiszonymi</b> - 100g / 100g <i>Traditional lard and pickles, and bread</i>	<b>14,00</b>
<b>Pstrąg marynowany w occie</b> - 150g <i>Trout marinated in vinegar</i>	<b>17,00</b>
<b>Śledź z plackami ziemniaczanymi i sosem jogurtowo-szczypiorkowym</b> <i>Herring Server with potato cakes in yoghurt-chives sauce</i> - 200 g	<b>17,00</b>
<b>Tatar z wędzonego łososia</b> – 100g <i>Smoked salmon tartare</i>	<b>24,00</b>
<b>Deska serów i wędlin</b> – 300g <i>Choice of cheeses, and cold cuts and with bread</i>	<b>25,00</b>

*\*przekąski zimne serwowane z pieczywem i masłem*

## Przekąski gorące

### Warm appetizers

<b>Babka ziemniaczana w sosie grzybowym</b> – 200g <i>Potato cake in mashrooms sauce</i>	<b>16,00</b>
<b>Pierogi z mięsem</b> (6sztuk) – 300g <i>Dumplings with meet</i>	<b>17,00</b>
<b>Pierogi ze szpinakiem i serem feta</b> ( 6sztuk) – 300g <i>Dumplings with spinach and feta cheeses</i>	<b>18,00</b>

*\*przekąski gorące serwowane z surówkami*



## *Dla dzieci polecamy*

*For children*

<b>Rosół z makaronem</b> (250 ml)	<b>6,00</b>
<i>Brooth with noodle</i>	
<b>Zupa pomidorowa z makaronem</b> (250 ml)	<b>6,00</b>
<i>Tomatoe soup</i>	
<b>Kopytka podawane ze słodką śmietanką lub masłem z bułką tartą</b>	<b>6,00</b>
<i>Dumplings with sweet caream, butter withbreadcrumbs</i>	
<b>Placuszki z jabłkami</b> (4 sztuki)	<b>6,00</b>
<i>Pancakes with apples</i>	
<b>Panierowane kawałki kurczaka z frytkami</b>	<b>15,00</b>
<i>Coating chicken's scallops with chips</i>	

## *Zupy*

*Soups*

<b>Rosół z makaronem</b> - 350ml	<b>8,00</b>
<i>Brooth with noodle</i>	
<b>Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem</b> - 350ml	<b>9,00</b>
<i>Tomato cream with croutons and parmesan</i>	
<b>Aromatyczny krem z dyni z prażonymi pestkami</b>	<b>11,00</b>
<i>Pumpkin cream soup with pumpkin and sunflower seeds</i>	
<b>Żurek po staropolsku</b>	<b>12,00</b>
<i>Traditional Polish Sour Sup</i>	
<b>Flaki z boczniaków</b> - 350ml	<b>14,00</b>
<i>Soup with oyster mushrooms</i>	
<b>Zupa rybna</b> - 350ml	<b>16,00</b>
<i>Fish soup</i>	



## Dania mięsne

### Meat dishes

<b>Kotlet schabowy</b>	<b>22,00</b>
<i>puree ziemniaczane, kapusta zasmażana (150g, 150g, 150g )</i> <i>Pork chop, potatoes puree, fried cabbage</i>	
<b>Żeberka pieczone w zalewie miodowo – musztardowej</b>	<b>25,00</b>
<i>ziemniaki opiekane, buraki zasmażane ( 300g, 150g, 150g )</i> <i>Ribs baked in honey and mustard marinade, baked potatoes, fried beets</i>	
<b>Grillowana pierś kurczaka w sosie pesto</b>	<b>27,00</b>
<i>frytki, bukiet surówek (150g, 150g, 150g )</i> <i>Grilled chicken breast in pesto sauce, chips, salads</i>	
<b>Polędwiczki wieprzowe podawane z sosem grzybowym</b>	<b>29,00</b>
<i>kopytka opiekane, bukiet surówek (150g, 150g, 150g )</i> <i>Pork loins served with a mushrooms sauce, fried dumplings, salads</i>	
<b>★ Golonka duszona w piwie</b>	<b>33,00</b>
<i>podawana z kapusta zasmażaną, pieczywem, chrzanem (350g, 150g, 150g)</i> <i>Pork knuckle cooked in beer with the fried cabbage, give with the bread, horseradish</i>	
<b>Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną</b>	<b>37,00</b>
<i>pół kaczki serwowanej z opiekany ziemniakami oraz pieczonym jabłkiem (400g, 150g)</i> <i>Duck with apple and cranberry, baked potatoes</i>	

★ czas oczekiwania do 30 min

★ awaiting time till 30 minutes



## Ryby

### Fishes

**Pstrąg w sosie kaparowo - cytrynowym** **31,00**

*frytki, bukiet surówek, ryba podawana w całości ( 200g, 150g , 150g )*

*Trout in caper and lemon sauce, chips, salads*

**Okonki w cieście piwnym** **32,00**

*frytki, bukiet surówek ( 150g, 150g, 150g )*

*Breadcrumbs okonke, chips, salads*

**Filet z łososia pieczony z masłem** **39,00**

*Puree ziemniaczane z chrzanem i warzywa gotowane ( 150g, 150g, 150g )*

*Grilled salmon , mashed potato, cooked vegetables*

**Filet z jesiotra podany z sosem z szyjek rakowych** **45,00**

*Puree ziemniaczane z chrzanem, świeże liście sałat z sosem vinegree i pestkami słonecznika (150g, 150g, 150g)*

*Sturgeon fillet, mashed potato, lettuce leaves*

## Sałaty

### Salads

**Sałata szefa - 250g** **19,00**

*pierś kurczaka z grilla , liście sałat, pomidory suszone , papryka, ogórek, grzanki, sos  
szczypiorkowo-jogurtowy*

*Chef's salad, grilled chicken breast, salad, dried tomatoes, pepper, cucumber, croutons*

**Sałata ze świeżymi buraczkami marynowanymi w occie balsamicznym** **24,00**

*Pomidorkami koktajlowymi i kozim serem, oprószone prażonymi pestkami słonecznika*

*Mix salad, fresh beetroot marinated in balsamic vinegar, chees goat, red onion sunflower  
seeds*



## Surówki

### Salads

<b>Mizeria</b> – 150g <i>Cucumber salad</i>	6,00
<b>Ogórek kiszony</b> – 150g <i>Pickle cucumber</i>	6,00
<b>Surówka z białej kapusty</b> -150g <i>Cabbage salad</i>	6,00

## Desery

### Desserts

<b>Puchar lodowy</b> <i>Ice cream</i>	10,00
<b>Puchar lodowy z malinami</b> <i>Ice cream with raspberry sauce</i>	11,00
<b>Brownie serwowane na ciepło z sosem z wiśni</b> <i>Warm chocolate cake, and cherry sauce</i>	13,00
<b>Szarlotka na ciepło podawana z lodami</b> <i>Warm apple pie with ice cream</i>	12,00
<b>Naleśniki z serem podane z gorącymi malinami</b> <i>Pancakes with cheese, and chocolate sauce</i>	15,00